Giuliano Tartufi, arriva la "Tartufata Nera Food Service" in Doypack

f0eb577a-2ab7-4b76-a894-b1ec2e49e11b

Coniugare la grande tradizione del tartufo con la praticità richiesta dai ritmi di una cucina professionale: con questo obiettivo è stata sviluppata la Tartufata Nera Food Service in formato Doypack, la proposta di Giuliano Tartufi SpA pensata per rispondere alle esigenze dei professionisti con una soluzione pronta all’uso, ideale nei contesti in cui i tempi di servizio sono ridotti. Il prodotto garantisce una perfetta resistenza alle alte temperature e un'eccellente resa aromatica in cottura, prestandosi a preparazioni rapide.

Il Doypack: un'evoluzione strategica per il servizio

L'esclusivo formato Doypack, inoltre, è un autentico plus strategico progettato per semplificare il lavoro in cucina. Questa innovativa busta, leggera, resistente e richiudibile, non solo riduce a zero gli sprechi e ottimizza gli spazi di stoccaggio, ma si trasforma in un perfetto strumento di precisione durante il servizio: permette infatti un dosaggio millimetrico direttamente sui piatti e sulle preparazioni per un topping veloce e pulito, velocizzando i passaggi della linea nei momenti di massimo flusso in sala.

Per quanto riguarda i formati, la Tartufata Nera Food Service è disponibile anche in vasetto di vetro (nei formati da 500 g) e in lattina da 1 Kg (ideale per l'alto consumo).

Quote

Dal legame profondo con il mondo del tartufo ho dato vita a Giuliano Tartufi; oggi metto questa mia esperienza quarantennale al servizio dei professionisti con la linea Tartufata Nera Food Service. Ho voluto racchiudere l'eccellenza della materia prima in una ricetta pronta all’uso, nata per garantire una resa perfetta anche nei ritmi della cucina rapida. Offro a chef e ristoratori un alleato affidabile per

esprimere la propria creatività e ottimizzare i tempi di servizio.

Giuliano Martinelli, fondatore di Giuliano Tartufi

La versatilità della ricetta

La struttura equilibrata della Tartufata Nera Food Service – a base di funghi coltivati (Agaricus bisporus), olio di semi di girasole e Tartufo Estivo (Tuber aestivum Vitt.) – la rende un ingrediente dall'eccezionale eclettismo, capace di esaltare diverse aree del menu horeca.

Primi piatti gourmet ad alta resa: ideale per la mantecatura a fuoco spento di risotti, per condire primi veloci di pasta fresca (come tagliolini e gnocchi) o per arricchire lasagne e crespelle cremose.

Secondi e proposte fast-casual di tendenza: perfetta per impreziosire le uova (dalle classiche strapazzate alle frittate al forno), come raffinato fondo di cottura per scaloppine o per creare salse signature destinate a panini ed hamburger gourmet, se miscelata a maionese o formaggi spalmabili.

Lievitati e specialità da forno: grazie alla sua stabilità e alla capacità di non rilasciare umidità in eccesso in cottura, si rivela un ottimo alleato anche per la farcitura di focacce farcite, calzoni o per arricchire proposte di pizza gourmet (sia bianche sia rosse) in uscita.