



**BER
NARDINI**
TARTUFI

CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI OLIVA AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO

CONDIMENT MADE OF WHITE TRUFFLE
FLAVOURED OLIVE OIL

CODICE PRODOTTO: 23252

PRODOTTO: Condimento a base di olio di oliva al gusto di tartufo bianco

PESO NETTO: 250 ml

CODICE A BARRE: 8056324991243

COLORE: Colore giallo tendente al verde, tipico dell'olio di oliva.

INGREDIENTI: Olio di oliva, aroma.

MODALITÀ DI UTILIZZO: Condimento pronto da usare sia da solo che come integratore del tartufo fresco e di altre salse. Utilizzare preferibilmente a crudo. Ideale per insaporire per carpacci, maionese, primi piatti, risotti, legumi lessati, pesce lesso e antipasti di pesce.

SAPORE: Sapore delicato arricchito dal nobile profumo di tartufo bianco.

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

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 ML: Energia 3698 Kj 884 Kcal, Grassi g. 100 (di cui saturi 14 g), (di cui monoinsaturi 73 g), (di cui polinsaturi 10.5g), Carboidrati 0 g (di cui zuccheri 0 g), Proteine 0 g, Fibre 0 g, Sale 0 g,

ITEM CODE: 23252

PRODUCT: Condiment made of white truffle flavoured olive oil

NET CONTENTS: 250 ml / 8.45 fl. oz

EAN CODE: 8056324991243

COLOR: Color yellow to green, typical of the olive oil.

INGREDIENTS: Olive oil, flavour.

USEFULL INFORMATIONS: Ready to use either on its own or for adding to fresh truffles and other sauces. Use preferably cold. As a condiment for fillet of beef "carpaccio", mayonnaise, first (pasta) courses, risotto, boiled vegetables, boiled fish and fish hors d'oeuvres

TASTE: Delicate flavoure, enriched by the noble white truffle taste.

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

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 ML: Energy 3698 Kj 884 Kcal, Fat 100 g (of which saturated 14 g), (of which monounsaturated 73 g), (of which polyunsaturated 10.5 g), Carbohydrate 0 g (of which sugars 0 g), Protein 0 g, Fiber 0 g, Salt 0 g.

