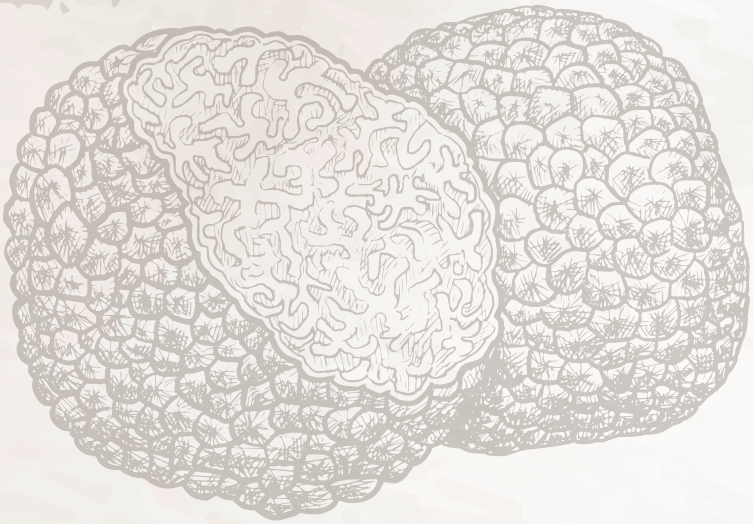
GINAVARI

100% Натуральные Трюфели, Трюфельное Масло и Трюфельные Продукты



www.ginavari.com

Станьте шеф-поваром на собственной кухне

Оливковое масло Extra Virgin с белым трюфелем

100% натуральные белые трюфели, не содержащие синтетических ароматизаторов, сочетаются в этой бутылке с одним из самых вкусных оливковых масел Эгейского региона.

Вы можете получить уникальный вкус, добавляя половину чайной ложки на порцию к овощам, салатам, мясным и рыбным блюдам, яичным сортам, пасте и ризотто, сортам суши и сашими, типам сыра и многим другим холодным и горячим блюдам.

Станьте шеф-поваром на собственной кухне

Оливковое масло Extra Virgin с черным трюфелем.

100% натуральные черные трюфели, не содержащие синтетических ароматизаторов, сочетаются в этой бутылке с одним из самых вкусных оливковых масел Эгейского региона.

Вы можете уловить неповторимый вкус, добавляя по половине чайной ложки на порцию в овощи, салаты, мясные и рыбные блюда, яичные сорта, пасту и ризотто, суши и сашими, сыры и многие другие холодные и горячие блюда.

Станьте шеф-поваром на собственной кухне

Соус из черного трюфеля

В результате долгой работы с опытными поварами мы приготовили вкуснейший соус из черных трюфелей без использования синтетических ароматизаторов. Угостите своих самых дорогих гостей вкусом нашего соуса из черного трюфеля. Подавать можно как холодным, так и горячим.

Вы можете использовать его со многими блюдами, такими как паста, гамбургеры, мясные и рыбные блюда, пицца, овощи и салаты, или вы можете привилегированным образом сделать последний штрих, используя его во время обслуживания.

Станьте шеф-поваром на собственной кухне

Соус из белого трюфеля

В результате нашей долгой работы с опытными поварами мы приготовили вкуснейший соус из белых трюфелей без использования синтетических ароматизаторов. Пригласите самых дорогих гостей с нашим восхитительным соусом из белого трюфеля. Его можно подавать как холодным, так и горячим.

Вы можете использовать его при приготовлении многих блюд, таких как паста, гамбургеры, мясные и рыбные блюда, пицца, овощи и салаты, или вы можете внести последний штрих во время презентации.

Станьте шеф-поваром на собственной кухне

Кусочки трюфеля

С помощью наших опытных охотников за трюфелями мы собираем грибы только в те недели, когда они достигают наиболее интенсивного аромата под землей, и приносим их вам.

Вы можете подать этот готовый к употреблению продукт своим гостям, добавив его в готовые блюда. Вы также можете использовать оливковое масло, которое содержит уникальный вкус и запах трюфеля в содержимом банки, в пищу.

Станьте шеф-поваром на собственной кухне

Морская соль с трюфелями

Предлагаем вам эту морскую соль, обладающую восхитительным и натуральным ароматом благодаря содержащимся в ней частицам трюфеля.

Этот продукт; Вы можете использовать его со многими холодными и горячими блюдами, такими как мясные и рыбные блюда, паста и ризотто, суши и сашими, омлет и различные салаты.

Часто задаваемые вопросы

Что такое трюфели?

Трюфели — один из самых ценных продуктов, которые может предложить природа. В отличие от других видов грибов, которые приходят на ум, когда мы говорим о грибах, этот вид грибов растет не над землей, а под ней. Поэтому они не могут привлечь наше внимание на прогулке на природе и вернуться домой с несколькими трюфелями в конце обычного дня. Трюфель; Этот вид грибов известен с древних времен благодаря своему вкусу, запаху и уникальному аромату и всегда занимал привилегированное место на столе. Он поддерживает свою жизнь как симбиотик, зависящий от корней высоких деревьев. Хотя количество трюфелей, собранных в естественных лесных массивах мира, уменьшается день ото дня, цены на них значительно выросли из-за растущего спроса.

Ваши продукты содержат синтетические ароматизаторы?

Нет, наши продукты не содержат синтетических ароматизаторов или ароматизаторов.

Сколько трюфелей вы используете в своих продуктах?

На рынках мы готовим соусы с плотностью трюфелей от 3% до 5%, используя 25% трюфелей, по нашим собственным рецептам. Кроме того, поскольку мы не используем синтетические ароматизаторы в наших продуктах из оливкового масла, мы добавляем частицы настоящего трюфеля.

Какое оливковое масло вы используете в своей продукции?

Мы поставляем оливковое масло, которое мы используем в наших продуктах, из Эгейского региона. Мы используем натуральное оливковое масло холодного отжима.

Как вы определяете качество собираемых трюфелей?

На качество трюфелей влияет множество факторов. Примерами этого являются тип трюфеля, неделю года, когда он был собран, где он был собран, условия солнца и осадков в регионе за последние несколько месяцев (влияние как микро, так и макроклимата) и, наконец, талант и опыт охотника за трюфелями, а также наша политика отбора трюфелей. Мы не работаем с поставщиками, которых не знаем, и не запрашиваем пробные исследования и рекомендации, чтобы понять, соответствуют ли они нашим собственным политикам.

Вы также продаете продукты в ресторанах?

Да, мы отправляем нашу продукцию во многие города (даже страны) для использования в индустрии HoReCa. Вы можете связаться с нами, чтобы получить информацию об оптовых ценах и сделать заказ.

Могу я присоединиться к вашим дням охоты на трюфели?

Каждый семестр мы принимаем гостей от наших уважаемых клиентов в некоторые из наших поездок. Если вы любите походы и хотите принять участие в редком событии, таком как поиск и сбор трюфелей под землей, вы можете связаться с нами для получения подробной информации.