



CURCUMA E TARTUFO

TUMERIC AND TRUFFLE
(Summer Truffle)

CODICE PRODOTTO: 24174

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

PESO NETTO: 80 g

CODICE A BARRE: 8 05632499 1311

COLORE: Giallo

INGREDIENTI: Sale, aroma naturale, curcuma 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 realizzare zuppe, insalate, polpette e minestre. Ideale per la marinatura di carne e pesce. Salare le pietanze solo se necessario.

DOSI CONSIGLIATE: A piacere

SAPORE: Il tipico gusto della curcuma 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 0,5 g)
Proteine 1.6 g Sale 40.4 g

ITEM CODE: 24174

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

NET WT 80g/ 2.82 oz

EAN CODE: 8 05632499 1311

COLOR: yellow

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

USEFULL INFORMATIONS: Ready to use seasoning for making soups, salads, meatballs and broth. Excellent for marinating meat and fish. Salt the dishes only if necessary.

RECOMMENDED QUANTITY: To your liking

TASTE: The typical tumeric 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

