



CREMA DI TARTUFO BIANCO - WHITE TRUFFLE CREAM CREME SAVEUR TRUFFLE BLANCHE - WEISSE TRÜFFELCREME

Ingredienti: LATTE fresco, PANNA, BURRO, FARINA, Parmigiano Reggiano (LATTE, sale, caglio), tritume di Tartufo Bianchetto (Tuber Albidum Pico-origine Italia) 5%, sale, Tartufo Bianco (Tuber Magnatum Pico-provenienza Italia) 0,5%, olio extra vergine d'oliva, aromi. **Ingredients:** fresh MILK, CREAM, BUTTER, FLOUR, Parmesan cheese (MILK, salt, rennet), Bianchetti Truffles breakings (Tuber Albidum Pico-origini Italy) 5%, salt, Minced White Truffles (Tuber Magnatum Pico - origin Italy) 0,5%, Extra Virgin olive oil, Flavours. **Ingredients:** LAIT frais, CREME, BEURRE, FARINE, Parmigiano Reggiano (LATTE, sel, présure), Tritume de truffe Bianchetto (Tuber Albidum Pico-origine Italie) 5%, sel, (Tuber Magnatum Pico-origine Italie) 0,5%, huile d'olive extra vierge, arômes. **Zutaten:** frische MILCH, CREME, BUTTER, MEHL, Parmigiano Reggiano (MILCH, Salz, Lab), Tritume aus Bianchetto-Trüffel (Tuber Albidum Pico-Herkunft Italien) 5%, Salz, (Tuber Magnatum Pico-Herkunft Italien) 0,5%, natives Olivenöl extra, Aromen.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G AVERAGE NUTRITIONAL VALUE FOR 100G VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G DURCHSCHNITTICHE NAHRWERTE IE 100G	
Energia / Energy / Energie / Energie	1046 kJ / 245 kcal
Grassi / Fat / Graisses / Fett	23 g
di cui Acidi grassi saturi / of which saturates / dont acides gras saturés / gesättigte Fettsäuren	10 g
Carboidrati / Carbohydrates / Glucides	7 g
di cui Zuccheri / Sugar / dont sucres / davon Zucker	3 g
Proteine / Protein / Protéines	4 g
Sale / Salt / Sel	2 g

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 /lotter: vedi sotto. Best before / lot: See below. Date d'échéance et lot: voir ci-dessous.

Steriliziamo il prodotto per renderlo sicuro e conservabile 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.



80g
2.82 oz

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



Truffle Specialities

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

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



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.



VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE