



Vino d'Italia WEINDEPOT

Wolfgang Schieß
Eddersheimer Str. 2
65719 Hofheim-Marxheim
Tel.: +49 6192 9550870
info@vinoditalia.eu
www.vinoditalia.eu

Trüffelfeinkost

Artikelnummer

Warenbezeichnung

Einzelpreis (€)

inkl. gesetzlicher MwSt.

frische Trüffelprodukte

902461



Trüffel Butter frisch - 15% Trüffelanteil

95 g Glas 13,95

Frische mildgesäuerte Butter mit vielen geraspelten Trüffelstückchen ist eine hochwertige Ausgangsbasis für viele Gerichte. Einfach unter die heiße Pasta gehoben. Zum Zerlassen auf Rührei oder pochiertem Ei, statt Kräuterbutter zu zartem Hüftsteak, pur auf Canapées, 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.

100g = € 14,68

Am besten vorbestellen!

903342



Heumilch Trüffel Käsefondue mit 5 % Trüffel

500g Pack. 26,95

Der Ofen knistert, die Hütte ist in warmes Licht getaucht und auf dem Rechaud köchelt ein wunderbar herzhaftes Käsefondue...

Der Trüffelduft vermischt sich mit unserem wunderbar kräftigen Heumilch-Käse zu einer wunderbar herzhaft edlen Komposition.

Das frisch zubereitete Heumilch Trüffel Käse-Fondue hat einen Trüffelanteil von 5%. Dadurch erhält es einen wunderbar aromatischen Geschmack, der mit dem Käse fließend harmoniert. Das Heumilch Trüffel-Käse-Fondue wird bei Bestellung frisch zubereitet und ist gekühlt und ungeöffnet 1 Monat haltbar.

100g = € 5,39

Nur auf Vorbestellung!

903635



Trüffel Heumilchkäse Echter Allgäuer mit 3 % Trüffel

200g Pack. 9,95

...eine garantiert traditionelle Spezialität! Unser TRÜFFEL HEUMILCHKÄSE ist ein echter Allgäuer. Hergestellt aus reiner Heumilch und veredelt mit feinaromatischem Trüffel ist der feinwürzige Schnittkäse von Hand gekäst und sorgsam gereift.

100g = € 4,98

Am besten vorbestellen!

Haltbare Trüffelprodukte

905175

Trüffel Butter Burro al Tartufo nero 100%tuber aestivum

60g Gl. 7,95



Frische Butter aus den Matese Hügeln in Molise mit Schwarzer Sommertrüffel.

Nur allerbesten schwarzen Sommertrüffel aus der Molise und die feinste regionale Butter kommen ins Glas. Die Butter kommt vom Regionalpark der Matese, dort weiden die Kühe auf einem Hochplateau gehalten. Diese traditionelle Weidehaltung in den Matese-Bergen ist in den Wurzeln der Region verankert. Ein echter Hochgenuss - Sie werden es erleben!

Zutaten: Frische Butter von den Matese-Bergen, Schwarze Sommertrüffel aus Molise (Tuber aestivum Vitt., min. 5%), Aroma

100g = € 13,25

905176

Trüffel Tartufata Sommertrüffel/Champignons/Olivenöl

60g Gl. 7,95



Trüffelsauce mit Champignons und schwarzem Sommertrüffel

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.

Zutaten: Champignons (Agaricus Bisporus), Schwarzer Sommertrüffel aus Molise (Tuber Aestivum Vitt.)min. 5%, extra natives Olivenöl, schwarze Oliven (ohne Eigensaft, abgetropft) ,Salz, Aroma tartufata - Champignons (Agaricus Bisporus), Schwarzer Sommertrüffel 100% aus Molise (Tuber Aestivum Vitt.) min. 5%, extra natives Olivenöl, schwarze Oliven.

100g = € 13,25

905174

Trüffel Tartufo Nero Macinato (tuber aestivum) gehackt

60g Gl. 12,95



Gehackter schwarzer Sommertrüffel aus Molise

Raffiniertes Produkt mit einem einzigartigen, zarten Geschmack. Das besondere, unverfälschte Aroma der sorgfältig ausgesuchten Trüffel wird durch die extrem hohe Qualität des verwendeten extra natives Olivenöls noch hervorgehoben. Ideal zur geschmacklichen Aufwertung aller möglichen Speisen und Gerichte.

Zutaten: Schwarzer Sommertrüffel aus Molise (Tuber Aestivum Vitt.) min. 60%, extra natives Olivenöl, Salz, Aroma.

100g = € 21,58

905326

Trüffel Carpaccio di Tartufo Nero (tuber aestivum)

50g Gl. 16,95



Trüffelcarpaccio aus schwarzen Sommertrüffeln aus Molise

Sorgfältig ausgewählte Trüffel scheiben, eingelegt in kaltgepresstem Olivenöl. Ein Qualitätsprodukt mit unverwechselbarem Geschmack. Ideal zur geschmacklichen Aufwertung aller möglichen Speisen und Gerichte.

Zutaten: Schwarzer Sommertrüffel aus Molise (Tuber Aestivum Vitt.) min. 50%, extra natives Olivenöl, Salz, Aroma.

100g = € 33,90

Artikelnummer

Warenbezeichnung

Einzelpreis (€)

Inkl. gesetzlicher MwSt.

905322/5828

Olio con condimento al tartufo bianco Molise

20ml Fl. 3,50
100ml Fl. 9,95



Trüffelöl mit weißem Trüffelaroma

Dieses erstklassige extra native Olivenöl wird von uns mit einem besonders hochwertigen weißen Trüffelaroma veredelt. Ein sehr feiner, edler Geschmack erwartet Sie.

Zutaten: natives Olivenöl extra, weißes Trüffelaroma

Grundpreis 20ml Fl.: 100ml = € 17,50



902464

Trüffel Öl Olivenöl extra vergine 10g Trüffelscheiben

90ml Fl. 19,95



Würziges Olivenöl mit schöner Frucht und leichter Säure bildet die Basis für dieses Trüffelöl. In jeder Flasche sind 10 g Trüffelscheiben.

Das Trüffelöl ist sehr intensiv und daher sehr ergiebig. Das Trüffel-Öl Olive ist aufgrund seiner Würze hervorragend für alle mediterranen Gerichte geeignet. Sie können es über Pasta, Risotto, gegrillte Steaks, Carpaccio, Grillgemüse, gegrillten Fisch oder zum Verfeinern von Kartoffelpüree (die provencalische Variante: die gegarten Kartoffeln werden unter Zugabe von Öl und grobem Salz geschnitten, nicht gestampft!) nehmen.

Unser Super-Tipp: geben Sie es unter Ihre selbst gemachte Hollandaise - ein Traum!
100ml = € 22,17

903535/4628

Trüffel Hollandaise Sauce mit 10 % schwarzen Trüffeln

90g Gl. 9,95
180g Gl. 14,95



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.

Grundpreis 90g Gl. : 100g = € 11,06

Grundpreis 180g Gl. : 100g = € 8,31

905663

Sale Marino & Tartufo <Casina Rossa> Trüffelsalz

100g Gl. 12,95



Feinstes, italienisches Meersalz trifft auch edlen mit schwarzen Trüffel: eine Spezialität, die vielen Genüssen eine ganz besondere Note verleiht.

Perfekt im Trüffelrisotto oder Carne Cruda.

Hergestellt von einer kleinen Manufaktur in den Abbruzzen in Familienbesitz. Die Philosophie: die perfekte Kombination aus traditionellen Rezepturen und modernen Herstellungsmethoden.

905362

Aceto Balsamico Tartufo 100ml Fl. Guiseppe Giusti

100ml Fl. 14,95

Echter Aceto Balsamico trifft auf schwarzen Perigodtrüffel

Die getrockneten schwarzem Winter Trüffel werden dem Balsamico noch während der Reifung im Eichenfass hinzugefügt. Das Ergebnis ist ein exzellent ausgewogenes Produkt dieser zwei Aromen



Artikelnummer

Warenbezeichnung

Einzelpreis (€)

Inkl. gesetzlicher MwSt.

904541

Tagliolini TARTUFO <tuber aestivum vitt.> Morelli

250g Pack 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.

100g = € 1,98

905580

Trüffel Honig - Akazienhonig mit Trüffel <Miele di Tartufo>

120g Gl. 8,95



Akazienhonig mit weißem Trüffel

Der edle Akazienhonig mit weißem 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.

100g = € 7,46

904003

Trüffel Hobel <tagliatartufi> V4A Edelstahl Gourmethobel

Stk. 27,50



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.