



**Zutaten:** Pilze (Agaricus, Bisporus), Olivenöl, 3% Sommertrüffel (Tuber Aestivum Vitt.), schwarze Oliven, Salz, Aroma.

**Aufbewahrung:** Kühl und trocken lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 4 Tagen verzehren. Bitte darauf achten, dass der Inhalt ständig mit Öl bedeckt ist, um den charakteristischen Geschmack zu erhalten.

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

**Nettogewicht, verfügbare Größen:** 90g (3.2oz) | 180g (6.3oz) | 500g (17.6oz)

Eine köstliche Mischung aus schwarzen Sommertrüffeln, Olivenöl und Pilzen. In Kombination mit einem Tartar oder als Belag für Crostini oder Canapes, aber auch köstlich zu Grillfleisch und Gemüse. Ein einfach zu machender und zeitgleich preiswerter Klassiker der italienischen Küche!

**Rezepttipp :**

## Trüffel Tartar

### Zutaten für 6 Personen

700gr erstklassiges Rinderhackfleisch  
Zweimittelgrosse Schalotten, gehackt  
4 Teelöffel AF, Trüffelsauce "Salsa Tartufata"  
1 Teelöffel kaltgepresstes Olivenöl  
1 frisches Eigelb  
Schwarzes Trüffelöl  
Salz und gegebenen Falls Pfeffer



Servieren Sie dieses Tartar als klassischen Appetizer. Verwenden Sie dafür nur das beste und frischeste Rinderhackfleisch. Geben Sie das Hackfleisch, die gehackten Schalotten, Salsa Tartufata und Olivenöl sowie eine ordentliche Prise Salz in eine große Schale und vermengen Sie alles mit den Händen. Wenn alle Zutaten gut durchgemischt sind formen Sie alles auf einer Platte zum anrichten in einer Hügelform oder einer Form die Ihnen gefällt. Geben Sie sehr vorsichtig das Eigelb oben auf das Hackfleisch.

Garnieren Sie das Gericht mit ein paar Tröpfchen schwarzem Trüffelöl und servieren Sie sofort. Guten Appetit!