



TARTUFO BIANCHETTO IN SALAMOIA

WHOLE TRUFFLE IN BRINE
(*Bianchetto Truffle*)

CODICE PRODOTTO: 20801

PRODOTTO: Tartufi bianchetti (*Tuber Borchii Vitt.*) selezionati conservati in salamoia.

PESO NETTO: 30 g

CODICE A BARRE: 8056324990062

COLORE: Palline di varie dimensioni di colore chiaro.

INGREDIENTI: Tartufo bianchetto (*Tuber borchii Vitt.*) 50% - Provenienza Italia, acqua, sale.

MODALITÀ DI UTILIZZO: Usare come il prodotto fresco, preferibilmente soffritto con olio extra vergine di oliva e uno spicchio di aglio utilizzando anche l'acqua di governo, sia da solo che integrato con funghi champignons, olio extra vergine di oliva, burro. E' consigliabile integrare con altre salse e/o creme a base di tartufo. Condimento per primi piatti, carni, pesce, verdure bollite, uova, crostini, ripieni per carni e paste

SAPORE: Sapore deciso e pungente tipico del tartufo bianchetto.

TEMPI DI CONSERVAZIONE: 30 mesi - temperatura ambiente Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta. Una volta aperto, riporre in frigorifero a temperatura 0/+4 C° ed utilizzare entro qualche giorno.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g: Energia 219 Kj 53 Kcal / Grassi 1.9 g (di cui saturi 0 g) / Carboidrati 0,2 g (of wich sugar 0,2 g) Proteine 4.6 g / Fibre 8.1 g / Sale 0.3 g

ITEM CODE: 20801

PRODUCT: Selected white truffle (*Tuber Borchii Vitt.*) preserved in brine.

NET WT 30g/1.05 oz

EAN CODE: 8056324990062

COLOR: Balls of various sizes light coloured.

INGREDIENTS: Bianchetto truffle (*Tuber borchii Vitt.*) 50%, water, salt.

USEFULL INFORMATIONS: Use in the same way as the fresh product, preferably by gently frying in extra virgin olive oil and a crushed garlic clove, making sure the preserving juice is used too, either on its own or integrated with champignon mushrooms, extra virgin olive oil or butter Use preferably by intergrating with other sauces and/or creams made of truffle. As a condiment for first pasta courses; meats, fish, boiled vegetables, eggs, warm " bruschetta ". Also for: stuffings for meats and pasta courses.

TASTE: Strong and pungent taste, tipical of the bianchetto truffle.

PRESERVATION: 30 Months room temperature. Store at room temperature far from direct light and heat sources. Once opened keep in the fridge at temperature 0/+4 C° and use within few days.

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 g: Energy 219 Kj 53 Kcal / Fat 1.9 g (of wich saturated 0 g) / Carbohydrate 0,2 g (of wich sugar 0,2 g) / Protein 4.6 g / Fiber 8.1 g / salt 0.3 g

