

**BER
NAR
DINI**
TARTUFI



TARTUFO ESTIVO IN SALAMOIA

WHOLE TRUFFLE IN BRINE
(Summer Truffle)

CODICE PRODOTTO: 21201

PRODOTTO: Tartufi estivi (*Tuber aestivum* Vitt.) selezionati conservati in salamoia.

PESO NETTO: 20 g

CODICE A BARRE: 8056324990093

COLORE: Palline di varie dimensioni di colore nero. Scorza rugosa e spessa.

INGREDIENTI: Tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.) 80% - terza scelta 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 delicato e leggero.

TEMPI DI CONSERVAZIONE: 30 mesi – temperatura ambiente Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di luce e calore dirette. 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: 21201

PRODUCT: Selected summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.) preserved in brine.

NET WT 20g/0.70 oz

EAN CODE: 8056324990093

COLOR: Balls of various sizes black in the colour. Wrinkled and thick skin.

INGREDIENTS: Summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.) 80%, water, salt.

USEFULL INFORMATION: 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; omelettes, meats crostini,for pasta or meat dishes.

TASTE: Delicate and light taste of summer truffle.

PRESERVATION: 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

