



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

DENOMINAZIONE PRODOTTO/PRODUCT NAME:

**SPECIALITÀ A BASE DI BURRO E TARTUFO ESTIVO –
BUTTER CREAM WITH SUMMER TRUFFLE**

LINEA PRODOTTO/LINE PRODUCT: **SPECIALITA AL TARTUFO - CATEGORIA n 2**

MARCA PRODUTTORE/PRODUCER BRAND: PAGNANI TARTUFI

PARTITA IVA/VAT NUMBER 0/2/5/2/7/4/9/0/6/0/7

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

SEDE DELLO STABILIMENTO PRODUTTIVO/SEAT OF PRODUCTION FACILITY:

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

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

TRATTAMENTO TERMICO DEL PRODOTTO: STERILIZZATO
THERMAL TREATMENT OF THE PRODUCT: STERILISED

ORIGINE DEL PRODOTTO: VEGETALE/ORIGIN: VEGETABLES

SHELF LIFE:24 - Non contiene coloranti

CONSERVAZIONE: SI CONSERVA A TEMPERATURA AMBIENTE PER 2 ANNI DALLA DATA DI PRODUZIONE. DOPO L' APERTURA REFRIGERARE A +4°/+8° E CONSUMARE PREFERIBILMENTE **ENTRO 2/3 GIORNI**.

UTILIZZO: GIÀ PRONTA ALL'USO. IDEALE PER PREPARARE GUSTOSI APERITIVI. ADATTA AL CONDIMENTO DI PASTE CORTE E RISOTTI, BOLLITI DI CARNE E PER ANTIPASTI VELOCI E SFIZIOSI COME TARTINE E BRUSCHETTE.

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

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

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.

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
75	12	KG	MM 241*180*78			
165	12	KG	MM 245*183*113			
430	12	KG	MM 270*20*12			

FORMATO VASO – JAR FORMAT –

P. NETTO	VOLUME	P. LORDO	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDI TA	Cod. PROD.	CODICE EAN
NET WEIGHT	VOLUME	GROSS WEIGHT	HEIGHT	WIDTH	DEPTH	CODE	CODICE EAN
75 g – 2.65oz	106 ML	g	CM 9	CM 4,8	CM 4,8	Cod. 0118	8053017100418
165 g – 5.82oz	212 ML	g	CM 11,5	CM 5,8	CM 5,8	Cod. 0119	8053017100463
430 g – 15.17	580 ML	g	CM 15	CM 7,8	CM 10,5	Cod. 0120	8053017100159

INGREDIENTI – INGREDIENTS -

[IT] SPECIALITÀ A BASE DI BURRO E TARTUFO ESTIVO *INGREDIENTI: BURRO 94%, PEZZI DI TARTUFO NERO ESTIVO (TUBER AESTIVUM VITT. - PROVENIENZA ITALIA) 5,5% MIN., AROMA. ALLERGENI IN GRASSETTO

[EN] BUTTER CREAM WITH SUMMER TRUFFLE *INGREDIENTS: BUTTER 94%, MINCED BLACK SUMMER TRUFFLE (TUBER AESTIVUM VITT. – ORIGIN ITALY) 5,5% MIN, FLAVOURS. ALLERGENS IN BOLD

[IT] *Un prodotto che, pur mantenendo tutte le caratteristiche di cremosità e leggerezza tipiche di ogni burro, si differenzia dagli altri per la comodità di non dover essere conservato in frigo.

[EN] *Besides this it's a product that, while retaining all the features of creaminess and lightness of each butter, differs from the other for the convenience of not be stored in the fridge.

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO: - NUTRITION DECLARATION AVE QUANTITI PER 100 g OF PRODUCT:
ENERGIA - ENERGY - **KCAL 713 - KJ 2933 - GRASSI - FAT g 79 - DI CUI SATURI OF WHICH SATURATED FATS g 56 – CARBOIDRATI TOTAL CARBOHYDRATE g 0.5 – DI CUI ZUCCHERI - OF WHICH SUGARS g 0.5 – FIBRE - FIBRE g 0.5 - PROTEINE PROTEIN g 0.8 - SALE SALT g 0.01****

Pagnani Tartufi

di Pagnani Gianpiero via Fontana,4-03030 Campoli Appennino (FR) LAZIO- Italy - P.IVA 02527490607/ Cod.F. PNGNPR82T05I838W
info@pagnanitartufi.net www.pagnanitartufi.it TEL.:07761806071 FAX:07761800428