

PERLAGE di TARTUFO

Il Perlage di Tartufo è uno dei nuovi prodotti presentati da Tartuflanghe nel catalogo prodotti 2010. Si tratta di Succo di Tartufo nero pregiato (*Tuber Melanosporum*) sferificato, ovvero trasformato in piccole sfere simili nell'aspetto e nella consistenza al caviale.

Può essere utilizzato facilmente in cucina per la preparazione di sfiziose tartine (salmone, blinis, formaggi, foie gras...) oppure utilizzato come condimento per piatti caldi (uova, risotti, crema di patate ...).

La ricetta, la facilità di utilizzo e l'innovazione tecnologica, han fatto sì che il prodotto sia stato premiato come il miglior "prodotto innovativo" del 2010 al "Grand Prix Tendances et Innovation" presso il Salone Internazionale dell' Alimentazione SIAL – Parigi.

A questo concorso hanno partecipato 985 prodotti da tutto il mondo.



Perlage di tartufo TARTUFLANGHE

Perles de jus de truffe imitant le caviar.

Sélectionné par le comité pour :

la sophistication et la simplicité d'utilisation.

Tendances : Sophistication.

Type d'innovation : recette, composition, Technologie,



procédé de fabrication.

Variétés / Parfums proposés : truffe noire (*tuber Melanosporum*).

Conditionnement - poids : Pot - 50 g.

Conservation : 270 jours entre 2°C et 6°C.

Date de mise sur le marché : juillet 2010.

Marché(s) de destination : Epicerie fine / Commerce de détail - Restauration.

Pays : Italie.

Dopo il Premio internazionale ottenuto al Fancy Food Show di New York (nel 1992, venne presentata la "TARTUFISSIMA" prima Pasta con Tartufo prodotta al mondo), il nuovo importante premio verrà consegnato alla famiglia Montanaro lunedì 18 Ottobre a Parigi. La Tartuflanghe si conferma nuovamente l'Azienda di riferimento nella trasformazione del prezioso tubero.



"Tradizione, valorizzazione della cultura gastronomica del territorio ed innovazione, sono i valori che guidano la nostra azienda verso il successo."