



SPECIALITÀ A BASE DI MIELE DI ACACIA E TARTUFO
SPECIALTY BASED ON ACACIA HONEY AND TRUFFLE
SPECIALITÉS À BASE DE MIEL D'ACACIA SAVEUR TRUFFLE
SPEZIALITÄTEN AUF DER GRUNDLAGE VON ACACIA-HONIG UND TRÜFFELN

Ingredienti: Miele di acacia 99,7%, Tartufo estivo 0,2% (Tuber Aestivum Vitt.), Aroma di Tartufo 0,1%. Ingredients: Acacia honey 99,7%, Summer truffle 0,2% (Tuber aestivum Vitt.), Truffle aroma 0,1%. Ingrédients: Miel d'acacia 99,7%, truffe d'été 0,2% (Tuber aestivum Vitt.), arôme de truffe 0,1%. Zutaten: Akazienhonig 99,7%, Sommertrüffel 0,2% (Tuber Aestivum Vitt.), Trüffelaroma 0,1%.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G AVERAGE NUTRITIONAL VALUE FOR 100G VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G DURCHSCHNITTICHE NAHRWERTE IE 100G	
Energia / Energy / Energie / Energie	1573 kJ / 323 kcal
Grassi / Fat / Graisses / Fett	0 g
di cui Acidi grassi saturi / of which saturates / dont acides gras saturés / gesättigte Fettsäuren	0 g
Carboidrati / Carbohydrates / Glucides	80 g
di cui Zuccheri / Sugar / dont sucres / davon Zucker	80 g
Proteine / Protein / Protéines	0,5 g
Sale / Salt / Sel	0,028 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 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.

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



8 000571 007028
100 g
3.52 oz



Truffle Specialities

Way of using: Excellent pairing with all kinds of cheese, both fresh and seasoned.

Serviovorschlag: hervorragend mit allen Kaesesorten, Frischkaese, gereifter Kaese.



TARTUFO ITALIANO  ITALIAN TRUFFLE
Specialità al Tartufo



Specialità al Tartufo

Modi d'uso: Eccellente abbinamento con tutti i tipi di formaggi, sia freschi che più stagionati.

Mode d'emploi: Excellente combinaison avec tous les types de fromages, frais et plus assaisonnés.



VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE