

FAMILY COMPANY SINCE 1975



www.tartuflanghe.com

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

TL100B01



Prodotto utilizzando Energia Rinnovabile
secondo il Certificato di Origine GSE Italia



Condiment made of
Extra Virgin Olive
OIL

with
WHITE
TRUFFLE

Tuber magnatum Pico



100% ITALIAN OIL

100 ml 3.4 fl oz

❶ **CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (99%) AL TARTUFO BIANCO (Tuber magnatum Pico)** - INGREDIENTI: olio extravergine d'oliva italiano 99%, tartufo bianco (Tuber magnatum Pico) liofilizzato 0,15% (pari al 0,9% di prodotto fresco), aroma naturale. Conservare in luogo fresco e asciutto. • **Da consumarsi preferibilmente entro fine:** vedi fondo astuccio. **MODI D'USO:** ideale per condire tartare, carpaccio o filetti di carne e di pesce, primi piatti, uova, formaggi, insalate, verdure e patate. Prodotto da finitura, da utilizzare 1/2 cucchiaino a porzione.

❷ **EXTRA VIRGIN OLIVE OIL (99%) WITH WHITE TRUFFLE** - INGREDIENTS: italian extra virgin olive oil 99%, freeze-dried white truffle (Tuber magnatum Pico) 0.15% (like 0.9% of fresh truffle), natural flavor. Keep in a cool and dry place. • **Best before end:** see below. **USE TIPS:** drizzle over meat and tartare, carpaccio and filets, pasta, eggs, cheese, salads, vegetables and potatoes. Use as a finishing condiment, 1/2 tsp. per portion.

Dichiarazione nutrizionale per 100ml / Nutrition declaration for 100ml / Déclaration nutritionnelle pour 100ml / Nährwertdeklaration für 100ml / Información nutricional por 100ml /

Energia / Energy / Énergie / Energie / Valor energético	3367 kJ / 819 kcal
Grassi / Fat / Matières grasses / Fett / Grasas	91 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales saturadas	14 g
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono	0 g
di cui zuccheri / of which sugars / dont sucres / davon Zucker / de los cuales azúcares	0 g
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß / Proteínas	0 g
Sale / Salt / Sel / Salz / Sal	0 g

100 ml

3.4 fl oz



Condimento a base di

OLIO
Extravergine d'oliva

al
TARTUFO
BIANCO

Tuber magnatum Pico



OLIO 100% ITALIANO

❸ **CONDIMENT SAVEUR TRUFFE À BASE D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA (99%) AVEC TRUFFE BLANCHE (Tuber magnatum Pico) 0,15%** - INGREDIENTS: huile d'olive vierge extra italienne 99%, truffe blanche (Tuber magnatum Pico) lyophilisée 0,15% (qui équivaut à 0,9% de truffe fraîche), arôme naturel. Conserver dans un lieu frais et sec. • **À consommer de préférence avant fin:** voir la date imprimée sur le fond. **MODE D'EMPLOI:** condiment idéal pour tartare, carpaccio et filets de viande et de poisson, les pâtes, les œufs, les fromage et les salades, les légumes et les pommes de terre. À utiliser en finition, une 1/2 petite cuillère par portion.

❹ **NATIVES OLIVENÖL EXTRA (99%) MIT WEISSEN TRÜFFELN** - ZUTATEN: Italienisches Natives Olivenöl Extra 99%, gefriergetrocknete weisse Trüffel (Tuber magnatum Pico) 0,15% (entspricht 0,9% frischen Trüffeln), natürliches Aroma. Kühl und trocken lagern. • **Mindestens haltbar bis Ende:** siehe Packungsunterseite. **SERVIERTIPP:** Ideal auf Fleisch- und Fisch-Carpaccio, Tartare, Filets, Pasta, Eier, Käse, Salat, Gemüse und Kartoffeln. 1/2 Teelöffel pro Portion.

❺ **ACEITE EXTRA VIRGEN DE OLIVA (99%) CON TRUFA BLANCA** - INGREDIENTES: aceite extra virgen de oliva italiano 99%, trufa blanca (Tuber magnatum Pico) liofilizada 0,15% (equivalente al 0,9% de producto fresco), aroma natural. Conservar en un lugar fresco y seco. • **Consumir preferentemente antes del fin de:** ver estuche. **MODOS DE EMPLEO:** ideal para enriquecer con aroma de trufa un carpaccio de carne, entremeses, huevos, filetes de carne, quesos, ensaladas y verduras. 1/2 cucharadita por porción.

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

100 ml
3.4 fl oz



8 010939 000653



8 27649 05533 4