



ALIMENTARE  
SECCO

CREME E SALSE

# CREMA TARTUFATA BIANCA BONETTO GR.510X6

CODICE  
50063



## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparato gastronomico a base di funghi prataioli e tartufo bianco: crema a base di funghi champignons macinati finemente, arricchita con tartufo bianco.

Origine ingrediente primario: UE.

## INGREDIENTI

Funghi Prataioli (*Agaricus bisporus*) 62%, acqua, olio di semi di girasole, pane grattugiato (farina di frumento, lievito di birra, sale), sale, Tartufo bianchetto (*Tuber borchii Vitt.*) 0,5%, prezzemolo, funghi Porcini secchi (*Boletus edulis e rel. gruppo*) 0,5%, preparato per brodo (sale, farina di riso, estratto di lievito, aromi, verdure disidratate, olio di girasole, zucchero, inulina, prezzemolo, curcuma, antiagglomerante: E551, spezie), aromi, aglio, pepe.

Allergeni: GLUTINE.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** bruno chiaro

**Odore:** acuto tipico del tartufo

**Sapore:** deciso

**Consistenza:** cremosa

## SHELF LIFE

36 mesi dalla data di produzione

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Il prodotto può essere conservato a temperatura ambiente; una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro breve tempo.

## UTILIZZO

Pronta all'uso, è indicata per preparare primi e secondi piatti, crostini, pizze e pasticceria salata.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)