



Saporilandia

Miele al tartufo bianco.

Provenienza Molise.

Un ottimo miele di acacia con un cuore di tartufo bianco.

Ottimo con i formaggi o sui nostri petali di pane.

Vasetto da 90g



TARTUFO FRESCO STAGIONALE

White Truffle
(*Tuber Magnatum Pico*)



from October 1 to December 31,
also called
"Tartufo bianco pregiato"

Black Truffle
(*Tuber Melanosporum Vitt.*)



from 15 November to 15 March

**Summer Black Truffle
or scorzone**
(*Tuber Aestivum Vitt.*)



from May 1 to August 30

Black Truffle
(*Varietà Uncinatum*)



from October 1 to December 31

Merzuolo or white truffle
(*Tuber Albidum pico*)



from 15 January to 30 April
generally smaller than the white.

Muscat Truffle
(*Tuber brunale var.
moschatum De Ferry*)



from 15 December to 15 March



Olio al tartufo bianco

Olio EVO molisano al tartufo bianco, ottenuto parte per osmosi e in parte per immersione di tartufo fresco. Minimo utilizzo di aromi per il solo mantenimento in bottiglia.

Provenienza Molise.

Ottimo a crudo sia su verdure che per condire primi piatti o pietanze di carne e pesce.

Bottiglia da 100ml



Carpaccio di tartufo nero

Sottili fettine di tartufo nero sott'olio.

Classico su un uovo all'occhio di bue o insieme ad insalate.

Utilizzabile anche per condire risotti e primi piatti di pasta.

Vasetto da 90g



Salsa tartufata, con tartufo nero.

Dal tartufo invenduto, vengono prodotti i lavorati.

Provenienza Molise.

Vasetto da 90g



Vasetto da 500g



Ottima su tartine per l'aperitivo ma anche per un fantastico piatto di pasta unendo in padella un po' di acqua di cottura.

Crema ai porcini e tartufo nero

Provenienza Molise.

Una crema spalmabile ma non solo.

Ottima con tartine, può accompagnare anche un risotto durante la mantecatura o un piatto di pasta con l'aggiunta di un po' di acqua di cottura.

Vasetto da 90g



Crema al tartufo bianco

Provenienza Molise.

Una crema utilizzabile in mille modi, con una buona percentuale di tartufo bianco.

Ottima con tartine, può accompagnare anche un risotto durante la mantecatura o un piatto di pasta con un po' di acqua di cottura.

Vasetto da 90g



Pesto al tartufo.

Una buona percentuale di tartufo nero amalgamato perfettamente con olio, sale e aromi.

Un ottimo condimento per un gustoso primo piatto.

Vasetto da 90g.



Tagliatelle al tartufo.

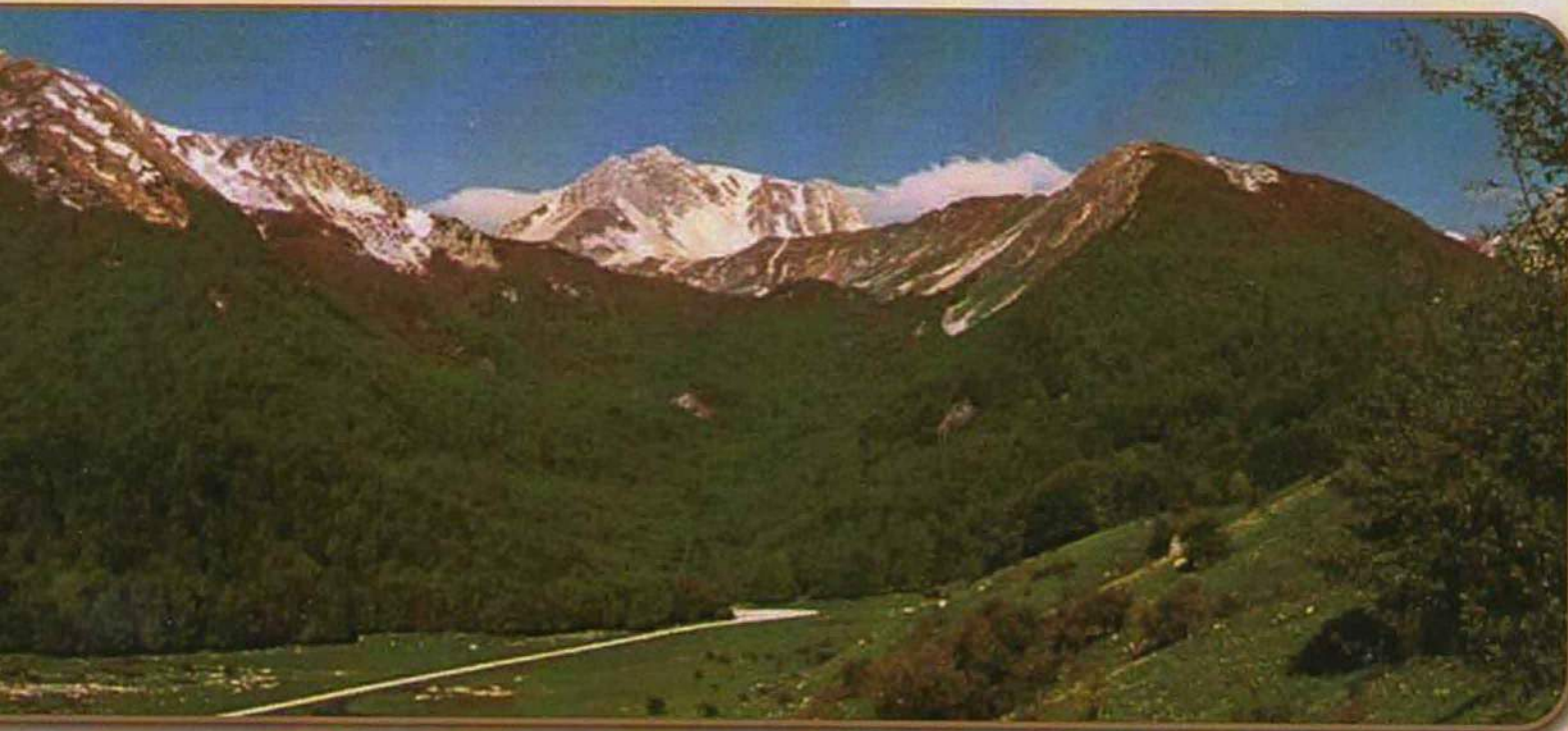
Pasta all'uovo aromatizzata al tartufo.

Ottima con sughi e ragù ma anche alla carbonara.

Un primo piatto che stupirà i vostri commensali.

Confezione da 500g





tartufaimolisani

tartufi freschi e prodotti tartufati
eccellenze italiane

Fracassa

tel 3930427175

onio Melloni, 4 - 20129 Milano

rtufaimolisani@hotmail.it

brunotartufaimolisanifracassa



