0309485369

Coffret autour de la Truffe

- 4 spécialités gourmandes autour de la truffe
- Huile, moutarde, tartinable et sel
- Idée cadeau pour les amateurs de cuisine

Savor & Sens





Quatre spécialités à la truffe pour varier les plaisirs

Le **coffret autour de la truffe** réunit quatre préparations permettant d'apporter facilement les saveurs de la truffe à vos recettes. Huile d'olive, moutarde, délice de champignons et sel composent cette sélection gourmande. Chaque produit s'utilise différemment, de l'assaisonnement d'un plat jusqu'à la préparation d'un apéritif. Une belle idée pour découvrir plusieurs associations autour de la truffe ou faire plaisir à un amateur de cuisine.

Composition du coffret autour de la truffe

- **Huile d'olive à la truffe (10cl) :** idéale en finition sur pâtes, risottos ou légumes.
- **Moutarde à la truffe (100g) :** accompagne viandes, sauces et préparations gourmandes.
- **Délice de champignons (100g) :** associe champignons, parmesan et truffe Brumale.
- **Sel à la truffe (110g) :** apporte une touche truffée au moment de l'assaisonnement.

Un coffret pour découvrir la truffe de quatre façons

Le coffret rassemble une **huile d'olive vierge extra au jus de truffe Tuber Brumale**, une moutarde aux brisures de truffe Brumale et poivre noir, un délice de champignons au parmesan et à la truffe ainsi qu'un sel de mer aux brisures de truffe blanche d'été. Cette diversité permet de jouer avec les saveurs sans utiliser les quatre préparations de la même manière.

L'huile peut être ajoutée en finition sur des pâtes fraîches, des œufs ou un risotto. Quelques gouttes suffisent pour parfumer votre préparation. La moutarde apporte davantage de caractère à une viande, une vinaigrette ou une sauce. Le délice de champignons peut quant à lui être proposé à l'apéritif ou intégré à une recette pour retrouver l'association du champignon, du parmesan et de la truffe. Le sel s'utilise simplement en touche finale. Vous pouvez en ajouter sur des pommes de terre, des œufs, des légumes ou une viande afin de compléter l'assaisonnement avec une note truffée.

Ingrédients :

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Huile d'olive au jus de truffe Tuber Brumale : huile d'olive vierge extra 95 % (origine UE), jus de truffe Tuber Brumale 3,1 %, arôme naturel 1,9 %.

Moutarde aux brisures de truffe : moutarde 88 % (graines de moutarde, eau, vinaigre, sel, sucre, conservateur : sulfite acide de sodium), huile de colza, arôme naturel 1,8 %, huile d'olive vierge extra, brisures de truffe Tuber Brumale 1,2 %, poivre noir concassé 1 %.

Délice de champignons : champignons de Paris 44,8 %, crème 27,9 % (stabilisant : carraghénanes), eau, farine de châtaigne, parmesan 3,6 %, brisures de truffe Tuber Brumale 1,2 %, arôme naturel saveur truffe, sel, poivre, ail.

Sel à la truffe : sel de mer 97 % (agent anti-agglomérant : E535), brisures de truffe blanche d'été Tuber Aestivum 1,2 %, arômes 1,8 %.

Allergènes : moutarde, lait et sulfites.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Allergènes	Lait, Sulfites, Moutarde

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques