

**BER
NAR
DINI**
TARTUFI



BURROCHEF CON TARTUFO BIANCO

WHITE TRUFFLE BUTTER

CODICE PRODOTTO: 23303

PRODOTTO: Condimento a base di burro, formaggio Parmigiano Reggiano DOP e tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*) in fette.

PESO NETTO: 80 g

CODICE A BARRE: 8056324990512

COLORE: Colore crema con evidenti fettine di tartufo bianco.

INGREDIENTI: **burro** 88%, **formaggio** "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*) 4%, tartufo bianchetto (*Tuber borchii Vitt.*) 1%, sale, patate, aromi.

MODALITÀ DI UTILIZZO: Condimento pronto da usare sia da solo che come integratore del tartufo fresco e di altre salse. Integrare a scelta con burro, brodo e Parmigiano Reggiano a piacere. Non scaldare o cuocere troppo il prodotto per evitare che l'aroma di tartufo si disperda. Condimento per primi piatti, carni, uova e crostini.

SAPORE: Sapore delicato ed equilibrato. Il tipico gusto di tartufo bianco conferisce a questo prodotto una straordinaria aromaticità.

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 2864,50 Kj 696,17 Kcal / Grassi 75,20 g (di cui saturi 44 g) / Carboidrati 1,78 g (di cui zuccheri 1,07 g) / Proteine 2,80 g / Fibre 0,15 g / Sale 1,22 g

ITEM CODE: 23303

PRODUCT: Condiment made of butter, cheese "Parmigiano Reggiano PDO" and sliced white truffle (*Tuber magnatum Pico*)

NET WT 80g/2.82 oz

EAN CODE: 8056324990512

COLOR: Cream in the colour with notes of white truffle slices.

INGREDIENTS: **butter** 88%, **cheese** "PDO Parmigiano Reggiano", white truffle (*Tuber magnatum Pico*) 4%, bianchetto truffle (*Tuber borchii Vitt.*) 1%, salt, potatoes, flavour. **Contains: milk.**

USEFULL INFORMATIONS: Ready to use. Add either plain butter or chicken stock and grated Reggiano Parmesan cheese to your liking. Avoid overheating lest the truffle aroma will fade. Use a condiment for first pasta courses: pasta and rice; meats, eggs and warm crostini.

TASTE: Delicate and balanced flavor. The typical white truffle flavor gives this product an extraordinary harmony.

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 2864,50 Kj 696,17 Kcal / Fat 75,20 g (of wich saturated 44 g) / Carbohydrate 1,78 g (of wich sugar 1,07 g) / Protein 2,80 g / Fiber 0,15 g / salt 1,22 g

