



Stefania  
Calugi

B10  
TARTUFO

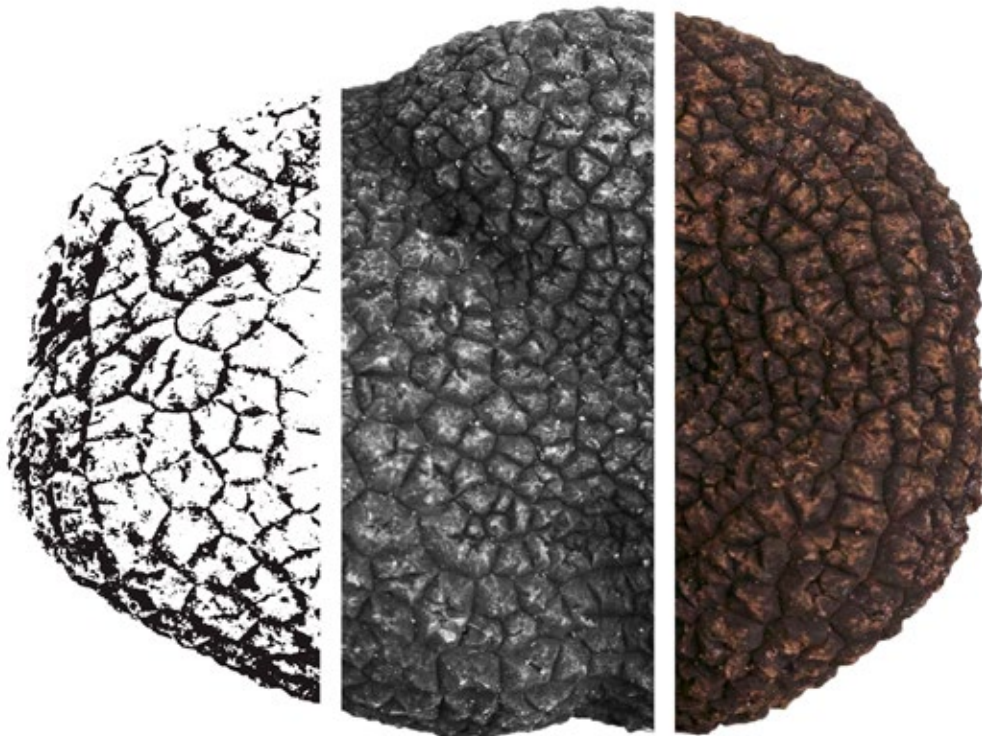




# Cento anni di Tartufi

La famiglia Calugi è nel mondo del tartufo da un secolo. Inizia con bisnonno Antonio, poi nonno Guido, poi papà Renato. Infine Stefania nel 1987 fonda l'azienda che porta il suo nome. Stefania con la sua passione e determinazione porta l'azienda a crescere sia nel tartufo fresco che alla creazione e vendita di prodotti a base di tartufo. Pilastro fondamentale della crescita e successo dell'azienda sono la ricerca costante della qualità degli ingredienti, la professionalità e la passione nell'attività nata grazie alle generazioni precedenti che hanno trasmesso a Stefania la giusta caparbia, ma soprattutto i giusti valori e amore nel praticare questa professione, oggi con il marito, compagno e collaboratore.

Calugi's family history began a century ago with Great Grandfather Antonio. Truffle hunter for the glory, he pass his love for this precious tuber to Grandfather Guido who, in turn, transferred it to father Renato. Thanks to the values transmitted by previous generations, Stefania in 1987 founded the company that bears her name. He conducts the business with determination and passion, increasing the sale and production of fresh truffles, but also with the creation of new products. Today, helped by her husband and collaborator Jurij and a special thanks to the quality of the raw materials, the love for her job and a little bit of stubbornness, she leads the "Stefania Calugi" company to success.







## Buono & Bio

Per noi fare Bio significa offrire prodotti che coniugano il piacere del gusto con la disciplina del biologico. Le specialità bio di Stefania Calugi sono buone, saporite, oltre che sane e genuine. Il gusto è garantito dall'esperienza e dalla lavorazione semi-artigianale. La genuinità deriva da una scelta di etica aziendale rigorosa.

## Organic & Tasty

For us, organic means offering products that combine a pleasure taste with organic discipline. Organic specialties by Stefania Calugi are good, tasty, but also healthy and genuine. Stefania's experience and a semi handcrafting process, guarantee the taste of the product. The authenticity comes from a rigorous and ethic business choice.



## Perchè una linea **Bio**?

Grazie alle tartufaie biologiche si ha la possibilità di poter produrre prodotti biologici da filiera corta. Questo permette di arricchire e valorizzare ogni singola ricetta, alzando la qualità delle referenze di “Stefania Calugi tartufi”

## Why **Organic**?

Thanks to our organic truffle field, we have the opportunity to produce organic product from a short chain. This allows enriching and enhancing each single recipe, raising the quality of the Stefania Calugi's references



# Catalogo







## Tartufo Estivo al Naturale Biologico

**Ingredienti caratterizzanti:** Tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt)  
**Consigli d'uso:** Il tartufo estivo al naturale tagliato a lamelle sottili renderà ogni tipo di piatto fantastico. Per un gusto deciso di tartufo, deve essere accompagnato da una base di olio al tartufo oppure una crema o burro.

### Natural Summer Truffle

**Characterizing ingredients:** Summer Truffle (Tuber aestivum Vitt)  
**Instructions for use:** The natural summer truffle, cut into thin slices, will make any type of dish a fantastic preparation. For a strong truffle taste, accompany it with some truffle oil, some truffle cream or butter.

Peso	Confezione	Scadenza	IVA	Codice Prodotto
18 g	6-12 pezzi	36 mesi	10%	BIO.TN18



## Affettato di Tartufo

biologico in olio

**Ingredienti caratterizzanti:** Tartufo estivo ( Tuber aestivum Vitt.)  
 33%

**Consigli d'uso:** Tartufo a fettine in olio pronto all' uso , ottimo servito su carne, pesce e uova. Vi stupirà anche per insaporire e decorare un primo piatto.

### Summer Truffle Slices

in extra vergin olive oil

**Characterizing ingredients:** Summer Truffle (Tuber aestivum Vitt)  
 33%

**Instructions for use:** Sliced truffle in oil, ready to use, excellent served on meat, fish and eggs. Perfect also to enhance the flavor of a first dish and as a decoration.

Peso	Confezione	Scadenza	IVA	Codice Prodotto
30 g	6-12 pezzi	36 mesi	10%	BIO.CARPTN30



## Burro e Tartufo estivo

biologico

**Ingredienti caratterizzanti:** Tartufo estivo 6% (*Tuber aestivum* Vitt.)

**Consigli d'uso:** Ideale soprattutto per primi piatti, ottimo sciolto su **carne**, ingrediente per realizzare gustosi **sformati vegetali**, vi stupirà nelle preparazioni di dolce, dove volete dare una nota gradevole di tartufo.

## Butter Condiment with Summer Truffle

**Characterizing ingredients:** Summer Truffle 6% (*Tuber aestivum* Vitt.)

**Instructions for use:** Ideal especially for first courses, excellent melted on meat, try it to make tasty veggies pies, it will amaze you in the preparation of desserts, and wherever you want to give a pleasant note of truffle.

Peso	Confezione	Scadenza	IVA	Codice Prodotto
85 g	6-12 pezzi	36 mesi	10%	BIO.BTN85



## Bio Tartufata

con tartufo estivo

**Ingredienti caratterizzanti:** Tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.), funghi champignon italiani.

**Consigli d'uso:** Pronta all'uso e ottimo per accompagnare qualsiasi tipo di piatto come **pasta**, **carne** purè. Provatelo sui **crostini** e **panini**, **hamburger**.

## Bio Truffle Cream

with Summer Truffle

**Characterizing ingredients:** Summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.), Italian champignon mushrooms.

**Instructions for use:** Ready to use and excellent to combine with any type of dish such as pasta, mashed potatoes or meat. Try it on croutons, sandwiches and burgers.

Peso	Confezione	Scadenza	IVA	Codice Prodotto
85 g	6-12 pezzi	36 mesi	10%	BIO.SALSATA085N







## Salsa del Tartufo

biologica

**Ingredienti caratterizzanti:** Tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt) 8%

**Consigli d'uso:** È una salsa pronta all'uso, facendo da protagonista. Si abbina con ogni tipo di piatto. Provatela anche su hamburger e come farcitura per panini gourmet e tramezzini.

### Tartufo Cream

**Characterizing ingredients:** Bianchetto Truffle (Tuber borchii Vitt) 8%

**Instructions for use:** It is a ready-to-use sauce, it will be the star of every dish. It goes well with any type of dish. Try it also on hamburgers and as a filling for gourmet sandwiches.

Peso	Confezione	Scadenza	IVA	Codice Prodotto
45 g	6-12 pezzi	36 mesi	10%	BIO.SALSATA045B



## Condimento Biologico

a base di olio extra vergine di oliva al tartufo bianco

**Ingredienti caratterizzanti:** Olio extra vergine d'oliva (EVO) Italia  
**Consigli d'uso:** Idoneo per dare il gusto di tartufo su qualsiasi tipo di piatto. **Curiosità:** provatelo su una pallina di gelato fior di latte e sale grosso macinato.

### Extra Virgin Oil condiment with White Truffle

**Characterizing ingredients:** Extra virgin olive oil (EVO) from Italy  
**Instructions for use:** Suitable to give a truffle taste on any kind of dish. **Curiosity:** try it on an ice cream ball with coarse ground salt.

Peso	Confezione	Scadenza	IVA	Codice Prodotto
60 ml	6-12 pezzi	18 mesi	10%	BIO.OLTB060



### Miele con Tartufo Bianco

biologico

**Ingredienti caratterizzanti:** Miele toscano, tartufo bianco

**Consigli d'uso:** Ottimo accompagnamento per formaggi di ogni tipo, gelati, frolli dolci e salate.

### Honey with White Truffle

biologico

**Characterizing ingredients:** Tuscan honey, white truffle

**Instructions for use:** Excellent to pair with all types of cheeses, ice cream, sweet and salty pastry.

Peso	Confezione	Scadenza	IVA	Codice Prodotto
75 g	6-12 pezzi	36 mesi	10%	BIO.MIELETB75





### Vellutata Bio

di fagioli con tartufo

**Ingredienti caratterizzanti:** Fagioli cannellini Italia, Tartufo estivo  
**Consigli d'uso:** La vellutata bio è un prodotto **pronto all'uso** ed è un **piatto completo**, da poter servire come prima portata. Provatelo come salsa per accompagnare una portata di carne di maiale o bianca.

### Beans and Truffle pureed soup

**Characterizing ingredients:** Italian Cannellini beans, summer Truffle

**Instructions for use:** This organic bean creamy soup is a ready-to-use product and is a complete dish, to be served as a first course. Try to accompany pork or chicken meat.

Peso	Confezione	Scadenza	IVA	Codice Prodotto
270 g	6-12 pezzi	36 mesi	10%	BIO.VELTART270



Accessori



Espositore  
Counter display unit





Tris prodotti

Tris products



Packaging regalo

Gift Box



Cartello vetrina

Shop window poster



Shopper







STEFANIA CALUGI  
— *tartufi* —

Via Cerbioni, 38  
50051 - Castelfiorentino (FI)  
+39 0571 672185  
calugi@tartufi.it  
www.tartufi.it  
P.IVA 05079860481



OPERATORE CONTROLLATO  
N. SECTO  
ORGANISMO DI CONTROLLO  
BIOLOGICITÀ ITALIA  
IT BIO-ORG  
AGRICOLTURA ITALIA



