



TARTUFO ESTIVO ESSICCATO

SLICED DRY SUMMER TRUFFLE

CODICE PRODOTTO: 22661

PRODOTTO: Tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt.*) a fette essiccate.

PESO NETTO: 6 g

CODICE A BARRE: 8056324990321

COLORE: Colore nero, scorza rugosa e spessa.

INGREDIENTI : Fette di tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt.*)

MODALITÀ DI UTILIZZO: Pronto da usare sia da solo che come integratore del tartufo fresco e di altre salse. Reidratare i tartufo estivi essiccati in acqua tiepida per 20 minuti. Filtrare ed utilizzare anche il liquido di reidratazione. Condimento per primi piatti, carni, pesce, uova, crostini e farciture per paste ripiene e carni.

SAPORE: Sapore delicato ed aromaticità tipica del tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt.*)

TEMPI DI CONSERVAZIONE: 18 mesi. Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g: Energia 1286 Kj 312 Kcal /Grassi 11,30 g (di cui saturi 0 g) /Carboidrati 1,03 g (of wich sugar 1,03 g) / Proteine 27,16 g /Fibre 48,56 g /Sale 0 g

ITEM CODE: 22661

PRODUCT: Sliced dry summer truffle (*Tuber aestivum Vitt.*)

NET WT 6 g / 0.21 oz

EAN CODE: 8056324990321

COLOR: Black in the colour with wrinkled and thick skin.

INGREDIENTS: Sliced summer truffle (*Tuber aestivum Vitt.*)

USEFULL INFORMATION: Ready to use on its own or integrated with fresh truffles or other sauces and cream made of truffle. Avoid overheating lest the truffle aroma will fade. Rehydrate dried summer truffles in warm water for 20 minutes. Strain and use the rehydration fluid too. Use a condiment for first pasta courses: pasta and rice; meats, fish, eggs, warm crostini and stuffings for meats and pasta courses.

TASTE: Delicate flavor, salted typical of the summer truffle (*Tuber aestivum Vitt.*)

PRESERVATION: 18 Months. Store at room temperature, far from direct heat and sun light sources.

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 g: Energy 1286 Kj 312 Kcal / Fat 11,30 g (of wich saturated 0 g) / Carbohydrate 1,03 g (of wich sugar 1,03 g) / Protein 27,16 g / Fiber 48,56 g / salt 0 g

