



CREMA DI TARTUFO BIANCO E PORCINI - WHITE TRUFFLE AND BOLETUS CREAM
CRÈME SAVEUR TRUFFLE BLANCHE ET CÈPES - WEIÑE TRÜFFELCREME UND STEINPILZE

Ingredienti: Funghi Porcini (Boletus Edulis e relativo gruppo) origine UE 75%, Olio extravergine di oliva 18%, pezzi di Tartufo Bianco (Tuber Magnatum Pico-origine Italia) 5%, Sale, Pepe, Prezzemolo, Aroma.
Ingredients: Porcini Mushrooms (Boletus Edulis and related group) UE origin 75%, extra virgin olive oil 18%, Minced White Truffles (Tuber Magnatum Pico-origin Italy) 5%, salt, Pepper, parsley, Flavour.
Ingrédients: Champignons Porcini (Boletus Edulis et groupe apparenté) Origine UE 75%, huile d'olive extra vierge 18%, morceaux de truffe blanche (Tuber Magnatum Pico-origine Italie) 5%, sel, poivre, persil, arôme.
Zutaten: Steinpilze (Boletus Edulis und verwandte Gruppe) EU-Herkunft 75%, Olivenöl extra vergine 18%, Stücke weißer Trüffel (Tuber Magnatum Pico-Herkunft Italien) 5%, Salz, Pfeffer, Petersilie, Aroma.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G AVERAGE NUTRITIONAL VALUE FOR 100G VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G DURCHSCHNITTICHE NAHRWERTE IE 100G	
Energia / Energy / Energie / Energie 1020 kJ / 248 kcal	
Grassi / Fat / Graisses / Fett	26 g
di cui Acidi grassi saturi / of which saturates / dont acides gras saturés / gesättigte Fettsäuren	4 g
Carboidrati / Carbohydrates / Glucides	0,8 g
di cui Zuccheri / Sugar / dont sucres / davon Zucker	0,7 g
Proteine / Protein / Protéines	3 g
Sale / Salt / Sel	0,8 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 / lotte: vedi sotto. Best before / lot: See below. Date d'échéance et lot: voir ci-dessous.

Sterilizziamo il prodotto per renderlo sicuro e conservabile a lungo, senza l'utilizzo di conservanti né additivi. La presenza di etichette scure 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.

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



8 000571 070558

80g SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE

2.82 oz



Truffle Specialities

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

Serviovorschlag: 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.



VERO
VASO
(GL70)



METALLO
CAPSULA
(FE40)



PIANERO
PLASTICA
(PS6)



CARTA
ASTUCCIO
(PAP 21)

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE