

**BER
NAR
DINI**
TARTUFI



SALE DI SICILIA GREZZO CON TARTUFO ESTIVO

CRUDE SICILY SALT WITH
SUMMER TRUFFLE

CODICE PRODOTTO: 24125

PRODOTTO: Sale di miniera con tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.)

PESO NETTO: 100 g

CODICE A BARRE: 8056324990819

COLORE: Colore leggermente grigio. Grani medio/grandi con evidenti pezzetti di tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.)

INGREDIENTI: Sale di sicilia grezzo, tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.) 2% (corrispondente al 8% di tartufo fresco), aroma.

MODALITÀ DI UTILIZZO: Il sale di miniera si trova in forma solida ed è reperibile in Sicilia, dove, residui di antichi mari, hanno dato luogo a questi giacimenti. L'estrazione avviene in maniera meccanica e generalmente il sale puro ottenuto, non viene sottoposto a trattamenti di raffinazione. Usare preferibilmente a crudo su tutti i tipi di pietanze che non siano state salate preventivamente. Ideale per salare carni, pesci e verdure grigliate e bollite.

SAPORE: Grande sapidità caratterizzata dal tipico profumo di tartufo estivo.

TEMPI DI CONSERVAZIONE: 24 mesi – temperatura ambiente
Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di luce e calore dirette.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g: Energia 5.98 Kj 1.44 Kcal /Grassi 0.01 g (di cui saturi 0 g) /Carboidrati 0.02 g (di cui zuccheri 0.02 g) / Proteine 0.18 g / Sale 94.30 g

ITEM CODE: 24125

PRODUCT: Mine salt with summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.)

NET WT 100g/3.52 oz

EAN CODE: 8056324990819

COLOR: Light gray in the color. Medium / large grains with notes of summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.) pieces.

INGREDIENTS: Crude Sicily salt, summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.) 2% (corresponding to the 8% of fresh truffle), flavor.

USEFULL INFORMATION: The mine salt is in a solid form and can be found in Sicily, where residues of ancient seas, have given rise to these fields. The extraction is done in a mechanical way and generally the pure salt obtained is not subjected to refining treatments. Preferably use raw on all types of food that have not been previously salted. Ideal for salting meat, fish and vedure grilled and boiled.

TASTE: Salty taste characterized by the typical summer truffle flavour

PRESERVATION: 24 Months room temperature. Store at room temperature far from direct light and heat sources.

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 g: Energy 5.98 Kj 1.44 Kcal/ Fat 0.01 g (of wich saturated 0 g)/ Carbohydrate 0.02 g (of wich sugar 0.02 g)/ Protein 0.18 g/ salt 94.30 g

