

FAMILY COMPANY SINCE 1975



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

TL04TA002



Prodotto utilizzando Energia Rinnovabile secondo il Certificato di Origine GSE Italia



SUMMER

TRUFFLE

Tuber aestivum Vitt.



62g e 2.19 oz

drained weight 50g 1.76 oz

1 TARTUFO D'ESTATE INTERO - INGREDIENTI: tartufo d'estate (Tuber aestivum Vitt.), acqua, sale. Conservare in luogo fresco ed asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigo (+4°C) e consumare entro 3 giorni. • **Da consumarsi preferibilmente entro fine:** vedi fondo astuccio. **MODI D'USO:** affettare a lamelle sottili su piatti caldi e freddi, utilizzando anche il succo di tartufo contenuto nel vaso quale condimento. **2 WHOLE SUMMER TRUFFLE** - INGREDIENTS: summer truffle (Tuber aestivum Vitt.), water, salt. Keep in a cool and dry place. After opening, keep in the fridge (+4°C) and use within 3 days. • **Best before end:** see below. **USE TIPS:** cut the truffle in thin slices on your cold and warm dishes. Use the truffle juice contained into the jar as a condiment.

Dichiarazione nutrizionale per 100 g di peso sgocciolato / Nutrition declaration for 100 g of drained weight / Nährwertdeklaration für 100 g von Abtropfgewicht / Déclaration nutritionnelle pour 100 g de poids égoutté / Información nutricional por 100 g de peso escurrido
Energia / Energy / Energie / Energie / Valor energetico: 172 kJ / 42 kcal - Grassi / Fat / Matières grasses / Fett / Grasas: 0,5 g - **di cui acidi grassi saturi** / of which saturates / dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales saturadas: 0 g - **Carboidrati** / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono: 1,0 g - **di cui zuccheri** / of which sugars / dont sucres / davon Zuckerr / de los cuales azúcares: 1,0 g - **Proteine** / Protein / Proteines / Eiwweiß / Proteínas: 5,0 g - **Salz** / Salt / Sel / Salz / Sal: 0,59 g

62g e 2.19 oz peso sgocc. 50g 1.76 oz



TARTUFO

D'ESTATE

Tuber aestivum Vitt.



3 TRUFFE D'ÉTÉ ENTIÈRE (Tuber aestivum Vitt.) - INGRÉDIENTS: truffe d'été (Tuber aestivum Vitt.), eau, sel. Conservar dans un lieu frais et sec. Après l'ouverture, conserver au frigo (+4°C) et consommer dans les 3 jours. • **À consommer de préférence avant fin:** voir la date imprimée sur le fond. **MODE D'EMPLOI:** couper en lamelles très fines sur les plats chauds et froids. On conseille d'utiliser le jus de truffe contenu dans le pot comme assaisonnement. **4 GANZE SOMMERTRÜFFEL** - ZUTATEN: Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.), Wasser, Salz. Kühl und trocken lagern. Nach dem Öffnen, im Kühlschrank (+4°C) aufbewahren und innerhalb von 3 Tage verbrauchen. **Mindestens haltbar bis Ende:** siehe Packungsunterseite. **SERVIERTIPP:** schneiden Sie die Trüffel in dünnen Scheiben auf kalten und warmen Speisen. Um das volle Aroma der Trüffel wahrzunehmen empfiehlt es sich, auch seinen Saft zu verwenden. **5 TRUFA DE VERANO ENTERA** - INGREDIENTES: trufa de verano (Tuber aestivum Vitt.), agua, sal. Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en frigo (+4°C), consumir en un plazo de 3 días. **Consumir preferentemente antes del fin de:** ver estuche.

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

Poids égoutté
Abtropfgewicht
62g e 2.19 oz 50g 1.76 oz



8 27649 03059 1



8 010939 100070