



House of Tartufo SRL

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mayonnaise à la Truffe

PRODUIT FINI

INFORMATIONS GÉNÉRALES

TYPLOGIE

Produit à base de truffe, non stérilisé.

DURÉE DE CONSERVATION

18 mois

CONDITIONNEMENT

Pot en verre (120 g).

ÉTIQUETAGE

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

OGM ET IRRADIATION

Absents

INGRÉDIENTS ET ALLERGÈNES

INGRÉDIENTS

Huile de graines de tournesol, ŒUF pasteurisé, vinaigre de vin, huile d'olive extra vierge, truffe d'été (*Tuber aestivum* Vitt.), 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 dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil (8-15°C). 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	2906 kJ / 721 kcal
Matières grasses	79,00 g
dont acides gras saturés	9,50 g
Glucides	0,00 g

Paramètre	Valeur
dont sucres	0,00 g
Protéines	2,50 g
Sel	0,79 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