

DENOMINAZIONE PRODOTTO:		SALSA TARTUFATA 10% - TRUFFLE SAUCE 10% - SOMMERTRÜFFEL	
PRODUCT NAME:		SAUCE 10%	
LINEA PRODOTTO/LINE PRODUCT: LE TARTUFATE - CATEGORIA n 1		TIPO CONFEZIONE: VASO DI VETRO CON CAPSULA TWIST OFF PACKAGE: 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 /	
SEDE DELLO STABILIMENTO PRODUTTIVO/PRODUCTION PLANT: 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.		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 REGOLAMENTOCE 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 (colli)
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*200*150	10	16	160
1000	6	KG 8.4	MM 320 X 220 X 165			

FORMATO VASO – JAR FORMAT							
Cod. PROD. CODE	P. NETTO NET WEIGHT	VOLUME 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 semplicity 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