

Il caviale di tartufo sul tavolo delle nozze reali in Svezia!



Quest'anno **Italiana Food Selections** ha avuto l'onore di partecipare al banchetto nuziale della principessa Victoria di Svezia e Principe Daniel al Palazzo Reale di Stoccolma con il caviale di tartufo. Inviamo i nostri complimenti.

Il Caviale di Tartufo è una ricetta italiana. Dopo molti anni di ricerche si è riuscito ad ottenere delle sfere (caviale) di succo di tartufo con una stabilità e durata nel tempo senza sacrificare la qualità.

Tartuflanghe ha ricevuto il brevetto mondiale sul prodotto e chiaramente sono molto orgogliosi che sia stato accolto favorevolmente da entrambi i cuochi e consumatori.

Il caviale di tartufo è disponibile in confezioni da 50 grammi e in un vaso più grande di 340g per la ristorazione. È un alimento refrigerato con una durata di nove mesi. Il barattolo aperto può essere conservato per 30 giorni in frigorifero.

In Svezia il caviale di tartufo viene venduto esclusivamente da Italiana Food Selections

Se siete interessati a questo prodotto, non esitate a ordinarlo da noi.

In allegato troverete una serie di immagini di questo prodotto e il suo utilizzo e ricette approntate dai migliori chef italiani. Entro circa due settimane, abbiamo una raccolta di ricette

Tratto dal menu dei Reali di Svezia 19 giugno 2010 in occasione del matrimonio della principessa Victoria

Antipasto

Scampi della costa occidentale svedese con tartufo estivo e caviale di tartufo, merluzzo marinato agli agrumi in veste di fiori con gelatina di cetriolo e zuppa verde di piselli al caviale di Kalix