

FAMILY COMPANY SINCE 1975



www.tartufanghe.com

Find more of our chef tips and tasty original recipes on:
Per consigli e gustose ricette consulta:

TL02C0010



Prodotto utilizzando Energia Rinnovabile
secondo il Certificato di Origine GSE Italia



Porcini MUSHROOM SAUCE

with
TRUFFLE

Tuber aestivum Vitt.

90g e 3.17 oz



1 SUGO FUNGHI PORCINI E TARTUFO - INGREDIENTI: latte, funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo) 34%, panna, tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 3%, fecola di patate, burro, amido di mais, cipolle, carote, sale, pepe, aroma naturale. **SENZA GLUTINE.** Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigo (+4°C) e consumare entro 3-4 giorni. • **Da consumarsi preferibilmente entro fine:** vedi fondo astuccio. • **MODI D'USO:** condimento per: paste, risotti, uova, patate, filetti di carne e pesce. **2 PORCINI MUSHROOM SAUCE WITH TRUFFLE** - INGREDIENTS: milk, porcini mushroom (Boletus edulis and relative group) 34%, cream, summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 3%, potato flour, butter, corn starch, onion, carrots, salt, pepper, natural flavor. **GLUTEN-FREE.** Keep in a cool and dry place. After opening, keep in the fridge (+4°C) and use within 3-4 days. • **Best before end:** see below. **USE TIPS:** condiment for: pasta, risotto, egg and potato recipes, meat and fish filets.

Dichiarazione nutrizionale per 100g / Nutrition declaration for 100g / Déclaration nutritionnelle pour 100g / Nährwertdeklaration für 100g / Información nutricional por 100g
Energia / Energy / Energie / Valor energético: 681 kJ / 165 kcal - Grassi / Fat / Matières grasses / Fett / Grasas: 15 g - di cui acidi grassi saturi / of which saturates / dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales saturadas: 9,1 g - Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono: 3,7 g - di cui zuccheri / of which sugars / dont sucres / davon Zucker / de los cuales azúcares: 2,8g - Proteine / Protein / Protéines / Eiweiße / Proteínas: 3,0 g - Sale / Salt / Salz / Sal: 0,87 g



VEGETARIAN

90g e
3.17 oz



SUGO

FUNGHI
porcini e
TARTUFO

Tuber aestivum Vitt.



3 SAUCE SAVEUR TRUFFE AVEC CÈPES ET TRUFFE D'ÉTÉ (Tuber aestivum Vitt.) 3% - INGREDIENTS: lait, cèpes (Boletus edulis et rel. group) 34%, crème fraîche, truffe d'été (Tuber aestivum Vitt.) 3%, féculle de pommes de terre, beurre, amidon de maïs, oignon, carottes, sel, poivre, arôme naturel. **SANS GLUTEN.** Conserver dans un lieu frais et sec. Une fois ouverte, conserver au frigo (+4°C) et consommer dans les 3-4 jours. • **A consommer de préférence avant fin:** voir la date imprimée sur le fond. **MODE D'EMPLOI:** assaisonnement pour pâtes, risotto, pommes de terres et œufs, filets de viande et poisson. **4 STEINPLZ-SOSSE MIT TRUFFEL** - ZUTATEN: Milk, Steinpilze (Boletus edulis und artverwandte Pilze) 34%, Sahne, Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 3%, Kartoffelmehl/ Butter, Maisstärke, Zwiebel, Karotten, Salz, Pfeffer, natürliches Aroma. **GLUTENFREI.** Kühl und trocken lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren (+4°C) und innerhalb von 3-4 Tage verbrauchen. • **Mindestens haltbar bis Ende:** siehe Packungsunterseite. **SERVIERTIPP:** Pasta, Risotto, Eier- und Kartoffelrezepte, Fleisch- und Fischfilets. **5 SALSA DE SETAS CON TRUFA** - INGREDIENTES: leche, setas (Boletus edulis y relativo grupo) 34%, nata, trufa de verano (Tuber aestivum Vitt.) 3%, fécula de patatas, mantequilla, amido de maíz, cebollas, zanahorias, sal, pimienta, aroma natural. **SIN GLUTEN.** Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, conservar en la nevera (+4°C) y consumir en un plazo de 3-4 días. • **Consumir preferentemente antes del fin de:** ver estuche. **MODO DE EMPLEO:** pastas, arroces, huevos, patatas, carnes y pescados.

90g e
3.17 oz

TARTUFLANGHE SRL - Loc. Catena Rossa, 7
12040 Piovesi d'Alba (CN) - Italia - www.tartufanghe.com



8 27649 07523 3



8 010939 000509