

MAGGI® PROFESSIONAL TRUFFADOR

Authentieke truffelsmaak voor professionele creaties

Geef je gerechten een luxe smaakboost met **MAGGI Professional Truffador**. Deze veelzijdige smaakmaker voegt direct diepte, umami en een verfijnd truffelaroma toe.



Perfect voor:



Pasta, risotto, pizza en romige sauzen



Aardappelgerechten zoals friet, gnocchi en puree



Truffel-style dips en seasoning

Gebruik Truffador als finishing touch, in koude bereidingen of in warme sauzen - altijd vol, aromatisch en flexibel inzetbaar.

Bereidingsinstructies:

- Kruiden met truffelaroma voor aardappelgerechten (zoals friet): 40 gram per kilogram
- Kruiden met truffelaroma voor truffelboter en vergelijkbare toepassingen: 70 gram per kilogram boter
- Kruiden met truffelaroma voor sauzen en schuimen: 50 gram per liter

Meer weten of zelf ervaren?

Vraag meer informatie, een productsample of een demo aan via customerservice@nl.nestle.com.

Voedingswaarde	Per 100 g
Energie (kJ) / (kcal)	1388 kJ / 327 kcal
Vet	3,0 g
– waarvan verzadigde vetzuren	0,2 g
Koolhydraten	72,0 g
– waarvan suikers	11,3 g
Vezels	1,0 g
Eiwit	2,3 g
Zout	16,8 g



Ingrediënten

maltodextrine, zout, suiker, aardappelzetmeel, truffelaroma, zonnebloemolie, knoflookpoeder, uienpoeder, zwarte peper, gedroogd paddenstoelenconcentraat, aroma's (TARWE), champignonconcentraat, gedroogd gistextract, zuurteregelaar: citroenzuur, kleurstof: gewone karamel.

