



**BER
NAR
DINI**
TARTUFI

STILLA BALSAMICA AL GUSTO DI TARTUFO

TRUFFLE BALSAMIC WEEP

CODICE PRODOTTO: 23371

PRODOTTO: Condimento a base di glassa con aceto balsamico di Modena IGP al gusto di tartufo.

PESO NETTO: 50 g

CODICE A BARRE: 8056324990826

COLORE: Colore bruno e densità corposa.

INGREDIENTI: Aceto Balsamico di Modena IGP 66% (Aceto di Vino, mosto d'uva concentrato e cotto, Colorante: E150d. Antiossidante: E220. Acidità totale: 6%), zucchero, succo di tartufo estivo [acqua, sale, estratto naturale di tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.)], Aroma. **Contiene: solfiti**

MODALITÀ DI UTILIZZO: Utilizzare preferibilmente a crudo. Ideale per insaporire carpacci, maionese, primi piatti, risotti, carne, verdure e pesce.

SAPORE: Sapore pungente arricchito dal profumo di tartufo.

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 1976 Kj 465 Kcal /Grassi 0 g (di cui saturi 0 g) / Carboidrati 115,7 g (di cui zuccheri 115,5 g) / Proteine 0,5 g / Fibrer 0 g / Sale 0,1 g

ITEM CODE: 23371

PRODUCT: Condiment made of truffle flavoured glaze of balsamic vinegar of Modena PGI

NET WT 50g/1.69 oz

EAN CODE: 8056324990826

COLOR: Brown in the colour, full-bodied density.

INGREDIENTS: Balsamic vinegar of Modena PGI (wine vinegar, concentrated and cooked grape must, Coloring: E150d. Antioxidant: E220. Total acidity: 6%), sugar, summer truffle juice [water, salt, natural summer truffle extract (*Tuber aestivum* Vitt.), Aroma. **Contains Sulfites**

USEFULL INFORMATION: Ready to use preferably cold. As a condiment for fillet of beef "carpaccio", mayonnaise, first (pasta) courses, risotto, vegetables, fish and meats.

TASTE: Brown in the colour, full-bodied density.

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

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 g: Energy 1976 Kj 465 Kcal / Fat 0 g (di cui saturi/ of wich saturated 0 g) / Carbohydrate 115,7 g (of wich sugar 115,5 g) /Protein 0,5 g/ salt 0,1 g /Fiber 0 g

