



Tartufi



Raccogliamo tartufi dal 1984
Truffle hunters since 1984 - Wir ernten Trüffel seit 1984

L'AZIENDA

Our Company - Unsere Firma



TARTUFI

Non tutti sanno che il Molise è la Regione italiana più ricca di Tartufo, soprattutto di Tartufo Bianco, molto apprezzato e ricercato, il cosiddetto Tuber magnatum Pico.

Si stima, infatti, che oltre il 40% della produzione di Tartufo in Italia provenga proprio dai Comuni delle province di Campobasso ed Isernia, ma è il Comune di S. Pietro Avellana (Is) che risulta particolarmente famoso per la maggiore estrazione di questo pregiato fungo, per la qualità dell'habitat incontaminato, ideale per la sua proliferazione.

Dal 1984, una intera famiglia, composta di 4 persone, ma soprattutto il papà e il suo figliolo, coltivano la loro pas-

Few people know that Molise is the richest in truffles Italian region, especially in Tuber Magnatum Pico (more commonly known as white truffle) which is greatly appreciated all over the world.

Indeed more than 40% of Italian truffles comes from the little villages in the provinces of Campobasso and Isernia. The most popular one is San Pietro Avellana where, thanks to the uncontaminated habitat, the greatest amount of truffles can be found.

A 4 people family, in particular father and his son, has been nurturing the passion for truffles since 1984.

They wake up early in the morning,

Nicht alle wissen, dass Molise die an Trüffeln reichste Region Italiens ist, besonders an Weißem Trüffeln (Tuber Magnatum Pico), der in der ganzen Welt sehr geschätzt werden.

Mehr als 40% der gesamten Trüffelproduktion Italiens findet in den Gebieten der Region Molise statt. Die Gemeinde San Pietro Avellana (Provinz von Isernia) ist dafür besonders bekannt, weil dort die meisten Trüffel geerntet werden, dank der unberührten und unverseuchten Natur.

Eine 4 Personen Familie (besonders der Vater und sein Sohn) pflegt seine Leidenschaft für Trüffel seit 1984.

Sie wachen sehr früh auf, sie suchen

sione per i tartufi.

Si alzano molto presto al mattino, cercano i tuberi con i loro cani, e li trovano numerosi nel terreno della provincia di Isernia, e, precisamente nel loro paese natio, San Pietro Avellana, patria del tartufo nero e bianco.

Tra i tanti trovati, scelgono i tartufi più maturi, i migliori, né troppo grandi, né troppo piccoli, li lavano con amorevole attenzione, li lavorano, macinandoli in olio di oliva locale e li racchiudono, con molta cura, in piccoli barattoli.

La Società “Le Thujae di Villa Carel”, dopo accurata ricerca, ha selezionato tra le tante questa famiglia.

they search for the tubers with their hounds and find many of them in the area of Isernia, especially in San Pietro Avellana, their home village and land of white and black truffles.

Then they pick up the ripest ones, which are the best ones, neither too big nor too small; they wash them carefully, they grind them, mix them in local olive oil and enclose them in small jars.

After accurate researches, “Le Thujae di Villa Carel” has selected this family.

die knolligen Pilze mit ihren Hunden und finden zahlreiche Trüffel im Gebiet um Isernia, besonders in der Umgebung ihres Heimatdorfes San Pietro Avellana, das Land des Schwarzen und Weißen Trüffels.

Sie wählen nur die reife Trüffel aus, die sind die Beste, weil sie weder zu groß noch zu klein sind. Sie putzen sie sorgfältig, sie hacken sie, mischen sie mit lokalem Olivenöl und konservieren die Mischung in kleinen Gläsern.

Nach sorgfältiger Suche, hat “Le Thujae di Villa Carel” diese Familie.





I PRODOTTI

Our Products - Unsere Produkte

IL TARTUFO BIANCO

White Truffle - Weißer Trüffel

Il *Tuber magnatum* Pico, o tartufo bianco, vale a dire “dei magnati, dei ricchi signori”, come ebbe a definirlo Pico nel 1788, ha un profumo particolarmente spiccato a maturità, inconfondibile e caratteristico anche se non facilmente definibile.

La grazia della sua fragranza, e particolari caratteristiche organolettiche, fanno del tartufo bianco pregiato di San Pietro Avellana una bontà ricercata da tutto il mondo.

Viene consumato prevalentemente crudo e il periodo di raccolta, salvo diversa disposizione regionale, va dal 1° ottobre al 31 dicembre.

È considerato il tartufo per antonomasia perché è il più grande tra i tartufi commestibili e il più pregiato. Mediamente arriva a pesare tra i 250 e i 500 grammi.

Il colore varia dall'ocra pallido al crema scuro fino al verdastro. La sua polpa o gleba è bianca o giallo-grigia-

The Tuber Magnatum Pico (from Latin Magnatum = magnate, while Pico refers to Vittorio Pico, the scholar who first studied its classification in 1788) has an unmistakable, characteristic and intense smell.

Thanks to the fragrance of its aroma and to its peculiar organoleptic features, the white truffle from San Pietro Avellana is a delicatessen which is sought after all over the world.

It is mostly served raw and the best picking period is from the 1st October to 31st December.

It is considered the truffle par excellence because it is the biggest and the most exquisite one. Its average weight is between 250 to 500 grams.

Its colour varies from pale ochre and dark cream to greenish. The pulp or gleba is white or grayish-yellow with thin white veins.

Its pleasantly fragrant aroma makes it superior to all other types of truffle, there-

The Tuber Magnatum Pico (auch weißer Trüffel genannt) hat einen starken, erkennbaren und berauschenden Geruch.

Dank seines angenehmen, besonderen Duftes und seiner organoleptischen Eigenschaften, ist der Weiße Trüffel aus San Pietro Avellana eine Köstlichkeit, der auf der ganzen Welt sehr gefragt ist.

Er wird roh verzehrt und wird meistens von 1. Oktober bis 31. Dezember geerntet.

Er ist der Trüffel par excellence, weil er der größte und der kostbarste ist. Er wiegt durchschnittlich von 250 bis 500 Gramms.

Die Farbe variiert von Blassocker, Dunkelcreme bis zum schmutzigen Grün und sein Fleisch oder Gleba ist Weiß oder Gelb-Gräulich, mit feinen weißen Äderungen.

Sein aromatischer und angenehmer Geruch macht ihn zum “König aller Trüffel”, deswegen ist er der gefragteste und der teuerste.

stra, con sottili venature bianche.

Il suo profumo aromatico e gradevole lo rende superiore a qualsiasi altro tartufo e per tale motivo è da sempre il più ricercato e costoso.

Vive in simbiosi con pioppo, salice, quercia e tiglio e si raccoglie da ottobre a dicembre.

fore it is also the most valuable one.

It lives in symbiosis with poplars, willows, oaks and limes and is picked from October to December.

Er wuchert unter Pappeln, Weiden, Linden und Eichen und wird von Oktober bis zum Dezember geerntet.



IL TARTUFO NERO *invernale ed estivo*



Il tartufo nero, sia invernale che estivo, è uno dei tartufi più rustici e meno esigente per la sua crescita.

In Alto Molise grazie a condizioni climatiche particolari, quello estivo non viene a seccarsi durante i periodi più calori e siccitosi dell'estate, e il prodotto risulta eccellente anche in annate meno favorevoli. Quello invernale è presente in abbondanza, grazie alla morfologia del territorio prevalentemente montuoso.

Winter and summer Black Truffle

The Black Truffle, either the summer or the winter one, is more rustic and easier to find. Thanks to the peculiar climatic conditions of Molise highlands, it doesn't dry up during the summer months, therefore the product is always excellent, even in the worst years. The winter one is present in abundance, thanks to the morphology of territory which is predominantly mountainous.

Schwarzer Sommer - und Wintertrüffel

Der Schwarze Sommer- und Wintertrüffel ist rustikaler und einfacher zu finden. Dank der besonderen klimatischen Verhältnisse im Bergland des Molise, vertrocknen die Trüffel im Sommer nicht, deswegen ist das Produkt immer lecker auch in schlechten Jahrgänge. Der Wintertrüffel ist reichlich vorhanden wegen der Morphologie der Region, die meist gebirgig ist.

TARTUFO AL NATURALE



Nome: Tartufo nero intero
Ingredienti: Tartufo nero estivo (tuber aestivum vitt), sale, aromi.
Consigli: Il tartufo, nel suo interno, rimane leggermente morbido, quindi un pò difficile da affettare o scagliare.
Consigliato per i primi piatti. Una volta aperto deve essere consumato interamente. Scadenza 36 mesi.

Raw Whole Truffle

Denomination: whole black truffle
Ingredients: summer black truffle (tuber aestivum vitt), salt, spices.
How to use it: Since it is slightly soft inside, it is a little hard to slice and cut.
It is ideal for main course dishes with pasta or risotto. To be eaten entirely, once opened. Expiry term 36 months.

Roher Trüffel

Name: ganzer schwarzer Trüffel
Zutaten: schwarzer Trüffel (tuber aestivum vitt), Salz, Gewürze.
Empfehlungen: Da der Trüffel innen weich ist, ist es ein bisschen schwierig ihn aufzuschneiden oder zu zerkleinern.
Er eignet sich für Hauptgerichte mit Pasta und Reis. Nach dem Öffnen, muss er ganz verzehrt werden. Verfallsdatum: 36 Monate.

CARPACCIO DI TARTUFO

Thinly sliced raw truffle - Trüffelp Carpaccio



Nome:

Carpaccio di tartufo

gr. 80 conf. 24 pezzi

gr. 500 conf. 12 pezzi

Ingredienti:

tartufo nero estivo a fette (t. aestivum vitt) 80%, olio di oliva, sale, aromi.

Consigli:

Il tartufo al massimo della sua maturazione, viene affettato e conservato nell'olio di oliva, che ne mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche.

Con il vasetto si possono fare 4 porzioni ed è indicato per cucinare i primi piatti.

Scadenza 36 mesi.

Denomination:

Thinly sliced raw truffle

Glass jar 80 gr. Boxes of 24 pieces

Glass jar 500 gr. Boxes of 12 pieces

Ingredients:

sliced summer black truffle (t. aestivum vitt) 80%, olive oil, salt, spices.

How to use it:

When the truffle come to maturity, it is sliced and covered with olive oil which preserves its organoleptic characteristics.

It is ideal for main course dishes with pasta or risotto. Each jar contains 4 portions. Expiry term 36 months.

Name:

Trüffelp Carpaccio

Ein Glas 80 Gramms. 24 Stücke je Packung

Ein Glas 500 Gramms. 12 Stücke je Packung

Zutaten:

Aufgeschnittener Sommertrüffel (tuber aestivum vitt) 80%, Olivenöl, Salz, Gewürze.

Empfehlungen:

Wann der Trüffel zur Reife kommt, wird er in Scheiben geschnitten und im Olivenöl konserviert, damit er seine organoleptischen Eigenschaften behält.

Er eignet sich für Hauptgerichte mit Pasta und Reis. Ein Glas enthält 4 Portionen.

Verfallsdatum:

36 Monate.

BRECCIOLINO



Nome: **Brecciolino**

gr. 80 conf. 24 pezzi

gr. 500 conf. 12 pezzi

Ingredienti: tartufo nero estivo macinato (t. aestivum vitt) 80%, olio di oliva, sale, aromi.

Consigli: Il tartufo al massimo della sua maturazione, viene macinato e conservato nell'olio di oliva, che ne mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche. Con il vasetto si possono fare 4 porzioni ed è indicato per cucinare i primi piatti.
Scadenza 36 mesi

Denomination: **Brecciolino**

Glass jar 80 gr. Boxes of 24 pieces

Glass jar 500 gr. Boxes of 12 pieces

Ingredients: ground summer black truffle (t. aestivum vitt) 80%, olive oil, salt, spices.

How to use it: When the truffle come to maturity, it is ground and mixed in olive oil which preserves its organoleptic characteristics.
It is ideal for main course dishes with pasta or risotto. Each jar contains 4 portions.
Expiry term 36 months.

Name: **Brecciolino**

Ein Glas 80 Gramms. 24 Stücke je Packung

Ein Glas 500 Gramms. 12 Stücke je Packung

Zutaten: Gehackter Sommertrüffel (tuber aestivum vitt) 80%, Olivenöl, Salz, Gewürze.

Empfehlungen: Wann der Trüffel zur Reife kommt, wird er gehackt und im Olivenöl konserviert, damit er seine organoleptischen Eigenschaften behält. Er ist für Hauptgerichte mit Pasta und Reis empfohlen. Ein Glas enthält 4 Portionen. Verfallsdatum: 36 Monate.

SALSA TARTUFATA

Truffle cream - Trüffelsoße



Nome:

Salsa tartufata

gr. 80 conf. 24 pezzi - gr. 180 conf. 20 pezzi - gr. 500 conf. 12 pezzi

Ingredienti:

Funghi champignon 70%, olive 5%, olio di oliva, tartufo nero estivo (t. aestivum vitt) 10%, sale, aromi.

Consigli:

Questo prodotto è usato per fare dei crostini al tartufo oppure per insaporire degli arrostiti di agnello.

Se non viene usato completamente, basta aggiungere dell'olio di oliva, in modo da ricoprire completamente il prodotto e, poi, conservare nel frigo per un massimo di 30 giorni. Scadenza 36 mesi



Denomination: *truffle cream*

Glass jar 80 gr. Boxes of 24 pieces - Glass jar 180 gr. Boxes of 20 pieces

Glass jar 500 gr. Boxes of 12 pieces

Ingredients: *champignon mushrooms 70%, olives 5%, summer black truffle (t. aestivum vitt) 10%, olive oil, salt, spices.*

How to use it: *this product is ideal for preparing truffle crouton or for flavouring lamb roasts. After opening, cover the surface with olive oil, refrigerate and eat within 30 days.*

Expiry term 36 months.

Name: *Trüffelsoße*

Ein Glas 80 Gramms. 24 Stücke je Packung

Ein Glas 180 Gramms. 20 Stücke je Packung

Ein Glas 500 Gramms. 12 Stücke je Packung

Zutaten: *Champignon Pilzen 70%, Oliven 5%, Olivenöl, schwarzer Sommertrüffel (tuber aestivum vitt) 10%, Salz, Gewürze.*

Empfehlungen: *Mit diesem Produkt kann man leckere geröstete Brotschnitten mit Trüffel vorbereiten oder Lammbraten schmackhaft machen.*

Nach dem Öffnen, Olivenöl hinzufügen, kühl lagern und innerhalb von 30 Tagen verzehren.

Verfallsdatum: 36 Monate.

BURRO AL TARTUFO NERO

Black truffle butter - Trüffelbutter



Burro al Tartufo Nero

gr. 80 conf. 24 pezzi

gr. 500 conf. 12 pezzi

Ingredienti: Burro, tartufo nero estivo (t. aestivum vitt) 5%, aromi.

Consigli: Viene utilizzato esclusivamente burro prodotto da mucche al pascolo nel territorio incontaminato dell'Alto Molise. Il tartufo è scelto nel massimo della sua maturazione, affettato e poi semplicemente mescolato con il burro. Consigliato per primi piatti e crostini caldi. Scadenza 24 mesi.



Black truffle butter

Glass jar 80 gr. Boxes of 24 pieces

Glass jar 500 gr. Boxes of 12 pieces

Ingredients: butter, summer black truffle (t. aestivum vitt) 5%, spices.

How to use it: 100% butter produced by cows grazing on the unspoiled pastures of Molise highlands. When truffles come to maturity, they are sliced and just mixed with butter. It is suggested for preparing main course dishes and croutons.

Expiry term 36 months.

Trüffelbutter

Ein Stück 80 Gramms. 24 Stücke je Packung

Ein Stück 500 Gramms. 12 Stücke je Packung

Zutaten: Butter, schwarzer Sommertrüffel (tuber aestivum vitt) 5%, Gewürze.

Empfehlungen: 100% Milch aus der Milch von den Kühen, die auf den unverseuchten Weiden im Bergland der Region Molise grasen. Wann der Trüffel zur Reife kommt, wird er in Scheiben geschnitten und dann einfach mit dem Butter gemischt.

Er ist für Hauptgerichte und für geröstete Brotschnitten geeignet.

Verfallsdatum: 24 Monate.

CREME DI TARTUFO

Truffle Sauces - Trüffelsoußen

Tartufo bianco

- Ingredienti:* gr. 80 conf. 24 pezzi
gr. 500 conf. 12 pezzi
panna 70%, burro, formaggio grana, uova, tartufo bianco pregiato (t. magnatum pico), amido, sale, aromi.
- Consigli:* viene utilizzato soprattutto per condire le tagliatelle o fettuccine fresche, ma può essere anche spalmato su crostini francesi.
- Scadenza 24 mesi

Funghi porcini e tartufo bianco

- Ingredienti:* gr. 80 conf. 24 pezzi
funghi porcini (edulis boletus), tartufo bianco pregiato (t. magnatum pico), olio di oliva, sale, aromi.
- Consigli:* viene utilizzato per i primi piatti come tagliatelle o risotti. Scadenza 24 mesi

White truffle Sauces

- Ingredients:* Glass jar 80 gr.
Boxes of 24 pieces
Glass jar 500 gr.
Boxes of 12 pieces
cream 70%, butter, parmesan, eggs, white truffle (tuber magnatum pico), starch, salt, spices.
- How to use it:* It is ideal for flavouring home made tagliatelle and fettuccine, it can also be spread on croutons and toasted bread slices.
- Expiry term 24 months.

Porcini mushrooms and white truffles

- Ingredients:* Glass jar 80 gr.
Boxes of 24 pieces
porcini mushrooms (edulis boletus), white truffle (tuber magnatum pico), olive oil, salt, spices.
- How to use it:* It is ideal for main course dishes with tagliatelle or risotto.
- Expiry term 24 months.

Weißer Trüffelsouße

- Zutaten:* Ein Glas 80 Gramms.
24 Stücke je Packung
Ein Glas 500 Gramms.
12 Stücke je Packung
Sahne 70%, Butter, Parmesan, Eier, hochwertiger weißer Trüffel (Tuber Magnatum Pico), Stärke, Salz, Gewürze.
- Empfehlungen:* Sie wird besonders mit frischen Tagliatelle und andnudeln verwendet, aber sie kann auch auf geröstete Brotschnitten gestrichen werden.
- Verfallsdatum:* 24 Monate.

Steinpilze und weißer Trüffel

- Zutaten:* Ein Glas 80 Gramms.
24 Stücke je Packung
Steinpilze (Edulis Boletus), hochwertiger weißer Trüffel (Tuber Magnatum Pico), Olivenöl, Salz, Gewürze.
- Empfehlungen:* Sie ist für Hauptgerichte mit Nudeln und Reis besonders empfohlen.
- Verfallsdatum:* 24 Monate.



Bianchetto

gr. 80
conf. 24 pezzi

Ingredienti: Funghi champignon Tartufo bianchetto (t. borchii vitti), sale, aromi.

Consigli: questo tipo di tartufo nasce nei mesi di marzo e aprile e a volte viene chiamato anche marzuolo. Meno pregiato del tartufo bianco ha un gusto agliato. La crema prodotta è indicata soprattutto per i crostini francesi. Scadenza 24 mesi

Bianchetto Cream

Glass jar 80 gr.
Boxes of 24 pieces

Ingredients: champignon mushrooms, Bianchetto truffle (t. borchii vitti), salt, spices.

How to use it: this type of truffle grows in March and April and is also known as

Marzuolo. It is less exquisite than the white truffle and has a garlic taste. It is ideal for preparing croutons.

Expiry term 24 months.

Bianchetto

Ein Glas 80 Gramms.
24 Stücke je Packung

Zutaten: Champignon Pilze, Bianchetto Trüffel (Tuber Borchii Vitti), Salz, Gewürze.

Empfehlungen: Diese Trüffelsorte wächst in März und April und manchmal ist auch Marzuolo genannt. Er ist weniger wertvoll als der weiße Trüffel und hat einen knoblauchartigen Geschmack. Diese Soße ist für geröstete Brotschnitten besonders empfohlen.

Verfallsdatum: 24 Monate.



CINGHIALE E TARTUFO NERO

Boar meat and black truffle - Wildschwein und schwarzer Trüffel

Cinghiale e tartufo nero

gr. 180 conf. 20 pezzi
gr. 500 conf. 12 pezzi

Consigli: grazie all'esperienza acquisita negli anni, e al consiglio dei consumatori, è stato creato un prodotto che richiama al gusto tutta la natura selvaggia del territorio dell'alto Molise, e unendo il tartufo al gusto deciso e intenso della carne di cinghiale, si offre il condimento per un piatto unico nel suo genere. Il prodotto è già pronto per l'utilizzo, basta scaldare e saltare in padella con la pasta preferita. Generalmente viene abbinato alle pappardelle o fettuccine ed essendo confezionato senza aggiunta di sughi, quindi 100% carne di cinghiale e tartufo, ogni chef può sbizzarrirsi in una sua personalizzazione, e portare in tavola la sua opera d'arte.
Scadenza 24 mesi

Boar meat and black truffle

Glass jar 180 gr. Boxes
of 20 pieces
Glass jar 500 gr. Boxes
of 12 pieces

How to use it:

thanks to a multi-year experience and to consumers' advice, a product that remembers the wild nature of Molise highlands has been created. By joining the truffles with boar meat's intense and rich flavour, we offer a dressing for unique dishes. It is ready to use, heat and pan-fry with your favourite type of pasta. It is usually served with pappardelle or fettuccine. 100% boar meat and truffle; since it is prepared without adding sauces, you can invent any recipe you want and serve your work of art.

Expiry term 24 months



Wildschwein und schwarzer Trüffel

Ein Glas 180 Gramms.
20 Stücke je Packung
Ein Glas 500 Gramms.
12 Stücke je Packung

Empfehlungen:

Dank unserer mehrjährigen Erfahrung, stellen wir ein Produkt her, das an die wilde Natur von Region Molise erinnert. Der Trüffel in Verbindung mit dem intensiven, ganz besonderen Wildschweinaroma eignen sich ausgezeichnet für die Würzung von leckeren, einzigartigen Gerichten. Er harmonisiert mit Pappardelle und Bandnudeln. 100% Fleisch vom Wildschwein und Trüffel, ohne zusätzliche Soße; also kann jede/r Koch/in Rezepte nach Lust und Laune vorbereiten, und ihr/sein „Kunstwerk“ auf den Tisch bringen.

Verfallsdatum: 24 Monate.

OLIO, SALE, MIELE AL TARTUFO

Oil, Salt & Honey flavoured with truffle - Öl, Salz & Honig mit Trüffel

Olio di oliva al tartufo bianco

ml. 250 conf. 24 pezzi
ml. 500 conf. 6 pezzi
mm. 1000 conf. 12 pezzi

Consigli: viene usato per condire qualsiasi piatto che si decide di aromatizzare con il tartufo.

Scadenza 18 mesi

Sale al tartufo estivo

gr. 100 conf. 20 pezzi

Consigli: viene prodotto con il tartufo disidratato e deve essere utilizzato per aromatizzare al tartufo tutti i tipi di carne. Non deve essere usato per salare l'acqua della pasta. Scadenza 24 mesi

Miele al tartufo estivo

gr. 100 conf. 24 pezzi

Consigli: è utilizzato per guarnire e addolcire i formaggi stagionati. Scadenza 24 mesi.

gr. 40 conf. 24 pezzi
gr. 130 conf. 20 pezzi

Olive oil flavoured with truffle

Bottle 250 ml. Boxes of 24 pieces

Bottle 500 ml. Boxes of 6 pieces

Bottle 1000 ml. Boxes of 12 pieces

How to use it: it is used for seasoning dishes in order to give them a truffle aroma.

Expiry term 18 months

Salt and summer truffle

Pack 100 gr. Boxes of 20 pieces

How to use it: it is produced with dehydrated truffles and gives all meat dishes a truffle aroma. Do not put it into the water while cooking pasta.

Expiry term 24 months

Truffle-flavoured honey

Jar 100 gr. Boxes of 24 pieces

How to use it: it is used to garnish and sweeten seasoned cheeses.

Expiry term 24 months

Olivenöl mit weißem Trüffel

Eine Flasche 250 ml.

24 Stücke je Packung

Eine Flasche 500 ml.

6 Stücke je Packung

Eine Flasche 1000 ml. 12 Stücke je Packung

Empfehlungen: Es wird verwendet, wenn man ein Gericht mit Trüffel aromatisieren will.

Verfallsdatum: 18 Monate.

Salz mit Sommertrüffel

Eine Dose 100 Gramms. 20 Stücke je Packung

Empfehlungen: Es ist mit getrockneten Trüffeln hergestellt. Es wird verwendet, um Fleischgerichte zu aromatisieren. Verwendet es nicht, um Nudeln zu salzen.

Verfallsdatum: 24 Monate.

Honig mit Sommertrüffel

Ein Glas 100 Gramms. 24 Stücke je Packung

Empfehlungen: Es ist verwendet, um gereifter Käse zu garnieren und zu süßen.

Verfallsdatum: 24 Monate.





Le Thujae di Villa Carel S.r.l.

Via Marco da Benevento, 6 - 82100 Benevento - Cell. +39.333.4156060
www.lethujaedivillacarel.it - info@lethujaedivillacarel.it - lethujae@legalmail.it