

# Balsamico Crema mit hellem Trüffel

## Crema mit hellem Trüffel:

**Aussehen:** Cremig und aromatisch.

**Farbe:** rotbraun mit einem leicht glänzenden Schimmer.

**Aroma:** Edles Trüffelaroma, kombiniert mit feinen Nuancen von Traubenmost.

**Geschmack:** Harmonisch, leicht süß-sauer mit einem zarten Trüffelgeschmack.

**Säuregehalt:** 3,5% **Enthält Sulfite.**

**Zutaten:** gekochter Traubenmost (Italien), Balsamessig aus Modena 38%, Aroma Essigspezialität weißer Trüffel 0,2% (Weinessig, Tuber Magnatum Pico 2,5%), Verdickungsmittel: modifizierte Maisstärke, Enthält Sulfite

## Ideal für:

- Geflügel
- Fisch
- Steaks
- Salate
- Pasta
- Bruschetta
- Gemüse
- Obst

## Crema mit hellem Trüffel: Merkmale und Herstellung

Die Crema mit hellem Trüffel wird nach einem erlesenen Familienrezept hergestellt. Basis dieser edlen Crema ist gekochter Traubenmost aus Italien, verfeinert mit hellem Balsamessig aus Modena und dem exklusiven Aroma der weißen Trüffel (Tuber Magnatum Pico). Diese Kombination sorgt für einen raffinierten, milden und harmonischen Geschmack, ideal zur Veredelung verschiedenster Gerichte.

## Anwendungsmöglichkeiten und Geschmack

Die Crema mit hellem Trüffel ist ein wahrer Alleskönner in der Küche. Ihr zartes, trüffeliges Aroma und der leichte süß-saure Geschmack machen sie zur perfekten Ergänzung für eine Vielzahl von Speisen. Sie eignet sich hervorragend als edle Dekoration, als Marinade oder als besondere Geschmacksnote in Saucen und Dressings.

## Rezeptbeispiele

### 1. Trüffel-Hähnchenbrust:

- Marinieren Sie Hähnchenbrustfilets mit der Crema mit hellem Trüffel, Olivenöl und frischen Kräutern.
- Lassen Sie das Ganze für etwa 30 Minuten durchziehen.
- Braten oder grillen Sie die marinierten Hähnchenbrustfilets und servieren Sie sie mit einem frischen grünen Salat.

### 2. Trüffel-Risotto:

- Bereiten Sie ein klassisches Risotto zu und rühren Sie kurz vor dem Servieren großzügig die Crema mit hellem Trüffel ein.
- Garnieren Sie das Risotto mit frisch gehobeltem Parmesan und gehackter Petersilie.

### 3. Bruschetta mit Trüffel-Creme:

- Rösten Sie Baguettescheiben im Ofen oder auf dem Grill.
- Bestreichen Sie die gerösteten Baguettescheiben mit der Crema mit hellem Trüffel.
- Garnieren Sie die Bruschetta mit frischen Rucolablättern und etwas Meersalz.

Die Crema mit hellem Trüffel verleiht Ihren Gerichten einen Hauch von Luxus und Raffinesse. Dank der hochwertigen Zutaten und der sorgfältigen Herstellung genießen Sie ein edles Produkt, das sowohl durch Geschmack als auch durch Qualität überzeugt. Entdecken Sie die

USt-IdNr.: DE274736191  
Finanzamt: Cottbus

vielseitigen Einsatzmöglichkeiten dieser exquisiten Crema und lassen Sie sich von ihrem delikaten Trüffelaroma verzaubern!

[Zum Produkt](#)

## Nährwertangaben zum Produkt "Balsamico Crema mit hellem Trüffel"

### Unzubereitet pro 100 g

### Unzubereitet pro Portion 5 g

Brennwert kj	917 kj	Brennwert kj	46 kj
Brennwert kcal	216 kcal	Brennwert kcal	11 kcal
Fett	0 g	Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	51 g	Kohlenhydrate	3 g
davon Zucker	44 g	davon Zucker	2 g
Eiweiß	0 g	Eiweiß	0 g
Salz	0 g	Salz	0 g

## Zusätzliche Informationen

Enthält Sulfite

Kühl und trocken lagern

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren