

CREMA PARMIGIANO E TARTUFO BIANCO GR 90



Rating: Not Rated Yet

[Ask a question about this product](#)

Description

PRODOTTO:

CREMA PARMIGIANO E TARTUFO BIANCO

PRODUCT:

PARPAMIGIANO CHEESE AND TRUFFLE CREAM

INGREDIENTI:

Panna (65%), Formaggio "Parmigiano Reggiano", burro, farina di frumento, acqua, tartufo bianco pregiato (Tuber magnatum pico) min.4%, sale, aroma.

INGREDIENTS:

Cream (65%), "Parmigiano Reggiano" cheese, butter, flour, water, white truffle (Tuber magnatum pico) min.4%, salt, flavouring.

TABELLA NUTRIZIONE/NUTRITIONAL TABLE

*per 100g di prodotto/
average nutritional
values for 100g*

Energia/Kcal 347
y kJ 1453
Grassi/Fat 32,7 g

18,4 g

*di cui acidi
grassi
saturi/of which
saturated*

fatty acids

Carboidrati/ 7,1 g

**Carbohydrat
es 2,5 g**

di cui

zuccheri/of

with sugar

Fibre 0,5 g

Proteine/Pro 5,9 g

tein

**Sale/Salt 1800
mg**

CODICE/CPESO/WEIPACCO/B EAN

ODE	GHT	OX	
CBPR40	40 gr	12 pz	80584564 12047

CBPR90	90 gr	12 pz	
--------	-------	-------	--

CBPR180	180 gr	12 pz	
---------	--------	-------	--

CBPR345	345 gr	6 pz	
---------	--------	------	--

SCADENZA:

36 mesi negli imballi originali e nelle normali condizioni di magazzino a temperatura ambiente ma, la nostra ditta, ha deciso di etichettare i prodotti con scadenza di **27 mesi** per un'ulteriore sicurezza.

SHELF LIFE:

36 months in original packaging and in normal warehouse at room temperature but, our company has decided to label products with expiry of **27 months** for more security.

CONSERVAZIONE:

A temperatura ambiente. Una volta aperta la confezione, coprire con olio di oliva e riporre in frigo.

Non esporre ai raggi solari e fonti di calore.

PRESERVATION:

Keep in cool and dry place. Once opened, cover the product with olive oil and keep refrigerated.

Do not expose to direct sunlight or heat sources.

DEPOSITO:

Prodotto sterilizzato in autoclave. Il ciclo di sterilizzazione garantisce una sterilità commerciale e lo stoccaggio del prodotto finito a temperatura ambiente.

STORAGE:

Product sterilized. Maintained in a hermetic seal jar to guarantee the commercial sterility during distribution and stock in non-refrigerated ambient.

OGM:

OGM assenti in conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1829/2003 e succ. modifiche: Reg. 1830/2003 e succ. modifiche)

GMO:

no GMO in this product in accordance with applicable laws (CE 1829/2003 and subsequent modifications)

MODO D'USO:

Ideale per condire Primi piatti, crostini , bruschette.

USAGE:

Ideal chose to cook first courses, croutons, bruschetta.