

Scheda tecnica: Tartufo nero in scaglie

1.0 Denominazione prodotto: Tartufo Nero in scaglie

1.1 Marchio Prodotto: Elite Tartufi

1.2 Descrizione del processo: Il tartufo nero in scaglie è ottenuto dopo la scelta accuratissima sulla qualità di ogni singolo tartufo che dovrà essere lavorato. Essi vengono leggermente bolliti in una soluzione acquosa, poi scolati, asciugati, scagliati e salati. Successivamente vengono immessi nei barattoli e riempiti con olio extravergine di oliva e sterilizzati; rispettando, prima, durante e dopo tutte le norme di sicurezza alimentare HACCP. Il trito di tartufo nero è senza coloranti, senza conservanti e gluten free.

1.3 Ingredienti: Tuber Aestivum 80%, olio extravergine di oliva e sale rosa dell'Himalaya.

1.4 Caratteristiche organolettiche: Odore tipico di tartufo nero, Sapore: Tipico di tartufo con assenza di gusti estranei o alterazioni/ossidazioni, Colore: marrone.

1.5 Tabella nutrizionale:

Valori medi per 100 g:

Valore energetico: 431 Kcal/1804 Kj

Grassi 48 g di cui saturi 6,5 g

Carboidrati 1,5 g di cui zuccheri 0,5 g

Proteine 4,8

Sale 1,6 mg

Dimensioni e peso:

Formati barattolo 80 g, 300 g e 500 g le scatole sono rispettivamente da pezzi 18, 6 e 6 pezzi.

