

REFERENCIA

ST021 / ST022

FOTO



NOMBRE COMERCIAL

Crema de *Boletus edulis* con trufa "bianchetto"

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Salsa estabilizada al calor, producida en una planta autorizada de conformidad con 853/04 / CE: IT 9 520 CE

PRESENTACIÓN

Tarro de vidrio de 90 g (ST021) y 500 g (ST022).

INGREDIENTES

Setas porcini (*Boletus Edulis* y grupo relativo) 74%, Aceite de oliva, trufa blanca (*Tuber Borchii* VITT.) 5%, planta aromática, aroma, sal, especias

ALÉRGENOS

No se contemplan

VALORES NUTRICIONALES

Valor energético	711 / 172	kJ / kcal
Grasas	10,8	g/100 g
de las cuales saturadas	1,7	g/100 g
Hidratos de Carbono	10,2	g/100 g
de los cuales azúcares	2,9	g/100 g
Proteínas	2,8	g/100 g
Sal	0,40	g/100 g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto debe ser almacenado a temperatura ambiente, en lugar seco conservado a temperatura ambiente, alejado de fuentes de calor y de la luz solar directa. Después de su apertura, hay que conservarlo en la nevera en entre 0 y + 4 ° C y consumirlo en los próximos días.

CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN

3 años desde la fecha de producción

CODIGO DE BARRAS

8026379600254 – 90 g
8026379601091 – 500 g