

**BER
NARDINI**
TARTUFI



ZENZERO E TARTUFO

GINGER AND TRUFFLE

(Summer Truffle)

CODICE PRODOTTO: 24181

PRODOTTO: Insaporitore a base di sale, zenzero e tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.)

PESO NETTO: 70 g

CODICE A BARRE: 8 05632499 1335

COLORE: Crema

INGREDIENTI: Sale, aroma naturale, zenzero 16%, tritume di tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.) 0.5% e relativo gruppo (corrispondente al 2% di tartufo fresco), aroma.

MODALITÀ DI UTILIZZO: Condimento pronto da usare come insaporitore per la preparazione di piatti a base di carne e selvaggina, panificati. Salare le pietanze solo se necessario

DOSI CONSIGLIATE: A piacere

SAPORE: Il tipico gusto dello zenzero abbinato al tartufo conferisce a questo prodotto una straordinaria armonia.

TEMPI DI CONSERVAZIONE: 36 mesi – temperatura ambiente
Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di luce e calore dirette.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g: Energia Kj 196,5 / Kcal 46.8

Grassi 0.5 g g (di cui saturi 0.3 g)

Carboidrati 7.1 g (di cui zuccheri)

Proteine 1.6 g Sale 40.4 g

ITEM CODE: 24181

PRODUCT: Seasoning made of, salt, ginger and summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.)

NET WT 70g/ 2.47 oz

EAN CODE: 8 05632499 1335

COLOR: Cream

INGREDIENTS: Salt, natural flavor, ginger 16%, summer truffle (*Tuber aestivum* vitt.) and related group 0.5% (corresponding to the 2% of fresh truffle), flavor.

USEFULL INFORMATIONS: Ready to use seasoning for the preparation of meat and games main courses, bakery. Salt the dishes only if necessary.

RECOMMENDED QUANTITY: To your liking

TASTE: The typical ginger taste combined with truffle gives this product an extraordinary harmony.

PRESERVATION: 36 months room temperature. Store in a cool and dry place, away from heat and direct sunlight.

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 g: Energy Kj 196,5 / Kcal 46.8

Fat 0.5 g g (of wich saturated 0.3 g)

Carbohydrate 7.1 g (of wich sugar 0,5 g)

Protein 1.6 g Salt 40.4 g

**BER
NARDINI**
TARTUFI