

FAMILY COMPANY SINCE 1975

Tartuf Langhe

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

TL02AN008



Prodotto utilizzando Energia Rinnovabile
secondo il Certificato di Origine GSE Italia

Tartuf Langhe

TRUFFLE
JULIENNE

Tuber aestivum Vitt.



90g e 3.17 oz

● **JULIENNE DI TARTUFO** - INGREDIENTI: olio d'oliva, tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 17%, **sedano** rapa, olive taggiasche, colatura di alici (alici, sale, acqua), pomodori secchi, foglia del cappero, sale, pepe, aromi naturali. Conservare in luogo fresco ed asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigo (+4°C) e consumare entro 4 giorni. • **Da consumarsi preferibilmente entro fine:** vedi fondo astuccio. **MODI D'USO:** crostini e tartine, pasta, tartare e filetti di carne e di pesce. ● **TRUFFLE JULIENNE** - INGREDIENTS: olive oil, summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 17%, **celeriac**, taggiasca olives, "colatura di alici" anchovy sauce (anchovy, salt, water), dry tomatoes, caper leaves, salt, pepper, natural flavors. Keep in a cool and dry place. After opening, keep in the fridge (+4°C) and use within 4 days. • **Best before end:** see below. **USE TIPS:** crostini bread or crackers, pasta, meat and fish tartare or filets.

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: 1553kJ / 377 kcal - **Grassi** / Fat / Matières grasses / Fett / Grasas: 39 g - **di cui acidi grassi saturi** / of which saturates / dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales saturadas: 6,6 g - **Carboidrati** / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono: 2,7 g - **di cui zuccheri** / of which sugars / dont sucres / davon Zucker / de los cuales azúcares: 2,3 g - **Proteine** / Protein / Protéines / Eiweiß / Proteínas: 2,3 g - **Sale** / Salt / Sel / Salz / Sal: 1,6 g

90g e

3.17 oz

Tartuf Langhe

JULIENNE
di
TARTUFO

Tuber aestivum Vitt.



8 010939 409913

● **JULIENNE SAVEUR TRUFFE À LA TRUFFE D'ÉTÉ** (Tuber aestivum Vitt.) 17% - INGREDIENTS: huile d'olive, truffe d'été (Tuber aestivum Vitt.) 17%, **céleri-rave**, olives taggiasca, «colatura di alici» sauce d'anchois (anchois, sel, eau), tomates séchées, feuilles de câpres, sel, poivre, arômes naturels. Conservier dans un lieu frais et sec. Après l'ouverture, conserver au frigo (+4°C) et consommer dans les 4 jours. • **À consommer de préférence avant fin:** voir la date imprimée sur le fond. **MODE D'EMPLOI:** sur croûtons de pain ou tartines, pour les pâtes, le filets ou tartare de viande et de poisson. ● **TRUFFEL-JULIENNE** - ZUTATEN: Olivenöl, Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 17%, **Knollensellerie**, Taggiasche-Oliven, «Colatura di Alici» Sardellen-Sauce (Sardellen, Salz, Wasser), getrocknete Tomaten, Kapernblätter, Salz, Pfeffer, natürliche Aromen. Kühl und trocken lagern. Nach dem Öffnen, im Kühlschrank aufbewahren (+4°C) und innerhalb von 4 Tage verbrauchen. • **Mindestens haltbar bis Ende:** siehe Packungsunterseite. **SERVIERTIPP:** auf Crostini-Brot oder Cracker, Pasta, Tartar und Fleisch- Fischfilets. ● **JULIENNE DE TRUFA** - INGREDIENTES: aceite de oliva, trufa de verano (Tuber aestivum Vitt.) 17%, **apionabo**, aceitunas taggiasche, colatura de alici (anchoas, sal, agua) tomates secos, hojas de alcaparra, sal, pimienta, aromas naturales. Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en frigo (+4°C), consumir en un plazo de 4 días. • **Consumir preferentemente antes del fin de:** ver estuche. **MODO DE EMPLEO:** sobre canapés, pasta, tartar y filetes de carne o pescado.

TARTUFLANGHE SRL - Loc. Catena Rossa, 7
12040 Piobesi d'Alba (CN) - Italia - www.tartuflanghe.com

90g e
3.17 oz



8 27649 30313 8