TARTÙ

Arricchito con tartufo

Dall'aspetto esterno del tutto simile ai più comuni formaggi Lombardi a crosta lavata, è all'interno che questo formaggio nasconde un grande segreto: il tartufo. Il sapore inconfondibile e unico del tartufo genera un connubio naturale con i profumi e i sapori del formaggio stagionato dando, ad un prodotto tradizionale, un carattere unico. La pasta, tendente al giallo, è cosparsa di frammenti di tartufo dal colore bruno. Al palato, tenero ed elastico, il gusto è un'equilibrata combinazione di aromi intensi e sofisticati.

Flavored with Italian truffle

Although on the outside Tartù resembles the best known of washed-rind Lombard cheeses, the inside of this unique cheese conceals a precious secret: truffles. The unmistakable and unique flavor of black truffle blends perfectly with the aromas and flavors of aged cheese to grant this traditional cheese a unique twist. The slightly yellow paste is dotted with morsels of truffle. Delicate and supple on the palate, this cheese represents a balanced combination of intense and sophisticated flavors.

Porzionatura / Portioning







Coltelli da utilizzare / Knives to be used



Abbinamento / Pairings



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

Ingredienti: LATTE Vaccino, Tartufo estivo 2% (Tuber Aestivum Vitt), sale, caglio

Ingredients: COW'S MILK, Tuber aestivum Vitt. (2%), salt, rennet

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average Nutritional Valued per 100 g

energia / energy	kJ/kcal	1278 / 308
grassi totali / fat di cui acidi grassi saturi / of which satures	g g	25,31 17,60
carboidrati / carbohydrate di cui zuccheri / sugars	g g	0,66 0,27
proteine / <i>protein</i>	g	19,44
sale / salt	g	2,1

Cod. AF16040 Peso: 1 Kg ca. Pezzi per cartone: 2 Shelf life: 60 gg. Code: AF16040 Weight: 1 Kg ca. Units per package: 2 Shelf life: 60 gg. Cod. AF16055 Peso: 180 g ca. Pezzi per cartone: 8 Shelf life: 30 gg. Code: AF16055 Weight: 180 g ca. Units per package: 8 Shelf life: 30 gg.