

astuccio pasta

FAMILY COMPANY SINCE 1975

Tartuflanghe®

Find more of our chef tips and tasty original recipes on:
www.tartuflanghe.com
Per consigli e gustose ricette consulta:



Prodotto utilizzando Energia Rinnovabile
secondo il Certificato di Origine GSE Italia

Tartuflanghe®

TARTUFISSIMA®

N° 19

Egg pasta with
TRUFFLE

Tuber aestivum Vitt.

NEW YORK FANCY FOOD 1992: First Truffle Pasta in the World

250g e
8.81 oz

① TAGLIATELLE PASTA ALL'UOVO CON TARTUFO

INGREDIENTI: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate 20%, tartufo d'estate (Tuber aestivum Vitt.) 7%, aroma. **Può contenere tracce di soia.** Paese di coltivazione del grano: Italia. Paese di molitura: Italia. Conservare in luogo fresco ed asciutto.

• **Da consumarsi preferibilmente entro fine:** vedi fondo astuccio.

I CONSIGLI DELLO CHEF:

Lessate le tagliatelle in due litri di acqua salata e bollente per circa 4-5 minuti. Scolate al dente e saltate in padella con una noce di burro fuso, olio d'oliva. Servite la pasta fumante, cosparsa di formaggio Parmigiano grattugiato. **Dose per 4 persone.**

② TAGLIATELLE EGG PASTA WITH TRUFFLE

INGREDIENTS: durum wheat semolina, eggs 20%, summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 7%, flavor. **It may contain traces of soy.** Keep in a cool and dry place.

• **Best before end:** see below.

CHEF TIPS:

You will need:

(1) Bag of pasta "Tartuflissima n. 19"

(1/4) Cup grated Parmesan cheese

(1) Tbsp. butter

(1) Tbsp. salt

Bring 5 quarts (approx. 2 liters) of water to a boil, adding the salt. Add the pasta and cook for 4 to 5 minutes until "al dente" or still firm. Melt the butter in a separate saucepan. Drain the pasta and return it to the saucepan. Combine the pasta and melted butter or olive oil and toss over medium heat for about 1 minute. Add the grated Parmesan cheese. Serve immediately. **Serving 4 people.** We only use the finest ingredients when we create our products, so that you will be able to create an authentic Italian food experience in your own home. Each mouthful will delight your senses with a fragrant, earthy and delicious taste. The high percentage of eggs in this pasta enhances the flavor of the truffle, jewel of the Italian cuisine. Buon appetito!

Dichiarazione nutrizionale per 100g /

Nutrition declaration for 100g /

Déclaration nutritionnelle pour 100g /

Nährwertdeklaration für 100g /

Información nutricional por 100g

Energia / Energy / Énergie /

Energie / Valor energético 1534 kJ / 362 kcal

Grassi / Fat / Matières grasses / Fett / Grasas 2,5 g

di cui acidi grassi saturi / of which saturates /

dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren /

de las cuales saturadas 0,8 g

Carboidrati / Carbohydrate / Glucides /

Kohlenhydrate / Hidratos de carbonos 69 g

di cui zuccheri / of which sugars / dont sucres /

davon Zucker / de los cuales azúcares 2,0 g

Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß / Proteínas 14 g

Sale / Salt / Sel / Salz / Sal 0,12 g

Manufactured by

TARTUFLANGHE SRL

Loc. Catena Rossa, 7

12040 Piobesi d'Alba (CN) - Italia

www.tartuflanghe.com

250g e
8.81 oz

Tartuflanghe®

TARTUFISSIMA®

N° 19

Tagliatelle con
TARTUFO

Tuber aestivum Vitt.

FANCY FOOD 1992 NEW YORK: La prima Pasta con Tartufo al Mondo



③ PÂTES SAVEUR TRUFFE AUX OEUFS ET TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM VITT.) 7%

INGRÉDIENTS: semoule de blé dur, oeufs 20%, truffe d'été (Tuber aestivum Vitt.) 7%, arôme. **Peut contenir traces de soja.** Conserver dans un lieu frais et sec.

• **À consommer de préférence avant fin:** voir la date imprimée sur le fond.

CONSEILS DE CUISSON:

Faites bouillir les pâtes dans deux litres d'eau salée pendant 4-5 minutes environ. Egouttez-les lorsqu'elles sont «al dente» (légèrement croquantes) et faites-les revenir dans une noix de beurre ou huile d'olive. Mélangez bien afin que les pâtes s'imprègnent du goût du jus. Ajoutez du Parmesan, suivant votre goût. Servez-les bien chaud. **Quantité pour 4 personnes.**

④ EIERBANDNUDELN MIT TRÜFFELN

ZUTATEN: Hartweizengrieß, Eier 20%, Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 7%, Aroma. **Es kann Spuren von Soja enthalten.** Kühl und trocken lagern. • **Mindestens haltbar bis Ende:** siehe Packungsunterseite.

KOCHANWEISUNGEN:

Bringen Sie zwei Liter Salzwasser zum Kochen. Geben Sie die Nudeln dazu und lassen Sie diese ca. 4-5 Minuten kochen. Abtropfen Sie anschließend die Nudeln al dente und erwärmen Sie sie in der Pfanne, durch Zugabe von Butter oder Olivenöl. Servieren Sie die Nudeln heiß und bestreuen Sie sie reichlich mit Parmesankäse. **Ergibt 4 Portionen.**

⑤ PASTA CON HUEVO Y TRUFA

INGREDIENTES: sémola de trigo duro, huevos 20%, trufa de verano (Tuber aestivum Vitt.) 7%, aroma.

Puede contener trazas de soja. Conservar en un lugar fresco y seco. • **Consumir preferentemente antes del fin de:** ver estuche.

MODO DE EMPLEO:

Hervir la pasta en dos litros de agua salada durante 4-5 minutos. Escurrir, saltar con mantequilla o aceite de oliva. Mezclar bien y servir con queso Parmesano rallado. **Cantidad para 4 personas.**

TARTUFLANGHE SRL

Loc. Catena Rossa, 7

12040 Piobesi d'Alba (CN) - Italia

www.tartuflanghe.com

250g e
8.81 oz

8 27649 25014 2



8 010939 000349