NOME FILE: astuccio Aceto Balsamico di Modena con tartufo estivo - bio 50 ml
REVISIONE N°: 2
DATA REVISIONE: 17 05 2019
FORMATO: dimensioni fustella 150 x 231 mm
Rif. Articolo: TL 10 AC 002
Data Approvazione:

TartufLanghe
BIO

Condiment with Balsamic Vinegar of Modena with Truffle

Tuber aestivum Vitt.

50ml 1.70fl.oz

Limited Edition

8 27649 30219 3

IT Condimento a base di "Aceto Balsamico di Modena IGP" con tartufo estivo INGREDIENTI: "Aceto Balsamico di Modena IGP"* (mosto cotto d'uva,* aceto di vino*) 99%, tartufo d'estate* (Tuber aestivum Vitt.) liofilizzato 0,2% (pari al 1% di tartufo fresco) , aroma naturale. **CONTIENE SOLFITI.** Ideale per condire carne cruda, uova, filetti di carne, formaggi ed insalate. Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce. Dopo l'apertura consumare entro 30 giorni.

EN Condiment with Balsamic Vinegar of Modena with truffle. INGREDIENTS: Balsamic Vinegar of Modena* (cooked wine most*, wine vinegar*) 99%, freeze-dried summer truffle* (Tuber aestivum Vitt.) 0,2% (like 1% of fresh truffle), natural flavor. **IT CONTAINS SULPHITES.** Ideal to drizzle over meat and tartare, eggs, filets, cheese and salads. Keep in a cool and dry place and avoid light sources. After opening, consume within 30 days.

FR Condiment saveur truffe a base de Vinaigre Balsamique de Modena avec truffe d'été 0,2% (Tuber aestivum vitt.) INGREDIENTS: Vinaigre Balsamique de Modena* (moût de raisin cuit*, vinaigre de vin*) 99%, truffe d'été* (Tuber aestivum Vitt.) lyophilisée 0,2% (qui équivaut au 1% de truffe fraîche), arôme naturel. **CONTIENT SULPHITES.** Idéal pour tartare de viande, les oeufs, les filets de viande, les fromages et les salades Conserver dans un lieu frais et sec et à l'abri de la lumière. Après l'ouverture, consommer dans les 30 jours.

DE Kondiment von Balsam-Essig aus Modena mit Sommertrüffel. ZUTATEN: Balsam Essig aus Modena* (gekochter Traubenmost*, Weinessig*) 99%, Sommertrüffel* (Tuber aestivum Vitt.) gefriergetrocknet 0,2% (Es entspricht auf 1% frischer Trüffel), natürliches Aroma. **ES ENTHÄLT SULFITE. Ideale Dressing für Fleisch-Carpaccio, Eiern, Fleischfilets, Käse und Salaten.** Kühl und trocken lagern und weg vom Licht. Nach dem Öffnen, innerhalb von 30 Tage verbrauchen.

ES Condimento a base de Vinagre Balsámico de Modena con trufa de verano. INGREDIENTES: Vinagre Balsámico de Modena IGP* (mosto cocido de uva*, vinagre de vino*) 99%, trufa de verano* (Tuber aestivum Vitt.) liofilizada 0,2% (equivalente al 1% de trufa fresca), aroma natural. **CONTIENE SOLFITOS. Ideal para aliñar carne cruda, huevos, filetes, quesos y ensaladas.** Conservar en un lugar fresco y seco y protegido de la luz. Una vez abierto consumir en un plazo de 30 días.

USDA ORGANIC *"biologico/organic/biológico/ biologisch/biologique*

MANUFACTURED BY:
Tartuflanghe srl, Loc. Catena Rossa 7
12040 Piobesi d'Alba (CN) - Italia
www.tartuflanghe.com
Certified organic by icea

50ml 1.70fl.oz

Condiment with Balsamic Vinegar of Modena with Truffle
Tuber aestivum Vitt.

50ml 1.70fl.oz
Limited Edition
8 010939 410056

Condimento a base di "Aceto Balsamico di Modena IGP" con Tartufo

Tuber aestivum Vitt.

biologico organic biologisch biológico biologique

OPERATORE CONTROLLATO N. I1893 — ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAFT IT BIO 006 AGRICOLTURA UE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100ml
NUTRITION DECLARATION FOR 100ml
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100ml
NÄHRWERTDEKLARATION FÜR 100ml
DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100ml

Energia / Energy / Valor energético	1016kJ
Energie / Energie	239kcal
Grassi / Fat / Grasas / Fett	
Matières grasses	0,5g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates de las cuales saturadas / davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés	0g
Carboidrati / Carbohydrate Hidratos de carbono / Kohlenhydrate Glucides	54g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares / davon Zucker / dont sucres	54g
Proteine / Protein / Proteínas Eiweiß / Protéines	0,5g
Sale / Salt / Sal / Salz / Sel	0,6g

Da consumarsi preferibilmente entro fine:
Best before end:
Mindestens haltbar bis Ende:
Consumir preferentemente antes del fin de:
A consommer de préférence avant fin:

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

NOME FILE: astuccio Aceto Balsamico di Modena con tartufo estivo - bio 50 ml
REVISIONE N°: 2
DATA REVISIONE: 17 05 2019
FORMATO: dimensioni fustella 150 x 231 mm
Rif. Articolo: TL 10 AC 002
Data Approvazione:

TartufLanghe
BIO

Condiment with Balsamic Vinegar of Modena with Truffle

Tuber aestivum Vitt.

50ml 1.70fl.oz

Limited Edition

8 27649 30219 3

IT Condimento a base di "Aceto Balsamico di Modena IGP" con tartufo estivo INGREDIENTI: "Aceto Balsamico di Modena IGP"* (mosto cotto d'uva,* aceto di vino*) 99%, tartufo d'estate* (Tuber aestivum Vitt.) liofilizzato 0,2% (pari al 1% di tartufo fresco) , aroma naturale. **CONTIENE SOLFITI.** Ideale per condire carne cruda, uova, filetti di carne, formaggi ed insalate. Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce. Dopo l'apertura consumare entro 30 giorni.

EN Condiment with Balsamic Vinegar of Modena with truffle. INGREDIENTS: Balsamic Vinegar of Modena* (cooked wine most*, wine vinegar*) 99%, freeze-dried summer truffle* (Tuber aestivum Vitt.) 0,2% (like 1% of fresh truffle), natural flavor. **IT CONTAINS SULPHITES.** Ideal to drizzle over meat and tartare, eggs, filets, cheese and salads. Keep in a cool and dry place and avoid light sources. After opening, consume within 30 days.

FR Condiment saveur truffe a base de Vinaigre Balsamique de Modena avec truffe d'été 0,2% (Tuber aestivum vitt.) INGREDIENTS: Vinaigre Balsamique de Modena* (moût de raisin cuit*, vinaigre de vin*) 99%, truffe d'été* (Tuber aestivum Vitt.) lyophilisée 0,2% (qui équivaut au 1% de truffe fraîche), arôme naturel. **CONTIENT SULPHITES.** Idéal pour tartare de viande, les oeufs, les filets de viande, les fromages et les salades Conserver dans un lieu frais et sec et à l'abri de la lumière. Après l'ouverture, consommer dans les 30 jours.

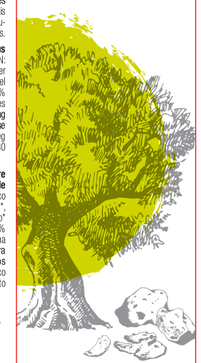
DE Kondiment von Balsam-Essig aus Modena mit Sommertrüffel. ZUTATEN: Balsam Essig aus Modena* (gekochter Traubenmost*, Weinessig*) 99%, Sommertrüffel* (Tuber aestivum Vitt.) gefriergetrocknet 0,2% (Es entspricht auf 1% frischer Trüffel), natürliches Aroma. **ES ENTHÄLT SULFITE. Ideale Dressing für Fleisch-Carpaccio, Eiern, Fleischfilets, Käse und Salaten.** Kühl und trocken lagern und weg vom Licht. Nach dem Öffnen, innerhalb von 30 Tage verbrauchen.

ES Condimento a base de Vinagre Balsámico de Modena con trufa de verano. INGREDIENTES: Vinagre Balsámico de Modena IGP* (mosto cocido de uva*, vinagre de vino*) 99%, trufa de verano* (Tuber aestivum Vitt.) liofilizada 0,2% (equivalente al 1% de trufa fresca), aroma natural. **CONTIENE SOLFITOS. Ideal para aliñar carne cruda, huevos, filetes, quesos y ensaladas.** Conservar en un lugar fresco y seco y protegido de la luz. Una vez abierto consumir en un plazo de 30 días.

USDA ORGANIC *"biologico/organic/biológico/ biologisch/biologique*

MANUFACTURED BY:
Tartuflanghe srl, Loc. Catena Rossa 7
12040 Piobesi d'Alba (CN) - Italia
www.tartuflanghe.com
Certified organic by icea

50ml 1.70fl.oz



Limited Edition
8 010939 410056

Condimento a base di "Aceto Balsamico di Modena IGP" con Tartufo

Tuber aestivum Vitt.

biologico organic biologisch biológico biologique

OPERATORE CONTROLLATO N. I1893 — ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAFT IT BIO 006 AGRICOLTURA UE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100ml
NUTRITION DECLARATION FOR 100ml
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100ml
NÄHRWERTDEKLARATION FÜR 100ml
DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100ml

Energia / Energy / Valor energético	1016kJ
Energie / Energie	239kcal
Grassi / Fat / Grasas / Fett	
Matières grasses	0,5g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates de las cuales saturadas / davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés	0g
Carboidrati / Carbohydrate Hidratos de carbono / Kohlenhydrate Glucides	54g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares / davon Zucker / dont sucres	54g
Proteine / Protein / Proteínas Eiweiß / Protéines	0,5g
Sale / Salt / Sal / Salz / Sel	0,6g

Da consumarsi preferibilmente entro fine:
Best before end:
Mindestens haltbar bis Ende:
Consumir preferentemente antes del fin de:
A consommer de préférence avant fin:

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

Printed CS4 Format 100X150 Dpcs 17.0e (pdf15dpi)
without hidden PBS © 2015 Heidelberger Druckmaschinen AG