



House of Tartufo SRL

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Sel à la Truffe Blanche

PRODUIT FINI

INFORMATIONS GÉNÉRALES

TYPLOGIE

Produit d'origine végétale, non stérilisé.

DURÉE DE CONSERVATION

24 mois

CONDITIONNEMENT

Pot en verre.

ÉTIQUETAGE

Reg. UE 1169/2011

OGM ET IRRADIATION

Absents

INGRÉDIENTS ET ALLERGÈNES

INGRÉDIENTS

Sel gris, truffe blanche séchée (Tuber magnatum, Pico.) 1 %, 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, dans un endroit sec et bien ventilé.

MODE D'EMPLOI

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (POUR 100 G)

Paramètre	Valeur
Valeur énergétique	19 kJ / 5 kcal
Matières grasses	0,31 g
dont acides gras saturés	0,05 g
Glucides	0,03 g

Paramètre	Valeur
dont sucres	0,03 g
Protéines	0,24 g
Sel	98,61 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 Liberte 175 • 1080 Bruxelles - Belgium • VAT: BE1017314026
admin@houseoftartufo.com • Mise à jour: 06/06/2026