

DENOMINAZIONE PRODOTTO:

PRODUCT NAME:

SALSA TARTUFATA 10% - TRUFFLE SAUCE 10% - SOMMERTRÜFFEL SAUCE 10%**LINEA PRODOTTO/LINE PRODUCT: LE TARTUFATE - CATEGORIA n 1****MARCA PRODUTTORE/PRODUCER BRAND: PAGNANI TARTUFI****PARTITA IVA/VAT NUMBER 0/2/5/2/7/4/9/0/6/0/7****RAGIONE SOCIALE AZIENDA/COMPANY NAME: PAGNANI TARTUFI DI PAGNANI GIANPIERO****SEDE DELLO STABILIMENTO PRODUTTIVO/PRODUCTION PLANT:**

VIA FONTANA, 4 -03030 CAMPOLI APPENNINO (FR) ITALIA

TIPO CONFEZIONE: VASO DI VETRO CON CAPSULA TWIST OFF
PACKAGE: GLASS JAR WITH TWIST OFF CAPS**TRATTAMENTO TERMICO DEL PRODOTTO: STERILIZZATO**
THERMAL TREATMENT OF THE PRODUCT: STERILISED**ORIGINE DEL PRODOTTO: VEGETALE/ORIGIN: VEGETABLES****SHELF LIFE:36 - Non contiene coloranti né conservanti / contains no coloring , no preservatives and no artificial flavours.****CONSERVAZIONE:** SI CONSERVA A TEMPERATURA AMBIENTE PER 3 ANNI DALLA DATA DI PRODUZIONE. DOPO L' APERTURA REFRIGERARE A +4°/+8° E CONSUMARE PREFERIBILMENTE **ENTRO 5/6 GIORNI.****CONSERVATION:** AT ROOM TEMPERATURE IT KEEPS FOR 3 YEARS. AFTER THE OPENING REFRIGERATE AT +4°/+8° **AND CONSUME WITHIN A FEW DAYS.****UTILIZZO:** IDEALE PER PREPARARE GUSTOSI APERITIVI. PRONTO ALL'USO. OTTIMO PER CROSTINI, ANTIPASTI, PRIMI E SECONDI PIATTI, FRITTATE E COME BASE PER TUTTE LE PIETANZE AL TARTUFO. ESALTA TUTTO IL SUO PROFUMO SE SCALDATO CON UN VELO DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA E UNO SPICCHIO D'AGLIO..
RACCOMANDIAMO DI AGGIUNGERE GRADUALMENTE PICCOLE DOSI FINO AL RAGGIUNGIMENTO DEL GUSTO DESIDERATO. CONSIGLIAMO APPROSSIMATIVAMENTE 20/25 GRAMMI DI PRODOTTO A PERSONA**HOW TO USE:** IDEAL FOR APERITIFS. READY FOR USE. EXCELLENT FOR CROUTONS, APPETIZERS, FIRST AND SECOND COURSES, OMELETS AND AS A BASIS FOR EVERY TRUFFLE DISH. IT GIVES OFF THE TYPICAL AROMA WHEN HEATED WITH OLIVE OIL AND A CLOVE OF GARLIC. WE RECOMMEND TO GRADUALLY ADD SMALL QUANTITIES UNTIL THE DOSAGE IS SUBJECTIVELY RIGHT. WE SUGGEST USING ABOUT 20/25 g PER PERSON.**IL PRODOTTO È CONFORME** ALLE DISPOSIZIONI DELLA L. 752/85 E DEL D.LGS. 109/92 IN MATERIA DI IGIENE E TUTELA DEGLI ALIMENTI. SI DICHIARA CHE IL PRODOTTO FORNITO VIENE OTTENUTO DA PRODOTTI CONVENZIONALI, PERTANTO NON SOGGETTO AL REGOLAMENTO N° 258/97, IN QUANTO NON RIENTRA NELLE CATEGORIE DI PRODOTTI ED INGREDIENTI ALIMENTARI OTTENUTI A PARTIRE DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI AI SENSI DELLA DIRETTIVA 90/220/CEE**THE PRODUCT HAS BEEN PACKAGED IN ACCORDANCE WITH THE LAWS** CE 852/04 AND WITH RESPECT TO THE PRINCIPLES THAT REGULATE THE HACCP SYSTEM, IT PASSED ALL THE VALIDATION TESTS REQUESTED BY THE SELF-CHECK HANDBOOK.THE PRODUCT IS IN COMPLIANCE WITH REGULATIONS L. 752/85 AND D. LGS. 109/92 CONCERNING HYGIENE AND FOOD PROTECTION. WE DECLARE THAT THE PROVIDED PRODUCT IS GAINED BY CONVENTIONAL PRODUCTS, AND THEREFORE NOT SUBJECT OF THE REGULATION CE NO 258/97, AS IT DOES NOT FALL IN THE CATEGORY OF INGREDIENTS OR FOOD PRODUCTS GAINED FROM GENETICALLY MODIFIED ORGANISM BASED ON THE DIRECTIVE 90/220/CEE**TIPO DI IMBALLO: TERMOPACCO - TYPE OF PACKAGING: THERMAL PACK - TYPE DE CONDITIONNEMENT: THERMIQUE - ART DER VERPACKUNG: WARMEPACKUNG**

GRAMMI GRAMS	PEZZI PER IMBALLO PIECES FORPACKAGING	PESO IMBALLO PACKAGE GROSSWEIGHT	DIMENSIONE IN MM DIMENSIONS MM	N. STRATI X PALLET NO. OF LAYERS PER PALLET	NR. IMBALLI X STRATO PACKAGES PER LAYER	T. PELLET
50	12	KG 1,6	MM 241*180 *78			
90	12	KG 2,5	MM 245 *183*113			
180	12	KG 4,65	MM 270*20*12			
500	6	KG 5,4	MM 300*20*15			
1000	6	KG 8.4	MM 320 X 220 X 165			

FORMATO VASO - JAR FORMAT

Cod. PROD. CODE	P. NETTO NET WEIGHT	VOLUME	P. LORDO GROSS WEIGHT	ALTEZZA HEIGHT	LARGHEZZA WIDTH	PROFONDITA DEPTH	CODICE EAN CODICE EAN
Cod. 0201	50g - 1.76oz	60 ml	122 g	CM 6	CM 4,3	CM 4,3	8053017109282
Cod. 001	90g - 3,17oz	106 ML	200 g	CM 9	CM 4,8	CM 4,8	8053017100005
Cod. 002	180g - 6,3oz	212 ML	380 g	CM 11,5	CM 5,8	CM 5,8	8053017100012
Cod. 003	500g -17,6oz	580 ML	885 g	CM 15	CM 7,8	CM 10,5	8053017100029
Cod. 004	1000g - 35.27 oz	1062 ML	1.400 g	CM 16	CM 10,5	CM 10,5	8053017100036

INGREDIENTI - INGREDIENTS**[IT] SALSA TARTUFATA *INGREDIENTI:** Funghi Champignon (Agaricus Bisporus) 65%, Olio extravergine di oliva 20%, pezzi di Tartufo Nero Estivo (Tuber Aestivum Vitt.- provenienza Italia) 10%, Sale, Pepe, Prezzemolo, Aglio, Aroma.**[EN] TRUFFLE SAUCE *INGREDIENTS:** Champignon Mushrooms (Agaricus Bisporus) 65%, extra virgin olive oil 20%, minced Black Summer Truffle (Tuber Aestivum Vitt. - origin Italy) 10%, salt, Pepper, parsley, Garlic, Flavours.

*Sicuramente la madre di tutte le salse a base di tartufo conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo. La nostra salsa è un inno alla semplicità che permette ai nostri clienti di preparare grazie anche alla sua facilità di utilizzo le più raffinate ricette.

*The mother of all truffle-based souces, known and appreciated worldwide. Our souce is a hymn to simplicity and allows our clients to prepare elegant recipes .

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO: - NUTRITION DECLARATION AVE QUANTITI PER 100 g OF PRODUCT
ENERGIA - ENERGY - KCAL 319 - KJ 1312 - GRASSI - FAT g 33 - DI CUI SATURI OF WHICH SATURATED FATS g 10 - CARBOIDRATI TOTAL CARBOHYDRATE g 2 - DI CUI ZUCCHERI - OF WHICH SUGARS g 0.2 - FIBRE - FIBRE g 0.3 - PROTEINE PROTEIN g 2.5 -SALE SALT g 1.5**Pagnani Tartufi**

di Pagnani Gianpiero via Fontana,4-03030 Campoli Appennino (FR) LAZIO- Italy - P.IVA 02527490607/ Cod.F.PGNGPR82T051838W

info@pagnanitartufi.net www.pagnanitartufi.it TEL.:07761806071 FAX:07761800428