

ITALIA **B** ITALIA
BREZZO

SALE AL TARTUFO - TRUFFLE SALT - SEL SAVEUR TRUFFES
SALZ AUS GUÉRANDE MIT SCHWARZEN TRÜFFELN

Ingredienti: Sale di Guérande (Origine Francia) 98%, tartufo d'estate (Tuber aestivum Vitt.) liofilizzato 1% (pari a 5% di tartufo fresco) origine Italia, aroma.
Ingredients: Guérande salt (France origin) 98%, summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 1% freeze-dried (equal to 5% fresh truffle) Italian origin, aroma.
Ingrédients: Sel de Guérande (origine France) 98%, truffe d'été (Tuber aestivum Vitt.) 1% lyophilisée (soit 5% de truffe fraîche) Origine Italie, arôme. Zutaten: Guérande-Salz (Herkunft Frankreich) 98%, Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 1% gefriergetrocknet (entspricht 5% frischer Trüffel) Herkunft Italien, Aroma.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G AVERAGE NUTRITIONAL VALUE FOR 100G VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G DURCHSCHNITTLICHE NAHRWERTE IE 100G	
Energia / Energy / Energie/Energie	0 kJ / 0 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	0 g
di cui Zuccheri / Sugar / dont sucres / davon Zucker	0 g
Proteine / Protein / Protéines	0 g
Sale / Salt / Sel	98 g

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



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.

90g
3.17 oz

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.



Truffle Specialities

Way of using: Ideal on eggs, salad, chopped fresh meat, vegetables, meat or fish dishes.

Servievorschlag: ideal auf gekochte Eier Salat, Tartar, Gemüseteller, Fleisch oder Fisch.

ITALIA **B** ITALIA
BREZZO

ITALIA **B** ITALIA
BREZZO



Specialità al Tartufo

Modi d'uso: deale su uova, insalata, carne cruda, piatti di verdure, carne o pesce.

Mode d'emploi: Excellent sur oeufs, salade, viande crue, légumes, viande ou poisson.

TARTUFO ITALIANO  ITALIAN TRUFFLE
Specialità al Tartufo

ITALIA **B** ITALIA
BREZZO



VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE