

ITALIA **B** ITALIA  
BREZZO

CREMA CON PARMIGIANO REGGIANO E TARTUFO - PARMIGIANO REGGIANO CHEESE AND TRUFFLE CREAM  
CRÈME SAUVOUR FROMAGE PARMESAN ET TRUFFE - PARMIGIANO REGGIANO KÄSECREME MIT TRÜFFELN

Ingredienti: PANNA, Parmigiano Reggiano DOP (LATTE, sale, caglio) 31%, LATTE, BURRO, Tartufo estivo italiano (Tuber aestivum Vitt.) 2%, Amido di mais, Aroma. Ingredients: CREAM, Parmigiano Reggiano PDO CHEESE (MILK, salt, rennet) 31%, MILK, BUTTER, Summer italian truffle (Tuber aestivum Vitt.) 2%, Corn starch, Aroma. Ingrédients: CRÈME, FROMAGE "Parmigiano Reggiano AOP" (LAIT, sel, présure) 31%, LAIT, BEURRE, truffe d'été italien (Tuber Aestivum Vitt.) 2%, fécule de maïs, arôme. Zutaten: SAHNE, Parmigiano Reggiano g.U. Käse (MILCH, Salz, Lab) 31%, MILCH, BUTTER, Sommertrüffel italienisch (Tuber aestivum Vitt.) 2%, Maisstärke, Aroma.

AUTORIZZAZIONE CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G	
AVERAGE NUTRITIONAL VALUE FOR 100G	
VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G	
DURCHSCHNITTLICHE NAHRWERTE IE 100G	
Energia / Energy / Energie/Energie	1251 kJ/ 302 kcal
Grassi / Fat / Graisses / Fett	27 g
di cui Acidi grassi saturi / of which saturates / dont acides gras saturés / gesättigte Fettsäuren	13 g
Carboidrati / Carbohydrates / Glucides	2,8 g
di cui Zuccheri / Sugar / dont sucres / davon Zucker	2,1 g
Proteine / Protein / Protéines	12 g
Sale / Salt / Sel	0,41 g

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

SENZA GLUTINE  
GLUTEN FREE

FT  
9-2031/L  
E



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 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 natura 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



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



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.

TARTUFO ITALIANO  ITALIAN TRUFFLE  
Specialità al Tartufo

ITALIA **B** ITALIA  
BREZZO



VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE