



Cap d'Urdet :
традиционные продукты с трюфелем
из сердца Пиренеев

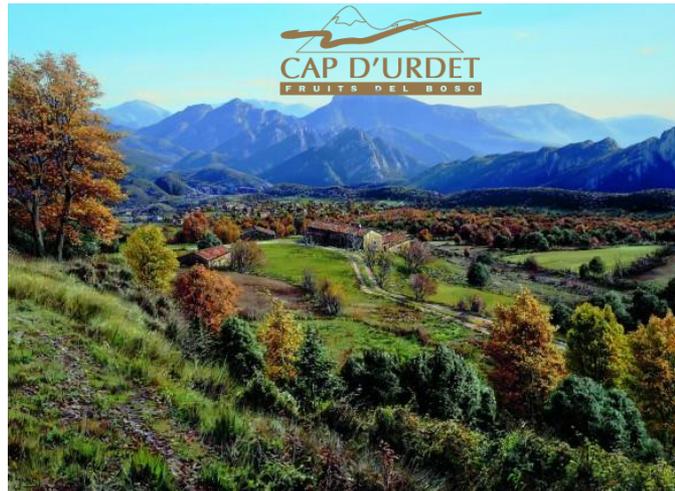
+ 7 916 360 14 14 nadi@artezano.ru

О компании



Семейное предприятие Urdet находится в Каталонии, в сердце Пиренеев в маленьком городке среди гор и лесов - Сан-Льоренс-де-Моруньс. Это традиционная область произрастания трюфеля и его переработки. **Компания с 1989 г. выпускает продукцию с трюфелем и грибами.**

В Древней Греции и Древнем Риме этому грибу приписывали лечебные свойства, а средневековыми алхимиками и магами он использовался в колдовских целях. Но наибольшую популярность они получили во времена царствования Людовика XIV, когда считался афродизиак. В России же трюфели появились после войны 1812 года.





Белый трюфель

Белый трюфель - самый драгоценный гриб на кухнях шеф-поваров мира. Он встречается значительно реже черного трюфеля и обладает более тонким и утонченным ароматом.

Среди поклонников белого трюфеля - Джакомо Россини, который называл его «Моцартом среди грибов» и вспоминал, что «плакал всего три раза в жизни: когда моя первая опера провалилась, когда я впервые услышал, как играет Паганини, и когда фаршированная белыми трюфелями индейка упала за борт лодки во время пикника на воде».

Цена белого трюфеля столь высока, что в Пьемонте - столице белого трюфеля, устраивают аукционы для желающих им обладать.



Черный трюфель



Черный трюфель - "бриллиант кухни" и лучший подарок для настоящего гурмана. Стоимость свежего гриба доходит до нескольких тысяч евро, что объясняется природным происхождением и коротким сроком появления на прилавках.

Сбор трюфелей требует опыта и сопровождения - специально обученных свиней или собак. **Трюфель обладает ярким, запоминающимся ароматом и приятным вкусом.** Всего несколько грамм трюфеля или оливкового масла с ним меняют блюдо целиком, придавая ему изысканность произведения высокой кухни.





Продукция



Оливковое масло Extra Virgin с белым / черным трюфелем.
250 мл. Состав: оливковое масло, экстракт трюфеля.



Salsa Tartufata. Соус грибной с черным трюфелем.

125 гр. Состав: шампиньоны, черные оливки, летний черный трюфель, лук, соль, сухой измельченный чеснок, экстракт черного трюфеля, петрушка, подсолнечное масло, оливковое масло Экстра Верджин, сахар, лимонная кислота.

**ЭТОТ ЖЕ ТОВАР ДОСТУПЕН В ФОРМАТЕ ДЛЯ ХОРЕКИ-
УПАКОВКЕ 650 ГРАММ**



Продукция



Ризотто с белыми грибами.

250 гр. Состав: рис из долины Эбро (Испания), белые грибы из Сан-Льоренс-де-Моруньс, сухой овощной бульон, лук, чеснок.



Ризотто со смесью грибов.

250 гр. Состав: рис из долины Эбро (Испания), смесь грибов (белые, лисички), сухой овощной бульон, лук, чеснок, розмарин, петрушка.



Ризотто со смесью грибов и трюфелем.

250 гр. Состав: рис долины Эбро (Испания), смесь сушеных грибы, трюфель черный, сухой овощной бульон, лук, чеснок, розмарин, петрушка и экстракт трюфеля.



Продукция



Томатный соус Сальса с трюфелем.

Состав: помидоры, черный летний трюфель, оливковое масло Extra Virgin. Идеальный продукт для гурманов: подходит к пасте, мясу, рыбе и морепродуктам.



Оливковое масло Extra Virgin с белыми грибами.

250 мл. Сорт оливок – Арбекина и местные белые грибы.



Контакты



**Эксклюзивный дистрибьютор ООО «Артесано»
+ 7 916 360 14 14**

nadi@artezano.ru



Cap d'Urdet :
традиционные продукты с трюфелем
из сердца Пиренеев

+ 7 916 360 14 14 nadi@artezano.ru