





TARTUFMIELE

Quando il dolce sapore del miele sposa l'indiscussa raffinatezza del tartufo nasce l'inconfondibile gusto del "miele al tartufo" che Gran Cucina vi offre e vi consiglia come completamento a formaggi robusti come il Castelmagno, il Raschera, il Pecorino e formaggi stagionati in genere.

HONEY WITH TRUFFLE

When the sweetness of honey marries the undisputed refinement of truffle it gives birth to the incomparable taste of the "honey with truffle". A taste that Gran Cucina offers you and suggests you to savour with ripe cheese like Castelmagno, Raschera, Pecorino and other similar cheese.

MIEL A LA TRUFFE

De la douceur du miel et le raffinement incontesté des truffes naît la saveur inoubliable du "miel à la truffe". Un goût que Gran Cucina vous offre et vous conseille sur des fromages forts comme le Castelmagno, le Raschera, le Pecorino et d'autres fromages faits du genre.

(cartoni: 12 vasetti da 90g)

TARTUFFON (Crema di Tartufo Bianco)

Il tartufo è il prodotto tipico della terra di Langa, avvolto ancora in aloni di mistero oggi come ieri, i "Trifolau" (cercatori di tartufo) da settembre a gennaio accompagnati dai loro fedeli cani, li cercano sotto rovi e tigli. La preziosa crema che la Gran Cucina ha preparato, la potrai assaporare come condimento per gustosissimi risotti, succulenti primi piatti e vellutate delicate; perfetta anche per insaporire uova e guarnire tartine. Indiscussa prelibatezza su pizza e focaccia.

TARTUFFON (White Truffle cream)

The truffle, a typical produce of the Langa land, is still veiled by the mystery of its birth. The so called "Trifolau" (or truffles' prospectors) seek this precious produce under brambles and lime trees with the help of their dogs from September to January. The refined cream offered by Gran Cucina is excellent to savour risotti, first courses, eggs or on toasts.

TARTUFFON (Crème à la Truffe Blanche)

La truffe est le produit typique de la Langa toujours entourée d'un voile de mystère. Les "Trifolau", ou chercheurs de truffes, recherchent ce précieux tubercule sous ronces et tilleuls à partir de septembre jusqu' en janvier. Un savoureux condiment préparé par Gran Cucina pour compléter risotti, premiers plats ou bien œufs et tartines.

(Cartoni: 12 vasetti da 80g)

(Cartoni: 12 vasetti da 350g)

BURRO AL TARTUFO

Delicato e cremoso burro di prima scelta dal colore giallo intenso, tipico del burro più artigianale e di alta montagna.

Prodotto ideale da utilizzare per cucinare uova, pasta, carne e altri piatti, è come un burro classico ma con una resa ed un sapore unici.

BUTTER WITH TRUFFLE

It is a delicate and creamy butter of first choice by a deep yellow colour typical of the most artisanal butter from mountain grazing.

It is ideal to cook eggs, pasta, meats and other dishes. It is similar to a classic butter but it has a unique taste and use.

BEURRE A LA TRUFFE

Ce beurre de premier choix à la couleur jaune intense, typique d'un beurre artisanal et des pâturages de montagne, est délicat et crémeux.

Idéal pour cuisiner œufs, pâtes, viandes et autres plats il ressemble au beurre classique sauf qu'il a une saveur et un emploi tout à fait uniques.

(Cartoni: 12 vasetti da 70g)

(Cartoni: 12 vasetti da 300g)