

TARTUCREM®

L'ORIGINALE



Tartucrem è una creazione, antica ed esclusiva, de La Baita del Formaggio, che ha perfezionato la propria formula negli anni '60. È una crema deliziosa a base di Gorgonzola dolce D.O.P. e di un tartufo nero prezioso, il *Tuber Aestivum Vittadini*. Il Gorgonzola è un famoso formaggio italiano erborinato, dal gusto particolarmente saporito; il tartufo, sapientemente tagliato in scaglie e miscelato alla crema, conferisce un aroma deciso, creando una particolare armonia con la naturale intensità del Gorgonzola dolce. Il risultato è un sapore persistente ed elegantemente raffinato.

Provenienza

Lombardia.

Ingredienti

Gorgonzola D.O.P. (latte vaccino pastorizzato, caglio, sale, penicillium), crema di latte, tartufo nero (*Tuber Aestivum Vittadini*), aroma tartufo.

Stagionatura

Nessuna stagionatura.

Durata del prodotto

30 giorni.

Unità di vendita

Vaschetta da 250 gr. - Quantità su richiesta.

