



Thierry Calistri, *Einkaufsleitung Obst & Gemüse* empfiehlt Ihnen diese Woche die **köstlichen Sommertrüffel** aus Italien. In Italien findet die Knolle mit dem sommerlich leichten Trüffelaroma dank ihrer speziellen Vorzüge mannigfaltige Einsatzgebiete.



Sommertrüffel – aromatische Knolle in sommerlich leichtem Gewand

Es ist wieder **Zeit für Sommertrüffel!** Wir beziehen Sie aus den Regionen **Piemont, Marche und Umbrien**, wo sie ab ca. Mai bis August anzutreffen sind. Dort werden die Sommertrüffel auch „Scorzone“ genannt.

Die **mattschwarze Farbe, die pyramidenartigen Erhebungen und die intensive Marmorierung** im Inneren machen aus Ihnen eine **Augenweide**. Das innere Fruchtfleisch ist anfänglich noch hell und wird mit fortschreitender Saison immer dunkler. Ebenso verändert sich der Geschmack mit zunehmender Reifung.

Das **Aroma der Sommertrüffel** ist sommerlich leicht aber dennoch sehr aromatisch und vielschichtig und mit dem ganz charakteristischen Trüffelgeschmack.

Der **angenehme, nussige, manchmal auch knoblauchartige und leicht erdige Pilzgeschmack** macht aus ihnen einen **idealen Begleiter für viele verschiedene Gerichte:**

- In Italien werden sie gerne als aromatische Saucenzutat verwendet, da das Aroma sich in **warmen Speisen** wunderbar entfaltet.
- Genauso können sie aber auch **roh – hauchdünn gehobelt oder als Späne** – zum Verfeinern verschiedenster Pasta- und Risottogerichte, auf Salaten, auf Rindercarpaccio, und sogar in Kombination mit Thunfisch- und Schwertfischcarpaccio eingesetzt werden.

Überzeugen Sie sich von den Vorzügen des Sommertrüffels und greifen Sie zu!



Sommertrüffel

Art.Nr. 2531
Einheit: Beutel à 250 g, ca. 20 – 40 g / Stück
Preis: € 199,95/ KG

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

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.