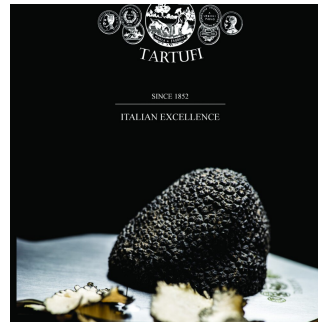


Urbani

Urbani Tartufi - Altes Familienwissen und moderner Geschmack

Das im Jahre 1852 gegründete Familienunternehmen Tartufi Urbani ist international bekannt und zählt zu den grössten Trüffelhändlern der Welt. Seinen Sitz hat das Unternehmen in der Region Umbrien in der Provinz Perugia. Mit viel Engagement, der Liebe zum Produkt und einem hohen Fachwissen ist eine Produktpalette von außergewöhnlicher Qualität für anspruchsvolle Geniesser aus der ganzen Welt entstanden. So wird der Verzehr der kostbarsten Früchte der Welt das ganze Jahr über ermöglicht. Die Leidenschaft für den Trüffel und seinen einzigartigen Geschmack, sowie Jahrhunderte altes Wissen kulminieren in etwa 600 verschiedenen Produkten, die alle nur eines gemeinsam haben: Den Trüffel. Urbani Tartufi verwendet nur sorgfältig ausgewählte, qualitativ hochwertige und frische Pilze für ihre vielfältigen Produkte. Und für den Gout ist wirklich gut gesorgt: Feinschmecker und Trüffelliebhaber finden alles, was das Gourmethertz begehrt und es bleibt dabei noch viel zu entdecken übrig. Von frischen Pasta-Saucen aus Bio-Anbau über das klassische Trüffel-Olivenöl, Tapenaden und Pürees bis hin zu spannenden Süssigkeiten wie Trüffel-Pralinen lässt sich alles finden und probieren.

Wer den wertvollen Pilz kennt, der weiss: Es gibt nicht den Trüffel. Sie unterscheiden sich nicht nur in Grösse und Form, sondern auch in Farbe, Geschmack und Herkunft. Der Bekannteste ist der schwarze Trüffel. Als besonders wertvoll und in Italien sehr beliebt gilt der weisse Trüffel, auch als Alba- oder Piemont-Trüffel bekannt. Unterschieden werden die Trüffel oft nach ihrer Ernte- und Heranwachszeit. So findet man oft Pilze mit den Namen Sommer- oder Wintertrüffel.



Article:

Carton: