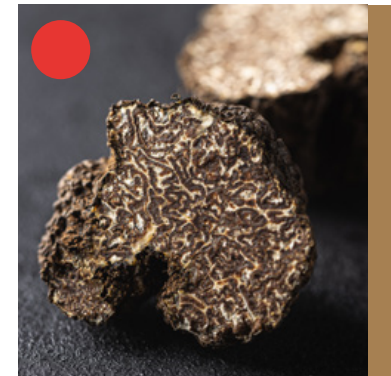




LE BEURRE TRUFFÉ

lingot

Au pied d'arbres centenaires, un ascomycète recherché... À plusieurs centaines de kilomètres de là, l'or jaune des barattes. Et au milieu, comme un trait d'union entre les terroirs, un col, bleu-blanc-rouge : Rodolphe Le Meunier. En tant que Meilleur Ouvrier de France, Rodolphe sait ce que l'Hexagone recèle de trésors. Et il sait que sans eux, il ne serait rien. Alors il s'engage, pour les faire vivre. En dénichant, en sélectionnant, en associant. Deux produits hors du commun et hors du temps, un savoir-faire unique, pour un beurre truffé d'exception. À la première bouchée, une explosion de saveurs, où la douceur du beurre rencontre l'arôme envoûtant des truffes. Ce mariage harmonieux réveille les papilles et laisse une empreinte gustative inoubliable. S'il enchante les gourmets sur une simple tartine de pain, il sublime également les créations culinaires les plus exigeantes de sa texture onctueuse et de son goût délicieusement parfumé. L'excellence est dans les détails. Un beurre truffé inimitable. Quelques grammes de finesse...



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
400 g



DÉLAIS DE LIVRAISON :
A pour B



ORIGINE :
Centre-Val de Loire