



House of Tartufo SRL

Avenue de la Liberte 175
1080 Bruxelles - Belgium
VAT: BE1017314026
admin@houseoftartufo.com

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Préparation de Beurre et Truffe d'Été 3 %

PRODUIT FINI

INFORMATIONS GÉNÉRALES

TPOLOGIE

Produit laitier, stérilisé.

DURÉE DE CONSERVATION

36 mois

CONDITIONNEMENT

Pot en verre (80, 160, 450 g).

ÉTIQUETAGE

Reg. UE 1169/2011

OGM ET IRRADIATION

Absents

INGRÉDIENTS ET ALLERGÈNES

INGRÉDIENTS

BEURRE (LACTOSE), truffe d'été (Tuber aestivum, Vittad.) 3 %, sel, arôme.

ALLERGÈNES

Hormis les allergènes indiqués en MAJUSCULES dans le paragraphe précédent, le produit ne contient aucun autre ingrédient allergène.

CONSERVATION ET MODE D'EMPLOI

INSTRUCTIONS DE CONSERVATION

Conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur. Après ouverture, conserver au réfrigérateur entre 0 et 4°C et consommer sous 4-5 jours.

MODE D'EMPLOI

Une fois ouvert, le produit est prêt à l'emploi.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (POUR 100 G)

Paramètre	Valeur
Valeur énergétique	3554 kJ / 864 kcal
Matières grasses	94,50 g
dont acides gras saturés	59,20 g
Glucides	0,60 g

Paramètre	Valeur
dont sucres	0,50 g
Protéines	0,50 g
Sel	1,20 g

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Paramètre	Valeur
Caractéristiques Chimiques	Métaux lourds : < 0,10 ppm
Caractéristiques Microbiologiques	Flore aérobie mésophile totale : < 10 UFC/g ; Coliformes : < 10 UFC/g ; Levures et moisissures : absentes ; Listeria monocytogenes : absente dans 25 g ; Salmonelles : absentes dans 25 g.

House of Tartufo SRL

Avenue de la Liberté 175 • 1080 Bruxelles - Belgium • VAT: BE1017314026
admin@houseoftartufo.com • Mise à jour: 06/06/2026