



SCHEDA TECNICA

FUCKING TRUFFLE CONDIMENTO AL GUSTO DI TARTUFO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

- **Processo produttivo:** Blend di olio extra vergine di oliva e aroma naturale di tartufo bianco
- **Frangitura:** Con macine in granito
- **Gramolazione:** Lavorazione a freddo della pasta
- **Estrazione:** Centrifugazione a freddo della pasta
- **Controllo:** Esame organolettico e controllo analitico
- **Conservazione:** Cisterne interrate con temperatura costante fra i 13 e i 18° o silos in acciaio in atmosfera controllata (azoto)
- **Imbottigliamento:** Automatico o semiautomatico, con eventuale finitura manuale

Caratteristiche del prodotto

- **Colore:** Giallo oro con riflessi verde oliva
- **Profumo:** Profumo netto di tartufo e di oliva
- **Sapore:** Fruttato di oliva delicato, con un netto sapore di tartufo
- **Impiego:** Ideale per condire risotti, pasta, carpaccio, uova strapazzate, formaggi, prosciutto.

Classificazione merceologica

- **Prodotto:** Condimento al gusto di tartufo a base di olio extra vergine di oliva
- **Ingredienti:** Olio extra vergine di oliva 99%, aroma al tartufo 1%
- **Allergeni e OGM:** Nessuno

Informazioni nutrizionali per 100 ml

Energia:	824 kcal / 3389 kJ
Grassi:	92 g di cui saturi: 13 g
Carboidrati:	0 g di cui zuccheri: 0 g
Proteine:	0 g
Sale:	0 g

Confezioni

Bottiglie in vetro: 50 ML

Stoccaggio consigliato: conservare al riparo dalla luce e da fonti di calore
Shelf life: 18 mesi dal confezionamento

Documento emesso in data 11/04/2023



Frantoio Galantino s.r.l.
Via Vecchia Corato, 2
76011 Bisceglie (Bt) Italia
t. +39 080 3921320
fx.+39 080 3951834
www.galantino.it
info@galantino.it
p.iva/c.f. 00441480720
CCIAA Bari n. 99260
Trib. Trani 6451 Reg. Soc.
Posiz. Export BA/003571
ID NR IT 00441480720



SIRENA D'ORO
DI SORRENTO
2016



MONTIFERRI
1996 - 2014 - 2015



LEONE D'ORO
1997 - 2001



ERCOLE OLIVARIO
1997 - 2007 - 2010 - 2016



PREMIO BIOL
2001



ORCIOLO D'ORO
2003



OLIVE D'OR
2007



OLIVASIA
2007



COQ D'OR
2012