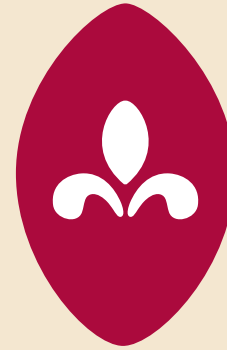
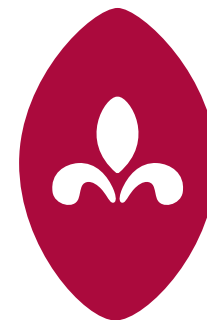


Tartufi e Tartufati



STEFANIA CALUGI

tartufi dal 1908



STEFANIA CALUGI

tartufi dal 1908

Indice/Index

Tartufi / Truffles	8
Bontà di Tartufo / Truffles products	14
Maestri del Tartufo	28
Freschi / Fresh products	30
Aperitartufo	32
Dolcezze al Tartufo / Truffle sweetness	34
Confezioni / Packages	40
Accessori / Accessories	42

Legenda



Linea Classica



Linea Chef



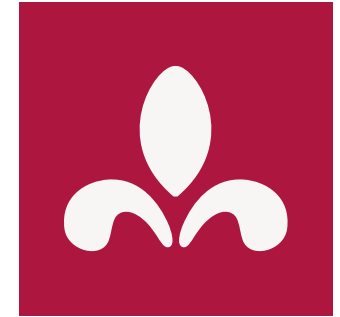
Great taste award



Su richiesta prodotto
con ingrediente
caratterizzante Toscano



Prodotto Best seller



Linea CLASSICA

Linea Classica

Si tratta di una linea concepita espressamente per la nostra clientela retail. All'interno di essa troviamo una grande varietà di referenze a base di tartufo, funghi, verdure ed altri frutti della terra. Così per tutto l'anno questi prodotti vanno ad allietare la tavola permettendo la realizzazione di piatti genuini e fantasiosi, dagli antipasti fino al dessert.

Classic Line

This line has been specifically conceived for retail clients. It includes a great variety of preserved products based on truffles, mushrooms, vegetables and other fruits of the earth. So these products come to cheer up the tables throughout the year allowing the creation of good and creative dishes, from starters to desserts.





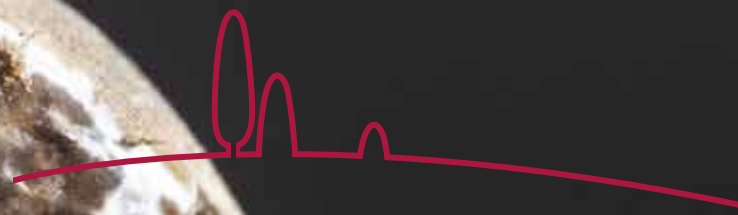
Linea CHEF

Linea Chef

Abbiamo da sempre dedicato molta attenzione alle esigenze dei professionisti della cucina, ed è così che è nata la Linea Chef. Le referenze sono costituite da specialità a base di tartufi, funghi, verdure ed altri frutti della terra, e sono disponibili in formati studiati appositamente considerando le esigenze della ristorazione. In questo modo l'azienda supporta il lavoro degli chef, permettendo loro di esaltare la propria creatività.

Chef Line

We have ever focused attention on cooking professionals, and this has originated Chef line. The range involves preserved products based on truffles, mushrooms, vegetables and other fruits of the earth, and they are available in special formats considering the restaurants needs. In this way the company supports chefs' work, allowing them to enhance their creativity.





Il Tartufo FRESCO

Tartufo Fresco

L'azienda è storicamente specializzata nella vendita di tartufi freschi. Oltre ad una consolidata rete di fidati tartufai, l'azienda dispone anche di 30 ettari di tartufaie di proprietà, tutte certificate biologico. Riceviamo ogni giorno il prodotto fresco: dopo una attenta selezione, il tartufo viene spedito in tutto il mondo e consegnato entro 24-48 ore.

Fresh Truffle

The company is historically specialized in the sale of fresh truffles. In addition to a well-established network of truffle hunter, the company also has 30 hectares of owned forests, all certified organic. We receive the fresh product every day: after a careful selection, the truffle is shipped all over the world and delivered within 24-48 hours.

Tartufi





TARTUFO BIANCO INTERO AL NATURALE
PEELED WHITE TRUFFLE



TARTUFO BIANCHETTO AL NATURALE
PEELED "BIANCHETTO" TRUFFLE



TARTUFO ESTIVO INTERO AL NATURALE
PEELED SUMMER TRUFFLE



Peso: 50 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **TBSM10**

Weight: 50 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **TBSM10**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Solo tartufo bianco al naturale.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Only natural white truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: Ottimo per **guarnire** ogni vostro piatto. **Utilizzare l'acqua di governo.** Per insaporire utilizzare olio al tartufo o un altro condimento tartufato.

USE TIPS: Excellent on any kind of dish. **Use the preserving liquid.** Use an olive oil condiment with truffle or any other kind of truffle sauce to flavour.



Peso: 50 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%
Peso: 80 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **TBTT010**
COD. **TBTT030**

Weight: 50 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months
Weight: 80 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **TBTT010**
COD. **TBTT030**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Solo tartufo bianchetto al naturale

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Only natural spring white truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: Ottimo per **guarnire** ogni vostro piatto. **Utilizzare l'acqua di governo.** Per insaporire utilizzare olio al tartufo o un altro condimento tartufato.

USE TIPS: Excellent on any kind of dish. **Use the preserving liquid.** Use an olive oil condiment with truffle or any other kind of truffle sauce to flavour.



Peso: 18 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%
Peso: 28 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%
Peso: 45 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **TN10**
COD. **TN18**
COD. **TN30**

Weight: 18 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months
Weight: 28 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months
Weight: 45 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **TN10**
COD. **TN18**
COD. **TN30**



Peso: 100 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **TN70**

Weight: 100 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **TN70**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Solo tartufo estivo al naturale.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Only natural summer truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: Ottimo per **guarnire** ogni vostro piatto. **Utilizzare l'acqua di governo.** Per insaporire utilizzare olio al tartufo o un altro condimento tartufato.

USE TIPS: Excellent on any kind of dish. **Use the preserving liquid.** Use an olive oil condiment with truffle or any other kind of truffle sauce to flavour.



TARTUFO ESTIVO DISIDRATATO
DEHYDRATED SUMMER TRUFFLE



Peso: 3 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **L.TN3**

Weight: 3 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **L.TN3**



Peso: 20 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 18 mesi - Iva: 10%

COD. **L.TN20**

Weight: 20 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 18 months

COD. **L.TN20**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Tartufo estivo 1 g, corrisponde a 3 g di tartufo fresco.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Summer truffle 1 g, corresponds to 3 g of fresh truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: Croccanti lamelle di tartufo da degustare con **tartare di carne o pesce**. Ottimo su sfornati di verdure. Provateli sopra una "carbonara".

USE TIPS: Crisps of sliced truffle to taste on fish and meet tartare. Excellent on vegetables skewer or on a "Carbonara".



TARTUFO BIANCHETTO DISIDRATATO
DEYDRATED BIANCHETTO TRUFFLE



Peso: 1 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **L.TBTT01**

Weight: 1 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **L.TBTT01**



Peso: 20 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 22%

COD. **L.TBTT020**

Weight: 20 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **L.TBTT020**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Tartufo bianchetto 1 g, corrisponde a 6/7 g di tartufo fresco.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
White truffle 1 g, corresponds to 6/7 g of fresh truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: Croccanti lamelle di tartufo da degustare con **tartare di carne o pesce**. Ottimo su sfornati di verdure. Provateli sopra una "carbonara".

USE TIPS: Crisps of sliced truffle to taste on fish and meet tartare. Excellent on vegetables skewer or on a "Carbonara".



PETALI DI TARTUFO
DEHYDRATED SUMMER TRUFFLE AND SALT



Peso: 15 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 24 mesi - Iva: 10%

COD. **MAC-PETALI015**

Weight: 15 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 24 months

*COD. **MAC-PETALI015***

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Tartufo estivo

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Summer truffle

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronto all'uso: macinate il tartufo per arricchire ogni vostro piatto; pesce, **carne**, uova, **pasta**, **pizza**.

USE TIPS: ready to use: grind the truffle on every dish to enrich your food: fish, **meat**, eggs, **pasta**, **pizza**.



AFFETTATO DI TARTUFO IN OLIO
SLICED TRUFFLE IN OIL



AFFETTATO DI TARTUFO BIANCHETTO IN OLIO
SLICED BIANCHETTO TRUFFLE IN OIL

12



Peso: 30 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%
Peso: 45 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%
Peso: 85 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **CARP.030**
COD. **CARP.045**
COD. **CARP.085**

Weight: 30 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months
Weight: 45 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months
Weight: 85 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **CARP.030**
COD. **CARP.045**
COD. **CARP.085**



Peso: 180 g. - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%
Peso: 500 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **CARP.180**
COD. **CARP.500**

Weight: 180 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months
Weight: 500 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **CARP.180**
COD. **CARP.500**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Tartufo estivo, olio extra vergine d'oliva.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Summer truffle, extra virgin olive oil.

CONSIGLI DI UTILIZZO: tartufo a fettine in olio pronto all'uso. Adagiate le fettine di tartufo su **carne, pesce o uova**. Ottimo come arricchimento sulla **pizza gourmet**.

USE TIPS: Slices of summer truffle in oil ready to use. You can put the sliced truffle on **meat, fish and eggs**. Excellent also on **pizza**.



Peso: 45 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **CARPTBTT0.045**

Weight: 45 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **CARPTBTT0.045**



Peso: 180 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **CARPTBTT0.180**

Weight: 180 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **CARPTBTT0.180**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Tartufo bianchetto senza aromi aggiunti.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Spring white truffle without added aromas.

CONSIGLI DI UTILIZZO: tartufo a fettine **pronto all'uso**. Con una delicata nota agliacea caratterizzante del tartufo bianchetto darà ad ogni vostra creazione un gusto intenso, deciso e particolare. Provatelo su **tartare di carne o pesce**.

USE TIPS: Slices of Bianchetto truffle **ready to use**, with a delicate garlic note, which is characterizing this kind of truffle. It will give to each of your creations an intense, decisive and particular taste. Try it on **fish or meat tartare!**



CREMA DI TARTUFO BIANCO IN TUBETTO
WHITE TRUFFLE CREAM



Peso: 25 g - Conf.: 8 pz. - Scad.: min. 36 mesi - Iva: 10% COD. **TUB.CTBSM25**

Weight: 25 g - Package: 8 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **TUB.CTBSM25**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico* 70%).

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

White truffle (*Tuber magnatum Pico* 70%).

CONSIGLI DI UTILIZZO: **concentrato di tartufo**, da allungare ad un formaggio morbido tipo Philadelphia, per creare il vostro crostino al tartufo. Ottimo su carni o come base per un primo piatto con l'aggiunta di olio evo o burro fuso.

USE TIPS: Truffle concentrate, to be diluted with a soft cheese like Philadelphia so that you can get your truffle bruschetta. Excellent also on meat or, with the addition of olive oil or butter, as a sauce for first courses.



CREMA DI TARTUFO BIANCHETTO IN TUBETTO
BIANCHETTO TRUFFLE CREAM



Peso: 25 g - Conf.: 8 pz. - Scad.: min. 36 mesi - Iva: 10% COD. **TUB.CTBTTO25**

Weight: 25 g - Package: 8 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **TUB.CTBTTO25**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Tartufo bianchetto (*Tuber albidum Pico* 70%).

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

White truffle (*Tuber albidum Pico* 70%).

CONSIGLI DI UTILIZZO: **concentrato di tartufo**, da allungare ad un formaggio morbido tipo Philadelphia, per creare il vostro crostino al tartufo. Ottimo su carni o come base per un primo piatto con l'aggiunta di olio evo o burro fuso.

USE TIPS: Truffle concentrate, to be diluted with a soft cheese like Philadelphia so that you can get your truffle bruschetta. Excellent also on meat or, with the addition of olive oil or butter, as a sauce for first courses.



CREMA DI TARTUFO ESTIVO IN TUBETTO
SUMMER TRUFFLE CREAM



Peso: 25 g - Conf.: 8 pz. - Scad.: min. 36 mesi - Iva: 10% COD. **TUB.TN25**

Weight: 25 g - Package: 8 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **TUB.TN25**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt* 70%).

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Summer truffle (*Tuber aestivum Vitt* 70%).

CONSIGLI DI UTILIZZO: **concentrato di tartufo**, da allungare ad un formaggio morbido tipo Philadelphia, per creare il vostro crostino al tartufo. Ottimo su carni o come base per un primo piatto con l'aggiunta di olio evo o burro fuso.

USE TIPS: Truffle concentrate, to be diluted with a soft cheese like Philadelphia so that you can get your truffle bruschetta. Excellent also on meat or, with the addition of olive oil or butter, as a sauce for first courses.

Bontà di Tartufo





PREZIOSA AL TARTUFO
"PREZIOSA" CREAM WITH TRUFFLE



Peso: 45 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **SAL.TN045**

Weight: 45 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **SAL.TN045**



Peso: 180 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **SAL.TN180**

Weight: 180 g - Package: 6 pcs - Shelf Life: 36 months

COD. **SAL.TN180**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Tartufo estivo 15%, Parmigiano Reggiano DoP.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Summer truffle 15% and "Parmigiano Reggiano" D.O.P.

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronta all'uso. Una ricetta dal gusto inconfondibile di tartufo che si abbina perfettamente ad ogni portata. Provatela su crostini caldi. Ideale **per mantecare i vostri risotti** o primi di pasta fresca. **Ottima per panini al tartufo.**

USE TIPS: ready to use. The receipt has a unique taste of truffle, which will be perfect with any kind of dish. Try it on toasted bread; **mix it with your risotto** or with your first course with fresh pasta. **Excellent in truffle sandwiches.**



VELLUTATA CON TARTUFO BIANCO
"VELLUTATA" CREAM WITH WHITE TRUFFLE



Peso: 50 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **SAL.B045**

Weight: 50 g - Package: 6 pz. - Shelf Life: 36 months

COD. **SAL.B045**



Peso: 170 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **SAL.B180**

Weight: 170 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **SAL.B180**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Burro, Parmigiano Reggiano Dop, tartufo bianco e tartufo bianchetto 5%.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Butter, "Parmigiano Reggiano" D.O.P., white truffle and spring white truffle 5%.

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronta all'uso. Caratterizzata dal giusto equilibrio tra formaggio e tartufo **darà ad ogni vostro piatto una cremosità tartufata.** Da provare su risotti o pasta.

USE TIPS: ready to use. A perfect balance between cheese and truffle characterize this product. **It will give every dish a creamy truffle taste.** Try it on risotto and pasta.



CONDIMENTO A BASE DI BURRO CON TARTUFO BIANCO
 BUTTER CONDIMENT WITH WHITE TRUFFLE



Peso: 30 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%
 Peso: 85 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **BT.030**
 COD. **BT.0905**

Weight: 30 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months
 Weight: 85 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **BT.030**
 COD. **BT.0905**



Peso: 250 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%
 Peso: 450 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **BT.250X**
 COD. **BT.5003**

Weight: 250 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 36 months
 Weight: 450 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **BT.250X**
 COD. **BT.5003**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
 Burro, tartufo bianco, tartufo bianchetto

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
 Butter, white truffle and spring white truffle

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronto all'uso. Ottimo per arricchire al gusto di tartufo **primi piatti**, filetti di manzo, purè di patate o altre vellutate di verdure. Ideale per la preparazione di **dolci** e gelati al tartufo.

USE TIPS: ready to use. Excellent to give a truffle flavour to **first courses**, Beef fillet, mashed potatoes or other kind of vegetable soups. Perfect for the preparation of **cakes** and ice cream with truffle.



CONDIMENTO A BASE DI BURRO CON TARTUFO ESTIVO
 BUTTER CONDIMENT WITH SUMMER TRUFFLE



Peso: 45 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **BT.N45**

Weight: 45 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **BT.N45**



Peso: 250 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%
 Peso: 450 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **BT.N250**
 COD. **BT.N450**

Weight: 250 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 36 months
 Weight: 450 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **BT.N250**
 COD. **BT.N450**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
 Burro, tartufo estivo.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
 Butter, summer truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronto all'uso. Ottimo per arricchire al gusto di tartufo **primi piatti**, filetti di manzo, purè di patate o altre vellutate di verdure. Ideale per la preparazione di dolci e gelati al tartufo.

USE TIPS: ready to use. Excellent to give a truffle flavour to **first courses**, Beef fillet, mashed potatoes or other kind of vegetable soups. Perfect for the preparation of **cakes** and ice cream with truffle.



PATÉ CON TARTUFO BIANCO
WHITE TRUFFLE PATÉ



Peso: 85 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **P.TARTBIAN085**

Weight: 85 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **P.TARTBIAN085**



Peso: 280 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **P.TARTBIAN280**
Peso: 500 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **P.TARTBIAN500**

Weight: 280 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **P.TARTBIAN280**
Peso: 500 g - Conf.: 12 pcs. - Scad.: 36 mesi COD. **P.TARTBIAN500**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Burro, tartufo bianco e tartufo bianchetto 3%.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Butter, white truffle and spring white truffle 3%.

CONSIGLI DI UTILIZZO: Pronto all'uso. Prodotto estremamente versatile: si può utilizzare per la preparazione di **antipasti, primi e secondi piatti**. Si consiglia di non cuocere questo prodotto e di utilizzarlo solo a fine cottura.

USE TIPS: ready to use. This is a very versatile product that can be used for **starters, first and second courses** recipe. We suggest to not bake it and use it at the end of cooking.



SALSA CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO BIANCO
SAUCE WITH PORCINI MUSHROOMS AND WHITE TRUFFLE



Peso: 85 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **SAL.FT085**

Weight: 85 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **SAL.FT085**



Peso: 280 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **P.TARTBIAN280**
Peso: 500 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **P.TARTBIAN500**

Weight: 280 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **P.TARTBIAN280**
Peso: 500 g - Conf.: 12 pcs. - Scad.: 36 mesi COD. **P.TARTBIAN500**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Funghi porcini, tartufo bianco e tartufo bianchetto 3%.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Porcini mushrooms, white truffle and spring white truffle 3%.

CONSIGLI DI UTILIZZO: ideale per condire **primi piatti**. Ottima per **farcire panini e hamburger**.

USE TIPS: Excellent on **first courses**. Perfect for **stuffing sandwiches and hamburger**.



CREMA CON PARMIGIANO REGGIANO AL TARTUFO
PARMIGIANO REGGIANO CREAM WITH TRUFFLE



Peso: 90 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **CPARTART.085**

Weight: 90 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **CPARTART.085**



Peso: 180 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **CPARTART.180**

Weight: 180 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **CPARTART.180**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Parmigiano Reggiano Dop 45%, tartufo bianchetto.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
"Parmigiano Reggiano" DOP 45%, spring white truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronta all'uso. Ottima anche per creare **sfiziose merende** e crostini. Ideale come condimento per risotti.

USE TIPS: ready to use. Excellent to create **snacks and bruschetta's**. Perfect for dressing risotto



MAIONESE AL GUSTO DI TARTUFO
SAUCE FLAVORED WITH WHITE TRUFFLE



ACCIUGHE CON TARTUFO ESTIVO
ANCHOVIES WITH SUMMER BLACK TRUFFLE



Peso: 130 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 12 mesi - Iva: 10% COD. **MAIO.TART130**

Weight: 130 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 12 months COD. **MAIO.TART130**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
olio di semi di girasole aromatizzato al tartufo bianco

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Sunflower oil flavored with white truffle

CONSIGLI DI UTILIZZO: **pronta all'uso.** Ottimo per hamburger e panini. Perfetta per accompagnare carne alla brace e bollita.

USE TIPS: **ready to use.** Excellent for hamburgers and sandwiches. Perfect to pair with grilled and boiled meat.



Peso: 100 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: min. 12 mesi - Iva: 10% COD. **ACC.TART100**

Weight: 100 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 12 months COD. **ACC.TART100**



Peso: 720 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 12 mesi - Iva: 10% COD. **ACC.TART700**

Weight: 720 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 12 months COD. **ACC.TART700**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Filetti di acciughe 58%, tartufo estivo 2%.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Anchovy fillets 58%, summer truffle 2%.

CONSIGLI DI UTILIZZO: Ideale per creare **panini al gusto di mare** e tartufo, ottime su pane croccante, ricotta e acciuga al tartufo.

USE TIPS: Ideal for creating **sandwiches with seafood and truffle.** Excellent on crunchy bread, ricotta cheese and truffle anchovy.



CREMA TARTUFATA CON FUNGHI PORCINI
TRUFFLE CREAM



CREMA TARTUFATA BIANCA
WHITE TRUFFLE CREAM



CREMA NERA TARTUFATA
BLACK TRUFFLE CREAM



Peso: 85 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **TA.085STD**
Peso: 180 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **TA.180STD**

Weight: 85 g - Package: 6/12 pz. - Shelf Life: 36 months COD. **TA.085STD**
Weight: 180 g - Package: 6 pz. - Shelf Life: 36 months COD. **TA.180STD**



Peso: 280 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **TA.280**
Peso: 500 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **TA.500**

Weight: 280 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 month COD. **TA.280**
Weight: 500 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **TA.500**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Tartufo estivo 5%, funghi porcini 3%, olio d'oliva.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Summer truffle 5%, porcini mushrooms 3%, olive oil.

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronta all'uso. Ideata per impreziosire ogni vostra portata. Provateci per condire i vostri primi piatti, per accompagnare portate di pesce e carne e per creare fantastiche **carni ripiene o delicate omelette**.

USE TIPS: ready to use. Suitable for any kind of dish. Taste it on your first courses, meat and fish second courses or use it to **stuff meat or omelette**.



Peso: 85 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **TA.085B**
Peso: 180 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **TA.180**

Weight: 85 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **TA.085B**
Weight: 180 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **TA.180**



Peso: 500 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **TA.500B**

Weight: 500 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **TA.500B**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Funghi champignon, tartufo bianchetto 3%.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Champignon mushrooms, spring white truffle 3%.

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronta all'uso. Ottima per condire **primi piatti** e per accompagnare secondi piatti di carne, ma ideata per **panini**, hamburger e ripieni di carne. Ottima sulla **pizza** a fine cottura.

USE TIPS: ready to use. Excellent on **first courses**. Perfect for combining with second courses and to **stuff sandwiches**, hamburger and meat. Great on **pizza**.



Peso: 45 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **TA.045N**
Peso: 85 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **TA.085N**
Peso: 180 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **TA.180N**

Weight: 45 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **TA.045N**
Weight: 85 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **TA.085N**
Weight: 180 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **TA.180N**



Peso: 500 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **TA.500N**

Weight: 500 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **TA.500N**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Funghi champignon, tartufo estivo 2%.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Champignon mushrooms, summer truffle 2%.

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronta all'uso. Ideale per i vostri hamburger, **tramezzini e panini**. Prodotto da **pizza**.

USE TIPS: ready to use. Perfect for your hamburger, **sandwiches and pizza**.



CREMA DEL TARTUFAIO
SUMMER TRUFFLE MUSHROOM CREAM



PATÉ CON TARTUFO ESTIVO
PATÉ' WITH SUMMER TRUFFLE



CREMA CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO
CREAM WITH PORCINI MUSHROOMS AND TRUFFLE



Peso: 85 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **CRETART085**

Weight: 85 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **CRETART085**



Peso: 85 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **P.TARTUFO085**

Weight: 85 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **P.TARTUFO085**



Peso: 45 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **CFT.045**

Weight: 45 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **CFT.045**



Peso: 500 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **P.TARTUFO500**

Weight: 500 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **P.TARTUFO500**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Funghi Champignon, tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt 2%)

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Mushrooms Champignon, summer truffle (Tuber aestivum Vitt 2%)

CONSIGLI DI UTILIZZO: Salsa **pronta all'uso** che si abbina perfettamente a qualsiasi tipo di piatto. Adatto anche come salsa per panini, hamburger e tramezzini.

USE TIPS: A **ready to use** sauce that goes perfectly with any type of dish. Also suitable as a sauce for any kind of sandwiches and hamburger.

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Funghi champignon, olive nere, tartufo estivo 2%.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Mushrooms champignon, black olives, summer truffle 2%

CONSIGLI DI UTILIZZO: grazie ai **funghi** con **tartufo** e **olive nere** è un prodotto utilizzabile per condire ogni vostro piatto sia di **carne** che di pesce o come farcitura per i vostri **panini gourmet**, crostini per **deliziose merende** o aperitivi.

USE TIPS: Thanks to **mushrooms** with **truffle** and **black olive**, you can use this product for any kind of dish like **meat**, fish or for stuffing your **gourmet sandwiches**, bruschetta, **snacks** or **aperitifs**.

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Funghi porcini 30%, tartufo estivo 3%.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Porcini mushrooms 30%, summer truffle 3%.

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronta all'uso. Ideata per impreziosire ogni vostra portata. Provatela per condire primi piatti, per accompagnare portate di pesce e di carne, per creare fantastiche **carni ripiene** o **delicate omelette**.

USE TIPS: ready to use. Excellent on first courses, fish and meat. Try it on **stuffed meat** and **omelette**.



PESTO AL BASILICO E TARTUFO
PESTO WITH BASIL AND TRUFFLE



PESTO ROSSO CON TARTUFO
SAUCE WITH DRIED TOMATOES AND SUMMER TRUFFLE



SUGO DEL TARTUFAIO
TRUFFLE HUNTER SAUCE



Peso: 85 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **SU.PESTOTART085**

Weight: 85 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **SU.PESTOTART085**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Basilico 27%, pinoli, tartufo estivo 3%.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Basil 27%, pine nuts, summer truffle. 3%

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronto all'uso. Il pesto al basilico con tartufo è ottimo da provare come condimento per primi piatti, ma anche per accompagnare **carne cotta alla griglia, bolliti** o su crostini. Provatelo sulla **pizza**.

USE TIPS: ready to use. The pesto sauce with basil and truffle is excellent on first courses but also to combine with **grilled and boiled meat** and bruschetta's. Taste it also on **pizza!!!**



Peso: 85 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **SU.PESTOROSTAR085**

Weight: 85 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **SU.PESTOROSTAR085**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Pomodori secchi, basilico, tartufo estivo 4,5%.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Sundried tomatoes, basil, summer truffle 4,5%.

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronto all'uso. Equilibrio perfetto tra il gusto tradizionale del **pesto con basilico** abbinato ai **pomodori secchi** e all'inconfondibile sapore intenso e deciso del **tartufo**. Ideale per primi piatti e per farcire panini.

USE TIPS: ready to use. A perfect balance between the **traditional pesto** taste combined with the **dried tomatoes** and the unique intense and decisive flavour of **truffle**. Perfect for first courses and for stuffing sandwiches.



Peso: 280 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **SU.MED280**

Weight: 280 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **SU.MED280**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Passata di pomodoro, capperi, olive nere, tartufo estivo.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Tomatoe, capers, black olives, summer truffles.

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronto all'uso. Ottimo condimento per primi piatti.

USE TIPS: Ready to use. Excellent as a condiment on first courses.



CREMA DI CARCIOFI E TARTUFO
 CREAM WITH ARTICHOKE AND TRUFFLE



CREMA DI ASPARAGI E TARTUFO
 CREAM WITH ASPARAGUS AND TRUFFLE



Peso: 85 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **CCT.085STD**

Weight: 85 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **CCT.085STD**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
 Carciofi orig. Italia 70%, olio di oliva, tartufo estivo.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
 Italian artichokes 70%, olive oil, summer truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronta all'uso. Ideale per **primi piatti** e **panini**.

USE TIPS: ready to use. Perfect for **first courses** and **sandwiches**.



Peso: 85 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **CAT.085STD**

Weight: 85 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **CAT.085STD**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
 Asparagi orig. Italia 70%, tartufo estivo.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
 Italian asparagus 70%, summer truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: una crema pronta all'uso ottima per arricchire bruschette e tartine, ideale per **primi piatti**.

USE TIPS: A ready to use cream. Excellent on bruschetta and canapé. Perfect for **first courses**.



CONDIMENTO AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CONDIMENT WITH WHITE TRUFFLE



Peso: 60 ml. - Conf.: 6 pz. - Scad.: min. 18 mesi - Iva: 10% COD. **OL.TB055**
Peso: 100 ml. - Conf.: 6 pz. - Scad.: min. 18 mesi - Iva: 10% COD. **OL.TB100BOT**

Weight: 60 ml. - Package: 6 pcs. - Min. Shelf Life: 18 months COD. **OL.TB055**
Weight: 100 ml. - Package: 6 pcs. - Min. Shelf Life: 18 months COD. **OL.TB100BOT**



Peso: 250 ml. - Conf.: 6 pz. - Scad.: min. 18 mesi - Iva: 10% COD. **OL.TB250**
Peso: 500 ml. - Conf.: 6 pz. - Scad.: min. 18 mesi - Iva: 10% COD. **OL.TB500**

Weight: 250 ml. - Package: 6 pcs. - Min. Shelf Life: 18 months COD. **OL.TB250**
Weight: 500 ml. - Package: 6 pcs. - Min. Shelf Life: 18 months COD. **OL.TB500**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Olio extra vergine d'oliva.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Extra virgin olive oil.

CONSIGLI DI UTILIZZO: **Insaporitore** di ogni vostro piatto: pasta, carne, pesce, uova, spiedini di verdure, insalata, bruschette.

USE TIPS: **Seasoning** for every kind of dish: pasta, meat, fish, eggs, vegetables, bruschetta.



CONDIMENTO AL GUSTO DI TARTUFO NERO IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CONDIMENT WITH BLACK TRUFFLE



Peso: 60 ml. - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: min. 18 mesi - Iva: 10% COD. **OL.TBN100**
Peso: 100 ml. - Conf.: 12 pz. - Scad.: min. 18 mesi - Iva: 10% COD. **OL.TN100BOT**

Weight: 60 ml. - Package: 6/12 pcs. - Min. Shelf Life: 18 months COD. **OL.TN055**
Weight: 100 ml. - Package: 6 pcs. - Min. Shelf Life: 18 months COD. **OL.TN100BOT**



Peso: 250 ml. - Conf.: 6 pz. - Scad.: min. 18 mesi - Iva: 10% COD. **OL.TN250**
Peso: 500 ml. - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: min. 18 mesi - Iva: 10% COD. **OL.TN500**

Weight: 250 ml. - Package: 6 pcs. - Min. Shelf Life: 18 months COD. **OL.TN250**
Weight: 500 ml. - Package: 6 pcs. - Min. Shelf Life: 18 months COD. **OL.TN500**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Olio extra vergine d'oliva.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Extra virgin olive oil.

CONSIGLI DI UTILIZZO: **Insaporitore** di ogni vostro piatto: pasta, carne, pesce, uova, spiedini di verdure, insalata, bruschette.

USE TIPS: **Seasoning** for every kind of dish: pasta, meat, fish, eggs, vegetables, bruschetta.



CONDIMENTO AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CONDIMENT WITH WHITE TRUFFLE



Peso: 100 ml. - Conf.: 6 pz. - Scad.: min. 18 mesi - Iva: 10% COD. **OLTB100SPRAY**

Weight: 100 ml. - Package: 6 pcs. - Min. Shelf Life: 18 months COD. **OLTB100SPRAY**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Olio extra vergine d'oliva.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Extra virgin olive oil.

CONSIGLI DI UTILIZZO: **Insaporitore** di ogni vostro piatto: pasta, carne, pesce, uova, spiedini di verdure, insalata, bruschette.

USE TIPS: **Seasoning** for every kind of dish: pasta, meat, fish, eggs, vegetables, bruschetta.



CONDIMENTO AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO IN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
 EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CONDIMENT WITH WHITE TRUFFLE



Peso: 100 ml. - Conf.: 6 pz. - Scad.: min. 18 mesi - Iva: 10%

COD. **OL.TB100**

Weight: 100 ml. - Package: 6 pcs. - Min. Shelf Life: 18 months

COD. **OL.TB100**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
 Olio extra vergine d'oliva.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
 Extra virgin olive oil.

CONSIGLI DI UTILIZZO: **Insaporitore** di ogni vostro piatto: pasta, carne, pesce, uova, spiedini di verdure, insalata, bruschette.

USE TIPS: **Seasoning** for every kind of dish: pasta, meat, fish, eggs, vegetables, bruschetta.



CONDIMENTO AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO IN EVO CON AROMA NATURALE
 E.V.O. CONDIMENT WITH WHITE TRUFFLE AND NATURAL FLAVOUR



Peso: 100 ml. - Conf.: 6 pz. - Scad.: min. 18 mesi - Iva: 10%

COD. **OL.TBN100**

Weight: 100 ml. - Package: 6 pcs. - Min. Shelf Life: 18 months

COD. **OL.TBN100**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
 Olio extra vergine d'oliva, aroma naturale.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
 Extra virgin olive oil, natural flavouring.

CONSIGLI DI UTILIZZO: **Insaporitore** di ogni vostro piatto: pasta, carne, pesce, uova, spiedini di verdure, insalata, bruschette.

USE TIPS: **Seasoning** for every kind of dish: pasta, meat, fish, eggs, vegetables, bruschetta.



CONDIM. A BASE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP AL TARTUFO
CONDIMENT WITH "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP" AND TRUFFLE



Peso: 55 ml. - Conf.: 6 pz. - Scad.: min. 12 mesi - Iva: 10% COD. **BALS.TART55**

Weight: 55 ml. - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 12 months COD. **BALS.TART55**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Aceto balsamico di Modena IGP.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Modena balsamic vinegar IGP.

CONSIGLI DI UTILIZZO: il condimento a base di Aceto Balsamico di Modena **IGP** al tartufo è un prodotto che dona alle carni l'armonia della nota acidula del tartufo. Usatelo a vostro piacimento per condire verdure crude o bollite.

USE TIPS: The condiment with "aceto balsamico di Modena IGP" and truffle is a kind of product which gives a perfect balance between the acid vinegar and truffle. Use it on boiled and raw vegetables.



CONDIM. A BASE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP AL TARTUFO
CONDIMENT WITH "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP" AND TRUFFLE



Peso: 100 ml. - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **BALS.TART100**

Weight: 100 ml. - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **BALS.TART100**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Aceto balsamico di Modena IGP.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Modena balsamic vinegar IGP.

CONSIGLI DI UTILIZZO: il condimento a base di Aceto Balsamico di Modena **IGP** al tartufo è un prodotto che dona alle carni l'armonia della nota acidula del tartufo. Usatelo a vostro piacimento per condire verdure crude o bollite.

USE TIPS: The condiment with "aceto balsamico di Modena IGP" and truffle is a kind of product which gives a perfect balance between the acid vinegar and truffle. Use it on boiled and raw vegetables.



CRISTALLO BIANCO AL TARTUFO
COURSE SALT WITH TRUFFLE



Peso: 40 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 24 mesi - Iva: 10% COD. **SALE.GEMMAB40**

Weight: 40 g - Package: 6 Pcs. - Shelf Life: 24 months COD. **SALE.GEMMAB40**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Sale di origine Italia, tartufo estivo essiccato 1% (Tuber aestivum Vitt.) corrispondente al 3% di tartufo fresco.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

salt of italian origin, dried summer truffle 1% (Tuber aestivum Vitt.), corresponding to 3% of fresh truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: ottimo per insaporire ogni tipo di piatto con una **nota** decisa di **tartufo**.

USE TIPS: excellent to flavor any type of dish with an intense **note** of **truffle**.



CRISTALLO NERO AL TARTUFO
BLACK COURSE SALT WITH WHITE TRUFFLE



Peso: 40 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 24 mesi - Iva: 10% COD. **SALE.GEMMAN40**

Weight: 40 g - Package: 6 Pcs. - Shelf Life: 24 months COD. **SALE.GEMMAN40**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Sale di Cipro, tartufo bianco essiccato 0,5% (Tuber magnatum Pico) corrispondente al 2% di tartufo fresco.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Cipro salt, 0,5% dried white truffle (Tuber magnatum Pico), corresponding to 2% fresh truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: ottimo per insaporire ogni tipo di piatto con una **nota** decisa di **tartufo**, l'effetto cromatico che riporta alla gleba del tubero nero.

USE TIPS: excellent for flavoring any type of dish with a decisive **note** of **truffle**, the chromatic effect reminds the "gleba" of the black truffle.



SALE DI VOLTERRA AL TARTUFO
TUSCAN SALT WITH TRUFFLE



Peso: 40 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: min. 18 mesi - Iva: 10% COD. **SALE.TART40**
Peso: 120 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: min. 18 mesi - Iva: 10% COD. **SALE.TART120**

Weight: 40 g - Package: 6 Pcs. - Shelf Life: 18 months COD. **SALE.TART40**
Weight: 120 g - Package: 6 Pcs. - Shelf Life: 18 months COD. **SALE.TART120**



Peso: 500 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: min. 18 mesi - Iva: 22% COD. **SALE.TART500**

Weight: 500 g - Package: 12 Pcs. - Shelf Life: 18 months COD. **SALE.TART500**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Sale di origine toscana, tartufo estivo essiccato 3%.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Salt (Tuscan origin), dried summer truffle 3%.

CONSIGLI DI UTILIZZO: **insaporitore** per ogni tipo di piatto dona la nota di tartufo in modo equilibrato. Provatelo sulle **patatine fritte**.

USE TIPS: **Seasoning** for every kind of dish, which gives a well-balanced truffle taste. Try it on **fries**.



RISO AL TARTUFO
RICE WITH TRUFFLE



Peso: 220 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: 12 mesi - Iva: 4% COD. **RISOTART.SCAT220**

Weight: 220 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 12 months COD. **RISOTART.SCAT220**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Riso, tartufo estivo.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Rice, summer truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: semplice da utilizzare, seguire i consigli d'uso sulla scatola, basta **aggiungere acqua calda e cuocere per il tempo indicato**. Non richiede altri condimenti.

USE TIPS: Simple to use. Just follow the usage tips on the box, you only have to **add hot water and boil it** for the necessary time. Others condiment are not necessary.



PICI AL TARTUFO
PICI PASTA WITH TRUFFLE



Peso: 250 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: min. 12 mesi - Iva: 4% COD. **PICITART**

Weight: 250 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 12 months COD. **PICITART**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Pasta e tartufo estivo.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Pasta, summer truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: ottima la combinazione dei **pici al tartufo con il sugo del tartufo**.

USE TIPS: The mixture between **pici and the truffle bunting cream** is excellent.



TAGLIOLINI DI CAMPOFILONE AL TARTUFO
TAGLIOLINI PASTA FROM CAMPOFILONE WITH TRUFFLE



Peso: 250 g - Conf.: 10 pz. - Scad.: 12 mesi - Iva: 4% COD. **TAGLIERTART**

Weight: 250 g - Package: 10 pz. - Shelf Life: 12 months COD. **TAGLIERTART**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Uova fresche, tartufo bianchetto.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Fresh eggs, spring white truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: nata dalla collaborazione con l'azienda "Campofilone", azienda che garantisce la "filiera chiusa". Pasta **altamente digeribile e a basso contenuto glicemico**, ottima con condimento a base di verdure, pesce, carne, dona la nota autentica del tartufo bianco.

USE TIPS: This article was born thanks to the collaboration with the "Campofilone" company, which guarantee the closed-loop supply chain. Is a **highly digestible** pasta and with a **low glycemic index**. Excellent with vegetables, fish and meat, will give the authentic truffle flavour.

Maestri del Tartufo





CARAMELLATTE CON TARTUFO
CARAMELLATTE WITH TRUFFLE



ARISTÀ ALLA FIORENTINA CON TARTUFO
FLORENTINE ARISTÀ WITH TRUFFLE



CREMOSO DI MELE CON TARTUFO
CREAMY APPLE WITH TRUFFLE



Peso: 110 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: min. 36 mesi - Iva: 10% COD. MAESTRI.CAMEL110

Weight: 110 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. MAESTRI.CAMEL110



Peso: 180 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: min. 36 mesi - Iva: 10% COD. MAESTRIARISTATART180

Weight: 180 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. MAESTRIARISTATART180



Peso: 100 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: min. 36 mesi - Iva: 10% COD. MAESTRI.CREMOSO100

Weight: 100 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. MAESTRI.CREMOSO100

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Latte, Tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt. - Origine Italia) 1,5%

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Milk, Summer Truffle (Tuber Aestivum Vitt.- Origin Italy) 1,5%

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Arista di suino fresca (Origine Italy), fagioli cannellini (Origine Italy) Tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 0,7%

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Fresh pork arista (Origin Italy), cannellini beans (Origin Italy), Summer Truffle (Tuber aestivum Vitt) 0,7%

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Mela, Tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt. -Origine Italia) 5%

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Apple, Summer Truffle (Tuber aestivum Vitt.- Origin Italy) 5%

CONSIGLI DI UTILIZZO: Crema vellutata dolce con tartufo estivo **pronta all'uso**. Ottima da sola oppure per impreziosire torte e **gelati**.

USE TIPS: Velvety sweet cream with summer truffle **ready to use**. Excellent alone or to embellish cakes and ice cream.

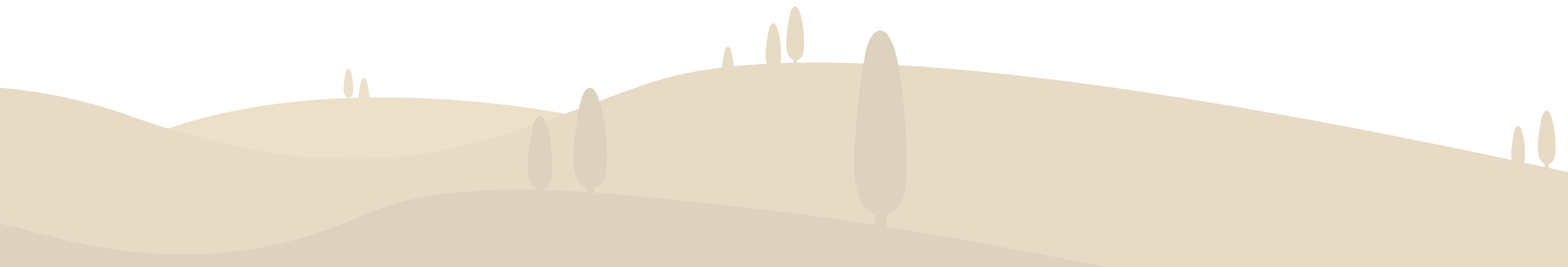
CONSIGLI DI UTILIZZO: **pronta all'uso**. Ottimo piatto della tradizione Toscana con la nota decisa del tartufo. Un **piatto completo** da servire come seconda portata, o come **finger food**.

USE TIPS: **ready to use**. it is an excellent traditional Tuscan dish with the decisive note of the truffle. A complete dish to serve as a second course, or as **finger food**.

CONSIGLI DI UTILIZZO: Salsa spalmabile a base di mela con tartufo estivo **pronta all'uso**. Condimento per primi piatti e **panini gourmet**. Ottima se abbinata alla **carne di maiale**.

USE TIPS: **ready to use** apple sauce with summer truffle, for gourmet sandwiches, first courses dressing but also excellent to pair with **pork**.

Freschi





SALAME AL TARTUFO
SALAMI WITH TRUFFLE



FORMAGGIO PECORINO E TARTUFO
PECORINO CHEESE AND TRUFFLE



Peso: al Kg. - Conf.: a peso. - Scad.: controllare - Iva: 4%

COD. **F.SALAME**

Weight: per Kg - Package: on request. - Shelf Life: check expiration COD. **F.SALAME**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Carne suina italiana, tartufo estivo.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Italian pork meat, summer truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: prodotto tradizionale, ma con l'aggiunta di tartufo. Perfetto per un **tagliere di salumi** o per farcire i vostri panini.

USE TIPS: *It's a traditional product but with the addition of truffle and will be perfect for serving **cold cuts** or for stuffing your sandwiches.*



Peso: al Kg. - Conf.: a peso. - Scad.: controllare - Iva: 4%

COD. **F.PECT**

Weight: per Kg - Package: on request. - Shelf Life: check expiration COD. **F.PECT**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Solo latte italiano, tartufo estivo

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Only italian milk, summer truffle

CONSIGLI DI UTILIZZO: da usare da solo o servito insieme ad un **tagliere di formaggi**. Provatelo a fettine sottili in un primo piatto saltato.

USE TIPS: *You can use it alone or serve it with **other kind of cheeses**. Cut it thin and try it on a savoury dish.*

Aperitartufo





APERITARTUFO CON POMODORI CILIEGINI
APERITARTUFO WITH CILIEGINI TOMATOES



APERITARTUFO CON NOCCIOLE TOSTATE
APERITARTUFO WITH ROASTED HAZELNUTS



APERITARTUFO CON OLIVE RIPIENE
APERITARTUFO WITH FILLED OLIVES



Peso: 180 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **APER.CILTART180**

Weight: 180 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **APER.CILTART180**



Peso: 640 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **APER.CILTART640**

Weight: 640 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **APER.CILTART640**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Pomodori ciliegini, tartufo estivo.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Sundried "Ciliegini" tomatoes, summer truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronti all'uso. Ottimi per i vostri **aperitivi**, su crostini e focacce o come farcitura dei vostri **panini gourmet**. Provatelo anche per arricchire primi piatti, insalate o per accompagnare secondi di carne o di pesce in varie cotture.

USE TIPS: ready to use. Excellent for your **happy hour** on bruschetta, focaccia or for stuffing your **sandwiches**. Try it also on your first courses, salads or combine it with your second courses



Peso: 90 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 12 mesi - Iva: 10% COD. **APER.NOCTART90**

Weight: 90 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 12 months COD. **APER.NOCTART90**



Peso: 370 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 12 mesi - Iva: 10% COD. **APER.NOCCIOSNACK370**
Peso: 1000 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 12 mesi - Iva: 10% COD. **APER.NOCCIOSNACK**

Weight: 370 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 12 months COD. **APER.NOCCIOSNACK370**
Weight: 1000 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 12 months COD. **APER.NOCCIOSNACK**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Nocciole.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Hazelnuts.

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronte all'uso. Per **aperitivi** di classe, come finitura su crostini gourmet a base di salmone, acciughe e formaggi freschi o per dare una nota croccante a **tartare di pesce o carne**. Provatela in varie realizzazioni di panificati e biscotti, tipo cantuccio.

USE TIPS: Ready to use. For classy **aperitifs** on gourmet croutons with salmon, anchovies and fresh cheese. Excellent to give a crunchy taste to **fish and meat tartare**. Try it also on pastries and biscuits.



Peso: 170 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **APER.OLITART170**

Weight: 170 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **APER.OLITART170**



Peso: 640 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **APER.OLITART640**

Weight: 640 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 12 months COD. **APER.OLITART640**

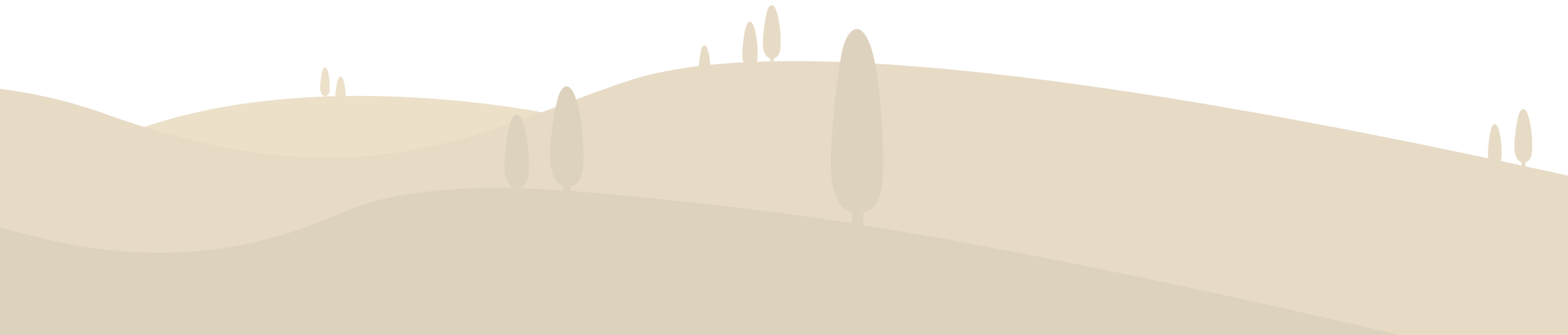
INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Olive verdi, tartufo estivo.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Green olives, summer truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: si abbina con un calice di vino bianco fermo o mosso. Perfetto per arricchire focacce, **panini** e per dare un tocco di eleganza ad insalate di **pasta, riso e cereali**.

USE TIPS: Can be combined with a still or a dry white wine. Excellent with flatbread, **sandwiches**, salads, rice and cereals.

Dolcezze al Tartufo





SALSIA GELÉE ALL'ACETO AL TARTUFO
JELLY WITH VINEGAR AND TRUFFLE



Peso: 40 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **GEL.BALSTART40**
Peso: 110 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **GEL.BALSTART110**

Weight: 40 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **GEL.BALSTART40**
Weight: 110 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **GEL.BALSTART110**



Peso: 210 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **GEL.BALSTART210**

Weight: 210 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **GEL.BALSTART210**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Aceto balsamico di Modena IGP 57%, tartufo estivo.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Aceto balsamico di Modena IGP 57%, summer truffle

CONSIGLI DI UTILIZZO: gelatina che si abbina perfettamente al **parmigiano reggiano** e al grana padano. Ottima, in piccole dosi, su **tagliata di manzo** e scaglie di parmigiano.

USE TIPS: This is a jelly that perfectly goes with **Parmigiano Reggiano**, Grana Padano and other kind of aged cheese.



FICHI CARAMELLATI CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP" AL TARTUFO
CAMELIZED FIGS WITH "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP" WITH TRUFFLE



Peso: 110 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 22% COD. **FICBALSTAR110**

Weight: 110 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **FICBALSTAR110**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Fichi freschi, "Aceto balsamico di Modena IGP", tartufo estivo.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Fresh figs, "Aceto balsamico di Modena IGP", summer truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: si abbina perfettamente al **parmigiano reggiano** e al grana padano. Ottima, in piccole dosi, su **tagliata di manzo** e scaglie di parmigiano.

USE TIPS: Match perfectly with **Parmigiano Reggiano** cheese and Grana Padano cheese. Excellent on the **sliced beef**.



PREPARATO A BASE DI MIELE E TARTUFO BIANCO
HONEY WITH WHITE TRUFFLE



Peso: 40 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%
Peso: 120 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **MIELE40**
COD. **MIELE120**

Weight: 40 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months
Weight: 120 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **MIELE40**
COD. **MIELE120**



Peso: 250 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%
Peso: 700 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **MIELE250**
COD. **MIELE700**

Weight: 250 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months
Weight: 700 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **MIELE250**
COD. **MIELE700**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Miele, tartufo bianco e tartufo bianchetto

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Honey, white truffle and spring white truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: Prodotto che si presta a numerosi abbinamenti: **formaggi** come pecorino, erborinati e Parmigiano Reggiano, gelato al cioccolato o crema e con altre tipologie di **dolce**.

USE TIPS: Is a kind of product that you can use on many different kind of combinations: **Pecorino cheeses**, blue cheeses and Parmigiano Reggiano cheeses, chocolate or whipped cream ice creams and on other kind of **cakes**.



PREPARATO A BASE DI MIELE DI ACACIA E TARTUFO NERO PREGIATO
PREPARATION WITH ACACIA HONEY AND BLACK TRUFFLE



Peso: 40 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%
Peso: 120 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **MIELE.TN40**
COD. **MIELE.TN120**

Weight: 40 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months
Weight: 120 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **MIELE.TN40**
COD. **MIELE.TN120**



Peso: 250 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%
Peso: 700 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **MIELE.TN250**
COD. **MIELE.TN700**

Weight: 250 g - Package: 6 Pcs. - Shelf Life: 36 months
Weight: 700 g - Package: 12 Pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **MIELE.TN250**
COD. **MIELE.TN700**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Miele, tartufo nero pregiato.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Honey, black truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: Prodotto che si presta a numerosi abbinamenti: **formaggi** come pecorino, erborinati e Parmigiano Reggiano, gelato al cioccolato o crema e con altre tipologie di **dolce**.

USE TIPS: Is a kind of product that you can use on many different kind of combinations: **Pecorino cheeses**, blue cheeses and Parmigiano Reggiano cheeses, chocolate or whipped cream ice creams and on other kind of **cakes**.



PREPARATO A BASE DI MIELE E TARTUFO ESTIVO
PREPARATION WITH HONEY AND SUMMER TRUFFLE



Peso: 40 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **MIELE.TNS40**

Weight: 40 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **MIELE.TNS40**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Miele, tartufo estivo.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Honey, summer truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: Prodotto che si presta a numerosi abbinamenti: **formaggi** come pecorino, erborinati e Parmigiano Reggiano, gelato al cioccolato o crema e con altre tipologie di **dolce**.

USE TIPS: Is a kind of product that you can use on many different kind of combinations: **Pecorino cheeses**, blue cheeses and Parmigiano Reggiano cheeses, chocolate or whipped cream ice creams and on other kind of **cakes**.



MIELE AL TARTUFO CON SEMI DI GIRASOLE
TRUFFLE HONEY WITH SUNFLOWER SEEDS



MIELE AL TARTUFO E SPEZIE
TRUFFLE HONEY AND SPICES



Peso: 40 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **MIELE.TNGIR40**

Weight: 40 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **MIELE.TNGIR40**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Miele italiano

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Italian honey

CONSIGLI DI UTILIZZO: ottimo su **formaggi** e **dolci**.

USE TIPS: Excellent on **cheeses** and **cakes**.



Peso: 40 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **MIELE.TNSPEZIE40**

Weight: 40 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **MIELE.TNSPEZIE40**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Miele italiano

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Italian honey

CONSIGLI DI UTILIZZO: ottimo su **formaggi** e **dolci**.

USE TIPS: Excellent on **cheeses** and **cakes**.

Lo sapevi che:

Il miele è antibatterico e che i semi di girasole sono ad alto contenuto di magnesio, alleati del cuore e potenti antistress. Le spezie utilizzate contengono vitamina del gruppo A, B e C e sali minerali che aiutano a ridurre le infiammazioni stimolando il metabolismo. Il tartufo aiuta a combattere l' invecchiamento, a contrastare i radicali liberi, a favorire la digestione, è privo di colesterolo e ricco di calcio.

Did you know that:

Honey is a natural antibacterial agent and that sunflower seeds are magnesium high content, heart allies and powerful anti-stress.

The spices used, contains A, B, C vitamins and minerals which are very helpful to reduce inflammations and for boosting metabolism.

Truffle helps to fight aging, free radicals, helps digestion, is cholesterol free and high in calcium.



SPALMABILE DOLCE ALLE MANDORLE CON TARTUFO
ALMOND SPREAD WITH TRUFFLE



Peso: 110 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 18 mesi - Iva: 10% COD. **SPALM.MAND110**

Weight: 110 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 18 months COD. **SPALM.MAND110**



Peso: 500 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: 18 mesi - Iva: 10% COD. **SPALM.MAND500**

Weight: 500 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 18 months COD. **SPALM.MAND500**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Mandorle 30% Tartufo estivo essiccato (*Tuber aestivum* Vitt.) 0,3% (pari a 1,2% di tartufo estivo fresco)

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Almonds 30%, dried summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.) 0,3% (equal to 1,2% of fresh summer truffle)

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronta all'uso. Da utilizzare come farcitura su dolci. Ottima da spalmare sul pane per un simpatico snack di mezza giornata.

USE TIPS: ready to use to be used as a filling for desserts, excellent to spread on a slice of bread for a nice half-day snack.





SPECIALITÀ DI LAMPONE E TARTUFO
RASPBERRY AND TRUFFLE



CONFETTURA EXTRA DI FICHI E TARTUFO
EXTRA JAM WITH FIGS AND TRUFFLE



Peso: 40 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **LAMPART40**

Weight: 40 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **LAMPART40**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
100% lampone

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
100% raspberries

CONSIGLI DI UTILIZZO: Ottima su formaggi e dolci e per preparare ottimi ghiaccioli.

CURIOSITÀ: Provate a fare un cuore di ricotta con salsa di lamponi e tartufo!

USE TIPS: Excellent on cheese and cakes, but use it also to prepare ice-lollies. Try it on a ricotta heart with a raspberry and truffle sauce.



Peso: 40 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **CONF.FICTART40**

Peso: 110 g - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **CONF.FICTART110**

Weight: 40 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **CONF.FICTART40**

Weight: 110 g - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **CONF.FICTART110**



Peso: 210 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **CONF.FICTART210**

Weight: 210 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **CONF.FICTART210**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Fichi, miele, tartufo estivo.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Figs, Honey, summer truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: confettura best seller che nasce dall' unione tra fichi e tartufo. Si presta per molti abbinamenti: **formaggi** stagionati, erborinati, caprini, pecorini semi stagionati, grana padano, ma anche per accompagnare dolci tipo, chees cake, **mousse al cioccolato**, ganache al cioccolato fondente.

USE TIPS: A bestseller jam, born from the combination between figs and truffle. Suitable for many matches: matured **cheeses**, blue cheeses, semi matured cheeses, Grana Padano and also with cakes like cheese cakes, **chocolate mousse**, chocolate ganache.



COMPOSIZIONE TRIS TARTUFO
TRUFFLES TRIS COMPOSITION



Conf.: 6 pz. - Scad.: min. 24 mesi - Iva: 10%

COD. **TRIS DI TARTUFO**

Package: 6 pcs. - Shelf Life: 24 months

COD. **TRIS DI TARTUFO**

CONTIENE:

Condimento al gusti di tartufo bianco, "Vellutata" con tartufo bianco, preparato a base di miele e tartufo estivo.

CONTAINS:

Extra virgin olive oil condiment with white truffle, "Vellutata" with white truffle, honey and summer truffle.



COMPOSIZIONE TRIS FORMAGGI
CHEESES TRIS COMPOSITION



Conf.: 6 pz. - Scad.: min. 24 mesi - Iva: 10%

COD. **TRIS FORMAGGI**

Package: 6 pcs. - Shelf Life: 24 months

COD. **TRIS FORMAGGI**

CONTIENE:

Confettura extra di fichi e tartufo, confett. extra di fragole al pepe, salsa gelée di arancia e peperoncino.

CONTAINS:

Extra jam with figs and truffles, extra jam with strawberries and pepper, jelly with orange and chili.



COMPOSIZIONE QUADRIS TARTUFI
TRUFFLES QUADRIS COMPOSITION



COMPOSIZIONE QUADRIS FORMAGGI
CHEESES QUADRIS COMPOSITION



COMPOSIZIONE A SCELTA
SELECTION COMPOSITION



Conf.: 1 pz. - Scad.: min. 24 mesi - Iva: 10% COD. **QUADRIS DI TARTUFO**

Package: 16 pcs. - Shelf Life: min. 24 months COD. **QUADRIS DI TARTUFO**

CONTIENE:

Preparato a base di miele e tartufo estivo. Condimento a base di burro con tartufo bianco. Affettato di tartufo estivo. Gelee di aceto balsamico di Modena al tartufo

CONTAINS:

Preparation with honey and summer truffle. Butter condiment with white truffle, Slices of truffle, Jelly with "Balsamico di Modena vinegar" and truffle.



Conf.: 1 pz. - Scad.: min. 24 mesi - Iva: 10% COD. **QUADRIS FORMAGGI**

Package: 1 pcs. - Shelf Life: 24 months COD. **QUADRIS FORMAGGI**

CONTIENE:

Gelée di vino Chianti D.O.C.G. Confettura di fragole al pepe. Gelée di Vinsanto del Chianti DOP. Preparato a base di miele con tartufo estivo.

CONTAINS:

Jelly with "Chianti Wine D.O.C.G.", Extra strawberry and pepper jam, Jelly with "VinSanto del Chianti D.O.P.", Preparation with honey and summer truffle.

Articoli

VENDITA

42



TAGLIATARTUFI
TRUFFLE SLICER



Conf.: 1 pz. - Acciaio INOX
Iva: 22%
Conf.: 1 pz. - Acciaio INOX con
manico in legno - Iva: 22%

COD. **U.T.**

COD. **U.TM**

Conf.: 1 pz. - Stainless steel
Conf.: 1 pz. - Stainless steel with
wooden handle

COD. **U.T.**

COD. **U.TM**



TAGLIERE
TAGLIERE



Disponibile su richiesta.

Available on request.



SPAZZOLINA
SPAZZOLINA



Disponibile su richiesta.

Available on request.



Accessori

MARKETING



SHOPPER
SHOPPER



Disponibile su richiesta.

Available on request.



CARTELO VETRINA
SHOWCASE PANEL



Disponibile su richiesta.

Available on request.



ESPOSITORE
ESPOSITORE

Disponibile su richiesta.

Available on request.







STEFANIA CALUGI
tartufi dal 1908

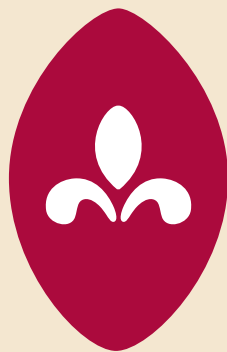
Via Cerbioni, 38
50051 - Castelfiorentino (FI)
Italia

www.tartufi.it



OPERATORE CONTROLLATO
N.37867
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
FE-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA





STEFANIA CALUGI
tartufi dal 1908

tartufi.it