



Crème de beurre à la truffe noire du Périgord

Préparation culinaire à base de beurre clarifié
à la truffe noire aromatisé

CONSEILS D'UTILISATION

A utiliser froid sur du pain toasté, en noisette sur des pommes vapeur ou sur une viande grillée. A chaud il parfumerait vos pâtes fraîches, oeufs brouillés et purées.

LA BONNE QUANTITÉ

10 à 15 g
par personne

TEXTURE

texture pommade
>15°C

CONSERVATION

AVANT OUVERTURE

A conserver au frais dans un endroit sec.

APRÈS OUVERTURE

A conserver au réfrigérateur et consommer sous 1 mois.



Élaboré en France
dans nos ateliers
certifiés IFS Food

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	3641 kJ / 885kcal
GRAISSES <i>dont acides gras saturés</i>	98,1 g 66,3 g
GLUCIDES <i>dont sucres</i>	0,4 g 0,02 g
PROTÉINES	0,2 g
SEL	1 g

REF	VOLUME	PACKAGING	PCB	DDM
180266	80 g	Verrine	Par 6	24 mois
180267	350 g	Pot PET	Par 6	24 mois

Pour plus d'informations :

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



Périgord Black truffle butter cream

Culinary preparation based on clarified butter with black truffle flavoring

ADVICES FOR USE

Use it cold on toast, sprinkled on steamed potatoes or grilled meat. Hot, it will flavor your fresh pasta, scrambled eggs, and mashed potatoes.

THE RIGHT QUANTITY

10 to 15 g per person

TEXTURE

creamy texture >15°C

CONSERVATION

BEFORE OPENING

Store in a cool, dry place.

AFTER OPENING

Keep refrigerated and consume within one month.



NUTRITION FACTS (for 100 g)

ENERGY	3641 kJ / 885kcal
FAT	98,1 g
of which saturates	66,3 g
CARBOHYDRATES	0,4 g
of which sugars	0,02 g
PROTEINS	0,2 g
SALT	1 g



Made in France
in our IFS Food-certified
workshops

REF	WEIGHT	PACKAGING	PACKED	BBD
180266	80 g	Jar	Per 6	24 months
180267	350 g	Pot PET	Per 6	24 months

For more information :

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