

FAMILY COMPANY SINCE 1975



www.tartuflanghe.com

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

TL02SU006



Prodotto utilizzando Energia Rinnovabile
secondo il Certificato di Origine GSE Italia



BLACK TRUFFLE CREAM

Tuber melanosporum Vitt.

90g e 3.17 oz



🍄 **CREMA CON TARTUFO NERO PREGIATO (Tuber melanosporum Vitt.)** - INGREDIENTI: latte, panna, burro, amido di mais, vino Marsala DOC, tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum Vitt.) liofilizzato 1% (pari al 5% di tartufo fresco), farina di frumento, sale, pepe, aroma. Conservare in un 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:** condimento per piatti caldi, servire caldo su paste, risotti, filetti di carne, verdure, uova e crostini. 🍄 **BLACK WINTER TRUFFLE CREAM (Tuber melanosporum Vitt.)** - INGREDIENTS: milk, cream, butter, corn starch, Marsala wine, freeze-dried winter black truffle (Tuber melanosporum Vitt.) 1% (like 5% of fresh truffle), wheat flour, salt, pepper, flavor. Keep in a cool dry place. After opening, keep in the fridge (+4°C) and use within 3 days. • **Best before end:** see below. **USE TIPS:** for warm dishes, pasta, risotto, meat filets, vegetables, eggs, bread. Serve hot.

Dichiarazione nutrizionale per 100g / Nutrition declaration for 100g / Déclaration nutritionnelle pour 100g / Nährwertdeklaration für 100g / Información nutricional por 100g
Energia / Energy / Energie / Valor energético: 731kJ / 176 kcal - Grassi / Fat / Matières grasses / Feti / Grasas: 15 g - di cui acidi grassi saturi / of which saturated / dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales saturadas: 9,1 g - Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono: 7,2 g - di cui zuccheri / of which sugars / dont sucres / davon Zucker / de los cuales azúcares: 4,4 g - Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß / Proteínas: 2,9 g - Sale / Salt / Sel / Salz / Sal: 0,67 g



VEGETARIAN

90g e
3.17 oz



CREMA con TARTUFO NERO PREGIATO

Tuber melanosporum Vitt.



🍄 **CRÈME SAUCEUR TRUFFE À LA TRUFFE NOIRE (Tuber melanosporum Vitt.) 1%** INGREDIENTS: lait, crème fraîche, beurre, amidon de maïs, vin Marsala, truffe noire (Tuber melanosporum Vitt.) lyophilisée 1% (qui équivaut au 5% de truffe fraîche), farine de blé, sel, poivre, arôme. Conservar dans un lieu frais et sec. Une fois ouverte, 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:** pour les plats chauds, pâtes et risotto, filets de viande, légumes, oeufs, à tartiner. Servir chaud. 🍄 **SCHWARZE WINTERTRUFFEL-CREME (Tuber melanosporum Vitt.)** - ZUTATEN: Milch, Sahne, Butter, Maisstärke, Marsala Wein, getriegerocknete schwarze Wintertrüffel (Tuber melanosporum Vitt.) 1% (entspricht 5% frischen Trüffeln), Weizenmehl, Salz, Pfeffer, Aroma. 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:** um warme Speisen zu verfeinern, Nudeln, Risotto, Fleischfilets, Gemüse, Eiern, Brot. Warm servieren. 🍄 **CREMA DE TRUFA NEGRA DE INVIERNO (Tuber melanosporum Vitt.)** - INGREDIENTES: leche, nata, mantequilla, almidón de maíz, vino Marsala, trufa negra de invierno (Tuber melanosporum Vitt.) liofilizada 1% (equivalente a 5% de trufa fresca), harina de trigo, sal, pimienta, aroma. Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en frío (+4°C) y consumir en un plazo de 3 días. • **Consumir preferentemente antes del fin de:** ver estuche.

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

IT 9-2631/L
CE

90g e
3.17 oz



8 27649 30224 7



8 010939 404383