

Plantin	 <b>PLANTIN</b> L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1930	Fiche Technique	 <b>PLANTIN</b> L'ART DE LA TRUFFE DEPUIS 1930	Date de création
		Produit		
Fiche Technique		<b>Préparations pour RISOTTO aux cèpes et à la truffe d'été</b>		Date de mise à jour
				27/09/2022

Coffret composé de deux produits Plantin :

**Préparation culinaire à base de riz, de cèpes et de truffes d'été 1,5%**

**Ingrédients:**

Riz carnaroli 83%, poudre de fromage (mascarpone 75%- **contient du lait**), Cèpes déshydratés (*Boletus edulis, aereus, reticulatus, pinicola*) 3,5%, Sel, Truffes d'été déshydratées *Tuber aestivum* 1,5%

**Poids net:**

200g

**Conditions de conservation:**

DDM : 12 mois - A conserver au sec et à l'abri de la chaleur

**Allergènes:**

Ce produit contient du lait

**Caractéristiques nutritionnelles:**

Pour 100g de produit

Valeur énergétique	1587kJ	376 kcal
Graisses	7,7 g	
	dont acides gras saturés	4,7 g
Glucides	66,3 g	
	dont sucres	1,1 g
Protéines	9,1 g	
Sel	2,8 g	

**Conseils d'utilisation:**

Préparation - Temps : 20 mn. Pour 3 personnes.

Versez le contenu du pot dans une casserole. Remplissez ce même pot avec de l'eau et incorporez-la au riz. Renouvelez l'opération deux fois. Mélangez et portez à ébullition. Puis faites cuire à feu doux pendant environ 20 mn, en remuant de temps en temps. Laissez reposer 1 à 2 mn avant de répartir le risotto dans des assiettes creuses ou des bols. Pour finir, agrémentez d'un filet d'huile d'olive à la truffe blanche... L'astuce PLANTIN : en saison, au moment de servir, rajoutez des lamelles de truffes d'été accompagnées de quelques copeaux de parmesan.

**OGM et ionisation:**

Ce produit ne contient pas et n'est pas issu d'OGM (Tel que défini par le règlement 1829/2003/CE du 22/09/03) et n'est pas soumis aux règles d'étiquetage et de traçabilité définies par le règlement 1830/2003/CE du 22/09/03.

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et n'est pas issu de produit ionisé.

**Caractéristiques microbiologiques:**

Le règlement CE 2073/2005 modifié concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, ne définit pas de critères spécifiques à ce produit

**Informations logistiques :**

		Coffret		Colis		
Code article	Code barre	Taille (Lxlxh - mm)	Poids (g)	Nombre de coffret	Taille (Lxlxh - mm)	Poids (kg)
200003 (COFRIS1300)	3237850002701	98,5 x 74,5 x 100	600	6	305 x 226 x 110	4

**Préparation culinaire à base d'huile d'olive et d'arôme truffe blanche**

**Ingrédients:**

Huile d'olive vierge extra 99,5%, Arôme

**Volume net:**

20mL

**Conditions de conservation:**

DDM : 18 mois - A conserver au sec et à l'abri de la chaleur et de la lumière

**Allergènes:**

Ce produit ne contient aucun allergène majeur introduit volontairement (Au sens du règlement UE 1169/2011)

**Caractéristiques nutritionnelles:**

Pour 100mL de produit

Valeur énergétique	825 kcal	3390 kJ
Graisses	91,6 g	
	dont acides gras saturés	10,9 g
Glucides	0 g	
	dont sucres	0 g
Protéines	0 g	
Sel	0 g	