

ITALIA **B** ITALIA
BREZZO

SALSA TARTUFATA - TRUFFLE SAUCE
SAUCE SAUVEUR TRUFFE - TRÜFFELSAUCE

Ingredienti: Funghi coltivati (Agaricus bisporus), Olive, Olio extravergine di oliva, Tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 3%, Capperi, ACCIUGHE, Aroma, Sale.

Ingredients: Cultivated Mushrooms (Agaricus bisporus), Olives, Extravirgin Olive Oil, Summer italian Truffle (Tuber aestivum Vitt.) 3%, Capers, ANCHOVIES, Aroma, Salt.

Ingrédients: Cèpes cultivés (Agaricus bisporus), olives, huile extra vierge d'olive, truffe d'été italien (Tuber Aestivum Vitt.) 3%, câpres, ANCHOVIES, arôme, sel. Zutaten: Champignonpilze (Agaricus bisporus), Oliven 32%, Natives Olivenöl Extra, Sommertrüffel italienisch (Tuber aestivum Vitt.) 3%, Kapern, SARDELLEN, Aroma, Salz.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G AVERAGE NUTRITIONAL VALUE FOR 100G VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G DURCHSCHNITTLICHE NAHRWERTE IE 100G	
Energia / Energy / Energie / Energie	1307 kJ / 317 kcal
Grassi / Fat / Graisses / Fett	33 g
di cui Acidi grassi saturi / of which saturates / dont acides gras saturés / gesättigte Fettsäuren	5 g
Carboidrati / Carbohydrates / Glucides	1 g
di cui Zuccheri / Sugar / dont sucres / davon Zucker	1 g
Proteine / Protein / Protéines	3,1 g
Sale / Salt / Sel	0,034 g

Apicoltura Brezzo s.r.l.
Fraz. Tre Rivi, 87 - 12040 Monteu Roero (CN)
www.brezzo.it



8 000571 007059

80g SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE

2,82 oz

Si consiglia di tenere in luogo fresco. Keep in a cool place. Il est conseillé de garder le produit dans un endroit frais. Conservare in frigorifero dopo l'apertura e consumare entro pochi giorni. Store in fridge after opening and consume within few days. Conserver au réfrigérateur après ouverture et consommer dans quelques jours. Da consumarsi preferibilmente entro il /lotte vedi sotto Best before / lot. See below. Date d'échéance et lot: voir ci-dessous.

Steriliziamo il prodotto per renderlo sicuro e conservarlo a lungo, senza l'utilizzo di conservanti né additivi. La presenza di eventuali macchie scure all'interno della capsula o sul bordo del vaso sono dovute alla cottura della preparazione e non ne pregiudicano la qualità. We sterilize the product to make it safe and able to be kept for a long time without using preservatives or additives. Any dark stains on the lid or sides of the jar are due to the cooking preparation and are not an indication of inferior product quality.



Truffle Specialities

Way of using: Excellent for tartines, appetizers, spread over the bread or with breadsticks. Delicious with all kinds of pasta and risotto.

Servivorschlag: ideal fuer Toastbrot, Aperitiv, Aufstrich auf Brot oder mit Grissini. Ideal als Sauce für Pasta und Risotto.

ITALIA **B** ITALIA
BREZZO

ITALIA **B** ITALIA
BREZZO

TARTUFO ITALIANO  ITALIAN TRUFFLE

Specialità al Tartufo



Specialità al Tartufo

Modi d'uso: Ideale per tartine, aperitivi, spalmato sul pane o con i grissini. Ottimo con tutti i tipi di pasta e risotto.

Mode d'emploi: Parfait pour tartiner, avec pain ou gressins. Super assasoinement pour les pâtes et le risotto.

ITALIA **B** ITALIA
BREZZO



VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE