



FUNGO & TARTUFO
di Ferrari Mario e C. snc
LAVORAZIONE ARTIGIANALE DI SPECIALITA'
GASTRONOMICHE AL TARTUFO E PASTE COLORATE

via Santa Giulia, 2-4
25039 Travagliato (BS) Italy
Tel. +39 030 660054 Fax. +39 030 6863598
Part.Iva 03242680175 e registro imprese
CCIAARD 346926 - AIA 118525
e-mail : info@fungoetartufo.com

FUNGO & TARTUFO	SPECIFICHE DEL PRODOTTO PREPARATO IN SEDE	Reparto/Area: RA
TITOLO :REGISTRO HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) AGGIORNATA 01/09/2008		Rev.:02 Pag.: 01/02

Categoria merceologica / Category of technology of commerce

CONDIMENTO / CONDIMENT

Nome Alimento / Food name

CONDIMENTO OLIO AL TARTUFO BIANCO / CONDIMENT WHITE TRUFFLE OIL

Ingredienti / Ingredients

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, AROMA, TARTUFO BIANCO (TUBER MAGNATUM PICO)
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, FLAVOUR, WHITE TRUFFLE (TUBER MAGNATUM PICO)

Parte Aromatica / Aromatic part

-PREPARAZIONI AROMATICHE / AROMATIC PREPARATIONS
-AROMA NATURALE IDENTICO / IDENTICAL NATURAL AROMA
-L'AROMA NON CONTIENE PROTEINE O DNA GENETICAMENTE MODIFICATI.
-AROMA DOES NOT CONTAIN PROTEINS OR DNA GENETICALLY MODIFIED
-NELLA PRODUZIONE DELL'AROMA NON VIENE UTILIZZATO OGM
-IN THE AROMA PRODUCTION OGM IS NOT USED
-DENOMINAZIONE DELL'AROMA (ART. 6 - D.L. 27.1.92 N. 109): AROMA
- AROMA DENOMINATION (ART.6 - D.L. 27.1.92 N.109): NAME AROMA

Modalità di preparazione / Preparation Mode

L'OLIO VIENE POSTO IN SERBATOI D'ACCIAIO , ALL'INTERNO DI QUESTI SERBATOIO
AVVIENE LA LAVORAZIONE E L'INFUSIONE CON LE SPEZIE.
IL SERBATOIO E' COLLEGATO TRAMITE UNA VALVOLA POSTA SUL FONDO DELLA MACCHINA
CHE EFFETTUA L'IMBOTTIGLIAMENTO DELL'OLIO E AUTOMATICAMENTE LA CHIUSURA
E LA SIGILLAZIONE DELLA BOTTIGLIA .

THE OIL IS PLACED IN THE STEEL TANKS, INSIDE THESE TANKS THE MANUFACTURING
TAKES PLACE AND THE INFUSION WITH SPICIES.
TANK IS ATTACHED THROUGH A VALVE PLACED ON THE BOTTOM THE OIL BOTTLING MAKES
TO MACHINE AND AUTOMATICALLY THE CLOSING TAKES PLACE AND CLOSE OF THE BOTTLE.

DURATA / Shelf life

DICIOTTO MESI / EIGHTEEN MONTHS



FUNGO & TARTUFO
di Ferrari Mario e C. snc
LAVORAZIONE ARTIGIANALE DI SPECIALITA'
GASTRONOMICHE AL TARTUFO E PASTE COLORATE

via Santa Giulia, 2-4
25039 Travagliato (BS) Italy
Tel. +39 030 660054 Fax. +39 030 6863598
Part.Iva 03242680175 e registro imprese
CCIAARD 346926 - AIA 118525
e-mail : info@fungoetartufo.com

FUNGO & TARTUFO	SPECIFICHE DEL PRODOTTO PREPARATO IN SEDE	Reparto/Area: RA
TITOLO :REGISTRO HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)		Rev.:02 Pag.: 02/02

Temperatura di conservazione / Conservation mode

IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, E POSSIBILMENTE LONTANO DA LUCI FORTI.
IN FRESH AND DRY PLACE FAR FROM STRONG SOURCES OF HEAT

Modalità di consumo / Use

USARE IN QUANTITA' MINIME.
CON POCHE GOCCE SI OTTIENE UN GRADEVOLE PROFUMO DI TARTUFO.
SI VERSA CRUDO SU CROSTACEI, CARNE CRUDA AL CARPACCIO, PESCE,
BRUSCHETTE, MOZZARELLA, PASTA E RISO IN BIANCO, FILETTO.

WEARS OUT IN MINIME WITH AMOUNT FEW OIL DROPS ARE OBTAINED A PLEASANT
TRUFFLE PERFUME.
RAW HAM IS Poured ON SHELLFISH, MEAT, CARPACCIO, FISH, BRUSCHETTE AND
MOZZARELLA CHEESE, PASTA AND RICE.

Informazioni nutrizionali / Nutritional information

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA / EXTRA VIRGIN OLIVE OIL:
LIPIDI / LIPIDS 100
Kcal 824
KJ 3767
VALORE ENERGETICO MEDIO PER 100 gr. DI PRODOTTO
ENERGY VALORE BY 100 GR. OF PRODUCTS