



## La Madia Regale **Dried Black Truffle**

黑松露干片



Ingredients: Dried Black Truffle (Tuber aestivum

Vitt.).

Shelf I ife: 36 months

Size: 10a

Serving size: One tablespoon

Preservation: Preserve in a dried and cold place.

**Description:** Dried thin slices of black truffle.

Suggestions for use: Rehydrate the dried truffle slices in lukewarm water and use it as fresh truffle or rehydrate the truffle slices in a pan with broth and serve on hot dishes and starters.

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	1 g
Fat. Cal.	0 g
Total Fat	0 g
Trans Fat	0 g
Sat. Fat	0 g
Cholesterol	0 mg
Sodium	0 mg
Total Carb.	1 g
Dietary Fibers	0,2 g
Sugars	1 g
Protein	0,1 g







Black Truffle Ravioli 里松震意大利饺

原料:干的黑松露。 **保质期:** 36个月

**规格:** 100克 **分量:** 一餐勺

保存: 冷藏保存, 开封后尽快食用。

介绍:干的黑松露薄片。

食用建议: 放在水中浸泡后搭配其他菜肴烹饪, 可

直接食用。

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	1 克
脂肪卡路里	0 克
总脂肪	0,5克
反式脂肪	0克
饱和脂肪	0 克
胆固醇	0 毫克
钠	0 毫克
总糖类	0 克
纤维	0,2克
糖	0 克
蛋白质	0,1克

















