

Tartufo Nero Estivo o Scorzone

SKU: TRTF-NR-STV-SCRZ-001 | EAN: -

Scopri il Tartufo Nero Estivo MARINI TARTUFI: fresco, profumato e di qualità superiore. Perfetto per arricchire ogni piatto.

CONSERVAZIONE E USO IN CUCINA

Temperatura di Conservazione	+2°C / +4°C
Durata Prodotto (Shelf-life)	10-15 giorni
Modalità di Conservazione (Aperto)	Avvolto in carta assorbente all'interno di un contenitore chiuso ermeticamente in frigorifero, con cambio quotidiano della carta
Dose Consigliata per Persona	10-15 g
Migliori Abbinamenti Gastronomici	Tagliolini, uova al tegamino, risotti, battuta di carne cruda

SOSTENIBILITÀ E PACKAGING

Metodo di Raccolta	Cavatura manuale con l'ausilio di cani addestrati
Impatto Ambientale	Basso, raccolta spontanea sostenibile a zero impatto
Materiale Contenitore Primario	Sfuso, senza packaging primario
Materiale Tappo / Chiusura	Non applicabile
Materiale Imballo di Spedizione	Scatola in polistirolo isotermica con accumulatori di freddo

MARINI TARTUFI S.R.L.

VIALE RISORGIMENTO, 26, 61041 ACQUALAGNA PU | VAT: 02578330413
info@trufflespecialties.com • (+39) 0721 798629 • <https://picktruffles.com/>

Tartufo Nero Estivo o Scorzone

SKU: TRTF-NR-STV-SCRZ-001 | EAN: -

TARTUFO FRESCO - BOTANICA E MORFOLOGIA

Famiglia Botanica	Tuberaceae
Genere e Specie	Tuber aestivum Vittad.
Alberi Simbionti (Micorriza)	Roverella, leccio, carpino nero, nocciolo, pino
Morfologia del Peridio (Esterno)	Verrucoso, di colore nero con verruche piramidali prominenti
Morfologia della Gleba (Polpa)	Color nocciola o bruno chiaro con venature biancastre ramificate
Periodo Ideale di Cavatura	Maggio - Agosto
Dimensione Media Spore	25-45 μ m (ellissoidali, reticolate-alveolate)

TARTUFO FRESCO - LOGISTICA E CATENA DEL FREDDO

Temperatura di Conservazione Ottimale	+2°C / +4°C
Umidità Relativa (RH) Ottimale	80-85%
Metodo di Stoccaggio Consigliato	Frigorifero in contenitore ermetico con cambio giornaliero della carta assorbente
Shelf-life (Durata stimata)	10-15 giorni
Metodo di Trasporto	Trasporto refrigerato o con imballo isotermico e accumulatori di freddo

TARTUFO FRESCO - PROFILO CHIMICO E SENSORIALE

MARINI TARTUFI S.R.L.

VIALE RISORGIMENTO, 26, 61041 ACQUALAGNA PU | VAT: 02578330413
info@trufflespecialties.com • (+39) 0721 798629 • <https://picktruffles.com/>

Tartufo Nero Estivo o Scorzone

SKU: TRTF-NR-STV-SCRZ-001 | EAN: -

Molecola Aromatica Primaria (VOCs)	Bismetil-tiometano e altri composti solforati
Descrittore Aromatico Principale	Delicato, con evidenti note di fungo fresco, nocciola e sottobosco
Comportamento Termico	Termoresistente, l'aroma viene esaltato dalla cottura prolungata e dall'infusione in materie grasse
Umidità Residua (Contenuto d'acqua)	70-75%
Calo Peso Fisiologico	1-3% al giorno

TARTUFO_FRESCO

Nome Scientifico	Tuber aestivum Vittad.
Zona di Raccolta	Italia (Appennino Centrale, Piemonte, Veneto)
Periodo di Cavatura	Maggio - Agosto
Peridio	Nero, con verruche piramidali sporgenti
Profilo Aromatico	Fungo fresco, nocciola, delicato
Temperatura di Conservazione	+2°C / +4°C
Shelf-life	10-15 giorni

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (PER 100G)

Valore Energetico (Kcal)	31 kcal
--------------------------	---------

MARINI TARTUFI S.R.L.

VIALE RISORGIMENTO, 26, 61041 ACQUALAGNA PU | VAT: 02578330413
info@trufflespecialties.com • (+39) 0721 798629 • <https://picktruffles.com/>

Tartufo Nero Estivo o Scorzone

SKU: TRTF-NR-STV-SCRZ-001 | EAN: -

Valore Energetico (Kj)	130 kJ
Grassi Totali (g)	0.5 g
di cui Acidi Grassi Saturi (g)	0.1 g
Carboidrati Totali (g)	0.7 g
di cui Zuccheri Solubili (g)	0.7 g
Fibre Alimentari (g)	8.0 g
Proteine (g)	6.0 g
Sale (g)	0.03 g

WINE PAIRING E SOMMELLERIE

Tipologia di Vino Ideale	Vino rosso leggero o vino bianco strutturato
Vitigno Consigliato (Uva)	Pinot Nero, Chardonnay, Verdicchio
Denominazione di Riferimento	Pinot Nero DOC, Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC
Temperatura di Servizio Vino	12-14°C (Bianchi) / 16-18°C (Rossi)

MARINI TARTUFI S.R.L.

VIALE RISORGIMENTO, 26, 61041 ACQUALAGNA PU | VAT: 02578330413
info@trufflespecialties.com • (+39) 0721 798629 • <https://picktruffles.com/>