

n° 09 Settembre 2011  
Anno XXV - € 3,50

Il mensile della grande cucina italiana

# A TAVOLA

[www.atavolaweb.it](http://www.atavolaweb.it)

## IL TARTUFO INCONTRA IL CAVIALE, E...

*Il gusto inconfondibile del tartufo pregiato incontra la struttura a perle del caviale in questo prodotto innovativo e goloso ideato da Tartuflanghe, l'azienda piemontese che presenta al mercato il suo Caviale di tartufo: succo di tartufo nero pregiato sferificato e reso uguale, come forma e consistenza, proprio al caviale. Premiato al Sial di Parigi come prodotto più innovativo del 2010, questo prodotto mette in campo tutta la maestria dell'azienda: il succo di tartufo si ricava per estrazione diretta dal tartufo stesso durante la cottura e, attraverso una sofisticata procedura, viene reso in piccole sfere, simili alle uova dello storione. Ottimo su crostini di pane e formaggi, filetti e carpacci di pesce, merita l'assaggio!*



[www.tartuflanghe.com](http://www.tartuflanghe.com)