



Fleur de Sel à la truffe



Caractéristiques produit

Ce produit est élaboré à base de Fleur de Sel de Guérande, de brisures de truffes déshydratées du Périgord (*Tuber Melanosporum*) soutenu par des arômes naturels de truffe pour s'adapter aux goûts d'aujourd'hui.

La truffe noire dispose d'arômes très puissants et quelques brisures suffisent pour donner à la Fleur de Sel les parfums mythiques de la truffe.

Avantages produit

Après la Fleur de Sel au caviar séché, la recette de Fleur de Sel à la Truffe noire du Périgord s'inscrit dans le développement pour Caviar de Neuvic des produits autour de la truffe.

Avec le Périgord pour légitimité, Caviar de Neuvic se fournit auprès de petits producteurs indépendants pour garantir la qualité de ses produits au goût truffé.

Associations culinaires

La Fleur de Sel à la Truffe Noire du Périgord accompagnera volontiers un risotto, une poularde à la crème ou un simple plat de pâtes fraîches. Excellent à ajouter sur une tartine de beurre doux.

Fiche technique

DDM	8mois
Conservation	Endroit Frais et sec
Formats disponibles	50g
Ingédients	Fleur de sel de Guérande (99.1%), brisures de truffes déshydratées (0.6%) (<i>Tuber Melanosporum</i>), arôme naturel de truffe (0.4%) (<i>Tuber Melanosporum</i>)

Product specifications

This product is made from Fleur de Sel from Guérande, broken pieces of dehydrated Périgord truffles (*Tuber Melanosporum*) supported by natural truffle aromas to adapt to today's tastes.

The black truffle has very powerful aromas and a few broken pieces are enough to give the Fleur de Sel the mythical scents of the truffle.

Product advantages

After Fleur de Sel with dried caviar, the Fleur de Sel recipe with Périgord black truffle is part of the development for Caviar de Neuvic of products based on truffles.

With Périgord for legitimacy, Caviar de Neuvic is supplied from small independent producers to guarantee the quality of its products with a truffle taste.

Culinary associations

The Fleur de Sel with Black Truffle from Périgord will go well with a risotto, a chicken in cream or a simple dish of fresh pasta.

Excellent to add on a soft butter toast.

Technical Sheet

BBD	months
Preservation	Cold and dry place
Size	50g
Ingredients	Fleur de sel de Guérande (99.1%), broken dehydrated truffles (0.6%) (<i>Tuber Melanosporum</i>), natural truffle flavor (0.4%) (<i>Tuber Melanosporum</i>)