

Tartufo Estivo Intero **Целый летний трюфель**

Страна: Италия

Производитель: Tartufi Jimmy

Категория: трюфель

Состав: целый летний трюфель, вода, соль, натуральный ароматизатор

Особенность: не содержит консервантов, красителей и глутена, прост в использовании

Вкус: богатый, с плотной текстурой, характерные трюфельные ноты, с грибными акцентами и тонами ореха, с горчинкой шоколада в послевкусии

Гастрономия: для закусок, создания соусов, на брускетты, в качестве украшения и обогащения аромата салатов и горячих блюд, в сопровождении к выдержанным в дубе красным винам с третичной ароматикой (Пино Нуар из Бургундии, Бароло)



Carpaccio di Tartufo Estivo **Карпаччо из Летнего трюфеля**

Страна: Италия

Производитель: Tartufi Jimmy

Категория: слайсы из трюфеля

Состав: летний трюфель, подсолнечное масло, соль, натуральный ароматизатор

Особенность: не содержит консервантов, красителей и глутена, прост в использовании

Вкус: богатый, с плотной текстурой, характерные трюфельные ноты, с грибными акцентами и тонами ореха, с горчинкой шоколада в послевкусии

Гастрономия: для закусок, украшения и обогащения аромата салатов и горячих блюд, в качестве сопровождения к выдержанным в дубе красным винам с третичной ароматикой (Пино Нуар из Бургундии, Бароло)



Salsa Tartufata **Соус трюфельный**

Страна: Италия

Производитель: Tartufi Jimmy

Категория: трюфельный паштет

Состав: шампиньоны, подсолнечное масло, оливковое масло первого холодного отжима, летний трюфель, черные оливки, соль, натуральный ароматизатор

Особенность: не содержит консервантов и красителей

Вкус: элегантный, яркий, с густой маслянистой текстурой, характерный трюфельный, с грибными акцентами и нотами поджаренных орехов

Гастрономия: для закусок, первых и вторых блюд, для заправки салатов и в качестве начинки для бутербродов, в качестве сопровождения к выдержанным в дубе красным винам с третичной ароматикой (Пино Нуар из Бургундии, Бароло)



Salsa al Tartufo Nero **Соус сальса с Черным трюфелем**

Страна: Италия

Производитель: Tartufi Jimmy

Категория: трюфельный соус

Состав: шампиньоны, подсолнечное масло, оливковое масло первого холодного отжима, летний трюфель, черный трюфель, черные оливки, соль, натуральный ароматизатор

Особенность: не содержит консервантов и красителей

Вкус: насыщенный, яркий, с густой маслянистой текстурой, характерный трюфельный, с грибными акцентами и нотами поджаренных орехов

Гастрономия: для закусок, первых и вторых блюд, для заправки салатов и в качестве начинки для бутербродов, в качестве сопровождения к выдержанным в дубе красным винам с третичной ароматикой (Пино Нуар из Бургундии, Бароло)



Crema al Parmigiano Reggiano & Tartufo Bianco **Соус-крем из сыра Пармиджано с белым трюфелем**

Страна: Италия

Производитель: Tartufi Jimmy

Категория: трюфельный соус-крем

Состав: сыр Пармиджано Реджано (молоко, соль, сычужный фермент), молоко, масло сливочное, кукурузный крахмал, белый трюфель, эмульгаторы (лецитин, оливковое масло первого холодного отжима), соль, натуральные ароматизаторы

Особенность: не содержит консервантов и красителей, получен из клубней редчайшего деликатеса, бережно собранных в лесах Пьетралунга

Вкус: пикантный сырный, комплексное фруктово-ореховое послевкусие, дополненное сложными характерными трюфельными нотками самого дорогого и ценного белого сорта

Гастрономия: для закусок, первых и вторых блюд, на брускетте, с пастой, ризотто или как маринад для белого мяса, а также в качестве ингредиента начинки для несладкой выпечки, в качестве сопровождения к выдержанным в дубе красным винам с третичной ароматикой (Пино Нуар из Бургундии, Бароло), белые вина с длительной выдержкой в дубе (Шардоне из Бургундии), Шампанское Миллезим



Pate al Tartufo Bianco

Пате с Белым мелконарезанным трюфелем

Страна: Италия

Производитель: Tartufi Jimmy

Категория: трюфельный паштет

Состав: шампиньоны, подсолнечное масло, тертый сыр (молоко, соль, фермент сычужный), сливочное масло, сливки, белое вино, лук, сок белого трюфеля, кукурузный крахмал, эмульгатор (соевый лецитин), белые трюфели: трюфель Бьянчетто, белый трюфель, натуральный ароматизатор, белый перец

Особенность: не содержит консервантов и красителей, получен с добавлением клубней редчайшего деликатеса, бережно собранных в лесах Пьетралунга

Вкус: пикантный сырный, комплексное фруктово-ореховое послевкусие, дополненное сложными характерными трюфельными нотками самого дорогого и ценного белого сорта

Гастрономия: для закусок, на брускеттах, как дополнение к основному мясному или рыбному блюду, с пастой, ризотто или как маринад для белого мяса, а также в качестве ингредиента начинки для несладкой выпечки, в качестве сопровождения к выдержанным в дубе красным винам с третичной ароматикой (Пино Нуар из Бургундии, Бароло), белые вина с длительной выдержкой в дубе (Шардоне из Бургундии), Шампанское Миллезим



Pate di fegatini al Tartufo Estivo

Пате из куриной печени с летним трюфелем

Страна: Италия

Производитель: Tartufi Jimmy

Категория: паштет из печени с трюфелем

Состав: куриная печень, оливковое масло первого холодного отжима, подсолнечное масло, лук, морковь, каперсы в соли, летний трюфель, чеснок, уксус, лимон, петрушка, соль, аромат, черный перец, розмарин, шалфей, стручковый перец

Особенность: не содержит консервантов и красителей

Вкус: пикантный, нежная текстура, сладковато-ореховые акценты и характерные нотки летнего трюфеля в послевкусии

Гастрономия: для закусок, на брускеттах, в дополнение к основным блюдам, в качестве сопровождения к выдержанным в дубе красным винам с третичной ароматикой (Пино Нуар из Бургундии, Бароло), Шампанское Розе с длительной выдержкой



Oro di Tartufo Bianco Масло с кусочками Белого трюфеля

Страна: Италия

Производитель: Tartufi Jimmy

Категория: паштет из печени с трюфелем

Состав: оливковое масло первого холодного отжима, сушеные трюфели, белый трюфель, натуральный ароматизатор

Особенность: не содержит консервантов и красителей

Вкус: насыщенный, слегка терпкий, с характерными трюфельными нотками и пикантным послевкусием

Гастрономия: для запекания и приготовления на гриле мяса и птицы, в качестве заправки салатов, в сочетании с морепродуктами, овощными и грибными блюдами



Sale Rosa dell'Himalaya con Tartufo Bianco Розовая специя из Гималаев с белым трюфелем

Страна: Италия

Производитель: Tartufi Jimmy

Категория: соль с трюфелем

Состав: гималайская розовая соль, натуральный ароматизатор, сушеный белый трюфель

Особенность: не содержит консервантов и красителей, экологически чистая соль, добытая вручную

Вкус: яркий, природно островатый, мускусно-чесночный оттенок, дополненный пряными ореховыми нюансами

Гастрономия: для закусок, первых и вторых блюд, для заправки салатов



Goccia Condimento con Tartufo Nero Черная капля Заправка с Черным трюфелем

Страна: Италия, Модена IGP

Производитель: Tartufi Jimmy

Категория: бальзамический крем с трюфелем

Состав: бальзамический уксус из Модены (виноградный уксус, виноградный муст концентрированный, краситель: сахарный колер IV, сульфиты), сахар, сок черного трюфеля, натуральный ароматизатор, сушеный черный трюфель

Особенность: не содержит консервантов и красителей

Вкус: насыщенный, густой, кремообразной консистенции, характерный бальзамический со сбалансированным кисло-сладким послевкусием, дополненным трюфельными и грибными акцентами

Гастрономия: для закусок, мясных блюд, для заправки салатов и в сочетании с итальянскими сырами



Джимми Тартуфи стал одним из лучших старателей центральной Италии еще в 1980-х и захотел охватить гастрономической страстью весь мир. Он основал сеть по продаже продукции с трюфелем, чтобы каждый мог приготовить кулинарный шедевр своими руками.

Сырье для производства продукции TARTUFI JIMMY добывается в нетронутой местности, где, благодаря естественной экосистеме, произрастают самые ценные виды гриба. Все этапы производства, от сырья до готового продукта, проходят строгий контроль по внедренной системе менеджмента качества НАССР (Эйч Эй Си Си Пи). Благодаря этому, Вы всегда можете быть уверены в качестве и безопасности продукта.

Трюфель легко сочетаясь практически со всеми продуктами, придает блюду такую выразительность, что во многих кулинарных конкурсах получил табу на использование, как беспрюганный прием.