



House of Tartufo SRL

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Carpaccio de Truffe d'Été dans l'Eau

PRODUIT FINI

INFORMATIONS GÉNÉRALES

TYPLOGIE

Produit d'origine végétale, stérilisé.

DURÉE DE CONSERVATION

36 mois

CONDITIONNEMENT

Pot en verre (80, 170, 500 g).

ÉTIQUETAGE

D.Lgs. 109/1992 e Reg. UE 1169/2011

OGM ET IRRADIATION

Absents

INGRÉDIENTS ET ALLERGÈNES

INGRÉDIENTS

Truffe d'été (Tuber aestivum, Vittad.) 60 %, eau, arôme.

ALLERGÈNES

Aucun.

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	259 kJ / 62 kcal
Matières grasses	0,36 g
dont acides gras saturés	0,06 g
Glucides	2,85 g

Paramètre	Valeur
dont sucres	0,47 g
Protéines	2,42 g
Sel	1,25 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 ; Anaérobies sulfito-réducteurs : < 10 UFC/g ; 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