



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

DENOMINAZIONE PRODOTTO/PRODUCT NAME:

CONDIMENTO A BASE DI BURRO CON TARTUFO BIANCO -
CONDIMENT BASED ON BUTTER WITH WHITE 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 ne conservanti

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

UTILIZZO: OTTIMO PER ANTIPASTI, PRIMI PIATTI, RISOTTI. PERFETTO PER ARRICCHIRE PIATTI A BASE DI UOVA E DI CARNE E IN TUTTE LE RICETTE IN CUI SONO PRESENTI TARTUFI BIANCHI O TARTUFI BIANCHETTI, IN QUANTO NE ESALTERÀ IL PROFUMO.

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	6	KG	MM 270*20*120			

FORMATO VASO – JAR FORMAT –

P. NETTO		VOLUME	P. LORDO	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFON DITA	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. 0063	8053017108216
165 g – 5.82oz		212 ML	g	CM 11,5	CM 5,8	CM 5,8	Cod. 0064	8053017109114
430 g – 15.17		580 ML	g	CM 15	CM 7,8	CM 10,5	Cod. 0065	8053017101979

INGREDIENTI – INGREDIENTS -

[IT] Condimento A Base Di **Burro Con Tartufo Bianco** ***Ingredienti:** Burro 94%,

Tritume Di Tartufo Bianchetto (Tuber Albidum Pico-Provenienza Italia) 5%, Pezzi Di Tartufo Bianco (Tuber Magnatum Pico- Provenienza Italia) 0.5%, Aroma. **Allergeni In Grassetto**

[EN] **CONDIMENT BASED ON BUTTER WITH WHITE TRUFFLE** ***ingredients:** **butter** 94% bianchetti truffles breakings (tuber albidum pico-origin italy) 5%, minced white truffles (tuber magnatum pico – origin italy) 0,5, flavours. **allergens in bold**

[IT] *Al palato si offre con il gusto persistente e unico del tartufo bianchetto ma allo stesso tempo con la consistenza delicata tipica del burro. indispensabile nelle nostre cucine per rendere speciale ogni piatto regalandoci esperienze nuove e indimenticabili. 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