



**BER
NAR
DINI**
TARTUFI

POLENTA AL TARTUFO

TRUFFLED POLENTA

CODICE PRODOTTO: 24516

PRODOTTO: Polenta al gusto di tartufo con pezzi di tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.) essiccato

PESO NETTO: 210 g

CODICE A BARRE: 8056324991229

COLORE: Color giallo con evidenti pezzi di funghi e tartufi

INGREDIENTI: Farina di mais, tartufo estivo essiccato (*Tuber aestivum* Vitt.) 1.1% (corrispondente al 4.5% di tartufo fresco), aroma.

MODALITÀ DI UTILIZZO: Versare la polenta in 1.5 litri di acqua salata tiepida, portare ad ebollizione e cuocere a fuoco basso per 10 minuti mescolando di tanto in tanto. Servire calda, aggiungendo parmigiano reggiano a piacere.

DOSI CONSIGLIATE: Un vaso da g. 210 per 3 persone

SAPORE: Il tipico gusto di tartufo conferisce a questo prodotto una straordinaria aromaticità.

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 1507 Kj 355 Kcal / Umidità 12.5% Grassi 1,5 % (di cui saturi 0,34 %) / Carboidrati 76,90 % (di cui zuccheri 0,76 %) / Proteine 7,5 % / Fibre 2,10 % / Sale 0,70 %

ITEM CODE: 24516

PRODUCT: Polenta (corn flour) truffle flavoured with dry summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.).

NET WT 210 g/7.41 oz

EAN CODE: 8056324991229

COLOR: Yellow in the colour with note chopped mushrooms and truffles.

INGREDIENTS: Corn flour "polenta", dry summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.) 1.1% (corresponding to the 4.4% of fresh truffle), flavor.

USEFULL INFORMATION: Pour the polenta into 1.5 liters of warm salted water. Bring to the boil and cook for 10 minutes on low heat, stirring occasionally. Serve hot, with Parmesan cheese to taste.

RECOMMENDED QUANTITY: A jar 210g for 3 person

TASTE: The typical truffle flavor gives this product an extraordinary harmony.

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

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 g: Energy 1507 Kj 355 Kcal
Umidity 12.5 % / Fat 1,5 % (of wich saturated 0,34 %) / Carbohydrate 76,90 % (of wich sugar 0,76 %) / Protein 7,5 % / Fiber 2,10 % / salt 0,70 %

