



SALSA CON TARTUFO BIANCO

TRUFFLE SAUCE (WHITE TRUFFLE)

CODICE PRODOTTO: 23701

PRODOTTO: Condimento a base di burro, brodo vegetale, formaggio Parmigiano Reggiano DOP e tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*)

PESO NETTO: 30 g

CODICE A BARRE: 8056324990604

COLORE: Colore chiaro con evidenti pezzetti di tartufo bianco.

INGREDIENTI: Acqua, **burro**, farina di **frumento**, **formaggio** "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*) 2%, tartufo bianchetto (*Tuber borchii* Vitt.) 1%, sale, estratto di lievito, proteine vegetali, ortaggi in proporzione variabile (carota, cipolla, **sedano**), olio extra vergine di oliva, spezie, aromi naturali, aroma.

MODALITÀ DI UTILIZZO: Condimento pronto da usare sia da solo che come integratore del tartufo fresco e di altre salse. Integrare a scelta con burro, brodo e Parmigiano Reggiano a piacere. Non scaldare o cuocere troppo il prodotto per evitare che l'aroma di tartufo si disperda. Condimento per primi piatti, carni, pesce, verdure bollite, uova, crostini e pizze.

SAPORE: Sapore delicato ed equilibrato e consistenza vellutata. Il tipico gusto di tartufo bianco conferisce a questo prodotto una straordinaria aromaticità.

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 752 Kj 182 Kcal / Grassi 16 g (di cui saturi) / Carboidrati 6 g (of wich sugar 0 g) / Proteine 4 g / Fibre 0,3 g / Sale 0 g

ITEM CODE: 23701

PRODUCT: Condiment made of butter, vegetable bouillon, cheese "Parmigiano Reggiano PDO" and white truffle (*Tuber magnatum Pico*)

NET WT 30g/1.05 oz

EAN CODE: 8056324990604

COLOR: Light in the colour with notes of white truffle pieces.

INGREDIENTS: Water, **butter**, **wheat** flour, **cheese** "PDO Parmigiano Reggiano", white truffle (*Tuber magnatum Pico*) 2%, bianchetto truffle (*Tuber borchii* Vitt.) 1%, salt, yeast extract, vegetable protein, vegetables in varying proportions (carrots, onions, **celery**) extra virgin olive-oil , spices, natural flavours, flavors. **Contains: milk, gluten, celery**

USEFULL INFORMATIONS: Ready to use. Add either plain butter or chicken stock and grated Reggiano Parmesan cheese to your liking. Avoid overheating lest the truffle aroma will fade. Use a condiment for first pasta courses: pasta and rice; meats, fish, boiled vegetables, eggs, warm crostini and pizza.

TASTE: Delicate and balanced flavor, and velvety texture. The typical white truffle flavor gives this product an extraordinary harmony.

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 752 Kj 182 Kcal/ Fat 16 g (of wich saturated 9 g)/ Carbohydrate 6 g (of wich sugar 0 g)/ Protein 4 g/ Fiber 0,3 g / salt 0 g/

