

Huile de Truffe Noire Tuber Mélanosporum 1% **MAISON HENRAS**

Fiche technique modifié février 2025



Dénomination et descriptif du produit

Spécialité à base d'huile d'olive vierge extra à la truffe noire 1 %

TUBER MELANOSPORUM .

Flacon verre de 100ml

Conservation et Stockage

Produit ambiant.

A conserver au sec à l'abri la lumière et de la chaleur.

A consommer avant :

voir date sur l'étiquette du produit.
Après ouverture à consommer dans les plus brefs délais.

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

- Huile d'olive extra vierge 98 % - Truffe noire 1% (TUBER MELANOSPORUM)
- Arôme naturel
- Conformément aux réglementations en vigueur :
- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **AUCUN**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

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

Le + Produits

La douceur et la puissance dans un huile à la saveur intense truffe noire. Retrouvez le vrai goût de la tuber melanosporum retranscrit sans artifices, pour un assaisonnement élégant et raffiné. La transition d'une préparation simple à une assiette aux allures gastronomiques en un filet.

Conseils d'utilisations

L'huile d'olive vierge extra à la truffe noire peut être versée en fin filet sur une salade de crudités ou un plat de pâtes fraîches ou encore être intégrée à une vinaigrette pour y ajouter une note truffée.

N'hésitez pas également à la déguster sur une écrasée de pommes de terre.

EAN

3760300260715

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