



M.G. S.R.L

Via Piano D'ischia 1

66040 Gamberale (CH) Italia

Tel./Fax +39.0872.947500 e-mail: mg.tartufo@gmail.com

Cell. +39 349 3321737 / +39 328 7096923

P. IVA 0238 878 0690

<b>Denominazione prodotto</b>	<b>TARTUFO D'ESTATE INTERO IN SALAMOIA</b>
<b>Product trade name</b>	<b>WHOLE SUMMER TRUFFLE IN BRINE</b>
<b>Categoria prodotto / Product category</b>	Tartufo puro / Pure truffle
<b>Marchio /Brand</b>	M. G. Tartufo
<b>Nome del produttore /Producer name</b>	M.G. S.R.L.
<b>Sede legale /Legal head office</b>	Via Piano D'Ischia 1, 66040 Gamberale (CH)
<b>Indirizzo (stabilimento di produzione)</b> <b>Address (manufacturing plant)</b>	Via Piano D'Ischia 1, 66040 Gamberale (CH)
<b>INGREDIENTI:</b> Tartufo d'Estate italiano (Tuber Aestivum Vitt.) terza scelta 83%, acqua, sale, aroma <b>INGREDIENTS:</b> Italian Summer truffle (Tuber Aestivum Vitt.) third choice 83%, water, salt, flavouring	
Valori nutrizionali per 100 g. di prodotto sgocciolato / Nutritional declaration for 100g -3,5 oz of drained weight	
Valore energetico / Energy	Kcal 29 / KJ 121
Carboidrati / Carbohydrates (g)	1.0
di cui zuccheri / Sugars(g):	1.0
Grassi / Fat (g):	0.5
di cui saturi /satured fatty acids (g):	0
Proteine / Protein (g):	5.0
Sale / Salt (g):	0.59
<b>ALLERGENI</b> Allergens	Non sono presenti allergeni Allergens not present
<b>CONSERVAZIONE:</b> Prodotto sterilizzato in autoclave. Il ciclo di sterilizzazione garantisce una sterilità commerciale e lo stoccaggio del prodotto finito a temperatura ambiente. <b>PRESERVATION:</b> Sterilized product. Maintained in hermetic seal jar to guarantee the commercial sterility during distribution and stock in non-refrigerated ambient.	

<b>Peso Netto</b> NET weight of sales unit	<b>Peso Lordo</b> GROSS weight of sales unit	<b>Peso sgocciolato</b> Drained weight	<b>Codice prodotto</b> Commodity code	<b>Codice EAN</b> EAN code
<b>30 gr / 1.05 oz</b>	130 gr / 4.5 oz	25 gr / 0,88 oz	0066	8059015170644
<b>120 gr / 4.2 oz</b>	270 gr / 9.5 oz	100 gr / 3,52 oz	0067	8059015170828

<b>Shelf life dalla data di produzione / Shelf life from production date</b>	36 mesi / 36 months
<b>Shelf life dopo l'apertura / Shelf life after opening</b>	10 giorni / 10 days
<b>Temperatura e modalità di conservazione prima dell'apertura / Temperature &amp; storage conditions before opening</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto Store in a cool and dry place



M.G. S.R.L

Via Piano D'ischia 1



66040 Gamberale (CH) Italia

Tel./Fax +39.0872.947500 e-mail: mg.tartufo@gmail.com

Cell. +39 349 3321737 / +39 328 7096923

P. IVA 0238 878 0690

<b>Temperatura e modalità di conservazione dopo l'apertura / Temperature &amp; storage conditions after opening</b>	Una volta aperto conservare in frigorifero (+2° / +7° C). Once opened store in a refrigerator at +2° / +7° C.
<b>Descrizione del prodotto</b>  <b>About the product</b>	È un buon sostituto del tartufo fresco. Mantiene inalterate nel liquido di governo le particolarità del sapore e del profumo. Può essere affettato o macinato, in olio o burro, e utilizzato come gustoso condimento per risotti, pasta, uova, bruschette, piatti di carne e di pesce. Anche l'acqua di conservazione può essere usata come condimento. It's a good substitute for fresh truffles. When kept in its liquid, it maintains all the peculiarities of its flavour and aroma. It can be sliced or grated, in oil or butter, and used as a condiment for risotto, pasta, eggs, bruschettas, meat and fish dishes. The preserving liquid can also be used as a dressing.

<b>Imballo</b>  <b>Packaging</b>	Imballo primario a contatto con il prodotto: Vaso di vetro Imballo secondario: scatola di cartone Primary packaging in contact with food: Glass jar Secondary packaging: Carton box	
<b>Sistema di chiusura / Closure system</b>	Capsula twist off con flip / Twist off closure with flip	
<b>Etichetta ambientale</b>  <b>Environmental labelling</b>	Vaso / Jar  VETRO / GLASS	Tappo / Cap  METALLO / METAL  Verifica le disposizioni del tuo comune Check the provisions of your municipality

**Pallettizzazione / Pallettization 80 cm x 120 cm**

<b>Unità di vendita / Sales units</b>	<b>Pezzi per cartone Sales units per box:</b>	<b>Peso del cartone Weight per box</b>	<b>Cartoni per strato Box per layers:</b>	<b>Strati per Pallet Layers per Pallet</b>	<b>Cartoni per Pallet Box per Pallet</b>	<b>Peso Lordo (Pallet) Gross Weight (Pallet)</b>	<b>Altezza Height</b>
<b>30 gr 1.05 oz</b>	24	3,400 Kg	10	8	80	290 kg	140 cm

Il prodotto viene confezionato in conformità alle norme del REG. CE 852/04 e nel rispetto dei principi che regolano il sistema HACCP.





M.G. S.R.L.  
Via Piano D'ischia snc  
66040 Gamberale (CH) Italia  
Tel./Fax +39.0872.947500 e-mail: mg.tartufo@gmail.com  
Cell. +39 349 3321737 / +39 328 7096923  
P. IVA 0238 878 0690

<b>Denominazione prodotto</b> <i>Product trade name</i>	<b>CONDIMENTO A BASE DI BURRO E TARTUFO BIANCO</b> <b>BUTTER CREAM WITH WHITE TRUFFLE</b>
<b>Categoria prodotto / Product category</b>	Salse e condimenti / <i>Sauces and seasonings</i>
<b>Marchio / Brand</b>	M. G. Tartufo
<b>Nome del produttore / Producer name</b>	M.G. S.R.L.
<b>Sede legale / Legal head office</b>	Via Piano D'Ischia 1, 66040 Gamberale (CH)
<b>Indirizzo (stabilimento di produzione) Address (Production plant)</b>	Via Piano D'Ischia 1, 66040 Gamberale (CH)
<b>INGREDIENTI:</b> Burro (latte) 94,5 %, Tartufo bianco (Tuber magnatum Pico) 5%, Aroma <b>INGREDIENTS:</b> Butter (Milk) 94,5 %, White Truffle (Tuber Magnatum Pico) 5%, flavouring	
Valori nutrizionali per 100 g. di prodotto / <i>Nutritional value: per 100g -3,5 oz</i>	
Valore energetico / <i>Energy</i>	Kcal 314 / KJ 1314,66
Carboidrati / <i>Carbohydrates (g)</i>	0.08
di cui zuccheri / <i>Sugars(g):</i>	0.08
Grassi / <i>Fat (g):</i>	75
di cui saturi / <i>saturated fatty acids (g):</i>	47
Proteine / <i>Protein (g):</i>	11
Sale / <i>Salt (g):</i>	0.7
<b>ALLERGENI:</b> Latte <b>ALLERGENS:</b> Milk	
<b>Conservazione:</b> Prodotto sterilizzato in autoclave. Il ciclo di sterilizzazione garantisce una sterilità commerciale e lo stoccaggio del prodotto finito a temperatura ambiente. <b>Preservation:</b> Sterilized product. Maintained in hermetic seal jar to guarantee the commercial sterility during distribution and stock in non-refrigerated ambient.	

<b>Peso Netto</b> <i>NET weight of sales unit</i>	<b>Peso Lordo</b> <i>GROSS weight of sales unit</i>	<b>Codice prodotto</b> <i>Commodity code</i>	<b>Codice EAN</b>
<b>Gr 75 / Oz 2.65</b>	Gr 175 / oz 6.17	0008	8 059015 170 095
<b>Gr 175 / Oz 6.17</b>	Gr 330 / oz 11.64	0009	8 059015 170 071
<b>Gr 450 / Oz 15.8</b>	Gr 730 / oz 25.75	0010	8 059015 170 088



**M.G. S.R.L.**  
 Via Piano D'ischia snc  
 66040 Gamberale (CH) Italia  
 Tel./Fax +39.0872.947500 e-mail: mg.tartufo@gmail.com  
 Cell. +39 349 3321737 / +39 328 7096923  
 P. IVA 0238 878 0690

<b>Shelf life dalla data di produzione / Shelf life from production date</b>	24 mesi / 24 months		
<b>Shelf life dopo l'apertura / Shelf life after opening</b>	10 giorni /10 days		
<b>Temperatura e modalità di conservazione prima dell'apertura</b> <b>Temperature &amp; storage conditions before opening</b>	Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e dalla luce diretta del sole Store in a cool and dry place away from heat and direct sunlight.		
<b>Temperatura e modalità di conservazione dopo l'apertura / Temperature &amp; storage conditions after opening</b>	Una volta aperto conservare in frigorifero (+2° / +7° C) Once opened store in a refrigerator (+2° / +7° C.)		
<p><b>Descrizione prodotto:</b> L'unione del burro con il tartufo Bianco crea un condimento delicato e versatile, da usare in sostituzione del normale burro da cucina ogni volta che si vuole preparare un gustoso piatto a base di tartufo. Lo si può utilizzare così com'è semplicemente spalmato su una fetta di pane calda, come base per condire paste fresche, secche o risotti ed infine, è perfetto su ogni tipo di carne o pesce.</p> <p><b>About Product:</b> Butter cream with white truffle is a delicate and versatile condiment that can replace ordinary butter every time you feel like making a tasty truffle-flavored dish. You can use it simply spread on a slice of warm bread, as sauce base for dried or fresh pasta, rice dishes and finally, is perfect for all kinds of meat or fish.</p>			
<p><b>Imballo:</b> Imballo primario a contatto con il prodotto: Vaso di vetro Imballo secondario: scatola di cartone</p> <p><b>Packaging</b> Primary packaging in contact with food: Glass jar Secondary packaging: Carton box</p>			
<p><b>Sistema di chiusura:</b> Capsula twist off con flip <b>Closure system:</b> Twist off closure with flip</p>			
<b>Etichetta ambientale</b>	Vaso / Jar  VETRO / GLASS	Tappo / Cap  METALLO / METAL	

**Pallettizzazione / Pallettization      80 cm x 120 cm**

Unità di vendita / Sales units	Pezzi per cartone / Sales units per box:	Peso del cartone / Weight per box	Cartoni per strato / Box per layers:	Strati per Pallet / Layers per Pallet	Cartoni per Pallet / Box per Pallet	Peso Lordo (Pallet) / Gross Weight (Pallet)	Altezza / Height
<b>75 gr / 2.65 oz</b>	24	4,500 kg	11	11	121	575 kg	140 cm
<b>175 gr / 6.17 oz</b>	15	5,300 kg	11	11	121	660 kg	140 cm
<b>450 gr / 15.8 oz</b>	12	9,400 kg	8	10	80	730 kg	170 cm

**Il prodotto viene confezionato in conformità alle norme del REG. CE 852/04 e nel rispetto dei principi che regolano il sistema HACCP.**



**M.G. S.R.L.**  
Via Piano D'ischia snc  
66040 Gamberale (CH) Italia  
Tel./Fax +39.0872.947500 e-mail: mg.tartufo@gmail.com  
Cell. +39 349 3321737 / +39 328 7096923  
P. IVA 0238 878 0690

<b>Denominazione prodotto</b>	<b>PREPARATO GASTRONOMICO A BASE DI RISO E TARTUFO D'ESTATE</b>		
<b>Product trade name</b>	<b>RICE WITH SUMMER TRUFFLE</b>		
<b>Categoria prodotto / Product category</b>	Specialità /Speciality		
<b>Marchio /Brand</b>	M. G. Tartufo		
<b>Nome del produttore /Producer name</b>	M.G. S.R.L.		
<b>Sede legale /Legal head office</b>	Via Piano D'Ischia 1, 66040 Gamberale (CH)		
<b>Indirizzo (stabilimento di produzione) Address (manufacturing plant)</b>	Via Piano D'Ischia 1, 66040 Gamberale (CH)		
<b>INGREDIENTI:</b> Riso Carnaroli 96,5 %, tartufo d'estate disidratato (Tuber Aestivum Vitt.) 3%, aroma <b>Provenienza del riso:</b> ITALIA			
<b>INGREDIENTS:</b> Carnaroli rice 96,5 %, Dehydrated summer truffle (Tuber Aestivum Vitt.) 3%, flavouring <b>Rice Country of Origin:</b> Italy			
Valori nutrizionali per 100 g. di prodotto / Nutritional value: per 100g -3,5 oz			
Valore energetico / Energy	Kcal 340 / kJ 1422		
Carboidrati / Carbohydrates (g)	74.22		
di cui zuccheri / Sugars(g):	0.5		
Grassi / Fat (g):	1.17		
di cui saturi /satured fatty acids (g):	1.16		
Proteine / Protein (g):	7.42		
Sale / Salt (g):	0,012		
ALLERGENI: Non sono presenti allergeni ALLERGENS: Not present			
<b>CONSERVAZIONE:</b> Prodotto che non necessita di sterilizzazione. <b>PRESERVATION:</b> Product not requiring sterilization treatment			

<b>Peso Netto</b> NET weight of sales unit	<b>Peso Lordo</b> GROSS weight of sales unit	<b>Codice prodotto /Commodity</b> code	<b>Codice EAN / EAN code</b>
<b>Gr 450</b> <b>Oz 15.87</b>	800 gr 28.21 oz	0106	8059015170385

<b>Shelf life dalla data di produzione /Shelf life from production date</b>	24 mesi / 24 months
<b>Shelf life dopo l'apertura / Shelf life after opening</b>	30 giorni / 30 days



M.G. S.R.L.

Via Piano D'ischia snc

66040 Gamberale (CH) Italia

Tel./Fax +39.0872.947500 e-mail: mg.tartufo@gmail.com

Cell. +39 349 3321737 / +39 328 7096923

P. IVA 0238 878 0690

<b>Temperatura e modalità di conservazione prima dell'apertura</b> <b>Temperature &amp; storage conditions before opening</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce diretta del sole Store in a cool and dry place away from direct sunlight.	
<b>Temperatura e modalità di conservazione dopo l'apertura.</b> <b>Temperature &amp; storage conditions after opening</b>	Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e dalla luce diretta del sole / Store in a cool and dry place away from heat and direct sunlight.	
<b>Descrizione del prodotto</b>  <b>About the product</b>	Riso Carnaroli italiano con pezzi di tartufo d'Estate essiccato. Il prodotto è pronto per la cottura. Per una perfetta degustazione si consiglia di condire con sughi leggeri o meglio ancora con olio extravergine di oliva o burro, a piacimento una spolverata di formaggio.  Italian Carnaroli rice with dehydrated summer truffle pieces. The product is ready for cooking. For a perfect tasting it is advisable to dress with light sauces or better still with extra virgin olive oil or butter and a sprinkling of cheese.	
<b>Imballo</b>  <b>Packaging</b>	Imballo primario a contatto con il prodotto: Vaso di vetro Imballo secondario: scatola di cartone  Primary packaging in contact with food: Glass jar Secondary packaging: Carton box	
<b>Sistema di chiusura / Closure system</b>	Capsula twist off / Twist off closure	
<b>Etichetta ambientale</b>	Vaso / Jar  VETRO / GLASS	Tappo / Cap  METALLO / METAL

**Pallettizzazione / Pallettization 80 cm x 100 cm**

Unità di vendita / Sales units	Pezzi per cartone / Sales units per box:	Peso del cartone / Weight per box	Cartoni per strato / Box per layers:	Strati per Pallet / Layers per Pallet	Cartoni per Pallet / Box per Pallet	Peso Lordo (Pallet) / Gross Weight (Pallet)	Altezza / Height
450 gr / Oz 15.87	8	Kg 6,500	20	5	100	680 kg	140 cm

La merce è garantita con sistema di Autocontrollo HACCP (Reg. CE 852/04).