

Trufflies®

Tartufo & Declinazioni

Crema Porcini e Tartufo
Crème Cèpes et Truffe
Crema Steinpilzen und Trüffel
Cream Porcini 'n Truffle



ITA - Confezione : Vasetto di Vetro. FRA - Emballage : Bocal de Verre. DEU - Packet : Glas. ENG - Packing : Glass Jar
ITA - Termine Min. di Conservazione : 36 mesi. FRA - Durée de Vie : 36 mois. DEU - Haltbarkeit : 36 monate. ENG - Shelf-life : 36 months
ITA - Peso Netto : 80gr(106ml). FRA - Poids Net : 80gr(106ml). DEU - Nettogewicht : 80gr(106ml). ENG - Net Weight : 80gr(106ml)

Tabella Nutrizionale (100g) :		Parametri Chimici e Microbiologici :	Metodo
Energia	: KJ 1376 Kcal 334	pH	: > 4,5 < 6,5 MIP 008-2013 Rev.O
Grassi	: 34,5 g	aW	: < 0,98 MIP 007-2013 Rev.O
-di cui saturi	: 10 g	CBT	: < 10UFC/g ISO4833-12013
Carboidrati	: 3,6 g	Anaerobi solfito riduttori	: < 10UFC/g ISO15213:2003
-di cui zuccheri	: 0,6 g	Clostridi	: Assenti MI 1034 Rev5-2016
Fibre	: - g	Listeria	: Assente in 25g AFNOR AES 10/03-09-00
Proteine	: 2 g		ISO11290-2:1998/Amr 12004
Salte	: 0,3 g	Salmonella	: Assente in 25g AFNOR UNI 03/06-12/07



non contiene ingredienti e/o additivi irradiati
ne contient pas d'ingrédients / additifs irradiés
enthält keine bestrahlten Inhaltsstoffe / Zusätze
does not contain irradiated ingredients / additives



non contiene ingredienti derivati da, o contenenti "OGM"
ne contient pas d'ingrédients dérivés ou contenant des "OGM"
enthält keine Inhaltsstoffe, die von "GMO" stammen oder diesen enthalten
does not contain ingredients derived from or containing "GMO"

Ingredienti _ Ingrédients _ Zutaten _ Ingredients

ITA - Funghi Porcini 58,5% (Boletus edulis a relativo gruppo), olio extravergine di oliva, aroma, Tartufo Bianco 0,5% (Tuber magnatum Pico), sale. FRA - Cèpes 58,5% (Boletus edulis et rel. groupe), huile d'olive vierge extra, arôme Truffe blanche 0,5% (Tuber magnatum Pico), sel. DEU - Steinpilzen 58,5% (Boletus edulis und rel. gruppe), Olivenöl extra vergine, Aroma, Weisses Trüffel 0,5% (Tuber magnatum Pico), Salz. ENG - Porcini Mushrooms 58,5% (Boletus edulis and rel. group.), extra virg. olive oil, flavour, White Truffle 0,5% (Tuber Magnatum Pico), Salt.



Modalità di Conservazione _ Méthodes de Conservation _ Konservierungsmethoden _ Conservation methods

ITA - conservare a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore. Dopo l'apertura, conservare in frigo (+4°C). FRA - conserver à la température ambiante, dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur. Après ouverture, conserver au réfrigérateur (+4°C). DEU - lagern Sie bei Raumtemperatur an einem kühlen und trockenen Ort, fern von Licht und Wärmequellen. Nach dem Öffnen kühl lagern (+4°C). ENG - store at room temperature, in a cool and dry place, away from light and heat sources. After opening, keep in fridge (+4°C).

Tipo di Allergene _ Type d'Allergène _ Art von Allergen _ Kind of Allergen	presenza intenzionale _ présence intentionnelle _ vorsätzliche Präsenz _ intentional presence	presenza da contaminazione _ présence de contamination _ Anwesenheit vor Verschmutzung _ cross contamination
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati _ Céréales contenant du gluten et des produits dérivés _ Glutenhaltiges Getreide und Folgeprodukte _ Cereals containing gluten and derived products	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati _ Arachides et produits dérivés _ Erdnüsse und abgeleitete Produkte _ Peanuts and derived products	NO	NO
Soia e prodotti derivati _ Soja et produits dérivés _ Soja und daraus gewonnene Produkte _ Soy and derived products	NO	NO
Frutta secca in guscio e prodotti derivati _ Fruits secs en coques et produits dérivés _ Trockenfrüchte in der Schale und abgeleiteten Produkten _ Dried fruit in shell and derived products	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati _ Graines de sésame et produits dérivés _ Sesam und daraus gewonnene Produkte _ Sesame seeds and derived products	NO	NO
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio) _ Lait et produits laitiers (y compris le lactose) _ Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) _ Milk and milk products (including lactose)	NO	NO
Uova e prodotti derivati _ Œufs et produits dérivés _ Eier und Folgeprodukte _ Eggs and derived products	NO	NO
Pesce e prodotti derivati _ Poisson et produits dérivés _ Fisch und daraus hergestellte Produkte _ Fish and derived products	NO	NO
Molluschi _ palourdes _ Venusmuscheln _ Clams	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati _ Crustacés et produits dérivés _ Krebstiere und Folgeprodukte _ Crustaceans and derived products	NO	NO
Sedano (compreso il sedano rapa) e prodotti derivati _ Céleri (y compris le céleri-rave) et produits dérivés _ Sellerie (einschließlich Sellerie) und Folgeprodukte _ Celery (including celeriac) and derived products	NO	NO
Senape e prodotti derivati _ Moutarde et produits dérivés _ Senf und Folgeprodukte _ Mustard and derived products	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino _ Produits à base de lupin et de lupin _ Lupinen- und Lupinenprodukte _ Lupine and lupine-based products	NO	NO
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiore a 10mg/Kg o 10 mg/L espressi come SO ₂ _ Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg / kg ou de 10 mg / L exprimées en SO ₂ _ Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l, ausgedrückt als SO ₂ _ Sulfur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg / kg or 10 mg / L expressed as SO ₂	NO	NO