

**BER
NAR
DINI**
TARTUFI



CREMA CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO BIANCO

PORCINI MUSHROOMS
AND WHITE TRUFFLE CREAM

CODICE PRODOTTO: 23502

PRODOTTO: Condimento a base di funghi porcini (*Boletus edulis*) con tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*)

PESO NETTO: 80 g

CODICE A BARRE: 8056324990543

COLORE: Crema fine di colore chiaro.

INGREDIENTI: Funghi porcini (*Boletus edulis* e relativo gruppo) 32%, olio di semi di girasole, acqua, tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*) 4%, tartufo bianchetto (*Tuber borchii* Vitt.) 1%, sale, aroma.

MODALITÀ DI UTILIZZO: Condimento pronto da usare sia da solo che come integratore del tartufo fresco. Integrare a scelta con burro, brodo, olio extra vergine di oliva. Non scaldare o cuocere troppo il prodotto per evitare che l'aroma di tartufo si disperda. Condimento per primi piatti, polenta, carni, crostini e vol-au-vent.

SAPORE: Sapore tipico di fungo porcino arricchito dall'aromaticità del tartufo bianco.

TEMPI DI CONSERVAZIONE: 36 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 / Energy 1236 Kj 300 Kcal / Grassi 32 g (di cui saturi 4 g) Carboidrati 0 g (di cui zuccheri 0 g) / Proteine 2 g / Fibre 1 g / Sale 1 g

ITEM CODE: 23502

PRODUCT: Condiment made of porcino mushrooms (*Boletus edulis*) with white truffle (*Tuber Magnatum Pico*)

NET WT 80g/2.87 oz

EAN CODE: 8056324990543

COLOR: Light in the colour fine cream.

INGREDIENTS: Porcini mushrooms (*Boletus edulis* and related group) 32%, sunfloweroil, water, white truffle (*Tuber magnatum Pico*) 4%, bianchetto truffle (*Tuber borchii* Vitt.) 1%, salt, flavour

USEFULL INFORMATIONS: Ready to use. Add either plain butter or chicken stock, or extra vergin olive oil to your liking. Avoid overheating lest the truffle aroma will fade. Use a condiment for first pasta courses: pasta and rice, polenta (yellow flour), meats, warm corstini and vol-au-vent.

TASTE: Typical porcino mushrooms taste enriched by the white truffle.

PRESERVATION: 36 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 1236 Kj 300 Kcal / Fat 32 g (of wich saturated 4 g) / Carbohydrate 0 g (of wich sugar 0 g) / Protein 2 g / Fiber 1 g / salt 1 g

