



Zutaten: 97% Butter, 3% Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.), Aroma, Konservierungsstoff E200.

Aufbewahrung: Vor und nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren. Innerhalb von 30 Tagen verzehren.

Haltbarkeit: 8 Monate ab Herstellungsdatum, Verzehr bis zum auf der Packung abgedruckten Haltbarkeitsdatum.

Nettogewicht, verfügbare Größen: 80g (2.8oz) | 240g (8.5oz)

Die Butter ist aus hochwertiger Milch hergestellt, gemischt mit schwarzen Sommertrüffeln und erfreut sich bis heute bei unseren Kunden großer Beliebtheit.

Rezepttipp :

Trüffelrisotto

Zutaten für 4 Personen

350gr Canaroli oder Vialone Reis (hochwertiger Risottoreis)
2 Teelöffel kaltgepresstes Olivenöl
1 mittelgroße Schalotte-klein gehackt
1 kleines Glas trocknen Weißweines
120gr Parmesankäse gerieben
120gr Trüffelbutter
1 Liter Hühnerbrühe
Weißes Trüffelöl
Meersalz



Unsere Trüffelbutter und unsere Öle sind der perfekte Weg um Trüffelgerichte das ganze Jahr über genießen zu können und dieses geschmeidige Risotto ist einfach zu zubereiten. Erhitzen Sie das Olivenöl in einer großen Pfanne und geben Sie die Schalotten hinzu. Sautieren Sie das Ganze zügig bis die Schalotten glasig sind. Geben Sie den Reis hinzu und kochen Sie alles für ein paar Minuten bis der Reis leicht durchsichtig wird. Nun kommt der Wein hinzu. Kochen Sie alles auf mittlerer Hitze bis der Wein verdampft ist. Jetzt kommt die Hühnerbrühe hinzu. Geben Sie immer wieder Brühe nach, doch erst dann wenn das vorherige Glas sich ganz mit dem Reis vermischt hat. Fahren Sie so fort bis der Reis „al Dente“ gekocht ist, wahrscheinlich innerhalb von 15-18 Minuten. Geben Sie die Trüffelbutter dazu und den Parmesankäse und vermengen Sie das Ganze gut. Nun lassen Sie das Risotto 2 Minuten ruhen und am Tisch können Sie das Risotto dann individuell mit Trüffelöl noch verfeinern. Guten Appetit