



Tartufi Sferra



Tartufi Sferra

La Tartufi Sferra nasce in provincia di Isernia, precisamente a Carovilli, nel cuore dell'Alto Molise, luogo d'origine dei fratelli Sferra e della loro famiglia. Il luogo di provenienza rappresenta il motore dell'attività, in quanto il territorio si contraddistingue per la presenza e la raccolta di preziosi tuberì e funghi, su cui è basata la produzione aziendale.

Seguendo il ritmo delle stagioni, secondo i dettami della più antica tradizione, la ditta f.lli Sferra lavora e commercializza tutte le varietà di tartufi e funghi che crescono spontaneamente nella 'generosa' area in cui è ubicata l'azienda, offrendo alla clientela i migliori prodotti, freschi e conservati, insieme a raffinate specialità gastronomiche. Il tartufo viene acquistato direttamente dai cercatori della zona al fine di garantire freschezza, qualità e certezza della provenienza al consumatore finale.





Tartufo 100%

Adatti per la preparazione di primi piatti oppure di secondi a base di carne o pesce, il tartufo 100% è il 'must' della nostra produzione, disponibile in diverse soluzioni: intero, carpaccio, macinato e sfilettato.

Scelti, puliti e preparati accuratamente, vengono conservati in barattoli di vetro con l'utilizzo esclusivo di ingredienti naturali, come acqua e sale oppure sott'olio. Già pronti all'uso, sono ideali per impreziosire nel gusto e nell'odore ogni pietanza.

Tartufo nero a fette (Carpaccio)

Ingredienti

Tartufo nero estivo 50% (*Tuber Aestivum* Vitt.),
olio d'oliva, sale, aroma.

Valori Nutrizionali Medi per 100g

| Descrizione | Valore |
|---------------|----------|
| Energia | 390 Kcal |
| Energia | 1601 KJ |
| Grassi | 38,0 g |
| Grassi Saturi | 6,7 g |
| Carboidrati | 6,5 g |
| Zuccheri | 0,5 g |
| Proteine | 4,8 g |
| Salé | 2,3 g |



Parametri Microbiologici

| Descrizione | Limiti |
|------------------------|--------------|
| Enterobatteri | <10 ufc/g |
| Miceti | <100 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | assente/25 g |
| Salmonella spp | assente/25 g |
| Stafilococchi coag. + | <10 ufc/g |

Confezioni Disponibili

| Tipo | Peso (grammi) |
|------------|---------------|
| Vaso Vetro | 45 g |
| Vaso Vetro | 85 g |
| Vaso Vetro | 180 g |
| Vaso Vetro | 500 g |

Allergeni - OGM

Non contiene allergeni / Non contiene OGM

Temperatura di Trasporto

10°-20°C Umidità: 55-65%

T.M.C.

24 Mesi

Temperature di Conservazione

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto (temperatura 10-15 °C e umidità relativa 55-65%), lontano da luce solare diretta e privo di odori estranei; dopo l'apertura ricoprire di olio e conservare in frigorifero a temperature comprese tra +1°C e +4°C e consumare entro 5 giorni.

Filetti di tartufo in olio di oliva

Ingredienti

Tartufo nero estivo, olio di oliva, sale, aroma.

Valori Nutrizionali Medi per 100g

| Descrizione | Valore |
|---------------|---------|
| Energia | 45 Kcal |
| Energia | 188 KJ |
| Grassi | 1,3 g |
| Grassi Saturi | 0,1 g |
| Carboidrati | 2,3 g |
| Zuccheri | 1,3 g |
| Proteine | 4,5 g |
| Sale | 0,6 g |

Parametri Microbiologici

| Descrizione | Limiti |
|------------------------|--------------|
| Enterobatteri | <10 ufc/g |
| Miceti | <100 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | assente/25 g |
| Salmonella spp | assente/25 g |
| Stafilococchi coag. + | <10 ufc/g |

Allergeni - OGM

Non contiene allergeni / Non contiene OGM

Temperatura di Trasporto

10°-15°C Umidità: 55-65%

T.M.C.

24 Mesi



Confezioni Disponibili

| Tipo | Peso (grammi) |
|------------|---------------|
| Vaso Vetro | 500 g |

Temperature di Conservazione

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto (temperatura 10-15 °C e umidità relativa 55-65%), lontano da luce solare diretta e privo di odori estranei; dopo l'apertura ricoprire di olio e conservare in frigorifero a temperature comprese tra +1°C e +4°C e consumare entro pochi giorni.

Tartufo nero intero

Ingredienti

Tartufo nero.

Valori Nutrizionali Medi per 100g

| Descrizione | Valore |
|---------------|---------|
| Energia | 45 Kcal |
| Energia | 188 KJ |
| Grassi | 1,3 g |
| Grassi Saturi | 0,1 g |
| Carboidrati | 2,3 g |
| Zuccheri | 1,3 g |
| Proteine | 4,5 g |
| Sale | 0,6 g |



Parametri Microbiologici

| Descrizione | Limiti |
|------------------------|--------------|
| Enterobatteri | <10 ufc/g |
| Miceti | <100 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | assente/25 g |
| Salmonella spp | assente/25 g |
| Stafilococchi coag. + | <10 ufc/g |

Confezioni Disponibili

| Tipo | Peso (grammi) |
|------------|---------------|
| Vaso Vetro | 80 g |

Allergeni - OGM

Non contiene allergeni / Non contiene OGM

Temperatura di Trasporto

10°-20°C Umidità: 55-65%

T.M.C.

24 Mesi

Temperature di Conservazione

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto (temperatura 10-15 °C e umidità relativa 55-65%), lontano da luce solare diretta e privo di odori estranei; dopo l'apertura ricoprire di olio e conservare in frigorifero a temperature comprese tra +1 °C e +4 °C.

Tartufo Nero Macinato

Ingredienti

Tartufo nero estivo 50%, olio di oliva, sale, aroma.

Valori Nutrizionali Medi per 100g

| Descrizione | Valore |
|---------------|----------|
| Energia | 398 Kcal |
| Energia | 1613 KJ |
| Grassi | 40,0 g |
| Grassi Saturi | 6,6 g |
| Carboidrati | 2,8 g |
| Zuccheri | 1,3 g |
| Proteine | 4,5 g |
| Salé | 2,3 g |

Parametri Microbiologici

| Descrizione | Limiti |
|------------------------|--------------|
| Enterobatteri | <10 ufc/g |
| Miceti | <100 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | assente/25 g |
| Salmonella spp | assente/25 g |
| Stafilococchi coag. + | <10 ufc/g |

Allergeni - OGM

Non contiene allergeni / Non contiene OGM

Temperatura di Trasporto

10°-20°C Umidità: 55-65%

T.M.C.

24 Mesi



Confezioni Disponibili

| Tipo | Peso (grammi) |
|------------|---------------|
| Vaso Vetro | 90 g |
| Vaso Vetro | 180 g |
| Vaso Vetro | 500 g |

Temperature di Conservazione

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto (temperatura 10-15 °C e umidità relativa 55-65%), lontano da luce solare diretta e privo di odori estranei; dopo l'apertura ricoprire di olio e conservare in frigorifero a temperature comprese tra +1°C e +4°C e consumare entro pochi giorni.





Le nostre varietà di CREME

Basta svitare il tappo e il sapore è pronto per essere servito: sempre originale, mai banale. Le nostre creme sono ideali per la preparazione di piatti veloci, senza rinunciare a un gusto raffinato. Sono disponibili in diverse varianti: tartufo nero e tartufo bianco, assoluti o abilmente mixati con i funghi porcini o asparagi. Possono rappresentare l'esclusivo ingrediente per primi piatti, bruschette e al-

Salsa con Tartufi Bianchi

Ingredienti

Panna (panna (latte), stabilizzante: carragenina), formaggio Grana (latte, sale, caglio, conservante: lisozima-proteina dell'uovo), farina di frumento, tartufo bianco 3%, tartufo Bianchetto 2%, burro (latte), brodo vegetale (sedano), sale, aroma.

Valori Nutrizionali Medi per 100g

| Descrizione | Valore |
|---------------|----------|
| Energia | 529 Kcal |
| Energia | 2194 KJ |
| Grassi | 41,0 g |
| Grassi Saturi | 11,2 g |
| Carboidrati | 27,6 g |
| Zuccheri | 0,5 g |
| Proteine | 10,8 g |
| Salé | 2,8 g |

Parametri Microbiologici

| Descrizione | Limiti |
|------------------------|--------------|
| Enterobatteri | <10 ufc/g |
| Miceti | <100 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | assente/25 g |
| Salmonella spp | assente/25 g |
| Stafilococchi coag. + | <10 ufc/g |

Allergeni - OGM

Non contiene allergeni / Non contiene OGM

Temperatura di Trasporto

10°-15°C Umidità: 55-65%

T.M.C.

24 Mesi



Confezioni Disponibili

| Tipo | Peso (grammi) |
|------------|---------------|
| Vaso Vetro | 50 g |
| Vaso Vetro | 90 g |
| Vaso Vetro | 180 g |
| Vaso Vetro | 500 g |

Temperature di Conservazione

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto (temperatura 10-15 °C e umidità relativa 55-65%), lontano da luce solare diretta e privo di odori estranei; dopo l'apertura ricoprire di olio e conservare in frigorifero a temperature comprese tra +1°C e +4°C e consumare entro 5 giorni.

Salsa Tartufata

Ingredienti

Funghi Champignon (*Agaricus Bisporus*), Olio di Oliva, Olive nere, Tartufo nero estivo 5%, Cipolla, Sale, Piante aromatiche, Spezie, Aroma.

Valori Nutrizionali Medi per 100g

| Descrizione | Valore |
|---------------|----------|
| Energia | 333 Kcal |
| Energia | 1373 KJ |
| Grassi | 33,0 g |
| Grassi Saturi | 5,2 g |
| Carboidrati | 3,5 g |
| Zuccheri | 0,5 g |
| Proteine | 4,0 g |
| Salé | 2,2 g |

Parametri Microbiologici

| Descrizione | Limiti |
|-------------------------------|--------------|
| Enterobatteri | <10 ufc/g |
| Miceti | <100 ufc/g |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | assente/25 g |
| <i>Salmonella spp</i> | assente/25 g |
| Stafilococchi coag. + | <10 ufc/g |

Allergeni - OGM

Non contiene allergeni / Non contiene OGM

Temperatura di Trasporto

10°-20°C Umidità: 55-65%

T.M.C.

24 Mesi



Confezioni Disponibili

| Tipo | Peso (grammi) |
|------------|---------------|
| Vaso Vetro | 50 g |
| Vaso Vetro | 90 g |
| Vaso Vetro | 180 g |
| Vaso Vetro | 500 g |

Temperature di Conservazione

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto (temperatura 10-15 °C e umidità relativa 55-65%), lontano da luce solare diretta e privo di odori estranei; dopo l'apertura ricoprire di olio e conservare in frigorifero a temperature comprese tra +1°C e +4°C e consumare entro 5 giorni.

Crema di Asparagi al Tartufo

Ingredienti

Asparagi 50%, olio di oliva, panna vegetale, tartufo nero estivo 5%, cipolla, sale, brodo vegetale (sedano), spezie, aroma.

Valori Nutrizionali Medi per 100g

| Descrizione | Valore |
|---------------|----------|
| Energia | 333 Kcal |
| Energia | 1373 KJ |
| Grassi | 33 g |
| Grassi Saturi | 5,0 g |
| Carboidrati | 3,5 g |
| Zuccheri | 0,1 g |
| Proteine | 4,0 g |
| Salé | 2,0 g |

Parametri Microbiologici

| Descrizione | Limiti |
|------------------------|--------------|
| Enterobatteri | <10 ufc/g |
| Miceti | <100 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | assente/25 g |
| Salmonella spp | assente/25 g |
| Stafilococchi coag. + | <10 ufc/g |

Allergeni - OGM

Non contiene allergeni / Non contiene OGM

Temperatura di Trasporto

10°-15°C Umidità: 55-65%

T.M.C.



Confezioni Disponibili

| Tipo | Peso (grammi) |
|------------|---------------|
| Vaso Vetro | 90 g |
| Vaso Vetro | 180 g |
| Vaso Vetro | 500 g |

Temperature di Conservazione

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto (temperatura 10-15 °C e umidità relativa 55-65%), lontano da luce solare diretta e privo di odori estranei; dopo l'apertura ricoprire di olio e conservare in frigorifero a temperature comprese tra +1°C e +4°C e consumare entro pochi giorni.

Crema ai Funghi Porcini e Tartufo Bianco

Ingredienti

Funghi Porcini (*Boletus Edulis*), Olio di Oliva, Tartufo bianco 3%, Cipolla, Sale, Brodo vegetale, Spezie, Aroma.

Valori Nutrizionali Medi per 100g

| Descrizione | Valore |
|---------------|----------|
| Energia | 341 Kcal |
| Energia | 1407 KJ |
| Grassi | 33,8 g |
| Grassi Saturi | 6,3 g |
| Carboidrati | 3,8 g |
| Zuccheri | 0,1 g |
| Proteine | 4,0 g |
| Salé | 2,7 g |

Parametri Microbiologici

| Descrizione | Limiti |
|------------------------|--------------|
| Enterobatteri | <10 ufc/g |
| Miceti | <100 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | assente/25 g |
| Salmonella spp | assente/25 g |
| Stafilococchi coag. + | <10 ufc/g |

Allergeni - OGM

Non contiene allergeni / Non contiene OGM

Temperatura di Trasporto

10°-20°C Umidità: 55-65%

T.M.C.

24 Mesi



Confezioni Disponibili

| Tipo | Peso (grammi) |
|------------|---------------|
| Vaso Vetro | 50 g |
| Vaso Vetro | 90 g |
| Vaso Vetro | 180 g |

Temperature di Conservazione

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto (temperatura 10-15 °C e umidità relativa 55-65%), lontano da luce solare diretta e privo di odori estranei; dopo l'apertura ricoprire di olio e conservare in frigorifero a temperature comprese tra +1°C e +4°C e consumare entro 5 giorni.





Altri Prodotti

Secchi, sott'olio, in crema o congelati: anche i funghi porcini s'inseriscono nella tradizione altomolisana e, dunque, rientrano appieno nella nostra produzione di qualità.

Raccolti e immediatamente trasformati, per mantenerne le caratteristiche organolettiche, rappresentano un altro elemento cardine della cucina ricercata che intendiamo garantire alla nostra clientela. Conservati in barattoli o in buste trovano sempre spazio sulle nostre tavole. Della famiglia fanno, inoltre, parte i pomodorini al profumo di tartufo: un'altra prelibatezza da buongustai.

Funghi Porcini Secchi

Ingredienti

Funghi Porcini.

Valori Nutrizionali Medi per 100g

| <i>Descrizione</i> | <i>Valore</i> |
|----------------------|-----------------|
| <i>Energia</i> | <i>316 Kcal</i> |
| <i>Energia</i> | <i>1332 KJ</i> |
| <i>Grassi</i> | <i>4,5 g</i> |
| <i>Grassi Saturi</i> | <i>0,11 g</i> |
| <i>Carboidrati</i> | <i>33,7 g</i> |
| <i>Zuccheri</i> | <i>17,0 g</i> |
| <i>Proteine</i> | <i>29,6 g</i> |
| <i>Sale</i> | <i>0,159 g</i> |

Parametri Microbiologici

| <i>Descrizione</i> | <i>Limiti</i> |
|-------------------------------|----------------------|
| <i>Enterobatteri</i> | <i><10 ufc/g</i> |
| <i>Miceti</i> | <i><100 ufc/g</i> |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | <i>assente/25 g</i> |
| <i>Salmonella spp</i> | <i>assente/25 g</i> |
| <i>Stafilococchi coag. +</i> | <i><10 ufc/g</i> |

Allergeni - OGM

Non contiene allergeni / Non contiene OGM

Temperatura di Trasporto

10°-15°C Umidità: 55-65%

T.M.C.

24 Mesi



Confezioni Disponibili

| <i>Tipo</i> | <i>Peso (grammi)</i> |
|--------------|----------------------|
| <i>Busta</i> | <i>50 g</i> |
| <i>Busta</i> | <i>100 g</i> |
| <i>Busta</i> | <i>250 g</i> |

Temperature di Conservazione

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto (temperatura 10-15 °C e umidità relativa 55-65%), lontano da luce solare diretta e privo di odori estranei. Una volta aperto conservare a temperature comprese tra +1°C e +4°C e consumare entro pochi giorni.

Burro con Tartufo Nero

Ingredienti

Burro (latte), tartufo nero estivo 3%, aroma.

Valori Nutrizionali Medi per 100g

| Descrizione | Valore |
|---------------|----------|
| Energia | 727 Kcal |
| Energia | 2989 KJ |
| Grassi | 80,0 g |
| Grassi Saturi | 50,4 g |
| Carboidrati | 1,0 g |
| Zuccheri | 0,5 g |
| Proteine | 0,7 g |
| Sale | 2,2 g |

Parametri Microbiologici

| Descrizione | Limiti |
|------------------------|--------------|
| Enterobatteri | <10 ufc/g |
| Miceti | <100 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | assente/25 g |
| Salmonella spp | assente/25 g |
| Stafilococchi coag. + | <10 ufc/g |

Allergeni - OGM

Non contiene allergeni / Non contiene OGM

Temperatura di Trasporto

10°-15°C Umidità: 55-65%

T.M.C.

24 Mesi



Confezioni Disponibili

| Tipo | Peso (grammi) |
|------------|---------------|
| Vaso Vetro | 80 g |
| Vaso Vetro | 170 g |
| Vaso Vetro | 450 g |

Temperature di Conservazione

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto (temperatura 10-15 °C e umidità relativa 55-65%), lontano da luce solare diretta e privo di odori estranei; dopo l'apertura ricoprire di olio e conservare in frigorifero a temperature comprese tra +1°C e +4°C e consumare entro pochi giorni.

Burro con Tartufo Bianco

Ingredienti

Burro (latte), tartufo bianco 3%, aroma.

Valori Nutrizionali Medi per 100g

| Descrizione | Valore |
|---------------|----------|
| Energia | 727 Kcal |
| Energia | 2989 KJ |
| Grassi | 80,0 g |
| Grassi Saturi | 50,4 g |
| Carboidrati | 1,0 g |
| Zuccheri | 0,5 g |
| Proteine | 0,7 g |
| Sale | 2,2 g |

Parametri Microbiologici

| Descrizione | Limiti |
|------------------------|--------------|
| Enterobatteri | <10 ufc/g |
| Miceti | <100 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | assente/25 g |
| Salmonella spp | assente/25 g |
| Stafilococchi coag. + | <10 ufc/g |

Allergeni - OGM

Non contiene allergeni / Non contiene OGM

Temperatura di Trasporto

10°-20°C Umidità: 55-65%

T.M.C.

24 Mesi



Confezioni Disponibili

| Tipo | Peso (grammi) |
|------------|---------------|
| Vaso Vetro | 80 g |
| Vaso Vetro | 170 g |
| Vaso Vetro | 450 g |

Temperature di Conservazione

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto (temperatura 10-15 °C e umidità relativa 55-65%), lontano da luce solare diretta e privo di odori estranei; dopo l'apertura ricoprire di olio e conservare in frigorifero a temperature comprese tra +1°C e +4°C e consumare entro pochi giorni.





Condimenti e Oli

Basta una goccia o un pizzico di tartufo per conferire al cibo un sapore 'rotondo' e pregiato, un'anima particolare. Per questo abbiamo deciso di rendere speciali alcuni elementi base della cucina: il sale e l'olio.

Ed ecco che abbiamo inserito nella nostra gamma gli ingredienti al tartufo con i quali creare liberamente ricette che contengano quel particolare retrogusto di sottobosco: prelibatezze ricercate e in grado di conquistare anche i palati più esigenti.

Condimento al Tartufo Nero

Ingredienti

Olio d'oliva, aroma.

Valori Nutrizionali Medi per 100g

| Descrizione | Valore |
|---------------|------------|
| Energia | 899,1 Kcal |
| Energia | 3764,3 KJ |
| Grassi | 99,9 g |
| Grassi Saturi | 15,5 g |
| Carboidrati | 0,0 g |
| Zuccheri | 0,0 g |
| Proteine | 0,0 g |
| Sale | 0,0 g |



Parametri Microbiologici

| Descrizione | Limiti |
|------------------------|--------------|
| Enterobatteri | <10 ufc/g |
| Miceti | <100 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | assente/25 g |
| Salmonella spp | assente/25 g |
| Stafilococchi coag. + | <10 ufc/g |

Confezioni Disponibili

| Tipo | Peso (grammi) |
|-------------|---------------|
| Bott. Vetro | 60 g |
| Bott. Vetro | 100 g |
| Bott. Vetro | 250 g |
| Bott. Vetro | 500 g |
| Bott. Vetro | 3000 g |

Allergeni - OGM

Non contiene allergeni / Non contiene OGM

Temperatura di Trasporto

10°-20°C Umidità: 55-65%

T.M.C.

24 Mesi

Temperature di Conservazione

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto (temperatura 10-15 °C e umidità relativa 55-65%), lontano da luce solare diretta e privo di odori estranei.

Condimento al Tartufo Bianco

Ingredienti

Olio d'oliva, aroma.

Valori Nutrizionali Medi per 100g

| Descrizione | Valore |
|---------------|------------|
| Energia | 899,1 Kcal |
| Energia | 3764,3 KJ |
| Grassi | 99,9 g |
| Grassi Saturi | 15,5 g |
| Carboidrati | 0,0 g |
| Zuccheri | 0,0 g |
| Proteine | 0,0 g |
| Sale | 0,0 g |

Parametri Microbiologici

| Descrizione | Limiti |
|------------------------|--------------|
| Enterobatteri | <10 ufc/g |
| Miceti | <100 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | assente/25 g |
| Salmonella spp | assente/25 g |
| Stafilococchi coag. + | <10 ufc/g |

Allergeni - OGM

Non contiene allergeni / Non contiene OGM

Temperatura di Trasporto

10°-15°C Umidità: 55-65%

T.M.C.

24 Mesi



Confezioni Disponibili

| Tipo | Peso (grammi) |
|-------------|---------------|
| Bott. Vetro | 60 ml |
| Bott. Vetro | 100 ml |
| Bott. Vetro | 250 ml |
| Bott. Vetro | 500 ml |
| Bott. Vetro | 3000 ml |

Temperature di Conservazione

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto (temperatura 10-15 °C e umidità relativa 55-65%), lontano da luce solare diretta e privo di odori estranei.

Peperoncino Piccante al Tartufo

Ingredienti

Peperoncino Piccante 50 %, olio di semi di girasole, tartufo nero estivo 5%, sale, aroma.

Valori Nutrizionali Medi per 100g

| Descrizione | Valore |
|---------------|----------|
| Energia | 431 Kcal |
| Energia | 1769 KJ |
| Grassi | 45,3 g |
| Grassi Saturi | 4,6 g |
| Carboidrati | 4,4 g |
| Zuccheri | 2,7 g |
| Proteine | 1,0 g |
| Sale | 2,2 g |



Parametri Microbiologici

| Descrizione | Limiti |
|------------------------|--------------|
| Enterobatteri | <10 ufc/g |
| Miceti | <100 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | assente/25 g |
| Salmonella spp | assente/25 g |
| Stafilococchi coag. + | <10 ufc/g |

Confezioni Disponibili

| Tipo | Peso (grammi) |
|------------|---------------|
| Vaso Vetro | 80 g |
| Vaso Vetro | 180 g |

Allergeni - OGM

Non contiene allergeni / Non contiene OGM

Temperatura di Trasporto

10°-15°C Umidità: 55-65%

T.M.C.

24 Mesi

Temperature di Conservazione

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto (temperatura 10-15 °C e umidità relativa 55-65%), lontano da luce solare diretta e privo di odori estranei; dopo l'apertura ricoprire di olio e conservare in frigorifero a temperature comprese tra +1°C e +4°C e consumare entro 5 giorni.

Miele di Acacia con Tartufo

Ingredienti

Miele di Acacia, tartufo nero estivo 0,5%, aroma.

Valori Nutrizionali Medi per 100g

| Descrizione | Valore |
|---------------|----------|
| Energia | 331 Kcal |
| Energia | 1405 KJ |
| Grassi | 0,0 g |
| Grassi Saturi | 0,0 g |
| Carboidrati | 81,2 g |
| Zuccheri | 80,7 g |
| Proteine | 1,0 g |
| Sale | 0,01 g |

Parametri Microbiologici

| Descrizione | Limiti |
|------------------------|--------------|
| Enterobatteri | <10 ufc/g |
| Miceti | <100 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | assente/25 g |
| Salmonella spp | assente/25 g |
| Stafilococchi coag. + | <10 ufc/g |

Allergeni - OGM

Non contiene allergeni / Non contiene OGM

Temperatura di Trasporto

10°-20°C Umidità: 55-65%

T.M.C.

24 Mesi



Confezioni Disponibili

| Tipo | Peso (grammi) |
|------------|---------------|
| Vaso Vetro | 110 g |

Temperature di Conservazione

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto (temperatura 10-15 °C e umidità relativa 55-65%), lontano da luce solare diretta e privo di odori estranei.

Sale con Tartufo Nero

Ingredienti

Sale, Tartufo nero estivo 5%, aroma.

Valori Nutrizionali Medi per 100g

| Descrizione | Valore |
|---------------|--------|
| Energia | 2 Kcal |
| Energia | 10 KJ |
| Grassi | 0,1 g |
| Grassi Saturi | 0,0 g |
| Carboidrati | 0,1 g |
| Zuccheri | 0,0 g |
| Proteine | 0,2 g |
| Sale | 95,0 g |

Parametri Microbiologici

| Descrizione | Limiti |
|------------------------|--------------|
| Enterobatteri | <10 ufc/g |
| Miceti | <100 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | assente/25 g |
| Salmonella spp | assente/25 g |
| Stafilococchi coag. + | <10 ufc/g |

Allergeni - OGM

Non contiene allergeni / Non contiene OGM

Temperatura di Trasporto

10°-20°C Umidità: 55-65%

T.M.C.

24 Mesi



Confezioni Disponibili

| Tipo | Peso (grammi) |
|------------|---------------|
| Vaso Vetro | 100 g |

Temperature di Conservazione

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto (temperatura 10-15 °C e umidità relativa 55-65%), lontano da luce solare diretta e privo di odori estranei; dopo l'apertura ricoprire di olio e conservare in frigorifero a temperature comprese tra +1 °C e +4 °C e consumare entro 5 giorni.



Web: www.tartufisferra.com
Email: info@tartufisferra.com
Tel: +39 3336455748
+39 3201442636