



Beurre à la truffe



Caractéristiques produit

Le Beurre à la Truffe est élaboré directement au Domaine avec 9,8% de brisures de truffe noire du Périgord (Tuber Melanosporum). Notre légitimité géographique explique le développement de ce produit.

C'est auprès d'un négociant indépendant, à côté de chez nous, que nous sélectionnons les Truffes. Des arômes de truffe viennent soutenir le goût afin de s'adapter à l'évolution des palais des clients.

Avantages produit

Le beurre à la Truffe est une recette traditionnelle du Périgord. Ce produit se base donc sur cette recette pour la proposer tout au long de l'année.

Pour une boîte de 50g, on peut réaliser environ 25 toasts. De préférence le sortir 10 minutes avant du réfrigérateur pour apprécier toutes les saveurs.

Associations culinaires

A tartiner sur des toasts à l'apéritif, à faire fondre sur un écrasé de pommes de terre, un plat de pâtes, risotto ou viande blanche, en mouillette avec des œufs coques.

Pour le vin il faudra plutôt favoriser un vin rouge charpenté.

Fiche technique

DLC	4 mois
Conservation	0 / +4°C
Formats disponibles	45g
Ingrédients	Beurre (LAIT) 82% mat. gr. (87%), brisures de truffes (9.8%) (Tuber Mélanosporum, jus de truffe, sel) sel, stabilisant E422, glycérol, arôme (0.25%).

Product specifications

The Truffle Butter is produced directly at the Domaine with 9.8% broken black Périgord truffle (Tuber Melanosporum). Our geographic legitimacy explains the development of this product.

It is from an independent trader, near us, with whom we select the Truffles. Aromas of truffle support the taste in order to adapt to the evolution of customers' palates.

Product advantages

Traditionally, truffle butter is a traditional Périgord recipe. This product is therefore based on this recipe to offer it throughout the year.

For a 50g box, you can make about 25 toasts. Preferably remove it 10 minutes before from the refrigerator to enjoy all the flavors.

Culinary associations

Spread on toast as an aperitif, melt on mashed potatoes, a pasta, risotto or white meat dish, tossed with shelled eggs.

For the wine, it will be better to favor a strong red wine.

Technical Sheet

BBDat	4 months
Preservation	0 / +4°C
Size	45g
Ingredients	Butter (MILK) 82% mat. gr. (87%), broken truffles (9.8%) (Tuber Mélanosporum, truffle juice, salt) salt, stabilizer E422, glycerol, flavor (0.25%).