

**BER  
NAR  
DINI**  
TARTUFI



## CUMINO E TARTUFO

CUMIN AND TRUFFLE  
( Summer Truffle )

CODICE PRODOTTO: 24173

PRODOTTO: Insaporitore a base di sale, cumino e tartufo estivo ( *Tuber aestivum* Vitt. )

PESO NETTO: 80 g

CODICE A BARRE: 8 05632499 1304

COLORE: Verde chiaro

INGREDIENTI: Sale, aroma naturale, cumino 16%, tritume di tartufo estivo ( *Tuber aestivum* Vitt. ) 0.5% e relativo gruppo ( corrispondente al 2% di tartufo fresco ), aroma.

MODALITÀ DI UTILIZZO: Condimento pronto da usare come insaporitore per realizzare piatti a base di legumi ( ottima per la preparazione di polpette ai ceci o humus ), carne, pesce. Salare le pietanze solo se necessario.

DOSI CONSIGLIATE: A piacere

SAPORE: Il tipico gusto del cumino abbinato al tartufo conferisce a questo prodotto una straordinaria armonia.

TEMPI DI CONSERVAZIONE: 36 mesi – temperatura ambiente  
Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di luce e calore dirette.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g: Energia Kj 196,5 Kcal 46.8  
Grassi 0.5 g g ( di cui saturi 0.3 g )  
Carboidrati 7.1 g ( di cui zuccheri 0,5 g )  
Proteine 1.6 g Sale 40.4 g

ITEM CODE: 24173

PRODUCT: Seasoning made of, salt, cumin and summer truffle ( *Tuber aestivum* Vitt. )

NET WT 80g/ 2.82 oz

EAN CODE: 8 05632499 1304

COLOR: Light green

INGREDIENTS: Salt, natural flavor, cumin 16%, summer truffle ( *tuber aestivum* vitt. ) and related group 0.5% ( corresponding to the 2% of fresh truffle ), flavor.

USEFULL INFORMATIONS: Ready to use seasoning for making dishes base of legumes ( excellent for preparing chickpeabals or humus ), meats, fish. salt the dishes only if necessary.

RECOMMENDED QUANTITY: To your liking

TASTE: The typical cumino taste combined with truffle gives this product an extraordinary harmony.

PRESERVATION: Months room temperature. Store in a cool and dry place, away from heat and direct sunlight.

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 g: Energy Kj 196,5 Kcal 46.8  
Fat 0.5 g g ( of wich saturated 0.3 g )  
Carbohydrate 7.1 g ( of wich sugar 0,5 g )  
Protein 1.6 g Salt 40.4 g

