

# CREMA DI TARTUFO NERO MACINATO



codice prodotto: CSATNCREMA0

**Caratteristiche:** Crema di solo tartufo nero, indicata per ogni tipo di salsa, in una vellutata di zucca o di asparagi, per impreziosire un paté di tonno o nobilitare una semplice frittata. Da provare con pasta e fagioli.

**Lavorazione:** Il tartufo nero viene lavorato con estrema cura fino ad ottenere un prodotto morbido, dal profumo unico e irresistibile.

**Conservazione:** Dopo l'apertura, conservare in frigorifero, coperto da olio d'oliva e consumare entro 15 giorni.

**Ingredienti:** Tartufo nero (Tuber Aestivum Vitt), olio Extra Vergine di Oliva, aroma, sale.

**Confezione:** Vasetto in vetro da 50 g

**Imballo:** 20 pezzi

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto	
<b>VALORE ENERGETICO 337 kcal / 1397 kj</b>	
GRASSI	27 g
di cui Acidi Grassi Saturi	4,5 g
CARBOIDRATI	17 g
di cui Zuccheri	0,7 g
PROTEINE	6,4 g
FIBRE	-
SALE	2,6 g

