



House of Tartufo SRL

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Miel à la Truffe Bianchetto

PRODUIT FINI

INFORMATIONS GÉNÉRALES

TYPLOGIE

Produit à base de truffe, non stérilisé.

DURÉE DE CONSERVATION

24 mois

CONDITIONNEMENT

Pot en verre (100, 170, 500 g).

ÉTIQUETAGE

Reg. UE 1169/2011

OGM ET IRRADIATION

Absents

INGRÉDIENTS ET ALLERGÈNES

INGRÉDIENTS

Miel d'acacia, truffe bianchetto (Tuber borchii Vitt.) 0,5 % (2 % à l'origine), 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 le produit dans son emballage d'origine, à l'abri de la lumière directe et de la chaleur.

MODE D'EMPLOI

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (POUR 100 G)

Paramètre	Valeur
Valeur énergétique	1429 kJ / 336 kcal
Matières grasses	0,08 g
dont acides gras saturés	0,01 g
Glucides	83,68 g

Paramètre	Valeur
dont sucres	77,55 g
Protéines	0,12 g
Sel	0,00 g

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Paramètre	Valeur
Caractéristiques Chimiques	Métaux lourds : < 0,10 ppm
Caractéristiques Microbiologiques	Flore aérobie mésophile totale : < 10 UFC/g ; Levures et moisissures : absentes ; 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