



**SCHEDA ANAGRAFICA PRODOTTO A CURA DEL FORNITORE
INFORMATION SHEET OF THE PRODUCT MADE BY THE PRODUCER**

DENOMINAZIONE PRODOTTO/PRODUCT NAME:

CREMA DI PURO TARTUFO ESTIVO-SUMMER TRUFFLE CREAM

LINEA PRODOTTO/LINE PRODUCT: 100% TARTUFO ESTIVO CATEGORIA N 6

TIPO CONFEZIONE: VASO DI VETRO CON CAPSULA TWIST OFF
CONFECTION TYPE: GLASS JAR WITH TWIST OFF LID TA

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

RAGIONE SOCIALE AZIENDA/COMPANY NAME: PAGNANI TARTUFI DI PAGNANI GIANPIERO

ORIGINE DEL PRODOTTO: VEGETALE/ORIGIN: VEGETABLES

SEDE DELLO STABILIMENTO PRODUTTIVO/SEAT OF PRODUCTION FACILITY:

SHELF LIFE:36 Non contiene coloranti conservanti
ne aromi artificiali.

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

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.**

PRESERVED AT ROOM TEMPERATURE KEEPS FOR THREE YEARS. AFTER OPENING REFRIGERATE AT A +4°/+8° **AND CONSUME WITHIN A FEW DAYS.**

Utilizzo: Ideale per condire primi piatti, carpacci di carne e pesce. Esalta tutto il suo profumo se scaldato con un velo di olio extravergine di oliva ed uno spicchio d'aglio. Consigliamo 15/20 grammi di prodotto a persona.

RECOMMENDED DOSAGE: ACCORDING TO TRADITIONAL EATING HABITS, WE RECOMMEND TO GRADUALLY ADD SMALL QUANTITIES UNTIL THE SUBJECTIVELY THE DOSAGE IS RIGHT. VERY VAGELY WE RECOMMEND A DOSAGE OF ABOUT 15/20 g FOR EACH DISH.

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

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

PODOTTO DESTINATO AD USO ALIMENTARE. IDEALE PER OGNI PIATTO. IDEALE PER BRUSCHETTE, PER CONDIRE OGNI PRIMO PIATTO, PER ARRICCHIRE QUALSIASI TIPO DI CARNE O DI PESCE, O ANCHE MOLTO SEMPLICEMENTE PER RENDERE IMPORTANTE UNA FRITTATA

PRODUCT IS DESTINED FOR EATING. IDEAL FOR ANY DISH. IDEAL FOR "BRUSCHETTE", OR TO SEASON ANY FIRST COURSE, ENRICHES ANY TYPE OF MEAT OR FISH, OR SIMPLY TO MAKE AN OMELETTE SPECIAL.

Presso questo stabilimento si preparano prodotti con l'utilizzo di frutta secca a guscio e prodotti a base di latte

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			

FORMATO VASO - JAR FORMAT -

P. NETTO	VOLUME	P. LORDO	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDI TA	Cod. PROD. CODE	CODICE EAN
NET WEIGHT	VOLUME	GROSS WEIGHT	HEIGHT	WIDTH	DEPTH		CODICE EAN
50g - 1,76oz	60 ml	122 g	CM 6	CM 4,3	CM 4,3	Cod.95	8053017100470
90g - 3,17oz	106 ML	200 g	CM 9	CM 4,8	CM 4,8	Cod.96	8053017100487
180g - 6,3oz	212 ML	380 g	CM 11,5	CM 5,8	CM 5,8	Cod.97	8053017100494
500g -17,6oz	580 ML	885 g	CM 15	CM 7,8	CM 10,5	Cod.98	8053017100500

INGREDIENTI - INGREDIENTS

[IT] CREMA DI PURO TARTUFO ESTIVO * INGREDIENTI: tritume di Tartufo Estivo (Tuber Aestivum Vitt.) 70%, olio extra vergine di oliva 26%, sale. zona geografica di raccolta: Lazio

[EN] SUMMER TRUFFLE CREAM * INGREDIENTS: pieces summer Truffle (Tuber Aestivum Vitt)70 %, oil extra virgin olive oil 26%, salt.

*Conosciuto e amato per il suo gusto garbato e delicato il profumo che ricorda il sottobosco il tartufo estivo è estremamente versatile in cucina permettendo di preparare sfiziose bruschette fino ad arrivare ai piatti più strutturati. La nostra crema viene realizzata in maniera del tutto naturale, il tartufo viene macinato finemente con la sola aggiunta di olio extravergine di oliva e sale

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 2.2 -**
DI CUI ZUCCHERI - OF WHICH SUGARS g 0.2 - FIBRE - FIBRE g 2 - PROTEINE PROTEIN **g 2.5 - SALE** SALT **g 1.53**

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

