

TARTUFO NERO | 黒トリュフ

黒トリュフ（学名：トゥーベル・アエスティヴンム・ヴィットウ）色が黒である事から冬トリュフと区別するために、一般では夏トリュフと呼ばれています。香り・味共にマイルドですが、タンニンが多いことが特徴です。価格が一定していることから加工製品の主流を成しています。

《黒トリュフ風味オリーブ油》

PROFUMO DI TARTUFO NERO

アペニン山脈沿いにあるウンブリア州特産の高級オリーブ油に、アクアラーニャ特産の黒トリュフエキスを加えた香り高い最高級のオリーブ油です。



【JANコード】 8017605005301
【内容量】 55ml×6 瓶
【賞味期間】 24 ヶ月

【JANコード】 8017605005318
【内容量】 250ml×6 瓶
【賞味期間】 24 ヶ月

《トリュフ塩》

SALE AL TARTUFO

苦味のないサルデニア島海塩に薫り高いアクアラーニャ産乾燥トリュフをブレンドしました。ふりかけるだけの手軽さで高級食材トリュフを楽しめる貴重な一品です。



【JANコード】 4571271080696
【内容量】 50g×6 瓶
【賞味期間】 18 ヶ月



《黒トリュフのスライス》

SCAGLIE DI TARTUFO ESTIVO

採取したトリュフを72時間以内に薄く切ってオイルに漬け瓶詰にした、濃厚なトリュフ料理に使用したい方にお勧めしたい一品です。



【JANコード】 8017605006216
【内容量】 400g×6 缶
【賞味期間】 36 ヶ月

【JANコード】 8017605004182
【内容量】 45g×6 瓶
【賞味期間】 36 ヶ月



《トリュフスライサー》

AFFETTA TARTUFO INOX

トリュフの厚みを調節してスライスできます。もちろん、トリュフだけではなくチーズや野菜もスライス可能です。

【JANコード】 4571271080245
【素 材】 ステンレススチール

《黒トリュフ固形》

TARTUFI ESTIVI INTERI

イタリア・アクアラーニャで採取したフレッシュな黒トリュフを一切の添加物なしで、美味しさと香りを丸のまま瓶詰めした商品です。黒トリュフの食感・香りをそのまま楽しめます。



【JANコード】 8017605404029
【内容量】 12.5g×6 瓶
【賞味期間】 60 ヶ月