

2,5 g e - 0.088 Oz

Dichiarazione nutrizionale per 100 g / Nutrition declaration for 100 g
Nährwertdeklaration für 100 g / Déclaration nutritionnelle pour 100 g
Informazioni nutrizionali per 100 g
Energia / Energie / Energie / Valor energetico 1083 kJ / 258 kcal - Grassi / Fat / Fett / Matières grasses / Grasas 4,9g - di cui acidi grassi saturi / of which saturated / deion gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés / de las grasas saturadas 0g - **Carboidrati / Carbonhydrate / Kohlenhydrate / Glúcidos / Hidratos de carbono 3,4g - di cui zuccheri / of which sugars / dont Zucker / dont sucres / de los azúcares 1,9g Proteina / Protein / Eiweiß / Protéines / Proméas 2,9g - Sale / Salt / Salz / Sali / Sól 0,49g**

Per ricette e consigli d'uso, visita www.tartulanghe.com

Modo d'uso: Le truffe di tartufi liofilizzati noH₂O[®] vanno stricciolate direttamente sul piatto caldo. Attendere 2-3 minuti perché il calore reidrati il tartufi e permetta di sprigionare al meglio le suo note aromatiche. Da gustare su ogni tipo di pasta, meglio se all'uovo e condita con burro o sughi a base di formaggio, risotti, vellutate di verdure, fondute di formaggio, uova, patate e pure.

Il Tartufi noH₂O[®] è 100% di tartufi liofilizzati. Grazie all'innovativa tecnica di liofilizzazione, il tartufi mantiene naturale il suo caratteristico aroma e gusto. Può essere conservato per lungo tempo e assaporato anche fuori della stagione.

noH₂O[®] 100% TARTUFO BIANCO LIOFILIZZATO

Ingredienti: Tuber magnatum Pico.

Loc. Catena Rossa, 7 - 12040 Pibbesi di Alba - Cn - Italy



noH₂O[®]
TARTUFO BIANCO
Tuber magnatum Pico
LIOFILIZZATO



noH₂O[®] 100% freeze-dried White Truffle.
Ingredients: Tuber magnatum Pico.
2.5 g like 14.3 g of fresh truffle.

The Truffle noH₂O[®] does not contain preservatives, or flavourings: it is 100% freeze-dried truffle. Thanks to a very innovative drying technique, the Truffle keeps its characteristic flavour and taste unchanged. It can be preserved for long time and can be eaten also outside the season.

Use tips: serve the freeze-dried Truffle noH₂O[®] at the end of the preparation, as you would do with the fresh truffle. In order to taste it at its best, crumble it on your warm dishes and wait 2-3 minutes so that the humidity of the dish hydrates the truffle and its unique flavour can be better released. Try it on every kind of pasta, especially with egg pasta dressed with butter, oil or a cheese sauce; on risotto, vegetable soups, cheese fondue, eggs potatoes and all dishes that go well with the fresh truffle. We suggest that you use the product with delicate recipes, in order to enhance the truffle flavor at its best. Best before end: see under. Keep in a dry place.

2,5 g e - 0.088 Oz

www.tartulanghe.com

noH₂O[®]

www.tartulanghe.com



noH₂O[®]
TARTUFO BIANCO
Tuber magnatum Pico
LIOFILIZZATO
2,5 g e Part e 14,3 g di tartufi fresco



8 010939 400392



8 27649 07329 5

noH₂O[®] 100% Truffe Blanche lyophilisée.
Ingredients: Tuber magnatum Pico.
2.5 g équivalent à 14,3 g de truffe fraîche.

La Truffe noH₂O[®] ne contient ni agents conservateurs ni colorants. Il s'agit de 100% truffe lyophilisée. Grâce à une nouvelle technique de lyophilisation, la truffe garde son parfum et sa saveur naturelle pour longtemps et elle peut aussi être goûtée hors de la saison. **Mode d'emploi:** utilisez la truffe à la fin de la préparation. Pour mieux goûter sa saveur, laissez-la sur votre plat chaud et attendez pour environ 2-3 minutes. Le temps que la truffe se rehydrate que l'humidité de votre plat hydrate la truffe et que son unique saveur puisse être mieux dégustée. Essayez le produit avec des plats délicats, afin de mettre en valeur la truffe. Nous recommandons de l'utiliser sur des plats délicats. A consommer de préférence avant fin: voir sur le fond. Conserver dans un lieu sec.

noH₂O[®] 100% Gefriergetrockener Weisse Trüffel.
Zutaten: Tuber magnatum Pico.
2.5 g gleichwertig zum 14,3 g frischen Trüffel.

Der Trüffel noH₂O[®] enthält weder künstliche Konservstoffe noch Konservierungsstoffe. Es besteht zu 100% aus frischem, nach einem speziellen Verfahren gefriergetrockneten Trüffel. Dank dieser aussergewöhnlichen Technik bewahren Trüffel zugleich unverändert ihren Duft und Geschmack, die sie in der ganzen Welt traditionell gemacht haben. **Zubereitung:** Das Schaben des dehydrierten Trüffels noH₂O[®] werden auf das fertig zubereitete Gericht gegeben, genau wie bei frischen Trüffeln. Um den Geschmack besser zu geniessen, zerbröckeln man die getrockneten Trüffelschaben über dem warmen Gericht und wartet 2-3 Minuten. Zu allen Pastasen, besonders zu Eiernudeln, auch zu Risotto, Gemüseesssuppen, Käsauce (Fondue), Eiergerichten, Kartoffeln und Pommes, Filetfleisch und allen anderen Gerichten zu denen Trüffel gut passen. Mindestens haltbar bis Ende: siehe Packungsunterseite. Trocken lagern.

2,5 g e - 0.088 Oz

www.tartulanghe.com



noH₂O[®]

100% BIANCO
Tuber magnatum Pico
LIOFILIZZATO

Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi sotto.

19/10/2019

noH₂O[®]