

**BER  
NAR  
DINI**  
TARTUFI



## TARTUFO BIANCO EXTRA IN SALAMOIA

WHOLE TRUFFLE IN BRINE  
(White Truffle)

CODICE PRODOTTO: 20001

PRODOTTO: Tartufi bianchi (*Tuber magnatum Pico*) selezionati conservati in salamoia.

PESO NETTO: 30 g

CODICE A BARRE: 8056324990000

COLORE: Crema sottilissima di color nocciola, consistenza cremosa.

INGREDIENTI: Tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*) 50% - Provenienza Italia, acqua, sale.

MODALITÀ DI UTILIZZO: Usare come il prodotto fresco, utilizzando anche l'acqua di governo, sia da solo che integrato con olio extra vergine di oliva, burro. E' consigliabile integrare con altre salse e/o creme a base di tartufo. Condimento per primi piatti, carni, pesce, verdure bollite, uova, crostini, ripieni per carni e paste

SAPORE: Sapore delicato.

TEMPI DI CONSERVAZIONE: 30 mesi - temperatura ambiente  
Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta. Una volta aperto, riporre in frigorifero a temperatura 0/+4 C° ed utilizzare entro qualche giorno.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g: Energia 219 Kj 53 Kcal / Grassi 1.9 g (di cui saturi 0 g) / Carboidrati 0,2 g (of wich sugar 0,2 g) / Proteine 4.6 g / Fibre 8.1 g / Sale 0.3 g

ITEM CODE: 20001

PRODUCT: Selected white truffle (*Tuber magnatum Pico*) preserved in brine.

NET WT 30g/1.05 oz

EAN CODE: 8056324990000

COLOR: Fine cream, hazel nut in the colour. Creamy consistency.

INGREDIENTS: White truffle (*Tuber magnatum Pico*) 50%, water, salt.

USEFULL INFORMATION: Use in the same way as the fresh product,, making sure the preserving juice is used too,, either on its own or integrated with extra virgin olive oil or butter Use preferably by intergrating with other sauces and/or creams made of truffle. As a condiment for first pasta courses; omelettes, meats crostini,for pasta or meat dishes.

TASTE: Delicate of white truffle.

PRESERVATION: 30 Months room temperature. Store at room temperature far from direct light and heat sources. Once opened keep in the fridge at temperature 0/+4 C° and use within few days.

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 g: Energy 219 Kj 53 Kcal / Fat 1.9 g (of wich saturated 0 g) / Carbohydrate 0,2 g (of wich sugar 0,2 g) / Protein 4.6 g / Fiber 8.1 g / salt 0.3 g

