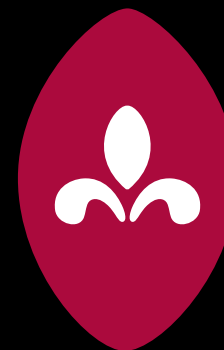
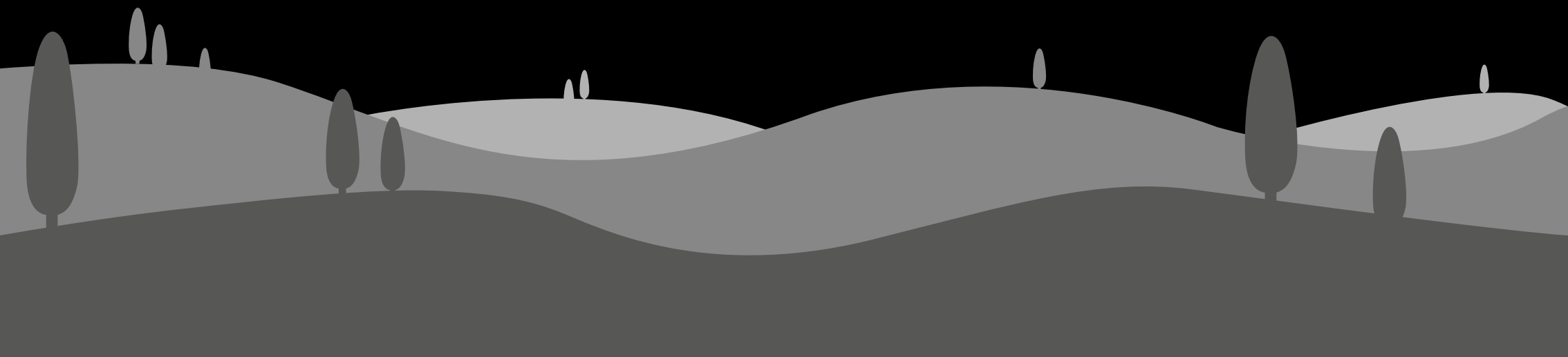
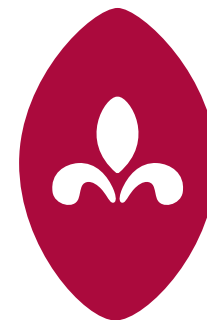


Linea Chef
Professional HO.RE.CA



STEFANIA CALUGI
tartufi dal 1908





STEFANIA CALUGI

tartufi dal 1908

Legenda



Selezione Glam



Prodotto congelato



Great taste award



Su richiesta prodotto
con ingrediente
caratterizzante Toscano



Prodotto Best seller

Linea CHEF

Una linea dedicata alle esigenze dei professionisti della cucina. Concepita per far esprimere lo chef in tutta la sua creatività.

Una gamma di prodotti che spaziano dal dolce al salato, ideale per creare moderni contrasti, ma anche trasmettere il valore della tradizione gastronomica Italiana.

A line dedicated to professional cooks. Created to allow each chef to express himself in all his creativity.

A range of products, from the sweet to the savory ones, ideal to create modern contrasts, but also to transmit the value of the Italian gastronomic tradition.





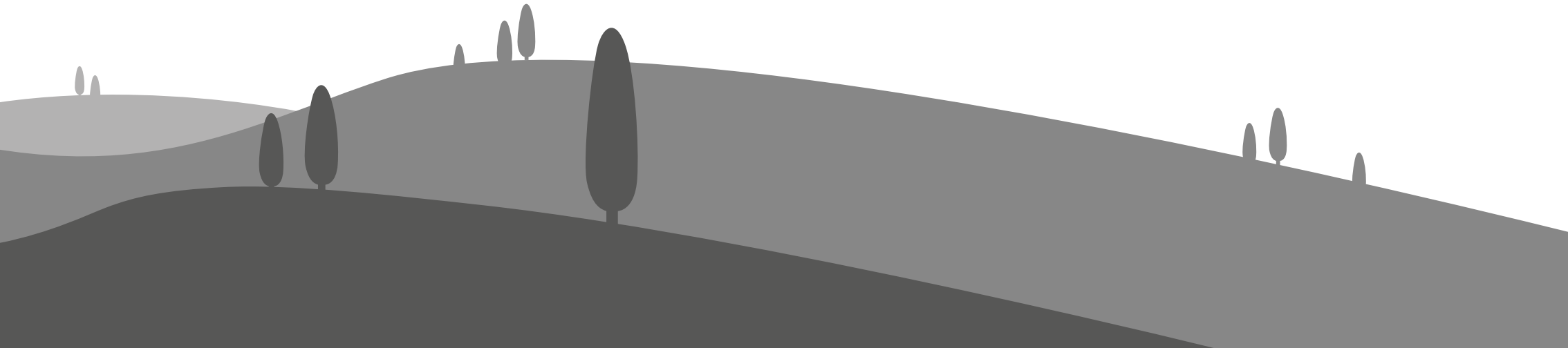
Selezione Glam

In questo particolare momento storico dell'arte culinaria, dove i grandi nomi della ristorazione, ma anche delle pizzerie Gourmet e dei laboratori gastronomici richiedono un'interpretazione del tartufo più vicina alla natura, nasce la Selezione Glam, una linea interamente dedicata alla riscoperta del tartufo come "natura l'ha fatto", con profumi e sapori del tutto naturali.

Glam selection was born thanks to the Haute -Cuisine, Gourmet pizza and Gastronomy workshops chef's demand. In this particular moment of the culinary art's history, they ask for a new truffle reading, closer to Nature and that's why we create a completely natural aromas and flavors line.

Linea Chef

Professional HO.RE.CA





TARTUFO BIANCHETTO DISIDRATATO A FETTE
SLICES OF DEHYDRATED BIANCHETTO TRUFFLE



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

COD. L.TBTT020

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

COD. L.TBTT020

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Tartufo bianchetto a fette disidratato (Tuber borchii Vitt. - Origine Toscana).

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Slices of dehydrated Bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt. - Origin Tuscany)

CONSIGLI DI UTILIZZO: Croccante, dal gusto intenso tipico del tartufo bianchetto con una leggera nota agliacea; usatelo sulle vostre creazioni come se fosse una soffice **croccante** patatina.

USE TIPS: Crunchy, with an intense flavor typical of the white truffle, with a slight garlicky note; use it on your creations as if it was a soft **crunchy** potato chip.



TARTUFO ESTIVO DISIDRATATO A FETTE
SLICES OF DEHYDRATED SUMMER TRUFFLE



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 a fette disidratato (Tuber aestivum Vitt. - Origine Toscana).

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Slices of dehydrated summer truffle (Tuber aestivum Vitt. - Origin Tuscany)

CONSIGLI DI UTILIZZO: Adagiare poche fette del prodotto sulle vostre creazioni, dando così al vostro piatto un gusto **deciso e intenso**. In bocca, l'effetto del tartufo disidratato, sarà un fantastico **crock!**

USE TIPS: Place a few slices of the product on your creations, thus giving your dish a **strong and intense** taste. The warmth of your dishes will give life to the truffle tasted, as if it was a soft **crunchy** chip.



TARTUFO ESTIVO ESSICCATO
SLICES OF DRIED SUMMER TRUFFLE



Peso: 50 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 18 mesi - Iva: 10%

COD. S.TN50

Weight: 50 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 18 months

COD. S.TN50

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Tartufo estivo essiccato a fette (Tuber aestivum Vitt.)

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Sliced dried summer truffle (Tuber aestivum Vitt.)

CONSIGLI DI UTILIZZO: Può essere utilizzato per creare una polvere di tartufo da distribuire su **qualsiasi preparazione**. Note di tartufo e fungo, caratteristiche di questo tubero.

USE TIPS: It can be used to create a truffle powder to be distributed on **any culinary preparation**. Truffle and mushroom notes, characterize this tuber.



TARTUFO ESTIVO AL NATURALE
PEELED SUMMER TRUFFLE



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:
tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.), acqua.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.) water.

CONSIGLI DI UTILIZZO: Il tartufo estivo al naturale è ideale per decorare i vostri piatti. Con il liquido potete insaporire e realizzare la "sferificazione" realizzando il vostro **caviare al tartufo**.

USE TIPS: The natural summer truffle is ideal for decorating your dishes. With the liquid you can flavor and make your own **truffle caviar** through the "spherification" process.



AFFETTATO DI TARTUFO IN EVO SENZA AROMA 50% TARTUFO
SLICES OF TRUFFLE IN OIL



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

COD. **CARP.500NAT**

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

COD. **CARP.500NAT**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt. 50%), olio extra vergine di oliva, sale, spezia.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt. 50%), extra virgin olive oil, salt, spice.

CONSIGLI DI UTILIZZO: Pronto all'uso, utilizzabile su qualsiasi **creazione salata**. Il tartufo ha dimensioni importanti e nella confezione non c'è sbrido.

USE TIPS: Ready to use, for on any **savory creation**. The truffle has important dimensions and there is no shrinkage.



AFFETTATO DI TARTUFO BIANCHETTO IN OLIO
SLICED BIANCHETTO TRUFFLE



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

COD. **CARPBTTO.180**

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

COD. **CARPBTTO.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 NERA TARTUFATA SENZA AROMA 15% TARTUFO
TRUFFLE CREAM WITH 15% TRUFFLE



Peso: 300 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10%

COD. **TA.500N15**

Weight: 300 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months

COD. **TA.500N15**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

funghi champignons (Agaricus bisporus), olio di girasole, tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt. 15%), lecitina di girasole, sale, piante aromatiche, spezie, colorante: carbone vegetale.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

champignons mushrooms (Agaricus bisporus), sunflower oil, summer truffle (Tuber aestivum Vitt. 15%), sunflower lecithin, salt, aromatic plants, spices, colouring agent: vegetable charcoal.

CONSIGLI DI UTILIZZO: Crema spalmabile pronta all'uso, con un evidente sapore di tartufo nero. Ottima per esaltare **primi piatti**, per arricchire il vostro **panino**, hamburger e **carni ripiene**.

USE TIPS: Ready to use spreadable cream with an intense black truffle flavor. Excellent for enhancing **first courses**, to enrich your **sandwich** or **bamburger**, and for **stuffing meat**.



CONDIMENTO A BASE DI OLIO EVO TOSCANO CON TARTUFO BIANCO
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CONDIMENT WITH WHITE TRUFFLE



Peso: 250 ml - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: 18 mesi - Iva: 10%

COD. **OL.TB250NAT**

Weight: 250 ml - Package: 6/12 pcs. - Shelf Life: 18 months

COD. **OL.TB250NAT**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

olio extra vergine di oliva (Origine Italia), aroma naturale, tartufo bianco essiccato (Tuber magnatum Pico 0,1%), tartufo bianchetto essiccato (Tuber borchii Vitt. 0,1%) (corrispondente al 1% di tartufo fresco)

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

extra virgin olive oil (Origin Italy), natural flavouring, dried white truffle (Tuber magnatum Pico 0.1%), dried bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt. 0.1%) (corresponding to 1% fresh truffle)

CONSIGLI DI UTILIZZO: Il condimento a base di olio evo toscano con tartufo bianco è un prodotto che si abbina perfettamente con **qualsiasi piatto**, regalando una **nota decisa** e particolare ad ogni vostra creazione

USE TIPS: Tuscan extra virgin olive oil condiment with white truffle is a product that goes perfectly with **any dish**, giving an **intense and particular note** to all your creations.



CONDIMENTO A BASE DI BURRO CON TARTUFO BIANCHETTO 10%
CONDIMENT WITH BUTTER AND BIANCHETTO TRUFFLE



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

COD. **BTBTT0.250**

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

COD. **BTBTT0.250**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

burro 89%, tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.) 10%, sale, pepe.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

butter 89%, bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt. 10%), salt, pepper.

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronto all'uso, il tartufo predomina nella sua delicatezza in modo naturale. Adatto come base di realizzazione di primi piatti, ottimo insaporitore per carni. Idoneo in **pasticceria**.

USE TIPS: ready-to-use. The truffle predominates in its delicacy in a natural way. Suitable as a base for making first courses, excellent flavor enhancer for meat. Suitable for **PASTRY**



AFFETTATO DI TARTUFO IN OLIO
SLICED TRUFFLE

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 sulla **carne, pesce, uova**. Ottimo come arricchimento di una **pizza gourmet**. Utilizzare l'olio Evo contenuto nel vaso dell'affettato, per insaporire qualsiasi altra vostra preparazione.

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**. You can also use the remaining oil to flavor all your dishes.



AFFETTATO DI TARTUFO OLIO IN GIRASOLE
SLICES OF TRUFFLE IN SUNFLOWER OIL

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

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

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Tartufo estivo

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Summer truffle

CONSIGLI DI UTILIZZO: tartufo a fettine in olio pronto all'uso. Adagiate le fettine di tartufo sulla **carne, pesce, uova**. Ottimo come arricchimento di una **pizza gourmet**. Utilizzare l'olio contenuto nel vaso, per insaporire qualsiasi vostra preparazione.

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**. You can also use the remaining oil to flavor all your dishes.



PREZIOSA AL TARTUFO DOP
"PREZIOSA" CREAM WITH TRUFFLE DOP

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" cheese D.O.P.

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

USE TIPS: A ready to use product. 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 DOP
"VELLUTATA" CREAM WITH WHITE TRUFFLE DOP

Peso: 180 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **SAL.B180**

Weight: 180 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **SAL.B180**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Burro, panna, Parmigiano Reggiano DOP, tartufo bianco e tartufo bianchetto 5%.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Butter, milk, "Parmigiano Reggiano" D.O.P., white truffle and spring white truffle 5%.

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronta all'uso. Con il giusto equilibrio tra panna, 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 cream, 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: 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 con gusto di tartufo **primi piatti**, usatelo fuso sul filetto di manzo, per insaporire di tartufo il 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: 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 con gusto di tartufo **primi piatti**, usatelo fuso sul filetto di manzo, per insaporire di tartufo il 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 BIANCHETTO
BUTTER CONDIMENT WITH SPRING WHITE TRUFFLE

Peso: 500 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: 24 mesi - Iva: 10%
 Peso: 900 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: 24 mesi - Iva: 10%

COD. **BT.VASCP**
 COD. **BT.VASC**

Weight: 500 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 24 months
 Weight: 900 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 24 months

COD. **BT.VASCP**
 COD. **BT.VASC**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
 Burro, tartufo bianchetto 5%.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
 Butter, spring white truffle 5%.

CONSIGLI DI UTILIZZO: burro arricchito con fette di tartufo ideale per ogni vostro piatto, purè di patate, fuso sul **filetto di manzo** o primi piatti. **Dose per primo piatto 30 gr.**
*USE TIPS: Versatile product. It lends itself to multiple uses in the kitchen. First courses, eggs, **meats**, bruschetta but also ingredient for desserts. **We recommend 30 g per serving.***



CONDIMENTO A BASE DI BURRO CON TARTUFO E FORMAGGIO
BUTTER CONDIMENT WITH CHEESE AND TRUFFLE

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

COD. **BTN.250**

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

COD. **BTN.250**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Burro, tartufo estivo 5%, formaggi misti

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Butter, summer truffle 5%.

CONSIGLI DI UTILIZZO: Ottimo condimento per **primi piatti**, panini e **crostini**. Questo prodotto dona una caratteristica **nota di formaggio** al piatto esaltando il **tartufo** in tutta la sua profumazione. Si consigliano **20 g per porzione**.

USE TIPS: Excellent condiment for **first courses**, sandwiches and **crostons**. This product gives a characteristic **note of cheese** to the plate enhancing the **truffle** in all its fragrance. We recommend **20 g per serving**.



PATÉ CON TARTUFO BIANCO
WHITE TRUFFLE PATÉ

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, panna, tartufo bianco e tartufo bianchetto 3%.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Butter, cream, white truffle and spring white truffle 3%.

CONSIGLI DI UTILIZZO: 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 quindi a fine cottura. Prodotto pronto all'uso.

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



CREMA CON PARMIGIANO REGGIANO AL TARTUFO
PARMIGIANO REGGIANO CREAM WITH TRUFFLE

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. Perfect for dressing risotto



CREMA TARTUFATA BIANCA
WHITE TRUFFLE CREAM



CREMA NERA TARTUFATA
BLACK TRUFFLE CREAM



CREMA TARTUFATA CON FUNGHI PORCINI
TRUFFLE CREAM

14

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 come condimento di **primi piatti**, per accompagnare **secondi piatti** di carne, ma ideata per **panini**, hamburger e **ripicini di carne**. Ottima sulla pizza a fine cottura.

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

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, per **tramezzini** e **panini**. Prodotto da **pizza**.

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

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

COD. **TA.280**
COD. **TA.500**

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

COD. **TA.280**
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. Ideale per impreziosire ogni vostra portata. provatela per condire primi piatti, per ripieno di crepes, ravioli, cannelloni, per **ripicini di carne** o creare **omelette al tartufo**.

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**.



CREMA TARTUFATA CON L'8% DI TARTUFO
TRUFFLE CREAM WITH 8% OF TRUFFLE



CREMA DEL TARTUFAIO
SUMMER TRUFFLE MUSHROOM CREAM



PATÉ CON TARTUFO ESTIVO
PATE' WITH SUMMER TRUFFLE

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

COD. **CRETART500**

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

COD. **TARTUFAIO500**

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. **CRETART500**

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

COD. **TARTUFAIO500**

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

COD. **P.TARTUFO500**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Funghi champignon, tartufo estivo 8%.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Champignon mushrooms, summer truffle 8%.

CONSIGLI DI UTILIZZO: Questa crema è stata concepita con ingredienti semplici e soddisfa chi desidera un'elevata percentuale di tartufo (8% di tartufo estivo). Ottima per **panini**, crostoni, **omelette**, ripieni di carne, sfornati di verdure e **primi piatti**. La dose consigliata è di **g 20 per persona** nel caso di primi piatti.

USE TIPS: This cream has been conceived with basic ingredients and perfectly satisfies the require of high percentage of truffle (8% of summer truffle). Great match with **sandwiches**, toasted bread, **omelette**, meat stuffing, vegetable sbreds, **first courses**. It is recommended **20g per person** for first courses.

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:

Nero di seppia, tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt 2%

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Cuttlefish ink, summer truffle (Tuber aestivum Vitt) 2%

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

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

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 **carne** che pesce o come farcitura dei 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**.



CONDIMENTO A FETTE DI PORCINI E TARTUFO
SLICES OF PORCINI MUSHROOMS AND TRUFFLE

Peso: 180 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 36 mesi - Iva: 10% COD. **COND.FETPORTAR180**

Weight: 180 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 36 months COD. **COND.FETPORTAR180**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Funghi porcini 25%, tartufo estivo 7%

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Porcini mushrooms 25%, summer truffle 7%

CONSIGLI DI UTILIZZO: Funghi **porcini e tartufi** si uniscono per dare un sapore unico come **contorno** per secondi piatti di carne e pesce. Ideale anche per condire **primi piatti**, ottimo su **bruschetta** di pane.

USE TIPS: A special combination between **Porcini mushrooms and truffles** to give a unique flavor to **side dishes**, or meat and fish main courses. Ideal also for seasoning **first courses** or with some **hot bread**.



ACCIUGHE CON TARTUFO ESTIVO
ANCHOVIES WITH SUMMER BLACK TRUFFLE

Peso: 700 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 12 mesi - Iva: 10% COD. **ACC.TART700**

Weight: 700 g - Package: 6 pcs. - Shelf Life: 12 months COD. **ACC.TART700**

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

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Sicilian anchovy filets 58%, summer truffle 2%.

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

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



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

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

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

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: 500 ml. - Conf.: 6/12 pz. - Scad.: min. 18 mesi - Iva: 10%
Peso: 250 ml. - Conf.: 6 pz. - Scad.: min. 18 mesi - Iva: 10%

COD. **OL.TN500**
COD. **OL.TN250**

Weight: 500 ml. - Package: 6 pcs. - Min. Shelf Life: 18 months
Weight: 250 ml. - Package: 6 pcs. - Min. Shelf Life: 18 months

COD. **OL.TN500**
COD. **OL.TN250**

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 DI GIRASOLE
SUNFLOWER OIL CONDIMENT WITH WHITE TRUFFLE

Peso: 500 ml. - Conf.: 6 pz. - Scad.: min. 12 mesi - Iva: 10%
Peso: 1000 ml. - Conf.: 6 pz. - Scad.: min. 12 mesi - Iva: 10%

COD. **OL.TB500GIR**
COD. **OL.TB1000**

Weight: 500 ml. - Package: 6 pcs. - Min. Shelf Life: 12 months
Weight: 1000 ml. - Package: 6 pcs. - Min. Shelf Life: 12 months

COD. **OL.TB500GIR**
COD. **OL.TB1000**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
Olio di girasole.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Sunflower oil.

CONSIGLI DI UTILIZZO: **CONSIGLI DI UTILIZZO:** Utilizzare come condimento per tutti i tipi di ricette, dagli **antipasti ai primi** e ai **secondi piatti**. Sono sufficienti poche gocce per insaporire il piatto.

TIPS USE: Use it as seasoning for all types of recipes, from **starters to first and second courses**. Add a few drops to flavor the dish.



CONDIMENTO AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO A BASE DI OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA
WHITE TRUFFLE FLAVORED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Peso: 5000 ml - Conf.: 6 pz. - Scad.: min. 15/18 mesi - Iva: 10% COD. **OL.TB5000BOX**

Weight: 5000 ml - Package: 6 pcs. - Min. Shelf Life: 15/18 months COD. **OL.TB5000BOX**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
olio extra vergine di oliva, aromi.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
extra virgin olive oil, flavors.

CONSIGLI DI UTILIZZO: può essere usato per insaporire **qualsiasi piatto** al gusto di tartufo. L'imballo in bag in box più pratico rispetto agli altri contenitori (bottiglie o lattine) proteggono l'olio al tartufo dall'aria, da luce, da escursioni termiche e agenti esterni.

USE TIPS: The seasoning flavored with white truffle in oil is a product that can be used for **any dish** giving it a more decisive and particular taste. The bag in box package will be handy to protect oil from air, light and temperature range.



SALE DI VOLTERRA AL TARTUFO
SALT FROM VOLTERRA WITH TRUFFLE



GRANELLA DI NOCCIOLE AL TARTUFO
HAZELNUT GRAIN WITH TRUFFLE

18

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**.

Peso: 300 g - Conf.: 12 pz. - Scad.: 12 mesi - Iva: 10% COD. **S.GRANOCTART300PET**

Weight: 300 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 12 months COD. **S.GRANOCTART300PET**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
nocciole tostate 85% ,tartufo estivo essiccato (Tuber aestivum Vitt. 0,3%) corrispondente al 1% di tartufo fresco

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Toasted hazelnuts, dried summer truffle (Tuber aestivum Vitt. 0,3%) corresponding to 1% fresh truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: semplice da utilizzare , spolverate con la granella ogni vostra creazione sia dolce che salata. Provatelo sulla **pizza**.

USE TIPS: Easy to use, sprinkle the grain on all your sweet and savory creations. Try it on **pizza**.



APERITARTUFO CON POMODORI CILIEGINI
 APERITARTUFO WITH CILIEGINI TOMATOES

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: linea aperitartufo. Prodotto pronto all'uso. Ottimo per ogni vostro **aperitivo**, su crostini, focacce o come farcitura dei vostri **panini gourmet**. Provatelo anche per arricchire i vostri primi piatti, insalate o come accompagnamento di secondi di carne o pesce in varie cotture.

USE TIPS: Aperitartufo line. A ready to use product. 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



APERITARTUFO CON NOCCIOLE TOSTATE
 APERITARTUFO WITH ROASTED HAZELNUTS

Peso: 370 g - Conf.: 6 pz. - Scad.: 12 mesi - Iva: 10% COD. **APER.NOCCIOSNAC370**
 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.NOCCIOSNAC370**
 Weight: 1000 g - Package: 12 pcs. - Shelf Life: 12 months COD. **APER.NOCCIOSNACK**

INGREDIENTI CARATTERIZZANTI:
 Nocciole e mandorle.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
 Hazelnuts and almonds

CONSIGLI DI UTILIZZO: pronto all'uso. Per **aperitivi** di classe, come finitura su crostini gourmet a base di salmone, acciughe, formaggi freschi e per dare una nota di 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**. Excellent on gourmet croutons with salmon, anchovies and fresh cheese. Ideal for giving a crunchy note to **fish and meat tartare**. try it also on bakery products and biscuits



APERITARTUFO CON OLIVE RIPIENE
 APERITARTUFO WITH FILLED OLIVES

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

USE TIPS: A smart line ideal to give a truffle taste to the **appetizers**. It goes well with a glass of dry or sparkling white wine. Perfect with flat bread, **panini**, salads, **pasta** rice and cereals.



SPALMABILE DOLCE ALLE MANDORLE CON TARTUFO
SWEET SPREAD WITH ALMONDS AND TRUFFLE

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: **pronto all'uso** da utilizzare come farcitura su dolci, ottimo da spalmare su una fetta di pane per un simpatico **snack** di mezza giornata. Usatelo per creare **gelati** al tartufo e per cioccolatini con ganache di tartufo.

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**.



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

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%, tarufo estivo.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:

Aceto balsamico di Modena IGP 57%, summer truffle.

CONSIGLI DI UTILIZZO: gelatina che si abbina perfettamente con il **Parmigiano Reggiano**, Grana Padano, ottimo 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.



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

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 del fico 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.



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

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 di acacia, tartufo nero pregiato.

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Acacia 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: Excellent on **cheeses** and **cakes**.*



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

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 di melata, tartufo bianco e tartufo bianchetto

CHARACTERIZING INGREDIENTS:
Honeydeu, 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.*



STEFANIA CALUGI
tartufi dal 1908

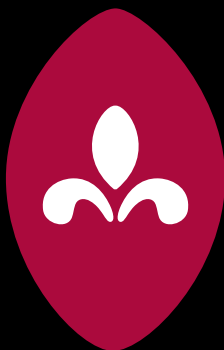
Via Cerbioni, 38
50051 - Castelfiorentino (FI)
Italia

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

