



AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO

Questo condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva aromatizzato al Tartufo Bianco, è ottenuto dalla selezione delle migliori cultivar italiane raccolte nel periodo tra ottobre e novembre. L'aroma raffinato del tartufo bianco esalta i piatti più raffinati, creando esperienze uniche di gusto ai palati più esigenti.

This seasoning made from Extra Virgin Olive Oil, flavored with white truffle, is obtained from the selection of the best Italian cultivars harvested between October and November. The refined aroma of the white truffle enhances the most refined dishes, creating unique taste experiences to the most demanding palates.

Tipologia:

Olio Extra Vergine di Oliva aromatizzato al Tartufo bianco.

Cultivar:

Selezione delle migliori cultivar italiane.

Altitudine:

Media collina - pianura.

Periodo di raccolta:

Ottobre/Novembre.

Tecnica di Raccolta:

Brucatura a mano o meccanica.

Sistema di estrazione:

Frangitura con macine di granito entro 12 ore dalla raccolta. Estrazione continua e separazione per centrifuga, decantazione e travasi.

Filtraggio:

Decantazione naturale.

Colore:

Giallo oro di buona intensità.

Aroma:

Forte profumo di oliva avvolto dalla raffinata fragranza del tartufo bianco.

Gusto:

Si percepisce il sapore dell'oliva arricchita dal raffinato aroma del tartufo bianco.

Utilizzo:

Ideale per esaltare primi piatti come risotti e tagliatelle, ma anche secondi piatti a base di carne o come condimento per carpacci e bruschette.

Formato: Bottiglia da 250 ml

Confezione: Cartone da 12 bottiglie

Confezioni per strato: 27

Confezioni per pallet: 89



Type:

Extra Virgin Olive Oil, flavored with white truffle.

Cultivar:

Selection of the best Italian cultivars.

Height:

Media hill - plain.

Collection period:

October/November.

Technology Collection:

Brucatura by hand mechanical.

Extraction system:

Grinding with granite mills within 12 hours of collection. Continuous extraction and separation by centrifuge, decanting and transfer.

Filtering:

Natural settling.

Color:

Yellow gold of good intensity.

Aroma:

Strong scent of olive wrapped in the refined fragrance of white truffle.

Taste:

The taste of the olive is perceived enriched by the refined aroma of the white truffle.

Usage:

Ideale to enhance pasta dishes such as risottos and tagliatelle, but also second courses based on meat or as a sea.

Format: Bottle 250 ml

Box: Cardboard 12 bottles

Packaging for layer: 27

Packaging for pallet: 189