



La Madia Regale White Truffle Tartufata

白松露混合酱



Ingredients: Champignon mushrooms, olive oil. white truffle (Tuber borchii Vitt.), fiber, salt, garlic,

Shelf I ife: 36 months

Size: 130a

Serving size: One tablespoon

Preservation: Once open refrigerate, consume within few days.

Description: White truffle tartufata mushrooms and truffle small pieces, an ideal seasoning for pasta, risotto, meat and fish, or as a sauce for small snacks of bread.

Suggestions for use: Ready to be used, as a condiment or a special topping.

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.

NUTRITION FACTS	
Calories	45 g
Fat. Cal.	36 g
Total Fat	4 g
Trans Fat	0 g
Sat. Fat	1 g
Cholesterol	0 mg
Sodium	60 mg
Total Carb.	1 g
Dietary Fibers	0 g
Sugars	1 g
Protein	0,8 g



WHITE TRUFFLE

TARTUFATA

NET WT. 4.6 oz. (130 g



Filet Mignon with Risotto in White Truffe Tartufata 白松囊泥菲力牛排饭

原料:蘑菇,橄榄油,白松露,植物纤维、食用 盐、大蒜、香料。

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, 理想的意大利面调味品、也可 用来烹制烩饭, 肉类和鱼类, 或作为面包等点心

食用建议:可用作调味品或特殊涤头。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。

营养成分	
卡路里	45 克
脂肪卡路里	36克
总脂肪	4克
反式脂肪	0克
饱和脂肪	1 克
胆固醇	0 毫克
钠	60 毫克
总糖类	1 克
纤维	0 克
糖	1 克
蛋白质	0,8 克



















