



*Vino d'Italia*

**WEINDEPOT**

Wolfgang Schieß

Eddersheimer Str. 2




65719 Hofheim-Marxheim






Tel.: +49 6192 9550870

info@vinoditalia.eu

www.vinoditalia.eu

## Trüffelfeinkost - haltbar

Artikelnummer	Warenbezeichnung	Einzelpreis (€)
905175	<b>Trüffel Butter Burro al Tartufo nero 100%tuber aestivum 60g</b> Frische Butter aus den Matese Hügeln in Molise mit Schwarzer Sommertrüffel.	<b>7,95</b>
		
905326	<b>Trüffel Carpaccio di Tartufo Nero (tuber aestivum) 90g Gl.</b> 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.	<b>21,50</b>
		
905174	<b>Trüffel Tartufo Nero Macinato (tuber aestivum) gehackt 50g</b> 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.	<b>11,95</b>
		

Artikelnummer	Warenbezeichnung	Einzelpreis (€)
905326	<p><b>Trüffel Carpaccio di Tartufo Nero (tuber aestivum) 90g Gl.</b></p> <p>Schwarzer Sommertrüffel 100% aus Molise (Tuber Aestivum Vitt.) min. 50%, extra natives Olivenöl.</p> <p>Sorgfältig ausgewählte Trüffelscheiben, eingelegt in kaltgepresstem Olivenöl. Ein Qualitätsprodukt mit unverwechselbarem Geschmack. Ideal zur geschmacklichen Aufwertung aller möglichen Speisen und Gerichte.</p>	<b>21,50</b>
		
905176	<p><b>Trüffel Tartufata Sommertrüffel/Champignons/Olivenöl 60g</b></p> <p>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.</p>	<b>7,95</b>
		
902464	<p><b>Trüffel Öl Olivenöl extra vergine 10g Trüffelscheiben 90ml</b></p> <p>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.</p>	<b>18,90</b>
		
905322	<b>Olivenöl aromatisiert mit Weißem Trüffel Molise 20ml Fl.</b>	<b>2,95</b>
903535	<p><b>Trüffel Hollandaise Sauce mit 10% schwarzen Trüffeln</b></p> <p>Trüffelhollandaise - 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 Trüffelhollandaise nicht nur zu Spargel, sondern auch zu jungem Gemüse, Kartoffelgerichten und Fisch.</p>	<b>13,95</b>
		
904628	<b>Trüffel Hollandaise Sauce mit 10% schwarzen Trüffeln 90g</b>	<b>7,95</b>
		

Artikelnummer

Warenbezeichnung

Einzelpreis (€)

904541

**Tagliolini TARTUFO <tuber aestivum vitt.> Morelli****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!

905580

**Trüffelhonig 4 Sorten 25g Glas Il Sapore del Molise****2,95**

Akazienhonig mit echtem, schwarzen Trüffel - (3 weitere Sorten am Lager)  
Der edle Akazienhonig mit schwarzem Trüffel wird traditionell gerne als krönender Abschluss eines Essens zum Käse gereicht! Das etwas nussige Aroma des schwarzen Sommertrüffels harmoniert perfekt zu Akazienhonig. Diese Honigspezialität passt nicht nur besonders gut zu Schafs- und Ziegenkäse sondern er schmeckt auch herrlich auf einem Stück frischem Baguette.

Im Piemont werden gerne ein paar Linguette die Alpicella - "Schwiegermutterzungen", eine Spezialität aus dem Piemont - dazu serviert.

904003

**Trüffel Hobel <tagliatartufi> V4A Edelstahl Gourmethobel****25,00**

Die Klinge ist verstellbar und im Wellenschliff gearbeitet. So können verschiedene Scheibenstärken von gleichbleibend guter Qualität geschnitten werden. Der Wellenschliff gewährleistet langjährig einen glatten, scharfen Schnitt, ohne dass ein Nachschärfen der Klinge erforderlich wäre. Neben dem Hobeln von Trüffeln eignet er sich hervorragend zum Hobeln von Parmesan, Salami, Gemüse und vielem mehr. Ein Allrounder, der in keiner Küche fehlen sollte.