



N.° 398861

MINISTERO DELL'INDUSTRIA DEL COMMERCIO
E DELL'ARTIGIANATO

D.G.P.I. - UFFICIO CENTRALE BREVETTI

BREVETTO
PER
MARCHIO
D'IMPRESA

OFFICIAL ITALIAN TRADEMARK

LA TARTUFATA®



LA TARTUFATA®

l'originale crema di Tartufi Bianchi e Funghi Porcini

I - L'originale crema di Tartufi Bianchi e Funghi Porcini, apprezzata e conosciuta in tutto il mondo, rappresenta da molti anni il fiore all'occhiello della produzione della famiglia Inaudi. LA TARTUFATA® Inaudi è un ottimo condimento concentrato ed è ideale su tutti i primi piatti in bianco (riso, tagliatelle, spaghetti, gnocchi, ecc.), sul filetto di carne, negli arrosti, con la fonduta e su ogni altro piatto a fantasia dello chef. Se ne consiglia l'uso al termine della cottura: è sufficiente un cucchiaino a persona diluito in una pentola con olio di oliva, panna da cucina o acqua di cottura.

GB - The original White Truffles and Porcini Mushrooms cream, appreciated and well-known all over the world, since many years has been the pride of Inaudi family's production. Inaudi's LA TARTUFATA® cream is an excellent concentrated dressing on all hot dishes. It's enough to use one teaspoon per person melted in a pan with olive oil, fresh cream or cooking water and to add to the cooked dish. It is especially recommended as a sauce for rice, tagliatelle, spaghetti, gnocchi, etc., for steaks, roast meat, with fondue or any other dishes, for that added creative touch.

D - Die originalen Creme aus weissen Trüffeln und Steinpilzen, schätzen und bekannt auf der ganzen Welt, seit vielen Jahren ist der Stolz von Herstellung der Familie Inaudi. Die Trüffelzubereitung LA TARTUFATA® von Inaudi ist eine hervorragende konzentriert Würzmischung, die zu jedem warmen Gericht verwendet werden kann; es wird die Zugabe am Ende der Zubereitung empfohlen. Darreichungstipp: Ein Teelöffel LA TARTUFATA® (pro Person) in Kochsahne oder Nudelwasser auflösen. Geeignet für Nudel- und Reisgerichte ohne Soße (Reis, Tagliatelle, Spaghetti, Gnocchi-Kartoffelnudeln, usw.), auf Fleischfilet, zu Braten, mit Fondue und zu jedem anderen Gericht je nach Phantasie des Kochs.

F - L'originale crème de Truffes Blanches et Cèpes, appréciée et connue partout dans le monde, depuis plusieurs années est le phare de la production de la famille Inaudi. LA TARTUFATA® Inaudi est un délicieux condiment concentré que accompagnera tous vos plats chauds. Nous vous conseillons de utiliser une cuillère à café par personne dilué dans une poêle avec huile d'olive, crème fraîche ou eau de cuisson et ajouter au plat en fin de cuisson. Cette crème se marie fort bien avec le riz et les pâtes au beurre (tagliatelle, spaghetti, gnocchi, etc.), sur une tranche de filet de boeuf, un rôti de veau, ou encore avec la "fonduta", et bien entendu tout autre fantaisie du chef.

E - La original crema de Trufas Blancas y Setas Polipores, apreciada y conocida en todo el mundo, desde muchos años es el orgullo de la producción de la familia Inaudi. LA TARTUFATA® Inaudi es un óptimo condimento concentrado para usar en cualquier plato caliente. Se aconseja utilizar una cucharita por persona derretida en una sartén con aceite de oliva, crema de cocina o agua de cocción y añadir a el plato cocinado. Está indicada para todos los primeros platos en blanco (arroz, tallarines, espaguetis, ñoquis, etc.), para el filete de carne, en los asados, con la fondue y con cualquier otro plato, según la fantasía del chef.

INAUDI CLEMENTE & C. s.r.l.

Corso Mazzini 148 - Borgo San Dalmazzo (CN)

Tel +39.0171.266189 - Fax +39.0171.262822

www.inaudi.com :: inaudi@inaudi.com