

Urbani

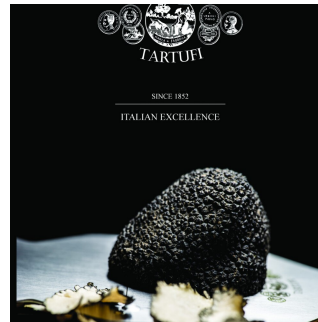
Une connaissance ancestrale au goût moderne

Urbani Tartufi - Une connaissance ancestrale au goût moderne.

Créée en 1852, la maison Tartufi Urbani est connue dans le monde entier et compte parmi les plus grands vendeurs de truffes du monde. Son siège se trouve en Ombrie, dans la province de Pérouse. De son engagement, son amour pour le produit et sa grande connaissance est née une gamme de produits d'une qualité extraordinaire destinée à des amateurs exigeants du monde entier. Grâce à elle, ils peuvent déguster le fruit le plus cher du monde tout au long de l'année.

La passion pour la truffe et son goût unique sont associés à une connaissance centenaire dans plus de 600 produits différents qui ont une seule chose en commun: la truffe. Urbani Tartufi utilise uniquement des champignons frais soigneusement sélectionnés et de grande qualité pour élaborer ses différents produits. Et côté goût, rien ne manque: les fins gourmets et les amateurs de truffes trouveront tout ce qu'ils pourraient désirer et une foule d'autres produits à découvrir. Des sauces pour les pâtes issues de l'agriculture biologique aux huiles d'olive à la truffe, tapenades et purées jusqu'à de surprenantes confiseries comme les chocolats à la truffe, tout est possible et ne demande qu'à être goûté.

Les adaptes de ce précieux champignon savent une chose: il n'existe pas une seule sorte de truffe. Elles se différencient non seulement par leur taille et leur forme, mais aussi par leur couleur, leur goût et leur provenance. La plus connue est la truffe noire. Particulièrement précieuse et prisée des Italiens, la truffe blanche est aussi connue sous le nom de truffe d'Alba ou truffe du Piémont. Elles se différencient par leur durée de croissance et le moment de la récolte. Ainsi, on parle souvent de truffes d'été ou de truffes d'hiver.



Article:

Carton