

BIO'N TRUFFE

Une offre innovante et exclusive, des préparations culinaires à la truffe noire française (*Tuber melanosporum Vitt.*)



Site internet

contact@biontruffe.fr

**Pierre Baudin
06.99.19.58.65**

BIO'N TRUFFE



Nos truffes sont d'origine France, 100% certifiées Bio, cultivées et récoltées dans la Drôme par des passionnés qui savent entretenir le savoir-faire culturel de ce mystérieux diamant noir.



Nos recettes sont cuisinées pour obtenir un équilibre aromatique subtil, valoriser le goût de la truffe et vous permettre d'agrémenter vos préparations de la façon la plus simple qu'il soit. De quoi réaliser des recettes à la truffe en toute simplicité pour régaler les papilles de vos convives.



Vinaigrette balsamique à la truffe noire bio

Cette vinaigrette assaisonera des salades, crudités, de la mozzarella...



→ Huile de colza, huile d'olive vierge extra.

→ Morceaux de truffe noire (Tuber melanosporum Vitt.) provenant de la Drôme.

→ Vinaigre balsamique, arôme naturel de truffe, arôme naturel de cèpe, herbes de Provence, poivre.



Crème parmesan et truffe noire bio

Une délicieuse sauce crémeuse pour accompagner des plats de pâtes, risottos, à tartiner sur des toasts ou bruschettas, à présenter sur un plateau de fromages.



Morceaux de truffe noire
(Tuber melanosporum Vitt.)
provenant de la Drôme.

Crème fraîche et parmesan

Idée recette à réaliser:
**Tagliatelles à la crème parmesan &
truffe noire melanosporum**





TAGLIATELLES À LA CRÈME PARMESAN & TRUFFE NOIRE (*Tuber melanosporum*) UNE RECETTE BIO'N TRUFFE

Ingrédients pour 2 personnes

- 200g de tagliatelles fraîches.
- Un préparation crème Parmesan à la truffe noire de chez BIO'N TRUFFE 80g.
- 10 cl de crème fraîche liquide.

Préparation n°1

- Faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée ;
- Mélanger directement le pot de Crème Parmesan à la truffe noire avec les pâtes ;
- Dresser dans de belles assiettes, décorer de copeaux de Parmesan et parsemer d'un peu de poudre de paprika.

Préparation n°2

- Faire cuire les tagliatelles dans de l'eau bouillante salée.
- Dans une poêle, détendre/mélanger le pot de crème Parmesan à la truffe noire avec 10 cl de crème fraîche liquide.
- Tiédir doucement l'ensemble au fouet.
- Verser les pâtes cuites dans la poêle, bien mélanger l'ensemble et si besoin ajouter un peu d'eau de cuisson des pâtes.
- Dresser dans de belles assiettes, décorer de copeaux de Parmesan et parsemer d'un peu de poudre de Paprika.

Bon appétit !!

Les + du Chef... Réalisez vous-même de nouvelles recettes !

- Parmentier de canard confit, purée à la crème Parmesan et truffe noire.
- Osso bucco de veau, tortiglioni à la crème Parmesan et truffe noire.
- Risotto de saint jacques et fèves à la crème Parmesan et truffe noire.

BIO'N TRUFFE

La marque Bio'n truffe souhaite s'imposer au côté des produits locaux et bio à travers ses préparations culinaires à la truffe noire "*Tuber melanosporum Vitt.*"

Deux produits innovants de la marque participent aux trophées Nat'Expo 2023 : la crème parmesan truffe noire bio et la vinaigrette balsamique à la truffe noire bio.



La crème parmesan va apporter des saveurs délicates et parfamera tous les plats en sauce, des pâtes, des risottos... tandis que la vinaigrette balsamique apportera de la légèreté et accompagnera des crudités, de la salade, du fromage...



Site internet

contact@biontruffe.fr

Pierre Baudin
06.99.19.58.65