



**BER
NAR
DINI**
TARTUFI

DIAMANTI DI SALE CON TARTUFO NERO

SALT DIAMOND WITH
BLACK TRUFFLE

CODICE PRODOTTO: 24114

PRODOTTO: Diamanti di sale di Halite con pezzetti di tartufo nero (*Tuber brumale* Vitt.) La parola Halitè significa " diamante " e indica un tipo di sale himalayano completamente trasparente e simile al quarzo. Esso contiene tutti i saliminerali ed oligoelementi che costituiscono il corpo umano ed è capace di riequilibrare l'organismo favorendone il funzionamento strutturale.

PESO NETTO: 100 g

CODICE A BARRE: 8056324991403

COLORE: Colore cristallino. Grani medio/grandi con evidenti pezzetti di tartufo nero. (*Tuber brumale* Vitt.)

INGREDIENTI: Diamanti di sale di Halite, tartufo nero (*Tuber brumale* Vitt. e relativa famiglia) 1% (corrispondente al 4% di tartufo fresco), aroma.

MODALITÀ DI UTILIZZO: E' consigliato l'utilizzo a crudo su tutti i tipi di pietanze che non devono essere state salate in precedenza.

SAPORE: Grande sapidità caratterizzata dal tipico profumo di tartufo nero.

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 5.98 Kj 1.44 Kcal
Grassi 0.01 g (di cui saturi 0 g) /Carboidrati 0.02 g
(di cui zuccheri 0.02 g) Proteine 0.18 g / Sale 94.30 g

ITEM CODE: 24114

PRODUCT: Halite salt diamond with black truffle pieces (*Tuber melanosporum* Vitt.) The word " Halitè " means diamond and this type of fully transparent Himalayan salt is similar to quartz, It contains all the dietary elements and oligominerals that make up the human body. It is able to rebalance the body promoting the structural functioning.

NET WT 100g/3.52 oz

EAN CODE: 8056324991403

COLOR: Crystal in the color. Medium / large grains with notes of black truffle (*Tuber brumale* Vitt.) pieces.

INGREDIENTS: Halite salt diamond, black truffle (*Tuber brumale* Vitt. and related group) 1% (corresponding to 4% of fresh truffle), flavor.

USEFULL INFORMATIONS: To use raw on all type of dish that should not have been salted before.

TASTE: Salty taste characterized by the typical black truffle flavour.

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

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 g: Energy 5.98 Kj 1.44 Kcal/
Fat 0.01 g (of which saturated 0 g) / Carbohydrate 0.02 g (of which sugar 0.02 g) Protein 0.18 g / salt 94.30 g

