

WEISSES EXTRANATIVES TRÜFFELÖL



Zutaten: Extranatives Olivenöl, Aroma.

Aufbewahrung: Bei Raumtemperatur und geschützt vor Licht lagern. Möglichst keinen plötzlichen Temperaturschwankungen aussetzen. Nach dem Öffnen kühl lagern.

Haltbarkeit: 30 Monate ab Herstellungsdatum, Verzehr bis zum auf der Packung abgedruckten Haltbarkeitsdatum.

Nettogewicht, verfügbare Größen: 60ml (2.1 fl oz) | 250ml (8.8 oz).

Es handelt sich um ein köstliches und schon vielfach ausgezeichnetes Trüffelöl, dessen Duft der exklusivsten Trüffel überhaupt entspringt: Der weißen Alba-Trüffel (*Tuber Magnatum*). Hergestellt mit einem nativem (extra vergine) Olivenöl aus Italien. Bestes Olivenöl ist eine der Hauptzutaten der mediterranen Küche und ist Bestandteil zahlreicher klassischer italienischer Gerichte. Unsere Kombination aus Olivenöl und weißer Trüffel verbreitet einen wunderbaren und einzigartigen Geschmack, der sich für eine große Auswahl an Gerichten eignet. Risotto, Pasta, Polenta, Salat, Brot: Verwenden Sie es wie ein Gewürz und geben Sie es zuletzt auf das Gericht Ihrer Wahl hinzu, um somit den unverwechselbaren Geschmack der weißen Trüffel zu genießen.

Rezepttipp :

Rinderlende mit weißem Trüffel(öl) im Feldsalatbett

Zutaten für 4 Personen

4 Scheiben Rinderlende
150gr Feldsalat
(35 gr frischer weißer (Bianchetto-)Trüffel)
Trüffelöl
Salz und Pfeffer



Braten Sie die Rinderlende ungefähr vier Minuten auf jeder Seite gut an. Währenddessen kreieren Sie das Dressing für den Feldsalat und stimmen es mit Salz und Pfeffer ab. Schneiden Sie das Fleisch in dünne Scheiben. Geben Sie die Rinderlende und den Feldsalat in Schichten auf den Teller. Hobeln Sie falls vorhanden die frischen weißen (Bianchetto-)Trüffel und geben Sie die hauchdünnen Scheiben zwischen die einzelnen Schichten. Guten Appetit!