



Miel d'acacia à la truffe d'été

CONSEILS D'UTILISATION

Notre miel d'acacia à la truffe d'été se marie à merveille avec de nombreux fromages tels que le Camembert, le Brillat-Savarin, le fromage frais ou encore le Crottin de Chavignol. Il sublime également vos plats chauds et froids, de la gourmandise d'une pizza au raffinement d'un magret de canard ou de carpaccios de bœuf.

TRUFFES UTILISÉES



Truffes d'été
Tuber aestivum

LA BONNE QUANTITÉ

Environ 3 à 5 g par personne

TEXTURE

Pâteuse

CONSERVATION

AVANT OUVERTURE

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



Élaboré en France dans nos ateliers certifiés IFS Food

Nouveau



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1335 kJ / 314 kcal
GRAISSES <i>dont acides gras saturés</i>	0,1 g 0,1 g
GLUCIDES <i>dont sucres</i>	76,9 g 74,9 g
PROTÉINES	0,6 g
SEL	0,01 g

RÉF	POIDS	TYPE	PCB	DDM
180029	50 g	Verrine	Par 6	24 mois
180033	90 g	Verrine	Par 6	24 mois
180335	350 g	Bouteille Squeeze	Par 6	24 mois

Pour plus d'informations :

order@plantin.com / +33 (0)4 90 46 41 44