

BASSO

T R A I T E U R

SAUCE AUX TRUFFES



RECETTE TRADITIONELLE

CUISINÉE AU BEURRE ET
À LA CRÈME FRAICHE
PARFUMÉE PAR UNE
POINTE DE MADÈRE ET
DE PORTO

TRUFFES *TUBER*
***MELANOSPORUM* et**
TUBER BRUMALE

Retrouvez les saveurs de recettes préparées comme à la maison :
Recettes naturelles **sans additif**, sans huile de palme
Cuisinées à la main

❑ Caractéristiques

- Truffes *Tuber melanosporum* et *Tuber brumale*
- Recette traditionnelle : cuisinée au beurre et à la crème fraîche, parfumée par une pointe de madère et de porto
- DLUO : 3 ans à température ambiante
- Ouverture facile
- Naturellement sans gluten

❑ Préparation

Le secret de notre recette : nous préparons un roux puis nous faisons revenir les ingrédients dans un fond de veau que nous laissons cuire à feu doux pour permettre aux saveurs de se mélanger entre elles.

Prêt à l'emploi. A réchauffer au bain-marie ou à la casserole.

❑ Cuisine naturelle et sans additif

Nos recettes ne contiennent pas d'huile de palme. Nous effectuons une sélection rigoureuse de nos matières premières et utilisons de l'eau filtrée pour toutes nos recettes afin de garantir aux consommateurs une sécurité alimentaire maximale.

Basso Traiteur s'engage à proposer des recettes sans additif (sans conservateur, sans colorant, sans épaississant et sans exhausteur de goût) et sans arôme de synthèse.

❑ Qualité

Nos produits sont fabriqués sur un site ayant initié une démarche de développement durable: Bilan carbone, tri des déchets, choix des conditionnements les plus écologiques (boite métal, plastique recyclé...).

❑ Nutrition

Pour 100g de sauce aux truffes :
Energie : 40 kcal /166 kJ
Matières grasses : 1.6 g
dont acides gras saturés : 1.1 g
Glucides : 5.3 g
dont sucres 0.6 g
Protéines : 1.0 g
Sel : 1.1 g

❑ Ingrédients

Eau filtrée, champignons de Paris, farine de riz, jus de truffes* (4%) (truffes *Tuber melanosporum* et *Tuber brumale*, eau, sel), échalotes, Porto, crème fraîche, Madère, beurre, truffes* (1%) (*Tuber melanosporum*), sel de Guérande, fond blanc de veau (arômes naturels, plantes aromatiques, viande de veau), fécule de manioc, poivre.

*Origine : UE et non-UE.

❑ Conditionnement

	Gencod	Format	Nbr parts	Poids net (g)	PCB	Poids /Colis	Colis /Couche	Colis /palette	DLUO (jours)
Sauce aux truffes	3 256 477 054 108	4/4	10	800	6	5,8	12	120	1095