



**BER
NAR
DINI**
TARTUFI

TARTUFO NERO EXTRA IN SALAMOIA

WHOLE TRUFFLE IN BRINE
(Black truffle)

CODICE PRODOTTO: 20403

PRODOTTO: Tartufi neri (*Tuber melanosporum* Vitt.) selezionati conservati in salamoia.

PESO NETTO: 40 g

CODICE A BARRE: 8056324991441

COLORE: Palline di varie dimensioni di colore nero. Scorza rugosa.

INGREDIENTI: Tartufo nero (*Tuber melanosporum* Vitt.) 80% - Provenienza Italia, acqua, sale

MODALITÀ DI UTILIZZO: Usare come il prodotto fresco, preferibilmente soffritto con olio extra vergine di oliva e uno spicchio di aglio utilizzando anche l'acqua di governo, sia da solo che integrato con funghi champignons, 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 e leggero.

TEMPI DI CONSERVAZIONE: 48 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 (di cui zuccheri 0,2 g)
Proteine 4.6 g / Fibre 8.1 g / Sale 0.3 g

ITEM CODE: 20403

PRODUCT: Selected black truffle (*Tuber melanosporum* Vitt.) preserved in brine.

NET WT 40g/1.41 oz

EAN CODE: 8056324991441

COLOR: Balls of various sizes black in the colour. Wrinkled skin.

INGREDIENTS: Black truffle (*Tuber melanosporum* Vitt.) 80%, water, salt.

USEFUL INFORMATION: Use in the same way as the fresh product, preferably by gently frying in extra virgin olive oil and a crushed garlic clove, making sure the preserving juice is used too, either on its own or integrated with champignon mushrooms, 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 and light taste of black truffle.

PRESERVATION: 48 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 which saturated 0 g) / Carbohydrate 0,2 g (of which sugar 0,2 g)
Protein 4.6 g / Fiber 8.1 g / salt 0.3 g

