

TARTÙ

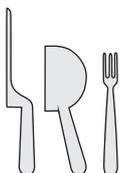
Enrichi avec de la truffe noire italienne

Même si l'aspect externe est similaire aux fromages lombards à croûte lavée, c'est à l'intérieur que ce fromage cache un grand secret : la truffe noire. La saveur unique de la truffe est en harmonie avec les saveurs du fromage affiné, en conférant un caractère unique à ce produit traditionnel. La pâte présentant une couleur jaunâtre est parsemée par des morceaux de truffe noire. Pour le palais la texture est élastique et douce, une combinaison équilibrée d'arômes intenses et sophistiqués.

Découpe



Couteaux à utiliser



Accords



Franconia - Marzemino - Lacrima Di Morro D'Alba oppure Chardonnay - Lugana - Pinot Grigio - Pigato

Ingrédients: LAIT de vache, truffe d'été *Tuber aestivum* Vitt. (2%), sel, présure

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	kJ/kcal	1278 / 308
Matière grasse totale	g	25,31
dont acides gras saturés	g	17,60
Glucides	g	0,66
dont sucres	g	0,27
Protéines	g	19,44
Sel	g	2,1

Code: AF16040

Poids: 1 Kg ca.

Pièces par carton: 2

DLC: 60 jours

Code: AF16055

Poids: 180 g ca.

Pièces par carton: 8

DLC: 30 jours