Dichiarazione nutrizionale per 100 ml Nutrition declaration for 100 ml Nährwertdeklaration für 100 ml Déclaration nutritionnelle pour 100 ml Información nutricional de 100 ml	
Energia-Energy-Energie Energie-Valor Energético	3367 kJ 819 kcal
Grassi-Fat-Fett-Matières grasses-Grasas	91 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates davon gesättigte Fettsäuren dont acides gras saturés de las cuales saturadas	14 g
Carboidrati-Carbohydrate Kohlenhydrate-Glucides Hidratos de carbono	0 g
di cui zuccheri-of which sugars- davon Zucker-dont sucres-de los cuales azúcares	0 g
Proteine-Protein-Eiweiß Protéines-Proteínas	0 g
Sale-Salt-Salz-Sel-Sal	0 g

INAUDI CLEMENTE & C. srl
Corso Mazzini 148, Borgo S. D. (CN)
www.inaudi.com - Prodotto in ITALIA

[IT] "Il Tartufato Bianco" Condimento aromatizzato al Tartufo Bianco a base di olio di oliva (97%)
[EN] White Truffle flavoured olive oil (97%)

[DE] Weißem Trüffelöl - Aromatisiertes Dressing mit weißem Trüffel auf Olivenölbasis (97%)
[FR] Spécialité alimentaire à base de huile d'olive (97%) et d'arôme Truffe Blanche d'Alba
[ES] Condimento aromatizado a la Trufa Blanca a base de aceite de oliva (97%)

40 ml e - ID - ??/????

L LOTTO

8 015545 010010

Il Tartufato

Condimento aromatizzato al Tartufo Bianco

PRODOTTO IN ITALIA

INAUDI

(IT) "Il Tartufato Bianco" Condimento aromatizzato al Tartufo Bianco a base di olio di oliva

Ingredienti: olio d'oliva, estratto di tartufo bianco (Tuber magnatum), aromi, tartufi (Tuber albidum) 0,3%. SENZA GLUTINE.

È un condimento che serve a conferire alle pietanze il gradevole e ricercato aroma del Tartufo Bianco.

Si aggiunge al risotto, alle tagliatelle, alle uova, alla fonduta, al carpaccio di carne, alle insalate e ad altre ricette a piacimento.

Modo d'uso: un cucchiaino a persona, tuttavia la quantità può variare secondo i gusti e le pietanze. Agitare bene la bottiglia prima di versare.
Mantenere in luogo fresco al riparo dalla luce diretta.
Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi etichetta.

(EN) "Il Tartufato Bianco" White Truffle oil White Truffle flavoured olive oil

Ingredients: olive oil, white truffle extract (Tuber magnatum), flavourings, truffles (Tuber albidum) 0.3%. GLUTEN-FREE. A condiment that adds a pleasant and refined White Truffle aroma to dishes. Can be added to risottos, tagliatelle, eggs, fondues, beef carpaccio, salads and many other dishes. Instructions: one teaspoon per person, the quantity varies according to personal tastes and dishes. Shake well before pouring. Keep in a cool place out of direct sunlight. Best before end: see label.

(DE) "Il Tartufato Bianco" Weißem Trüffelöl Aromatisiertes Dressing mit weißem Trüffel auf Olivenölbasis

Zutaten: Olivenöl, Weißer-Trüffel-Extrakt (Tuber magnatum), Aromen, Trüffel (Tuber albidum) 0,3%. GLUTENFREI. Dieses Dressing erleiht den Gerichten das angenehme und erlesene Aroma des weißen Trüffels. Zum Verfeinern von Risotto, Tagliatelle, Eiern, Fondue, Fleisch-Carpaccio, Salaten und andere Rezepten Ihrer Wahl. Anwendungsweise: Ein Teelöffel pro Person, die Menge kann je nach Geschmack und Gericht variieren. Die Flasche vor Gebrauch gut schütteln. Kühl und lichtgeschützt aufbewahren. Mindestens haltbar bis Ende: siehe Etikett.

(FR) "Il Tartufato Bianco" Spécialité alimentaire à base de huile d'olive et d'arôme Truffe Blanche d'Alba

Ingrédients: huile d'olive, extrait de truffe blanche d'Alba (Tuber magnatum), arômes, truffes (Tuber albidum) 0,3%. SANS GLUTEN. Cette sauce donne à vos plats un arôme agréable et raffiné de la truffe blanche d'Alba. S'ajoute dans le risotto, les tagliatelles, les œufs, la fondue, le carpaccio de viande, les salades et dans toutes les recettes que vous voulez. Mode d'emploi: une petite cuillère par personne, la quantité peut varier en fonction des goûts et des plats. Bien agiter la bouteille avant de verser. Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière directe. A consommer de préférence avant fin: voir étiquette.

(ES) "Il Tartufato Bianco" Condimento aromatizado a la Trufa Blanca a base de aceite de oliva

Ingredientes: aceite de oliva, extracto de trufa blanca (Tuber magnatum), aromas, trufas (Tuber albidum) 0,3%. SIN GLUTEN. Este condimento aporta un agradable aroma de Trufa Blanca a sus platos. Puede añadirse al risotto, a los tallarines, a los huevos, a la fondue, al carpaccio de carne, a las ensaladas y a cualquier otra receta de su agrado. Modo de empleo: una cucharadita por persona, pero puede variar la cantidad en función de los gustos y de los platos. Agite bien la botella antes de usar el condimento. Mantener en un lugar fresco y protegido de la luz directa. Consumir preferentemente antes del fin de: véase etiqueta.