



## ■ ■ GRAN TARTUFO

Der Gran Tartufo ist eine Käsezubereitung aus Kuhrohmilch, 12 Monate gereift, dirigiert von den Käsemeistern mit einem Crescendo aus schwarzen Sommertrüffeln, einem kompakten parmesanartigen 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 Trüffelreunde gleichermaßen geschaffen hat. Ideal für Vegetarier durch die Verarbeitung mit pflanzlichem Lab.

**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.

<b>Herkunft</b>	Piemont / Italien
<b>Milch</b>	Kuhrohmilch
<b>Milchverarbeitung</b>	pasteurisiert
<b>Fett i. Tr.</b>	48 %
<b>Geschmack</b>	aromatisch
<b>Kartoninhalt</b>	ca. 1 kg x 4
<b>Art.-Nr.</b>	425801
<b>Weineempfehlung</b>	Trockener Rotwein (z. B. Barbera d`Alba)

