

Feinkost

Gebäck-Knabber

Chips

	Tartufritte Patatine con Tartufo Trüffelpchips 45g Btl.	3,50 €
	45 Gramm Btl., Giuliano Tartufi	5572
	Goldbraun und knusprig gebacken mit einer feinen Trüffelnote. Der perfekte Snack für alle Trüffel-Fans.	

Gewürze

Salz

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

Pasta

Pasta all'uovo

	Tagliolini Grano e Uovo rustichella d'abruzzo	4,95 €
	250g Pack., Rustichella d'Abruzzo S.p.A.	5123
	Die geschichtlichen Wurzeln der Tagliolini lassen sich bis ins Piemont und in die Molise, den beiden großen Trüffelgebieten Italiens, zurückverfolgen. Dank ihres feinen Durchmessers und der schnellen Kochzeit werden die Tagliolini sowohl für traditionelle Gerichte aber auch in der Gourmetküche verwendet. Der intensive Duft von frischen Eiern und Hartweizengrieß wird Sie bereits beim Öffnen der Verpackung begeistern und in der Küche inspirieren.	

Trüffel Produkte haltbar

Aceto Balsamico

	Aceto Balsamico Tartufo 100ml Fl. Guiseppe Giusti	14,95 €
	100 ml Fl., Giuseppe Giusti srl	5573
	Die getrockneten schwarzen Winter Trüffel werden dem Balsamico noch während der Reifung im Eichenfass hinzugefügt. Das Ergebnis ist ein exzellent ausgewogenes Produkt dieser zwei Aromen.	



Feinkost

Trüffel Produkte haltbar

Butter

-  Trüffel Butter Burro al Tartufo nero 100%tuber aestivum - Butter mit schw. Trüffel 60g 9,95 €

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

Öl

-  Condimento Olio extra vergine al Tartufo Nero GIULIANO 55 ml 9,95 €

55 ml Fl., Giuliano Tartufi 5692
Olivenöl extra vergine aromatisiert mit schwarzem Trüffel (Tuber aestivumVitt.)

Sauce/Dip

-  Specialità con Parmigiano Reggiano e Tartufo - Creme aus Parmesan und Trüffel 80g Glas 7,95 €

75 Gramm Gl., Giuliano Tartufi 5691
Spezialität aus Parmigiano Reggiano DOP und Bianchetto Trüffel (Tuber borchii Vitt.).

Trüffel in Öl

-  Trüffel Carpaccio di Tartufo Nero (tuber aestivum) 50g Gl. 19,95 €

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.

Wurst/Fleischwaren

Pasteten/Terrinen

-  Aufstrich für Crostini Hühnerleberpastete mit Trüffel 180g G 7,95 €

180 Gramm Gl., RDA Srl 5601
Welcher Toskanareisende kennt sie nicht, die gerösteten Weißbrotscheiben mit diesem unvergleichlichen Paté. Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit original Crostini Toscani. Dieses Paté wird aus den allerbesten Ausgangsprodukten hergestellt und schmeckt wie selbstgemacht. Erwärmen Sie das Paté im Wasserbad oder kurz in der Mikrowelle und streichen Sie es großzügig auf Scrocchi/Kräcker oder frisch zuvor geröstete Weißbrotscheiben. Mit Kapern garniert - ein köstlicher Antipasto!
Hühnerleber 47%, Hühnerfleisch, Zwiebeln, Kapern, Olivenöl extra vergine, Gewürzgurken, Olivenöl, Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 2%, Salz, Likörwein, Wein, Gewürzpflanzen, Gewürze, Essig, Zucker, Aromen



Feinkost

Zubehör

Feinkosthobel

 Trüffel Hobel <tagliatartufi> V4A Edelstahl MARINI TARTUFI 35,00 €

1 Stück

4003

Die Klinge ist verstellbar und im Wellenschliff gearbeitet. So können verschiedene Scheibenstärken von gleichbleibend guter Qualität geschnitten werden. Der Wellenschliff gewährleistet langfristig 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 darf.