



Per consigli e gustose ricette consulta:  
Find more of our chef tips and tasty original recipes on:  
[www.tartuf-langhe.com](http://www.tartuf-langhe.com)



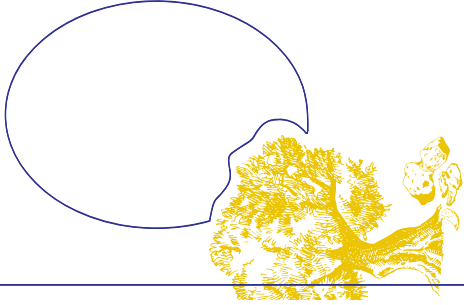
Prodotto utilizzando Energia Rinnovabile  
secondo il Certificato di Origine GSE Italia



RACCOLTI  
**DAL BOSCO**  
POWDERS

Condiment made of

**WHITE TRUFFLE**  
Tuber magnatum Pico



**CONDIMENTO IN POLVERE AL TARTUFO BIANCO** -  
INGREDIENTI: Farina di riso, sale, aromi, aroma naturale, semi  
di oliva in polvere, tartufo bianco (Tuber magnatum Pico)  
litolizzato 0,2% (gran al 1,2% di tartufo, fresco), pepe.  
Conservare in un luogo fresco ed asciutto al riparo da fonti di  
luce. **Da consumarsi preferibilmente entro fine:** vedi fondo  
astuccio. **MODI D'USO:** prodotto litolizzato da usare in minuzia,  
carne e carne. Da utilizzare come una spezia, per arricchire le  
ricette o per gustose abbinamenti con...

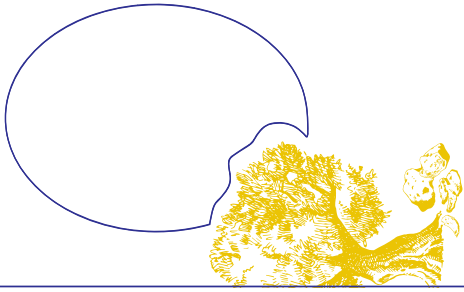
**WHITE TRUFFLE CONDIMENT IN POWDER**  
INGREDIENTS: Rice flour, salt, flavor, natural flavor, olive seed  
oil, truffle powder, olive truffle (Tuber magnatum Pico) 0,2%  
lit, 1,2% granules, pepper, olive oil. **USE TIPS:**  
Use from the light. **Best before end-use table:** Use on pasta,  
pizza, salads, egg and potato recipes, meat or fish fillets, like  
it as a spice to enrich your recipes or to create tasty sauces  
and condiments.



RACCOLTI  
**DAL BOSCO**  
POWDERS

Condimento in polvere al

**TARTUFO BIANCO**  
Tuber magnatum Pico



Dichiarazione nutrizionale per 100g / Nutrition declaration for 100g /  
Déclaration nutritionnelle pour 100g / Nährwertdeklaration für 100g /  
Información nutricional por 100g

Energia / Energy / Energie / Vahv energia / Calories / Cal / M calories / calories / Kcal / Kcalories	1076 kJ / 253 kcal
Grassi / Fat / Lipides / lipides / Fett / Fats	0,0 g
Carboidrati / Carbohydrates / Sucres / Kohlenhydrate / Carb / Carbs / Glucides / Glucides / Kohlenhydrate / Hydrates de carbone	0 g
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß / Proteinas	6,2 g
Sale / Salt / Sel / Salz / Sal	2,0 g

60g e

2.12 oz



8 010939 410032



8 27649 05529 7

60g e

2.12 oz

TARTUFLANGHE SRL - Loc. Catena Rossa, 7  
12040 Provesa d'Alba (CN) - Italia - [www.tartuf-langhe.com](http://www.tartuf-langhe.com)

**CONDIMENTO EN POWRE SAUVEUR TRUFFE À LA TRUFFE  
BLANCHE** (Tuber magnatum Pico) 0,2% - INGREDIENTS:  
Farine de riz, sel, arôme, arôme naturel, graines d'olive en  
poudre, truffe blanche (Tuber magnatum Pico) litolisée 0,2%  
(qui équivaut au 1,2% de truffe fraîche), poivre. Conserver dans  
un lieu frais et sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière. A  
consommer de préférence avant fin: voir la date  
imprimée sur le fond. **MODE D'EMPLOI:** produit litolisé, à  
utiliser en minuscule sur les pâtes, la pizza, les salades, les œufs et  
les pommes de terre, les légumes de variété et de poisson.  
Conservé comme une épice pour enrichir vos recettes, ou pour  
créer de nouvelles sauces.

**WEISSES TRUFFEL-GEWÜRZ IN PULVER** - ZUTATEN:  
Reismeal, Salz, Aroma, Naturliebes, Aroma. Obervorne in  
Pulverform, 0,2% litolisiertes weißes Trüffel-Pfeffer, Pfeffer und  
trockene Olivenöl. Von Sommerernte bis Sommeranfang  
Minestens halbjähr bis Ende, siehe Packungsunterschiede.  
**SERVIERTIPP:** raffiniertes Produkt als Gewürz zu  
verschiedenen, köstlich auf Pasta, Pizza, Salate, Eier- und  
Kartoffel-Rezepte, Fleisch- oder Fisch-Fleisch. Um Ihre  
Gerichte zu verfeinern oder um neuen geschmacksvollen  
Saucen zu machen.

**CONDIMENTO EN POLVO A LA TRUFA BIANCA** -  
INGREDIENTES: Harina de arroz, sal, aroma, aroma natural,  
semillas de aceituna en polvo, trufa blanca (Tuber magnatum  
Pico) litolizada 0,2% (equivalente al 1,2% de trufa fresca),  
pimienta. Conservar en un lugar fresco y seco al resguardo de  
fuentes de luz. **MODOS DE EMPLEO:** producto litolizado  
que se usa como acabado del plato. Condimento universal  
para pasta, pizza, ensaladas, huevos, patatas, pescado y  
carne. Utilizar como especia, para enriquecer vuestras  
recetas o crear gustosas salsas y condimentos.