



**BER
NAR
DINI**
TARTUFI

SALE ROSA DELL'HIMALAYA TARTUFO BIANCO

HIMALAYAN SALT WITH WHITE TRUFFLE

CODICE PRODOTTO: 24104

PRODOTTO: Sale rosa dell'Himalaya con pezzetti di tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*). Il sale rosa dell'Himalaya è conosciuto anche come "oro bianco" ed è ricchissimo di sali minerali, in particolare il ferro che conferisce il caratteristico colore rosa. Il sale rosa non viene sottoposto a trattamenti sbiancanti e non è raffinato, né trattato con procedimenti chimici.

PESO NETTO: 100 g

CODICE A BARRE: 8056324991410

COLORE: Colore rosa tipico del sale dell'Himalaya. Grani medio/ grandi con evidenti pezzetti di tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*).

INGREDIENTI: Sale rosa dell'Himalaya, tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico* e relativa famiglia) 1% (corrispondente al 4% di tartufo fresco), aroma.

MODALITÀ DI UTILIZZO: E' ideale per insaporire carni, pesci, verdure bollite e alla griglia. E' consigliabile l'utilizzo a crudo e si raccomanda di non salare le pietanze preventivamente.

SAPORE: Grande sapidità caratterizzata dal tipico profumo di tartufo bianco.

TEMPI DI CONSERVAZIONE: 30 mesi – temperatura ambiente. Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di luce e calore dirette.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g: Energia 5.98 Kj 1.44 Kcal / Grassi 0.01 g (di cui saturi 0 g) / Carboidrati 0.02 g (di cui zuccheri 0.02 g) / Proteine 0.18 g / Sale 94.30 g

ITEM CODE: 24104

PRODUCT: Himalayan salt with white truffle pieces (*Tuber magnatum Pico*). The Himalayan pink salt known also as "white gold" is rich in minerals, particularly iron that confers the characteristic pink color. The pink salt does not receive any whitening treatments, refinement process or oligominerals with chemical procedures.

NET WT 100g/3.52 oz

EAN CODE: 8056324991076

COLOR: Pink color characteristic of the Himalayan salt. Medium / large grains with notes of white truffle (*Tuber magnatum Pico*) pieces

INGREDIENTS: Himalayan salt, white truffle (*Tuber magnatum Pico* and related group) 1% (corresponding to the 4% of fresh truffle), flavor.

USEFULL INFORMATIONS: It is ideal as seasoning for boiled and grilled meat, fish and vegetables courses. To use raw, avoiding salt dishes beforehand.

TASTE: Salty taste characterized by the typical white truffle flavor

PRESERVATION: 30 Months room temperature
Store at room temperature far from direct light and heat sources.

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 g: Energy 5.98 Kj 1.44 Kcal / Fat 0.01 g (of which saturated 0 g) / Carbohydrate 0.02 g (of which sugar 0.02 g) / Protein 0.18 g / salt 94.30 g

