

DENOMINAZIONE PRODOTTO/PRODUCT NAME:		FUNGHI PORCINI CON TARTUFO BIANCO PORCINI MUSHROOMS AND WHITE TRUFFLE CREAM	
LINEA PRODOTTO/LINE PRODUCT: SPECIALITA' AL TARTUFO - CATEG. n 2		TIPO CONFEZIONE: VASO DI VETRO CON CAPSULA TWIST OFF CONFECTION TYPE: GLASS JAR WITH TWIST OFF CAPS	
MARCA PRODUTTORE/PRODUCER BRAND: PAGNANI TARTUFI		TRATTAMENTO TERMICO DEL PRODOTTO: STERILIZZATO THERMAL TREATMENT OF THE PRODUCT: STERILISED	
PARTITA IVA/VAT NUMBER 0/2/5/2/7/4/9/0/6/0/7		ORIGINE DEL PRODOTTO: VEGETALE/ORIGIN: VEGETABLES	
RAGIONE SOCIALE AZIENDA/COMPANY NAME: PAGNANI TARTUFI DI PAGNANI GIANPIERO		SHELF LIFE: 36 - Non contiene coloranti né conservanti / contains no coloring, no preservatives and no artificial flavours.	
SEDE DELLO STABILIMENTO PRODUTTIVO/PRODUCTION PLANT: VIA FONTANA, 4 -03030 CAMPOLI APPENNINO (FR) ITALIA		CONSERVAZIONE: AT ROOM TEMPERATURE IT KEEPS FOR 3 YEARS. AFTER THE OPENING REFRIGERATE AT +4°/+8° AND CONSUME WITHIN A FEW DAYS.	
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.		HOW TO USE: READY FOR USE. IDEAL FOR FIRST COURSES,, RICE, FILLING FOR PASTA, RED AND WHITE MEATS. WE RECOMMEND TO GRADUALLY ADD SMALL QUANTITIES UNTIL THE DOSAGE IS SUBJECTIVELY RIGHT. WE SUGGEST USING ABOUT 15/20 g PER PERSON.	
UTILIZZO: GIÀ PRONTA ALL'USO. IDEALE PER LA PREPARAZIONE DI PRIMI PIATTI, RISOTTI, RIPIENI PER PASTA, CARNI BIANCHE E ROSSE. RACCOMANDIAMO DI AGGIUNGERE GRADUALMENTE PICCOLE DOSI FINO AL RAGGIUNGIMENTO DEL GUSTO DESIDERATO. CONSIGLIAMO APPROSSIMATIVAMENTE 15/20 GRAMMI DI PRODOTTO A PERSONA		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	
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 CE 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			

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
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		

FORMATO VASO - JAR FORMAT

P. NETTO NET WEIGHT	VOLUME	P. LORDO GROSS WEIGHT	ALTEZZA HEIGHT	LARGHEZZA WIDTH	PROFONDITÀ DEPTH	Cod. PROD. CODE	CODICE EAN CODICE EAN
50g - 1.76oz	60 ml	122 g	CM 6	CM 4,3	CM 4,3	Cod. 0113	8053017109321
90g - 3,17oz	106 ML	200 g	CM 9	CM 4,8	CM 4,8	Cod. 006	8053017100203
180g - 6,3oz	212 ML	380 g	CM 11,5	CM 5,8	CM 5,8	Cod. 007	8053017100210
500g -17,6oz	580 ML	885 g	CM 15	CM 7,8	CM 10,5	Cod. 008	8053017100227

INGREDIENTI - INGREDIENTS -

[IT] FUNGHI PORCINI CON TARTUFO BIANCO * INGREDIENTI: Funghi Porcini (Boletus Edulis e relativo gruppo)75%, Olio extravergine di oliva 18%, pezzi di Tartufo Bianco (Tuber Magnatum Pico-provenienza Italia)5%, Sale, Pepe, Prezzemolo, Aroma.
[EN] PORCINI MUSHROOMS AND WHITE TRUFFLE CREAM *INGREDIENTS: Porcini Mushrooms (Boletus Edulis and related group)75%, extra virgin olive oil 18%, Minced White Truffles (Tuber Magnatum Pico-origin Italy) 5%, salt, Pepper, parsley, Flavour

*Vera prelibatezza per gli estimatori del porcino e del tartufo bianco. La nostra crema si presenta al palato con un gusto ricco e intenso. all'olfatto concede una raffinata nota di bosco rievocando in chi ha il piacere di degustarla scenari di montagna. Specialità preparata con pochi e semplici ingredienti moderna interpretazione di un abbinamento dal sapore antico.

*This specialty is prepared with a few and easy ingredients. The cream is a delicacy for truffle and mushrooms lovers for its generous and vibrant flavour.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO: - NUTRITION DECLARATION AVE QUANTITI PER 100 g OF PRODUCT:
ENERGIA - ENERGY - KCAL 248 - KJ 1020 - GRASSI - FAT g 26 - DI CUI SATURI OF WHICH SATURATED FATS g 4 - CARBOIDRATI TOTAL CARBOHYDRATE g 0.8 - DI CUI ZUCCHERI - OF WHICH SUGARS g 0.7 - FIBRE - FIBRE g 2 - PROTEINE PROTEIN g 3 -SALE SALT g 0.8

Pagnani Tartufi

di Pagnani Gianpiero via Fontana,4-03030 Campoli Appennino (FR) LAZIO- Italy - P.IVA 02527490607/ Cod.F.PGNGPR82T05I838W
info@pagnanitartufi.net www.pagnanitartufi.it TEL.:07761806071 FAX:07761800428