



la Madia
Regale

La Madia Regale Black Truffle Cream

黑松露奶油酱



Ingredients: Champignon mushrooms, olive oil, extra black truffle (*Tuber melanosporum* Vitt.), black truffle (*Tuber aestivum* Vitt.), brandy, anchovy paste, breadcrumbs, garlic, corn starch, white pepper, salt, natural flavours. Contains sulfites, fish (anchovy), wheat.

Shelf Life: 36 months

Size: 130g

Serving size: One tablespoon

Preservation: Once open refrigerate, consume within few days.

Description: The Extra black truffle cream can be used as a substitute in any truffle dish or as an ingredient in any culinary preparation.

Suggestions for use: Mix well before use. Ready to be used as a condiment or special topping. For distinctive sauces infuse in milk, cream, butter, bechamel sauce.

Particularities: Truffles are relatively rare and they are one of the most expensive product in the world, since their growth depends on seasonal and environmental elements. Italy is one of the world's largest producer and exporter of truffles, where can be found all kinds of truffles used in gastronomy.

原料: 奶油, 黄油, 牛奶, 巴氏灭菌蛋, 白松露, 新鲜碎奶酪, 盐, 玉米淀粉, 天然香精松露泥, 可使意面, 米饭, 炖肉, 鱼和头盘增味, 最好加热后食用。

保质期: 36个月

规格: 130克

分量: 一餐勺

保存: 冷藏保存, 开封后尽快食用

介绍: 白松露泥, 可使意面, 米饭, 炖肉, 鱼和头盘增味, 最好加热后食用。

食用建议: 使用前搅拌均匀。可用作调味品或特殊浇头。可以加入牛奶, 奶油, 黄油, 白汁等制作特殊的酱料。

特殊性: 松露非常稀少, 也是世界上最昂贵的食品之一。因为他们的增长取决于季节和环境要素。意大利是世界上最大的松露生产商和出口商, 在那里可以找到各种各样的用于烹饪的松露产品。

NUTRITION FACTS	
Calories	22 g
Fat. Cal.	17 g
Total Fat	2 g
Trans Fat	0 g
Sat. Fat	0,2 g
Cholesterol	0 mg
Sodium	84 mg
Total Carb.	1 g
Dietary Fibers	0,2 g
Sugars	0,3 g
Protein	0,5 g



Cavatelli with
Black Truffle Cream
黑松露泥意面

营养成分	
卡路里	22 克
脂肪卡路里	17 克
总脂肪	2 克
反式脂肪	0 克
饱和脂肪	0,2 克
胆固醇	0 毫克
钠	84 毫克
总糖类	1 克
纤维	0,2 克
糖	0,3 克
蛋白质	0,5 克

