



**BER
NAR
DINI**
TARTUFI

FARINA AL TARTUFO

TRUFFLED FLOUR

CODICE PRODOTTO: 24562

PRODOTTO: Farina di grano tenero tipo 0 al gusto di tartufo con pezzetti di tartufo estivo essiccato (*Tuber aestivum* Vitt.)

PESO NETTO: 220 g

CODICE A BARRE: 8056324991106

COLORE: Colore bianco, con evidenti pezzetti di tartufo.

INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero tipo 0, tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.) 1% (corrispondente al 4% di tartufo fresco), aroma.

MODALITÀ DI UTILIZZO: Prodotto pronto, ideale per la preparazione di paste, pizze, besciamelle, pastelle ecc. E' possibile usare per infarinare carne e pesce da " scaloppare " e fritti di carne, pesce e verdure.
SAPORE: Sapore delicato arricchito dal profumo di tartufo.

TEMPI DI CONSERVAZIONE: 12 mesi – temperatura ambiente
Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di luce e calore dirette.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g: Energia 1501 Kj 354 Kcal /Grassi 0.9 g (di cui saturi 0.2 g) / Carboidrati 73.9 g (di cui zuccheri 0 g) / Proteine 10.6 g / Fibrer 3.9 g / Sale 0 g

ITEM CODE: 24562

PRODUCT: Wheat flour truffled flavoured with pieces of dry summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.)

NET WT 220g/7,76 oz

EAN CODE: 8056324991106

COLOR: White in the colour with notes of truffle pieces.

INGREDIENTS: **Wheat** flour type 0, summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.) 1% (corresponding to 4% of fresh truffle), aroma. **Contains: gluten.**

USEFULL INFORMATIONS: Ready to use, ideal for the preparation of pasta, pizza, white sauce " besciamella " etc. Also for: dusting meat and fish to scallop and fried meat, fish and vegetables.

TASTE: Delicate flavour, enriched by the truffle taste.

PRESERVATION: 12 Months room temperature. Store at room temperature far from direct light and heat sources.

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 g: Energy 1501 Kj 354 Kcal /Fat 0.9 g (di cui saturi/ of wich saturated 0.2 g) / Carbohydrate 73.9 g (of wich sugar 0 g) /Protein 10.6 g/ salt 0 g /Fiber 3.9g

