UMBERTO RUGGERI

#redeltartufo

Re del Tartufo

COME SI CONSERVA

I consigli per mantenerlo fresco
e preservarne al meglio aroma e qualità

1 IN FRIGORIFERO

Conservare il tartufo nel cassetto delle verdure del frigorifero, a una temperatura ideale tra **2°C e 4°C**.
Evitare sbalzi di temperatura e non congelare.

2-4°C

2 CARTA ASSORBENTE

Avvolgere il tartufo in carta assorbente (tipo Scottex) e cambiarla ogni 1-2 giorni.
La carta assorbe l'umidità in eccesso e aiuta a mantenere il tartufo fresco più a lungo.

3 CONTENITORE CHIUSO

Riporre il tartufo in un contenitore alimentare o in un vasetto di vetro chiuso.
In questo modo si preserva l'aroma ed evitando che l'odore si diffonda nel frigo.

4 PULIZIA CORRETTA

Al momento dell'utilizzo, pulire il tartufo sotto acqua corrente utilizzando uno spazzolino morbido.
È l'unico metodo corretto.

5 NON LAVARLO PRIMA

Non lavare il tartufo durante la conservazione.
Pulirlo solo al momento dell'utilizzo.
L'acqua accelera il deterioramento e ne altera aroma e sapore.

6 CONSUMARE FRESCO

Per apprezzare al massimo il suo profumo e sapore, consumare preferibilmente entro **5-7 giorni** dall'acquisto.

5-7 GIORNI