



**BERNARDINI**  
TARTUFI

## PORCINI EXTRA

( *Boletus edulis* e relativo gruppo )  
DRY PORCINO MUSHROOMS

CODICE PRODOTTO: 22902

PRODOTTO: Funghi porcini ( *Boletus edulis* e relativo gruppo )  
essiccato.

PESO NETTO: 15 g

CODICE A BARRE: 8056324990369

COLORE: Fette di funghi porcini sottili e di colore chiaro.

INGREDIENTI : Funghi porcini ( *Boletus edulis* e relativo gruppo )

MODALITÀ DI UTILIZZO: Reidratare i funghi essiccati in acqua tiepida per 20 minuti. Filtrare ed utilizzare anche il liquido di reidratazione. Consumare previa cottura. Condimento per primi piatti, carni, crostini caldi.

SAPORE: Sapore dolce e molto aromatico.

TEMPI DI CONSERVAZIONE: 12 mesi. Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g: Energia 1215 Kj 289 Kcal /Grassi 2,0 g ( di cui saturi 1,5 g ) /Carboidrati 24 g (of wich sugar 0,7 g ) / Proteine 34 g /Fibre 20 g /Sale 0 g

ITEM CODE: 22902

PRODUCT: Dry porcino mushrooms ( *Boletus edulis* and related group )

NET WT 15 g / 0,52 oz

EAN CODE: 8056324990369

COLOR: Slices of porcino mushrooms light in the colour.

INGREDIENTS: Porcino mushrooms ( *Boletus edulis* and related group )

USEFULL INFORMATION: Rehydrate dried summer truffles in warm water for 20 minutes. Strain and use the rehydration fluid too. Consume after cooking. Use a condiment for first pasta courses: pasta and rice; meats, warm crostini.

TASTE: Sweet and very aromatic taste.

PRESERVATION: 12 Months. Store at room temperature, far from direct heat and sun light sources.

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 g: Energy 1215 Kj 289 Kcal / Fat 2,0 g (of wich saturated 1,5 g ) / Carbohydrate 24 g ( of wich sugar 0,7 g ) / Protein 34 g / Fiber 20 g / salt 0 g

