



Thetis Kronenberg, Einkaufsleitung Molkerei und Trocken, empfiehlt Ihnen heute ein Würzpulver, das den Geschmack echter italienischer Trüffel in einer einzigen Prise konzentriert. Ideales Finishing für den glamourösen Kick!

Ein Schatz aus umbrischen Wäldern

∞ DIE Geheimzutat für luxuriösen Geschmack ∞

In Umbrien, einer Region von Wäldern und Hügeln, bietet das Land **eine seiner geheimnisvollsten und wertvollsten Früchte: die Trüffel**. Seit 1911 hat das von Sabatino Balestra gegründete Unternehmen sich **auf diesen edelsten aller Pilze spezialisiert** und hält eine führende Position in Europa, USA und Asien inne.

Sabatino Tartufi führt nur die am meisten geschätzten Trüffelarten und bietet eine Auswahl an hochwertigen Trüffelprodukten. Die Mischung aus modernen Technologien und **traditionellen Rezepten** schafft **das ultimative Trüffelerlebnis**. Heute empfehlen wir Ihnen ein erstklassiges, universell einsetzbares Trüffel-Produkt von Sabatino Tartufi:



Sabatino Tartufi Truffle Zest

Würzpulver **aus echten Trüffeln**, die auf dem Familiengelände geerntet werden.

Vielseitige Einsetzbarkeit. Ideal als Finishing für diverse Gerichte wie Pasta und Pizza, für Salate, Eier oder Kartoffeln. Auch Saucen, Suppen und Dressings können damit verfeinert werden.

Vegetarisch, vegan, milchfrei, glutenfrei.

Art.Nr.: 31584
Einheit: Glas 50 g
Preis: € 8,95/ GL



Preise: Druckfehler vorbehalten – Preise nur gültig in Deutschland - Bis auf Widerruf

Unser Angebot richtet sich nur an gewerbliche oder geschäftliche Abnehmer/Großkunden, nicht an Endverbraucher/Privatkunden.

Tel. +49 (0)2225/883-0 / info@runggisexpress.com