



■ ■ GRAN TARTUFO

« Die Trüffel ist fürwahr der Mozart der Pilze », sagte einst der italienische Komponist Gioachino Rossini. Der Gran Tartufo ist eine Käsezubereitung aus Kuhrohmilch, 12 Monate gereift, dirigiert von den Käsemeistern mit einem Crescendo aus schwarzen Sommertrüffeln, kompakter parmesanartiger Teig mit kristalliner Textur und feinem Schmelz. Der würzige Käsegenuss trifft ein feines unaufdringliches Trüffelaroma. Eine großartige Meisterleistung der piemonteser Käserei, die einen Trüffelkäse für Käsegenießer und Trüffel Freunde gleichermaßen geschaffen hat.

Herkunft: Aus Piemont ist die Trüffelregion schlechthin. Aus der Stadt Alba kommt der berühmte weiße Trüffel, der neben dem Perigord Trüffel als teuerster Trüffel der Welt gehandelt wird. Das Piemont hat ebenso für Käse Geschichte geschrieben und ist mit acht DOP Käsespezialitäten eine der wichtigsten Käseregionen des Landes. Die Kombination beider Genussbotschafter erfordert eine Meisterleistung, die mit dem Gran Tartufo gelungen.

Herkunft	Piemont / Italien
Milch	Kuhrohmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	48 %
Geschmack	aromatisch
Kartoninhalt	100 g x 12
Art.-Nr.	425800
Weinempfehlung	Trockener Rotwein (z. B. Barbera d`Alba)

