

“ Urbani Tartufi ”



SALE AL TARTUFO

ウルバーニ 白 / 黒 トリュフソルト

イタリア・ウンブリア州の森の中でとれたトリュフで香りづけされたトリュフソルトです。

パスタやリゾット、肉料理にも良いのですが、やはり卵料理に合わせるべき商品です。

シンプルな目玉焼きにパラリ、プレーンオムレツにパラリ、

バターを使ったスクランブルエッグに合わせても最高です。

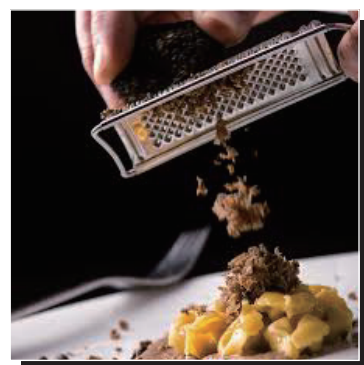
名産地 ノルチャ村

「クオーレ・ディ・ヴェルデ / 緑の心臓」と称されるほどに多くの森林と草原を有するウンブリア州。

この豊富な山々の土こそがトリュフの源であり、名産地として世界に名を馳せる大産地「ノルチャ村」の根元です。

ノルチャ村近郊で収穫されるトリュフは、イタリア半島特有の岩石質が混じるやや硬質な土壌で成長しており、

ヨーロッパ産の中でもひととき強く、精力的な香りを漂わせます。



おすすめ!! トリュフの“かき卵”

トリュフアロマ

ウルバーニの「トリュフソルト」は、世界最高の塩田と名高い仏ゲランドで生産された極上の天日塩に、イタリア産の極上トリュフの香りをふんだんに加えた、とても贅沢な調味料です。

また、香りの素となるのは、瓶内に封じられている欠片はフリーズドライのトリュフであり、ウルバーニが独自の特許技術で抽出した「トリュフアロマ」。あくまで純粋…そして濃厚なトリュフの香りを、家庭でも手軽にお楽しみいただけます。



白トリュフソルト

原産地：イタリア・ウンブリア州（塩：フランス・ブルターニュ地方）

原材料：食塩、Tuber magnatum Pico / 白トリュフ、白トリュフアロマ

内容量：100g / 瓶

賞味期間：製造より1年間

ブランド：URBANI / ウルバーニ

販売価格：@¥

/ピン

黒トリュフソルト

原産地：イタリア・ウンブリア州（塩：フランス・ブルターニュ地方）

原材料：食塩、Tuber asetivum Vitt / 黒トリュフ、黒トリュフアロマ

内容量：100g / 瓶

賞味期間：製造より1年間

ブランド：URBANI / ウルバーニ

販売価格：@¥

/ピン

