



La Madia Regale **Black Truffle & Gold**

黄金黑松露



Inaredients: truffle **Extra** black melanosporum Vitt.). Extra virgin olive oil. Gold. Salt

Shelf I ife: 36 months

Size: 50a

Serving size: One tablespoon

Preservation: Once open refrigerate and consume within a few days.

Description: Thin slices of black truffle and gold leaves, ideal to garnish and to add an exclusive touch to vour recipes and dishes.

Suggestions for use: Use as fresh truffle. We suggest adding directly to the dish to keep its fragrance and bring out its peculiarities.

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.











Gorgonzola and Coffee Risotto with Black Truffle and Gold 古岡左拉芝士、咖啡 松露和黄金意大利调味饭

原料:特殊黑松露、优质初榨橄榄油、黄金、盐。

保质期: 36个月 规格: 50克 分量・一祭勺

保存: 冷藏保存, 开封后尽快食用。

介绍: 特级黑松露, 搭配食用金箔, 无以伦比

的奢华享受。

食用建议:可以当做新鲜松露使用。我们建议您将 它直接放入菜肴中, 既能保持它的香气又能体现它 的特性。

特殊性: 松露非常稀少, 也是世界上最昂贵的食品 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。

卡路里	40 克
脂肪卡路里	38克
总脂肪	4 克
反式脂肪	0克
饱和脂肪	0,5 克
胆固醇	0 毫克
钠	184 毫克
总糖类	1 克
纤维	1 克
糖	1 克
蛋白质	0,5 克

















