

Le Ferre, Condimento Aromatizzato al Tartufo Bianco 250 ml



Producent: **LE FERRE**
Rocznik:
Zawartość alkoholu: **0.0%**
Pojemność: **250 ml**
Region: **Puglia**
Rodzaj:
Kolor wina:
Styl:
Beczka:

Cena netto: **42.00 zł**
Cena brutto: **44.10 zł**

Oliwa extra vergine aromatyzowana białą truflą (98% oliwa, 2% aromat) to wyjątkowy dressing na bazie oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, wzbogacony unikalnym i upajającym aromatem białej trufla (*Tuber magnatum Pico*), uznawanej za kulinarny diament.

W aromacie dominują niezwykle intensywne, ziemiste i piżmowe nuty, które są eleganckie, złożone i trwałe. Nadają one potrawom prestiżowego charakteru oraz wyjątkowej głębi, tworząc niezapomniane wrażenia zmysłowe.

Sugestie kulinarne: jest idealnym wykończeniem dań wykwintnych i eleganckich. Doskonale podkreśla smak kremowych risotto, makaronów z dodatkiem masła i parmezanu (jak klasyczne tagliolini), a także dań na bazie jajek – od jajecznicy po jajka w koszulkach. Można jej używać wyłącznie na surowo, skrapiając potrawy tuż przed podaniem, aby w pełni zachować jej cenny aromat. Świetnie komponuje się również z carpaccio wołowym oraz puree ziemniaczanym, zamieniając proste dania w kulinarne arcydzieła.

Data przydatności do spożycia: 06.11.2027

Przydatne informacje: Najlepiej przechowywać w temperaturze pomiędzy 14 - 18°C. W niższej temp. oliwa może ulec krystalizacji, ale wraca do postaci płynnej w temperaturze powyżej 18°.

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/le-ferre-condimento-aromatizzato-al-tartufo-bianco-250-ml-955.html>

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 55 16, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046