

**FICHE TECHNIQUE****CONDIMENT A LA TRUFFE BLANCHE D'ETE**

Réf info : 33 02 553

Créée le : 27.08.2013 (JC)  
Révisée le : 29.03.16 (3) (DD)  
Page 1 / 1**DESCRIPTION**

Condiment à la truffe blanche d'été prête à l'emploi.

**LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES** (Règlement (UE) 1169/2011)

Champignons, 15 % truffes blanche d'été italiennes (Tuber aestivum Vitt.), huile de tournesol, arômes, plantes aromatiques, sel, épice.

**AVANTAGES PRODUITS**

- Produit pouvant être retravaillé
- Multiples utilisations
- Riches en truffe blanche d'été italienne (15%)

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

Excellente base pour verrines festives.  
Garniture de sauce.  
Assaisonnement de pâtes, riz, risotto, légumes...  
Pourra être associée à des recettes à base d'œufs (quiches, œufs brouillés...)  
Accompagnement pour poissons, crustacés, volaille, gibier...  
Idéal pour réaliser des ravioles de foies gras aux truffes.  
Rehausse encore la saveur d'exception d'un plat agrémenté de lamelles de truffes fraîches.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

|                                | Valeurs pour 100g de produit |
|--------------------------------|------------------------------|
| Energie (kJ):                  | 586                          |
| Energie (kcal):                | 142                          |
| Matières grasses en g          | 13                           |
| Dont acides gras saturés en g: | 1.4                          |
| Glucides en g                  | 0.50                         |
| Dont sucres en g:              | 0                            |
| Protéines en g :               | 3.5                          |
| Sel (Nax2.5) en g :            | 0.90                         |

Sources : données fournisseurs

**STOCKAGE - DUREE DE VIE**

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.  
DDM = 36 mois en emballage fermé d'origine  
Après ouverture : se conserve au frais entre 0 et 4°C, et à consommer dans les 10 jours.

**CONDITIONNEMENT**

Pot de 280g, en carton de 2.

**Remarque** : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.