

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO/PRODUCT NAME:</b>		<b>SALSA TARTUFATA BIANCA - WHITE TRUFFLE SAUCE</b>	
<b>LINEA PRODOTTO/LINE PRODUCT: LE TARTUFATE - CATEGORIA n 1</b>		<b>TIPO CONFEZIONE: VASO DI VETRO CON CAPSULA TWIST OFF PACKAGE: GLASS JAR WITH TWIST OFF CAPS</b>	
<b>MARCA PRODUTTORE/PRODUCER BRAND: PAGNANI TARTUFI</b>		<b>TRATTAMENTO TERMICO DEL PRODOTTO: STERILIZZATO THERMAL TREATMENT OF THE PRODUCT: STERILISED</b>	
<b>PARTITA IVA/VAT NUMBER 0/2/5/2/7/4/9/0/6/0/7</b>		<b>ORIGINE DEL PRODOTTO: VEGETALE/ORIGIN: VEGETABLES</b>	
<b>RAGIONE SOCIALE AZIENDA/COMPANY NAME: PAGNANI TARTUFI DI PAGNANI GIANPIERO</b>		<b>SHELF LIFE: 36 - Non contiene coloranti né conservanti / contains no coloring, no preservatives and no artificial flavours.</b>	
<b>SEDE DELLO STABILIMENTO PRODUTTIVO/PRODUCTION PLANT:</b> VIA FONTANA, 4 - 03030 CAMPOLI APPENNINO (FR) ITALIA		<b>CONSERVATION: AT ROOM TEMPERATURE IT KEEPS FOR 3 YEARS. AFTER THE OPENING REFRIGERATE AT +4/+8° AND CONSUME WITHIN A FEW DAYS.</b>	
<b>CONSERVAZIONE:</b> SI CONSERVA A TEMPERATURA AMBIENTE PER 3 ANNI DALLA DATA DI PRODUZIONE. DOPO L' APERTURA REFRIGERARE A +4/+8° E CONSUMARE PREFERIBILMENTE <b>ENTRO 5/6 GIORNI.</b>		<b>HOW TO USE:</b> READY FOR USE. EXCELLENT FOR APERITIFS, CROUTONS, APPETIZERS, MEAT AND FISH FIRST AND SECOND COURSES, OMELETS AND SHEPHERD'S PIES. WE RECOMMEND TO GRADUALLY ADD SMALL QUANTITIES UNTIL THE DOSAGE IS SUBJECTIVELY RIGHT. WE SUGGEST USING ABOUT 15/20 g PER PERSON.	
<b>UTILIZZO:</b> PRONTO ALL'USO. OTTIMO PER GUSTOSI APERITIVI, CROSTINI, ANTIPASTI, PRIMI E SECONDI PIATTI DI CARNE E PESCE, FRITTATE, FOCACCE E PIZZE RUSTICHE. RACCOMANDIAMO DI AGGIUNGERE GRADUALMENTE PICCOLE DOSI FINO AL RAGGIUNGIMENTO DEL GUSTO DESIDERATO. CONSIGLIAMO APPROSSIMATIVAMENTE 15/20 GRAMMI DI PRODOTTO A PERSONA		<b>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</b>	
<b>IL PRODOTTO È CONFORME</b> 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**

Cod. PROD. CODE	P. NETTO NET WEIGHT	VOLUME	P. LORDO GROSS WEIGHT	ALTEZZA HEIGHT	LARGHEZZA WIDTH	PROFONDITA DEPTH	CODICE EAN CODICE EAN
Cod. 0112	50g - 1,76oz	60 ml	122 g	CM 6	CM 4,3	CM 4,3	8053017109 329
Cod. 0060	90g - 3,17oz	106 ML	200 g	CM 9	CM 4,8	CM 4,8	8053017109 077
Cod. 0061	180g - 6,3oz	212 ML	380 g	CM 11,5	CM 5,8	CM 5,8	8053017109 084
Cod. 0062	500g -17,6oz	580 ML	885 g	CM 15	CM 7,8	CM 10,5	8053017109 091

**[IT] SALSA TARTUFATA BIANCA \* INGREDIENTI:** Funghi Champignon (Agaricus Bisporus) 72%, Olio extravergine di oliva 20%, pezzi di Tartufo Bianco (Tuber Magnatum Pico - provenienza Italia) 5%, Sale, Pepe, Prezzemolo, Aglio, Aroma.

**[EN] WHITE TRUFFLE SAUCE \* INGREDIENTS:** Champignon Mushrooms (Agaricus Bisporus) 72%, extra virgin olive oil 20%, Minced White Truffles (Tuber Magnatum Pico – origin Italy) 5%, salt, Pepper, parsley, Garlic, Flavours.

\*Questa gustosa salsa è la rielaborazione della celebre salsa tartufata, che tanto successo ha riscosso e tuttora riscuote. Colpirà il tuo palato per il suo sapore delicato e naturale una salsa versatile che può essere usata per qualsiasi preparazione.

\*This delicious sauce is a revision of the famous and successful truffle sauce. Its delicate and natural flavour makes that sauce very versatile and suitable for every dish.

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO: - NUTRITION DECLARATION AVE QUANTITI PER 100 g OF PRODUCT**  
**ENERGIA - ENERGY - KCAL 280 - KJ 1110 - GRASSI - FAT g 30 - DI CUI SATURI OF WHICH SATURATED FATS g 9 – 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.PGNPR82T05I838W  
[info@pagnanitartufi.net](mailto:info@pagnanitartufi.net) [www.pagnanitartufi.it](http://www.pagnanitartufi.it) TEL.:07761806071 FAX:07761800428