

*Vino d' Italia* WEINDEPOT

# *Vino d' Italia* TRÜFFELFEINKOST

Weindepot • Direktimport • Veranstaltungen




Vino d' Italia WEINDEPOT | Eddersheimer Str. 2 | 65719 Hofheim | [www.vinoditalia.eu](http://www.vinoditalia.eu)

Stand 06.11.2021

## Feinkost

### Trüffel Produkte Frisch

#### Butter

-  Trüffel Butter frisch 15% Trüffelanteil 95 g Glas 16,00 €

95 Gramm Gl., Trüffel Manufaktur

2461

Frische Süßrahmbutter mit vielen Trüffelstückchen ist eine hochwertige Ausgangsbasis für viele Gerichte. Einfach unter die heiße Pasta gehoben. Zum zerlassen auf Rührei oder pochiertem Ei, statt Kräuterbutter zu zartem Hüftsteak, pur auf Canapées, zum Schwenken von Gemüse oder zur Verfeinerung von Kartoffelstock und Kartoffelklößen. Zur Spargelzeit über frischem Spargel und zur Verfeinerung von Hollandaise oder Spargelcremesuppe. Kurz - sie darf im Feinschmeckerhaushalt nicht fehlen.

#### Käse

-  Heumilch Trüffel Käsefondue mit 5 % Trüffel 26,95 €

400 Gramm Btl., Trüffel Manufaktur

5412

Der Ofen knistert, die Hütte ist in warmes Licht getaucht und auf dem Rechaud köchelt ein wunderbar herzhaftes Käsefondue...

Und der Trüffelduft vermischt sich mit unserem wunderbar kräftigen Heumilch-Käse zu einer wunderbar herzhaft edlen Komposition

Unser frisch zubereitetes Heumilch Trüffel Käse-Fondue hat einen Trüffelanteil von 5%. Dadurch erhält es einen wunderbar aromatischen Geschmack, der mit dem Käse fließend harmoniert. Das Heumilch Trüffel-Käse-Fondue wird bei Bestellung frisch zubereitet und ist gekühlt und ungeöffnet 1 Monat haltbar.

Es ist ausreichend für 2 Personen. Genießen Sie das Fondue mit kleinen festkochenden Kartoffelchen, mit knusprigem Baguette oder mit süßen Birnenstückchen.

Reichen Sie dazu ein feines Kirschwasser oder geben Sie 2 cl direkt beim Erwärmen ins Fondue. Wichtig ist bei der Zubereitung, bzw. Erwärmung, dass Sie ständig rühren. In der Schweiz, dem Heimatland des Käsefondue rührt man traditionell am Topfboden. So verhindert man das Anbrennen. Selbstverständlich können Sie das Fondue auch im Wasserbad vorwärmen. Oder klassisch in einem Caquelon auf einem Rechaud erhitzen.

Nur auf Vorbestellung!

-  Trüffel Heumilchkäse Echter Allgäuer mit 3 %Trüffel per 100g 5,49 €

per 100g, Trüffel Manufaktur

5569

...eine garantiert traditionelle Spezialität! Unser TRÜFFEL HEUMILCHKÄSE ist ein echter Allgäuer. Hergestellt aus reiner Heumilch und veredelt mit fein aromatischem Trüffel ist der feinwürzige Schnittkäse von Hand gekäst und sorgsam gereift.

-  Trüffel Käseperle - Hartkäse mit 15% Trüffel 16,00 €

60 Gramm Pack., Trüffel Manufaktur

3538

Trüffelperle - Hartkäse zum Reiben

Ein fantastischer Teig aus bestem Hartkäse und ein Trüffelanteil von 15 % verleiht Ihren Gerichten ein unvergleichliches Trüffelaroma.

Zutaten: Kuhmilch, pasteurisiert, Lab, schwarze Trüffeln (Italien) 15 %, Salz, Asche.

Haltbarkeit: gekühlt bei +3 bis +5°C, 6 Monate haltbar

Schweizer Produkt aus der Weichkäserei Gerzensee.



## Feinkost

### Trüffel Produkte Frisch

#### Käse

	Trüffel Raclette Bay. Käse mit 6 % Itl. Trüffel per 100g	5,49 €
	per 100g, Trüffel Manufaktur <span style="float: right;">5570</span>	
	...feinster Trüffelschmelz! Zum Raclette darf es auch mal etwas Besonderes sein. Der würzige, naturgereifte Käse wurde extra zu diesem Zweck kreiert. Seine feinabgestimmte Trüffelnote und sein gutes Schmelzverhalten garantieren einen aromatischen Genuss.	

#### Salami/Schinken

	Salamino al Tartufo - Trüffelsalami ca. 300g	9,95 €
	1 Stück, Salumificio Lombardi <span style="float: right;">5574</span>	
	Die mittelgrob gekörnte Salami aus Kampanien wird aus geräuchertem Schweinefleisch hergestellt und wird circa einen Monat an der Luft getrocknet. Die scharfe Paprika verleiht der Salami eine hellrote Farbe. Ein unvergleichlich pikanter Geschmack.	

### Trüffel Produkte haltbar

#### Aceto Balsamico

	Aceto Balsamico Tartufo 100ml Fl. Guiseppe Giusti	14,95 €
	100 ml Fl. , Giuseppe Giusti srl <span style="float: right;">5573</span>	
	Die getrockneten schwarzem Winter Trüffel werden dem Balsamico noch während der Reifung im Eichenfass hinzugefügt. Das Ergebnis ist ein exzellent ausgewogenes Produkt dieser zwei Aromen.	

#### Butter

	Trüffel Butter Burro al Tartufo nero 100%tuber aestivum 60g	7,95 €
	60 Gramm Gl., Il Sapore del Molise Srl <span style="float: right;">4992</span>	
	Frische Butter aus den Matese Hügeln in Molise mit Schwarzer Sommertrüffel.	

#### Knabbergebäck

	Scrocchi al Tartufo feine Kracker mit schw. Trüffel 175g Btl.	2,95 €
	175 g Btl. <span style="float: right;">5579</span>	
	Tartufritte Patatine con Tartufo Trüffelchips 45g Btl.	2,95 €
	45 Gramm Btl., Giuliano Tartufi <span style="float: right;">5576</span>	
	Goldbraun und knusprig gebacken mit einer feinen Trüffelnote. Der perfekte Snack für alle Trüffel-Fans.	

#### Öl


	Olivenöl aromatisiert mit Weißem Trüffel 100ml Fl.	10,95 €
	100 ml Fl., Il Sapore del Molise Srl <span style="float: right;">5413</span>	
	Dieses erstklassige extra native Olivenöl wird mit einem besonders hochwertigen weißen Trüffelaroma veredelt. Ein sehr feiner, edler Geschmack erwartet Sie.	
	Olivenöl aromatisiert mit Weißem Trüffel 20ml Fl.	3,50 €
	20 ml Fl., Il Sapore del Molise Srl <span style="float: right;">5104</span>	



## Feinkost

### Trüffel Produkte haltbar

#### Pasta

-  Gnocchi con Tartufo - Gnocchi mit 3% schw. Trüffel 250g Pa. 7,95 €

250g Pack., Giuliano Tartufi 5578

Die Gnocchi mit Sommertrüffel sind ein typisches Gericht der umbrischen Küche und vereint zwei typische Produkte der Region.

Eine perfekte Primi Piatti mit wunderbaren Trüffelaromen.

#### Salz

-  Sale Marino & Tartufo <Casina Rossa> Trüffelsalz 100g Gl. 12,95 €

100 Gramm Gl., Casina Rossa 5314

Trüffelsalz in feiner Form,

Rezeptidee:

Grünkohl mit Rauchpaprika und Trüffelsalz (by the Erin Gleeson für The Forest Feast)

Zutaten:

1 Bundl Grünkohl

¼ EL Trüffelsalz Sale Marino & Tartufo

½ EL Rauchpaprikapulver Mild z.B. Pimentón Dulce Ahumado von El Avion

½ EL Natives Olivenöl Extra

Zubereitung:

1. Den Grünkohl in 2 cm große Stücke schneiden und auf ein Backblech legen

2. Mit Trüffelsalz, Rauchpaprikapulver und Olivenöl beträufeln

3. Für 5 - 8 Minuten bei 230 °C im Backofen rösten, bis die Ränder des Grünkohls beginnen knusprig zu werden.

#### Sauce/Dip

-  Crema di Porcini e Tarufo - Steinpilz-Trüffelcremè 60g Gl. 7,95 €

60 Gramm Gl., Il Sapore del Molise Srl 5580

Erstklassige, sorgfältig ausgewählte Steinpilze, kombiniert mit Schwarzen Trüffeln, machen diese Creme besonders geeignet zum Würzen und Verfeinern von Reisgerichten oder anderen Hauptspeisen.

-  Trüffel Hollandaise Sauce mit 10 % schwarzen Trüffeln 14,95 €

180 Gramm Glas, Trüffel Manufaktur 3535

Trüffelhollandaise - Sauce Hollandaise mit schwarzen Trüffeln. Zum Spargel gibt es kaum eine bessere Wahl als die Sauce Hollandaise. Diese klassische Sauce haben wir mit aromatischen schwarzen Trüffeln verfeinert.

Die Trüffelhollandaise nicht nur zu Spargel, sondern auch zu jungem Gemüse, Kartoffelgerichten und Fisch.

-  Trüffel Hollandaise Sauce mit 10 % schwarzen Trüffeln 90g 9,95 €

90 Gramm Glas, Trüffel Manufaktur 4628

#### Trüffel in Öl

-  Trüffel Carpaccio di Tartufo Nero (tuber aestivum) 50g Gl. 16,95 €

50 Gramm Gl., Il Sapore del Molise Srl 3807

Schwarzer Sommertrüffel 100% aus Molise (Tuber Aestivum Vitt.) min. 50%, extra natives Olivenöl.

Sorgfältig ausgewählte Trüffelscheiben, eingelegt in kaltgepresstem Olivenöl. Ein Qualitätsprodukt mit unverwechselbarem Geschmack. Ideal zur geschmacklichen Aufwertung aller möglichen Speisen und Gerichte.



Preis € incl. MwSt.

# Feinkost


## Trüffel Produkte haltbar

### Trüffel in Öl

 Trüffel Tartufo Nero Macinato (tuber aestivum) 50g 13,95 €

50 Gramm Gl., Il Sapore del Molise Srl 4994  
 Kleingehackte Sommertrüffel in Olivenöl - Schwarzer Sommertrüffel 100% aus Molise (Tuber Aestivum Vitt.) min. 60%, extra natives Olivenöl.  
 Raffiniertes Produkt mit einem einzigartigen, zarten Geschmack. Das besondere, unverfälschte Aroma der sorgfältig ausgesuchten Trüffel wird durch die extrem hohe Qualität des verwendeten extra nativen Olivenöls noch hervorgehoben. Ideal zur geschmacklichen Aufwertung aller möglichen Speisen und Gerichte.

### Zubehör

 Trüffel Hobel <tagliatartufi> V4A Edelstahl GourmethobelG 27,50 €

1 Stück, Trüffel Manufaktur 4003  
 Die Klinge ist verstellbar und im Wellenschliff gearbeitet. So können verschiedene Scheibenstärken von gleichbleibend guter Qualität geschnitten werden. Der Wellenschliff gewährleistet langjährig einen glatten, scharfen Schnitt, ohne dass ein Nachschärfen der Klinge erforderlich wäre.  
 Neben dem Hobeln von Trüffeln eignet er sich hervorragend zum Hobeln von Parmesan, Salami, Gemüse und vielem mehr.  
 Ein Allrounder, der in keiner Küche fehlen sollte.

www.vinoditalia.eu