



125 g e

AL TARTUFO

di Latte di Bufala
GOURMET

DEL GAUDIO



ECCellenze Italiane

Mozzarella

Suggerimento di presentazione / Suggestion de présentation / Serving suggestion / Servingsuggestion

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION /
DECLARATION NUTRITIONNELLE / NÄHRWERTDEKLARATION

valore medio / average value / valeur moyenne / Nährwertdeklaration - per 100g

Energia / Energy / Énergie	1024kJ/247kcal
Grassi / Fat / Graisses / Fett	21,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / dont acides gras saturés / Davon gesättigte Fettsäuren	13,0 g
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate	0,5 g
di cui zuccheri / of which sugars / dont sucres / Davon Zucker	0,5 g
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß	14,0 g
Sale / Salt / Sel / Salz	0,6 g

- IT** FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA DI LATTE DI BUFALA CON TARTUFO ESTIVO MACINATO. Grasso sul secco min. 52%. Ingredienti: latte di bufala, tartufo estivo macinato 3% (Tuber Aestivum Vitt), sale, caglio. Conservare a max. +7°C.
- GB** FULL FAT SOFT CHEESE FROM BUFFALO'S MILK WITH SUMMER TRUFFLE. Fat in dry matter min 52%. - Ingredients: buffalo's milk, summer truffle 3% (Tuber Aestivum Vitt), salt, rennet. Keep at max. +7°C.
- FR** FROMAGE FRAIS A PATE FILEE AU LAIT DE BUFFLONNE ET TRUFFE D'ÉTÉ. M.G./E.S. min. 52%. - Ingrédients: lait pasteurisé de bufflonne, truffe d'été 3% (Tuber Aestivum Vitt), sel, présure. Conserver a max. +7°C.
- DE** MOZZARELLA SOMMERTRÜFFEL - Käsezubereitung aus Pasta Filata Käse mit Sommertrüffel. Zutaten: pasteurisierte BUFFELMILCH, Sommertrüffel 3% (Tuber Aestivum Vitt), Salz, Lab. Mindestens 52% Fett i. Tr. Bei 4°C bis +7°C aufbewahren. Hergestellt in Italien.



Peso netto sgocciolato
Net drained weight
Poids net égoutté
Nettogewicht

125g e

Quantità Netta
Net quantity
Quantité nette
Abtropfgewicht

280g

Prodotto per: / Produit pour: / Product for: /
Produkt für: Del Gaudio Gourmet s.a.s.
10, Avenue de Bourgogne - Entrepôt P.02 -
Fruileg CP 70565 - 94581 RUNGIS Cedex
www.delgaudiogourmet.com

da: / par: / by: / von:



Da consumare entro/ Use by/ A consommer
jusqu'au/ Mindestens haltbar bis:

