

Beurre à la Truffe
blanche BIO
Tartufi di Pasta
Flacon de 118g



Fiche technique créé le 08/02/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Bocal en verre de 50g de beurre à la truffe blanche BIO.</p> <p>Ce beurre est fabriqué en Italie avec des produits issus de l'agriculture biologique. Il n'y a aucun arôme artificiel. Un goût naturel et délicat se diffusera dans vos plats.</p>	<p>Épicerie. Stocker à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière.</p> <p>A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.</p> <p>Après ouverture à consommer dans les plus brefs délais.</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Anguilla anguilla, sel.

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **POISSON**
- Allergènes potentiellement présents **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

Produit issu de l'agriculture biologique, chaque bouchée dévoile les saveurs subtiles de la truffe blanche.

Conseils d'utilisations

Ce beurre au goût délicat, sans arôme chimique, s'utilise en fin de cuisson pour sublimer des pommes de terre vapeur, un plat de tagliatelle aux œufs, un tournedos de bœuf, un risotto nature...

EAN

8020950004219

Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
01.42.33.31.32