



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

DENOMINAZIONE PRODOTTO/PRODUCT NAME:

CARPACCIO DI TARTUFO BIANCO - WHITE TRUFFLE SLICES

LINEA PRODOTTO/LINE PRODUCT: **100% TARTUFO BIANCO - CATEGORIA N 7**

MARCA PRODUTTORE/PRODUCER BRAND: PAGNANI TARTUFI

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

SEDE DELLO STABILIMENTO PRODUTTIVO/SEAT OF PRODUCTION FACILITY:

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

Conservazione: Una volta aperto, coprire con olio e conservare in frigo. Consumare entro pochi giorni.

Utilizzo: È indicato soprattutto per condire primi piatti, utilizzando anche l'olio che si trova nel vasetto, per esaltare ulteriormente il sapore della pietanza.
Si consiglia di associarlo a burro o ad olio extra vergine di oliva saltato in padella.

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

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

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

IMBALLO: TIPO IMBALLO CARTONE/ TERMOPACCO

SHELF LIFE:36- Non contiene coloranti conservanti

PRESERVED: After opening, add olive oil and refrigerate. Consume within a few days

Use: It is especially suitable for dressing pasta dishes, also using the oil found in the jar, to further enhance the flavor on the dish. It is recommended to combine it with butter or extra virgin olive oil sautéed in a pan.

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

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.

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
25	12	KG 1.250	MM 241*180 *78			
50	12	KG 2.100	MM 245 *183*113			

FORMATO VASO - JAR FORMAT - FORMAT JAR - JAR FORMAT

Peso netto	Peso sgocciolato	VOLU ME	P. LORDO	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITA	Cod. PROD.	CODICE EAN
NET WEIGHT	DRAINED	VOLU ME	GROSS WEIGHT	HEIGHT	WIDTH	DEPTH	CODE	CODICE EAN
25g - 0.88oz	18g - 0.63oz	60 ml	96g	CM 6	CM 4,3	CM 4,3	Cod. 84	8053017109176
50g - 1.76oz	35g - 1,23oz	106 ML	165g	CM 9	CM 4,8	CM 4,8	Cod. 132	8053017100510

INGREDIENTI - INGREDIENTS

[IT] CARPACCIO DI TARTUFO BIANCO * Ingredienti: pezzi di Tartufo bianco pregiato (Tuber Magnatum Pico) prov. Italia, olio extra vergine d'oliva, sale.

[EN] WHITE TRUFFLE SLICES * Ingredients: pieces of fine white truffle (Tuber Magnatum Pico) origin Italy, extra virgin olive oil, salt.

Conosciuto come tartufo bianco pregiato, dal sapore unico e inconfondibile il suo profumo intenso ma delicato, è la varietà di tartufo più preziosa e apprezzata dagli chef di tutto il mondo.

Il nostro carpaccio di tartufo bianco si presenta in sottili e morbide scaglie immerse in olio extra vergine d'oliva. Pratiche e pronte all'uso, le fette di tartufo sono pronte per guarnire i vostri piatti ed impreziosire le vostre ricette. Consigliamo 15/20 grammi di prodotto a persona.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO: - NUTRITION DECLARATION AVE QUANTITI PER 100 g OF PRODUCT

ENERGIA - ENERGY - KCAL 301 - KJ 1237 - GRASSI - FAT g 31 - DI CUI SATURI OF WHICH SATURATED FATS g 3.8 - CARBOIDRATI TOTAL CARBOHYDRATE g 0.25 - DI CUI ZUCCHERI - OF WHICH SUGARS g 0.25 - FIBRE - FIBRE g 2.89 - PROTEINE PROTEIN g 6 - SALE SALT g 0.1



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