



**Rusticini  
al Tartufo / The Rusticini with truffle**  
*pregiato e prelibato / fine and delicious*

Per i palati più raffinati abbiamo creato i Rusticini con vero tartufo, profumatissimi e gustosissimi per gli amanti di questo delizioso ingrediente. Questi Rusticini fragranti e aromatici sono perfetti per un break o per esaltare i vostri piatti, da un semplice uovo, ad antipasti con formaggio fresco e salmone.  
*The Rusticini with truffle are made for those who have cultivated tastes. They are very fragrant and tasty, especially for the enthusiasts of such a delicious ingredient. These fragrant and aromatic Rusticini are perfect for a break or to enhance your courses: from a simple egg to starters with fresh cheese and salmon.*



**I Rusticini**  
con olio extra vergine d'oliva  
**al Tartufo**





## Confezione da 120g 120g packet

Tipologia Scatola / Box Model	Espositore / display stand box (dim. cm: L.24 P. 24 H. 19,5)
Contenuto Scatola / Box Content	14 Confezioni / Packets
Codice EAN / EAN Code	8 051566 030248
TMC / DMD	150 Giorni / Days
Pallettizzazione / Pallet piling up	15 scatole per strato/boxes every layer MAX 5 strati / layers

INGREDIENTI: Semola di GRANO duro rimacinata, Olio d'Oliva (11%), Vino bianco, Olio di ARACHIDE, Sale, Brisura di tartufo estivo in salamoia (acqua, sale) 5%, Aroma tartufo 1,5%, aroma naturale di rosmarino.

INGREDIENTS: Ground durum WHEAT flour, olive oil (11%), white wine, PEANUT oil, salt, picked chopped summer truffle (water, salt) 5%, truffle flavouring 1,5%, natural rosemary flavouring.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / Nutritional Values	
Valori medi per 100gr di prodotto/Average values per 100 g of product	
Energia / Energy	1850Kj 443Kcal
Grassi / Fats	23gr
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	3,8gr
Carboidrati / Carbohydrates	47gr
di cui zuccheri / of which sugars	2,3gr
Fibre / Fibre	2,7gr
Proteine / Proteins	8,8gr
Sale / Salt	1,7gr



G.Londi

Via G.B. Guarini, 14 57121 Livorno

tel-fax: 0586-372093

P.Iva 01687040491 C.F. LNDGLC70S11E625W

info@g-londi.it www.g-londi.it