



## Feinkost

### Gewürze

#### Salz

-  Sale Marino & Tartufo <Casina Rossa> Salz mit weißem Trüffel 12,95 €  
100g Gl.

100 Gramm Gl., Casina Rossa 5301  
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.

### Reis

#### Arborio

-  CASCINA BELVEDERE - Arboria Risotto Reis 500g 4,95 €

500g Pack., Cascina Belvedere 5702  
der klassische italienische Risotto-Reis

#### Carnaroli

-  CASCINA BELVEDERE - Carnaroli Risotto Reis 500g 4,95 €

500g Pack., Cascina Belvedere 5701  
körniger Risotto-Reis ideal für Risotti in allen Variationen


### Trüffel Produkte haltbar

#### Aceto Balsamico


-  Aceto Balsamico Tartufo 100ml Fl. Guiseppe Giusti 14,95 €

100 ml Fl., Giuseppe Giusti srl 5573  
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

-  Specialità a base di Burro e Tartufo Bianco - Butter mit weißem 8,95 €  
Trüffel 75g Glas

75 Gramm Gl., Giuliano Tartufi 5690  
Spezialität aus Butter, Bianchetto Trüffel (Tuber borchii Vitt.) und echtem weißem Albatrüffel (Tuber magnatum Pico.)

-  Trüffel Butter Burro al Tartufo nero 100%tuber aestivum - Butter mit 8,50 €  
schw. Trüffel 60g

60 Gramm Gl., Il Sapore del Molise Srl 4992  
Frische Butter aus den Matese Hügeln in Molise mit Schwarzer Sommertrüffel.



## Feinkost

### Trüffel Produkte haltbar

#### Knabbergebäck

	Scrocchi al Tartufo feine Kräcker mit schw. Trüffel 175g Btl.	2,95 €
	175 g Btl. 5579	
	Tartufritte Patatine con Tartufo Trüffelchips 45g Btl.	3,49 €
	45 Gramm Btl., Giuliano Tartufi 5576	
	Goldbraun und knusprig gebacken mit einer feinen Trüffelnote. Der perfekte Snack für alle Trüffel-Fans.	

#### Öl

	Condimento Olio extra vergine al Tartufo Nero - Olivenöl aromatisiert mit schwarzem Trüffel 55ml Fl.	6,95 €
	75 Gramm Gl., Giuliano Tartufi 5692	
	Olivenöl extra vergine aromatisiert mit schwarzem Trüffel (Tuber aestivumVitt.)	
	Olivenöl aromatisiert mit Weißem Trüffel 100ml Fl.	10,95 €
	100 ml Fl., Il Sapore del Molise Srl 5413	
	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 5104	

#### Pasta

	Gnocchi al 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.	

#### Sauce/Dip

	Specialità con Parmigiano Reggiano e Tartufo - Creme aus Parmesan und Trüffel 80g Glas	6,95 €
	75 Gramm Gl., Giuliano Tartufi 5691	
	Spezialität aus Parmigiano Reggiano DOP und Bianchetto Trüffel (Tuber borchii Vitt.).	
	Trüffel Hollandaise Sauce mit 10 % schwarzen Trüffeln	17,50 €
	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 in Öl

	Trüffel Carpaccio di Tartufo Nero (tuber aestivum) 50g Gl.	17,95 €
	50 Gramm Gl., Il Sapore del Molise Srl 3807	
	Schwarzer Sommertrüffel 100% aus der 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.	



## 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.	

### Wurst/Fleischwaren

#### Pasteten/Terrinen

	Hühnerleberpastete mit schwarzem Trüffel 180g Glas	6,95 €
	180 Gramm Gl., RDA Srl 5601	

### Zubehör

#### Feinkosthobel

	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.	