



PLANTIN

L'ART DE LA TRUFFE

DEPUIS 1930



CONSELHO DE UTILIZAÇÃO

Convide a trufa para todos os seus aperitivos com essas deliciosas batatas fritas. Cozidas na panela, elas irão te encantar a cada mordida!



Trufas de Verão
Tuber aestivum

Conservar em local seco e protegido do calor e da luz.
Elaborado na França em nossos ateliês certificados IFS Food.

VALORES NUTRICIONAIS por 100G

ENERGIA	2412 kJ / 576 kcal
GORDURAS	42,4 g
ÁCIDOS GRAXOS SATURADOS	3,4 g
CARBOIDRATOS	42,1 g
AÇÚCARES	0,5 g
PROTEÍNAS	6,5 g
SAL	1,9 g

PEDAÇOS DE TRUFAS NEGRAS 30G



CONSELHO DE UTILIZAÇÃO

Os pedaços de trufa provêm de trufas negras já finamente picadas. Este formato é perfeito para preparações à base de trufa negra. Basta incorporar os pedaços na sua receita, proporcionando um lindo efeito brilhante e um sabor delicioso!

INGREDIENTES

Trufas negras (Tuber melanosporum), Suco de trufas negras (Água, Sal)



Trufas negras
Tuber melanosporum

Conservar em local seco e protegido do calor e da luz.
Elaborado na França em nossos ateliês certificados IFS Food.

VALORES NUTRICIONAIS por 100G

ENERGIA	246 kJ / 59 kcal
GORDURAS	0,9 g
ÁCIDOS GRAXOS SATURADOS	<0,2 g
CARBOIDRATOS	3,0 g
AÇÚCARES	<0,2 g
PROTEÍNAS	5,5 g
SAL	0,9 g

AZEITE EXTRA VIRGEM AROMATIZADO COM TRUFA 250ML



CONSELHO DE UTILIZAÇÃO

Basta um fio para dar às suas batatas amassadas, massas, risotos e saladas aquele sabor divino de trufa preta ou branca.

Antes de abrir, conservar em local seco e protegido do calor e da luz.

Elaborado na França em nossos ateliês certificados IFS Food.



PLANTIN
L'ART DE LA TRUFFE
DEPUIS 1930

SAL ROSA DO HIMALAIA COM TRUFA DE VERÃO 1,5% - 100G



INGREDIENTES

Sal rosa do Himalaia 96,5%, aroma, trufas de verão desidratadas (Tuber aestivum) 1,5%



Trufas de Verão
Tuber aestivum

Validade: 24 meses - Conservar em local seco e fresco.
Elaborado na França em nossos ateliês certificados IFS Food

VALORES NUTRICIONAIS por 100G

ENERGIA	46,5 kJ /11,1 kcal
GORDURAS	0 g
ÁCIDOS GRAXOS SATURADOS	0 g
CARBOIDRATOS	2 g
AÇÚCARES	1,5 g
PROTEÍNAS	0,5 g
SAL	93,5 g

MOLHO COM TRUFA DE VERÃO 3% - 450G



CONSELHO DE UTILIZAÇÃO

Esta preparação à base de cogumelos-de-paris e trufas de verão pode ser usada como molho (para massas, ovos, risotos...) ou como base de preparação (pizzas, cremes, molho bechamel, marinadas...). Pronta para uso, ela se integra facilmente em todas as suas preparações!

INGREDIENTES

Cogumelos-de-paris (*Agaricus bisporus*) 67%, Óleo de girassol, Trufas de verão (*Tuber aestivum*) 8%, Óleo de oliva, Aromas, Corante: E153, Sal



Trufas de Verão
Tuber aestivum

Antes de abrir, conservar em local seco e protegido do calor e da luz.
Elaborado na França em nossos ateliês certificados IFS Food.

VALORES NUTRICIONAIS por 100G

ENERGIA	721 kJ / 175 kcal
GORDURAS	14,2 g
ÁCIDOS GRAXOS SATURADOS	1,8 g
CARBOIDRATOS	2,7 g
AÇÚCARES	<0,1 g
PROTEÍNAS	5,2 g
SAL	1,4 g

MOLHO COM TRUFA DE VERÃO 8% - 120G



CONSELHO DE UTILIZAÇÃO

Utilize como molho (para massas, ovos, risoto...) ou como base de preparação (pizza, creme, molho bechamel, marinada...). Pronta para uso, ela se integra facilmente em todas as suas preparações!



Trufas de Verão
Tuber aestivum

Conservar em local seco e protegido do calor e da luz.

Após a abertura: conservar em local fresco e consumir em até 10 dias.

Elaborado na França em nossos ateliês certificados IFS Food.

VALORES NUTRICIONAIS por 100G

ENERGIA	1183 kJ / 287 kcal
GORDURAS	28,7 g
ÁCIDOS GRAXOS SATURADOS	3,5 g
CARBOIDRATOS	3,2 g
AÇÚCARES	2,5 g
PROTEÍNAS	2,7 g
SAL	1,1 g

MEL DE ACÁCIA COM TRUFA DE VERÃO 5% - 50G



CONSELHO DE UTILIZAÇÃO

Nosso mel de acácia com trufa de verão combina maravilhosamente com diversos queijos, como Camembert, Brillat-Savarin ou Crottin de Chavignol. Surpreenda seus convidados!

INGREDIENTES

Mel de acácia (94,8%), Trufas de verão (Tuber aestivum) 5%, Aroma natural.



Trufas de Verão
Tuber aestivum

Conservar em local seco e protegido do calor e da luz.
Elaborado na França em nossos ateliês certificados IFS Food.

VALORES NUTRICIONAIS por 100G

ENERGIA	1334 kJ / 314 kcal
GORDURAS	0,1 g
ÁCIDOS GRAXOS SATURADOS	0,1 g
CARBOIDRATOS	76,9 g
AÇÚCARES	74,9 g
PROTEÍNAS	0,6 g
SAL	0,01 g

TEMPERO COM TRUFA DE VERÃO 50g



CONSELHO DE UTILIZAÇÃO

Polvilhe este tempero de trufa em todos os seus pratos: batatas fritas, massas, ovos ou até pipoca. Descubra uma maneira original e diferente de realçar suas refeições e transformar suas preparações!

INGREDIENTES

Sal marinho fino, Farinha de arroz, Pó de alfarroba 22%, Cogumelos-de-paris secos (*Agaricus bisporus*), Aroma, Trufa de verão seca (*Tuber aestivum*) 5%



Trufas de Verão
Tuber aestivum

Conservar em local seco e protegido do calor e da luz.
Elaborado na França em nossos ateliês certificados IFS Food.

VALORES NUTRICIONAIS por 100G

ENERGIA	869 kJ / 207 kcal
GORDURAS	1,1 g
ÁCIDOS GRAXOS SATURADOS	0,1 g
CARBOIDRATOS	32,2 g
AÇÚCARES	1,9 g
PROTEÍNAS	8,3 g
SAL	30,0 g

MORELHAS SECAS SELVAGENS 500G



CONSELHO DE UTILIZAÇÃO

A morelha possui um sabor de noz com ricos aromas amadeirados. Seu buquê e raridade fazem dela um dos cogumelos mais procurados pelos gastrônomos. Existem várias variedades de morelhas, mas a *Morchella conica* é a mais apreciada pelo seu excelente aroma. Cuidadosamente selecionadas pela PLANTIN, nossas morelhas secas selvagens passam por uma rigorosa seleção. Reidrate-as por 45 minutos em água morna, depois enxágue abundantemente antes de proceder à cocção completa dos cogumelos.

INGREDIENTES

100% Morelhas - Morchella Conic

Conservar em local seco, protegido do calor e da luz.

Elaborado na França em nossos ateliês certificados IFS Food.

VALORES NUTRICIONAIS por 100G

ENERGIA	1161 kJ /277 kcal
GORDURAS	3,5 g
ÁCIDOS GRAXOS SATURADOS	0,5 g
CARBOIDRATOS	17,7 g
AÇÚCARES	2,5 g
PROTEÍNAS	31,1 g
SAL	0,2 g

TEMPERO COM TRUFA DE VERÃO 50G



CONSELHO DE UTILIZAÇÃO

Polvilhe nas suas preparações, antes de cozinhar ou antes de servir.

INGREDIENTES

Sal marinho fino, Farinha de arroz, Pó de alfarroba 22%, Cogumelos-de-paris secos (*Agaricus bisporus*), Aroma, Trufa de verão seca (*Tuber aestivum*) 5%



Trufas de Verão
Tuber aestivum

Conservação: 18 meses - Em local seco e protegido do calor.
Elaborado na França em nossos ateliês certificados IFS Food.

VALORES NUTRICIONAIS por 100G

ENERGIA	869 kJ / 207 kcal
GORDURAS	1,1 g
ÁCIDOS GRAXOS SATURADOS	0,1 g
CARBOIDRATOS	32,2 g
AÇÚCARES	1,9 g
PROTEÍNAS	8,9 g
SAL	8,3 g
	30,0 g

CARPACCIO DE TRUFAS DE VERÃO 100G



CONSELHO DE UTILIZAÇÃO

Estas lâminas de trufas de verão são ideais em torradas para aperitivos, para decorar um prato (carpaccio de carne, tartare de salmão...) ou para acompanhar uma tábua de queijos.

INGREDIENTES

Sal marinho fino, Farinha de arroz, Pó de alfarroba 22%, Cogumelos-de-paris secos (*Agaricus bisporus*), Aroma, Trufa de verão seca (*Tuber aestivum*) 5%



Trufas de Verão
Tuber aestivum

Após abrir: conservar na geladeira e consumir em até 10 dias.
Elaborado na França em nossos ateliês certificados IFS Food.

VALORES NUTRICIONAIS por 100G

ENERGIA	1962 kJ / 477 kcal
GORDURAS	50,2 g
ÁCIDOS GRAXOS SATURADOS	8,7 g
CARBOIDRATOS	0,9 g
AÇÚCARES	0,1 g
PROTEÍNAS	2,6 g
SAL	0,4 g

CASTANHA DE CAJU COM TRUFA DE VERÃO 80G



CONSELHO DE UTILIZAÇÃO

O sabor da trufa de verão combinado com a crocância das castanhas de caju torna tudo deliciosamente viciante... Ideal para um aperitivo perfeito!



Trufas de Verão
Tuber aestivum

Conservar em local seco, protegido do calor e da luz.
Elaborado na França em nossos ateliês certificados IFS Food.

VALORES NUTRICIONAIS por 100G

ENERGIA	2286 kJ / 552 kcal
GORDURAS	43,0 g
ÁCIDOS GRAXOS SATURADOS	7,3 g
CARBOIDRATOS	19,0 g
AÇÚCARES	5,9 g
PROTEÍNAS	19,0 g
SAL	2,5 g

AMÊNDOAS SALGADAS COM TRUFAS DE VERÃO 80G

CONSELHO DE UTILIZAÇÃO

O sabor da trufa de verão combinado com a crocância das amêndoas torna tudo deliciosamente viciante... Ideal para um aperitivo perfeito!

INGREDIENTES

Amêndoas 86%, clara de ovo (clara de ovo, espessantes: goma guar, goma xantana), sal marinho de Camargue 2,5%, aroma natural, trufas de verão secas (*Tuber aestivum*) 1,15%



Truffas negras
Tuber melanosporum

Consumir de preferência em até 12 meses. Conservar em local seco e fresco. Elaborado na França em nossos ateliês certificados IFS Food.

VALORES NUTRICIONAIS por 100G

ENERGIA	2322 kJ / 555 kcal
GORDURAS	50,0 g
ÁCIDOS GRAXOS SATURADOS	9,5 g
CARBOIDRATOS	3,2 g
AÇÚCARES	2,8 g
PROTEÍNAS	17,0 g
SAL	2,4 g



SUCO DE TRUFAS NEGRAS EXTRA 50G

CONSELHO DE UTILIZAÇÃO

O suco de trufas é extraído por appertização. A trufa fresca, durante sua primeira cocção, vai perder entre 15% e 20% de seu peso em suco. Todos os aromas da trufa estão presentes neste néctar levemente salgado.

INGREDIENTES

Suco de trufas negras (Tuber melanosporum), Água, Sal



Truffas negras
Tuber melanosporum

Conservar em local seco, protegido do calor e da luz.
Elaborado na França em nossos ateliês certificados IFS Food.

VALORES NUTRICIONAIS por 100G

ENERGIA	35 kJ / 8 kcal
GORDURAS	<0,8 g
ÁCIDOS GRAXOS SATURADOS	<0,5 g
CARBOIDRATOS	0,5 g
AÇÚCARES	<0,5 g
PROTEÍNAS	1,4 g
SAL	0,8 g



PLANTIN
L'ART DE LA TRUFFE
DEPUIS 1930

Entre em contato para mais informações e para fazer seu pedido!



contact@equinox-brasil.com