



Stand: 08.11.2018

Vino d'Italia

WEINDEPOT

Wolfgang Schieß

Am Linsenberg 11

65719 Hofheim-Marxheim






Tel.: +49 6192 9550870







Fax: +49 6192 9550871

info@vinoditalia.eu

www.vinoditalia.eu

Trüffelfeinkost

Artikelnummer	Warenbezeichnung	Einzelpreis €
902461	Trüffel Butter frisch 15% Trüffelanteil 95 g Glas	11,95
	Frische Süßrahmbutter mit vielen Trüffelstückchen ist eine hochwertige Ausgangsbasis für viele Gerichte. Einfach unter die heiße Pasta gehoben. Zum zerlassen auf Rührei oder pochierem Ei, statt Kräuterbutter zu zartem Hühftsteak, pur auf Canapés, zum Schwenken von Gemüse oder zur Verfeinerung von Kartoffelstock und Kartoffelklößen. Zur Spargelzeit über frischem Spargel und zur Verfeinerung von Hollandaise oder Spargelcremesuppe. Kurz - sie darf im Feinschmeckerhaushalt nicht fehlen.	
903342	Trüffel Käsefondue mit 3 % Itl. Trüffeln Original Schweizer	24,50
	Aus besten Schweizer Käsen - milder junger Gruyère, kombiniert mit würzig-aromatischen Gruyère und zart schmelzenden Vacherin Fribourgeois. Verfeinert mit einem mild fruchtigem Weißwein - und jetzt kommt der Clou: 3% aromatische italienische Sommertrüffel macht dieses Fondue zu etwas ganz besonderem. Keine Zusatzstoffe!	
903635	Trüffel Ravioli - frische Teigtaschen gefüllt mit 3,5 % Trüffel	9,95
	Die Taschen aus handgefertigtem Nudelteig werden mit Frischkäse, Parmesan und Trüffelstückchen gefüllt. Die Trüffelsorte wechselt je nach Saison. Nur auf Vorbestellung!	
905175	Trüffel Butter Burro al Tartufo nero 100% tuber aestivum 60g	7,95
	Frische Butter aus den Matese Hügeln in Molise mit Schwarzer Sommertrüffel.	
905326	Trüffel Carpaccio di Tartufo Nero (tuber aestivum) 90g Gl.	11,95
	Schwarzer Sommertrüffel 100% aus Molise (Tuber Aestivum Vitt.) min. 50%, extra natives Olivenöl. Sorgfältig ausgewählte Trüffelscheiben, eingelegt in kaltgepresstem Olivenöl. Ein Qualitätsprodukt mit unverwechselbarem Geschmack. Ideal zur geschmacklichen Aufwertung aller möglichen Speisen und Gerichte.	

Artikelnummer	Warenbezeichnung	Einzelpreis €
905174	Trüffel Tartufo Nero Macinato (tuber aestivum) 50g  Kleingehackte Sommertrüffel in Olivenöl - Schwarzer Sommertrüffel 100% aus Molise (Tuber Aestivum Vitt.) min. 60%, extra natives Olivenöl. Raffiniertes Produkt mit einem einzigartigen, zarten Geschmack. Das besondere, unverfälschte Aroma der sorgfältig ausgesuchten Trüffel wird durch die extrem hohe Qualität des verwendeten extra nativen Olivenöls noch hervorgehoben. Ideal zur geschmacklichen Aufwertung aller möglichen Speisen und Gerichte.	11,95
905176	Trüffel Tartufata Sommertrüffel/Champignons/Olivenöl 60g  Tartufata - Champignons (Agaricus Bisporus), Schwarzer Sommertrüffel 100% aus Molise (Tuber Aestivum Vitt.) min. 5%, extra natives Olivenöl, schwarze Oliven. Einzigartige Mischung aus Pilzen, schwarzen Oliven und Trüffeln. Ideal auf Toast, Sandwiches und Bruschetta, kann aber auch viele andere Hauptgerichte geschmacklich vortrefflich ergänzen. Die Einfachheit seines Geschmacks macht das Produkt besonders vielseitig und geeignet als Grundlage zur Bereicherung und zum Verfeinern von allen möglichen Speisen.	7,95
902464	Trüffel Öl Olivenöl extra vergine mit 10g Trüffelscheiben  Dieses hocharomatische Trüffelöl ist beim Zubereiten von Trüffelspeisen unumgänglich. Bestes extra vergine Olivenöl - jetzt extra mild und fruchtig - mit dem Aroma vom weißen Trüffel gibt jedem Gericht den richtigen Trüffel-Drive. Bereits kleinste Mengen reichen aus um Ihre Gerichte zu aromatisieren.	18,50
905322	Olivenöl aromatisiert mit Weißem Trüffel Molise 20ml Fl.	2,95
905117	Olio al Tartufo m. weißem Trüffel natives Olivenöl 55ml  Natives Olivenöl extra, aromatisiert mit weißem Trüffel - von Giuliano Tartufi (Pietralunga (PG)) aus Italien/Umbrien	9,95
903535	Trüffel Hollandaise Sauce mit 10 % schwarzen Trüffeln  Trüffel hollandaise - Sauce Hollandaise mit schwarzen Trüffeln. Zum Spargel gibt es kaum eine bessere Wahl als die Sauce Hollandaise. Diese klassische Sauce haben wir mit aromatischen schwarzen Trüffeln verfeinert. Die Trüffel hollandaise nicht nur zu Spargel, sondern auch zu jungem Gemüse, Kartoffelgerichten und Fisch.	13,95
904628	Trüffel Hollandaise Sauce mit 10 % schwarzen Trüffeln 90g 	7,95

905232

**Tomatenketchup Trüffel küsst Tomate mit 7 % schwarzen Trüffel****8,90**

Für Steak und Pommes Deluxe

Neues für Feinschmecker und Feingriller: Das aromatische Trüffelketchup toppt alles: Steaks, Kalbsgriller, Pommes. Die ideale Soße für die gehobene Grillklasse. Feiner, vollfruchtiger Tomatenketchup mit aromatischem Trüffel verfeinert. Zutaten: Tomatenketchup (Tomatenmark 83 %, Zucker, Branntweinessig, Speisesalz, Senf, Gewürze), Trüffel 7 %, natürliches Pilzaroma. Laktosefrei, vegetarisch, vegan.

905233

**Trüffel-Kuss BBQ zu Käse und Fleisch 15 % schwarzen Trüffeln****12,90**

Trüffel-BBQ Sauce, unser 'Trüffel-Kuss'

Diese würzige Grillsauce mit 15% Trüffelanteil darf auf keiner Käseplatte und bei keinem Grillfest fehlen!

Die Mischung mit dem leicht rauchigen Geschmack der BBQ-Sauce ergänzt sich perfekt mit der aromatischen Note von unseren schwarzen Trüffeln. Die Trüffel-BBQ Sauce ist die Krönung für jedes Steak, zu Bratwurst oder auch gegrilltem Gemüse. Unser Tipp: Verwende unsere Trüffel-BBQ Sauce auch einmal als Marinade, dazu einfach Spareribs, Steaks oder anderes Fleisch vor und während dem Grillen mit der aromatischen Sauce bepinseln, du wirst vom Ergebnis begeistert sein!

904541

**Tagliolini TARTUFO <tuber aestivumvitt.> Antico****4,95**

Vom Piemont in die Toskana bis auf unsere Teller: Die „Tagliolini – Trüffel“ können auf eine stolze Reise zurückblicken. Die köstliche Pasta stammt ursprünglich aus dem Piemont, wo die der Tagliatelle ähnliche Pastasorte mit einer feinen Trüffelsauce gegessen wird. Die Handwerksmanufaktur Pasta Morelli aus der Toskana nimmt sich dem Original an und lässt es in ihre Pasta mit Weizenkeimen einfließen. In den Grundteig arbeitet die Manufaktur getrocknete Sommertrüffel ein. Diese geben einen leicht erdigen und würzigen Geschmack ab. Anschließend wird der Teig geschnitten und schonend bis zu 36 Stunden lang getrocknet. Nur fünf Minuten brauchen die „Tagliolini – Trüffel“ im kochenden Wasser, bis sie al dente und fertig für den Genuss sind. Am besten die Pasta einfach nur in Olivenöl schwenken, etwas Parmesan darüber und genießen!