

## Molise terra di Guinness Molise land of Guinness

Nel novembre 2014 Vittorio Palombo è venuto in possesso di un tartufo bianco del peso di oltre 1,5kg, trovato tra il 3 e il 4 novembre nei boschi della provincia di Campobasso da un cercatore molisano, che ha consentito alla nostra azienda di aggiudicarsi il Guinness World Record per il più grande tartufo bianco del mondo, del peso di 1,453 all'atto della certificazione.

In November 2014 Vittorio Palombo acquired a white truffle weighing more than 1,5kg (3,30 lb), found by a local hunter on the hills in Molise and allowed us to win the Guinness World Record for the biggest white truffle in the world, weighing 1,453 kg at the time of certification.



Il **BOSS** dei Tartufi



Casa Molisana è il nostro punto vendita, bar e ristorante, dove è possibile acquistare tutti i nostri prodotti ed una selezione di prodotti di eccellenza molisana e dove degustare menu prelibati a base di tartufo.

Casa Molisana is our store, bar and restaurant where you can buy all our products, a selection of products of excellence in Molise and where you can taste delicious truffle-based menus.

I nostri Marchi  
Our Trademarks



**CENTRO TARTUFI MOLISE srl**

Contrada Vicenne snc - 86010 Castropignano (CB) - ITALY  
Tel. : + 39 0874 503688 - info@centrotartufimolise.com  
[www.centrotartufimolise.com](http://www.centrotartufimolise.com)



[www.centrotartufimolise.com](http://www.centrotartufimolise.com)

Centro Tartufi Molise è espressione della cultura italiana e della sua tradizione enogastronomica, grazie alla passione per i prodotti genuini, alla cura per la qualità delle materie prime e all'utilizzo delle più moderne tecniche di produzione. L'azienda oggi, grazie ad Angelo Palombo, il fondatore, e ai suoi figli Sandra e Vittorio, ha assunto una dimensione internazionale, inserendosi in prestigiosi mercati di eccellenza culinaria, promuovendo il tartufo come elemento di pregio alimentare della cucina italiana, fino ad arrivare sui mercati della grande distribuzione.

La realizzazione dei moderni laboratori di selezione, raccolta e produzione delle eccellenti qualità del tartufo molisano, ha permesso una diversificazione del prodotto artigianale della CTM, inserendo nuovi metodi produttivi che permettono preparazioni sempre più raffinate per i gusti di appassionati consumatori del tartufo in tutto il mondo. Attraverso il pieno rispetto della sostenibilità da parte dei raccoglitori del tartufo (i famosi "cercatori"), della grande attenzione nel selezionare i prodotti migliori, dell'utilizzo di energie rinnovabili, CTM ha raggiunto i migliori standard qualitativi, ottenendo la certificazione etica e ambientale di azienda BIO.

La nostra gamma:

I TARTUFI: Tartufo nero macinato 100 %; Tartufo nero intero; Carpaccio di tartufo nero

LE SALSE: Salsa tartufata nera e bianca

LE CREME: Al tartufo bianco; Asparagi e tartufo; Carciofi e tartufo; Olive e tartufo; Tartufata; Funghi porcini; Porcini e tartufo; Zucca e tartufo; Misto funghi Gran Bosco; Porcini a pezzettoni

GLI OLLI: Olio extravergine di oliva al tartufo bianco e nero

I CONDIMENTI: Burro al tartufo bianco e nero; Miele al tartufo bianco; Sale con tartufo nero; Aceto balsamico al tartufo bianco

LE PASTE all'uovo, al tartufo bianco e nero, ai funghi porcini

PRODOTTI SECCHI: funghi porcini

FORMAGGI E SALUMI: soppressata, salsicce, caciocavallo, pecorino, caciotta

LINEA BIO: un'ampia gamma di prodotti biologici certificati

Centro Tartufi Molise started its business 20 years ago and is, first of all, an expression of Italian culture and its culinary tradition, thanks to the passion for the genuine products, utmost care for the quality of the ingredients and use of the most modern production techniques. The company today, thanks to Angelo, the founder, and his children Sandra and Vittorio, has expanded internationally, entering prestigious markets of culinary excellence, promoting the truffle as an element of quality food of Italian cuisine, and establishing itself as a benchmark for everything truffle. The realization of the modern laboratories of selection, collection and production of the excellent truffles of Molise has allowed a diversification of handicraft product of CTM, introducing new manufacturing methods that allow preparations for increasingly sophisticated tastes of enthusiast truffle consumers worldwide. Through the full compliance of sustainability by the truffle "hunters", the great care in selecting the best products, the use of renewable energy, CTM has today reached the highest quality standards, obtaining certifications as a company ethically concerned about environmental issues and ORGANIC techniques.

Our range:

TRUFFLES: Minced black truffle; Whole black truffle; Sliced black truffle

SAUCES: Black or white truffle sauce

CREAMS: with white truffle; asparagus and truffle; artichokes and truffle; olives and truffle; Porcini mushrooms; Porcini and truffle; pumpkin and truffle; mixed mushrooms; chopped Porcini mushrooms

OILS: extra-virgin olive oil with white or black truffle

CONDIMENTS: butter with white or black truffle; honey with white truffle; salt with black truffle; balsamic vinegar with white truffle

PASTA with eggs, with black and white truffle, with porcini mushrooms

DRIED porcini mushrooms

CHEESE AND SALAMI: soppressata, dried sausage, caciocavallo, pecorino, caciotta

ORGANIC LINE: a wide range of certified organic products



## I TARTUFI TRUFFLES

I nostri tartufi provengono dal Molise, piccola regione vocata alla biodiversità e alla bellezza incontaminata della natura. Lo proponiamo intero, in fette (Carpaccio) e macinato, in olio extravergine di oliva o al naturale (acqua e sale).

Our truffles come from Molise, a small region with the widest biodiversity and uncontaminated beauty of nature in Italy. Available whole, sliced (Carpaccio) and minced, in extra virgin olive oil or natural (in water and salt).

### CARATTERISTICHE

Confezionamento: vaso di vetro  
Prodotto sterilizzato  
Scadenza: 36 mesi  
Peso netto:  
500 g - 180 g - 140 g - 120 g - 80 g - 60 g

### FEATURES

Packing: glass jar  
Sterilized product  
Shelf life: 36 months  
Net weight:  
500 g - 180 g - 140 g - 120 g - 80 g - 60 g



## LE CREME CREAMS

Le nostre creme sono prodotte con ingredienti di primissima qualità: funghi porcini, olive, asparagi, carciofi, zucca, olio extra-vergine di oliva, tartufo bianco e bianchetto, tartufo nero. Sono il condimento ideale per primi piatti, ripieni, formaggi fusi, pizza, crostini, bruschette, frittate, omelette.

Our creams are made with the finest ingredients: porcini, olives, asparagus, artichokes, pumpkin, extra virgin olive oil, Bianchetto and white truffle, black truffle. They are the ideal condiment for first courses, fillings, melted cheese, pizza, croutons, bruschetta, omelettes.

### CARATTERISTICHE

Confezionamento: vaso di vetro  
Prodotto sterilizzato  
Scadenza: 36 mesi  
Peso netto: 500 g - 180g - 80g

### FEATURES

Packing: glass jar  
Sterilized product  
Shelf life: 36 months  
Net weight: 500 g - 180 g - 80 g



## LE SALSE SAUCES

Le nostre salse sono prodotte con ingredienti di primissima qualità, funghi champignons, olive, olio extra-vergine di oliva, tartufo bianco e bianchetto, tartufo nero estivo. Sono il condimento ideale per crostini, bruschette, focacce e pizza.

Our sauces are made with top quality ingredients, champignon mushrooms, olives, extra virgin olive oil, Bianchetto and white truffle, black summer truffle. They are the ideal condiment for croutons, bruschette, flat bread and pizza.

### CARATTERISTICHE

Confezionamento: vaso di vetro  
Prodotto sterilizzato  
Scadenza: 36 mesi  
Peso netto: 500 g - 180 g - 80 g

### FEATURES

Packing: glass jar  
Sterilized product  
Shelf life: 36 months  
Net weight: 500 g - 180 g - 80 g



## I CONDIMENTI CONDIMENTS

I nostri condimenti sono prodotti versatili che si abbinano ad ogni piatto e sono a base di tartufo bianco o nero. Vi proponiamo:

- Burro al tartufo bianco o nero
- Aceto balsamico al tartufo bianco
- Sale marino al tartufo nero
- Miele al tartufo bianco

Our dressings are versatile products that match every dish and contain white or black truffle. Available as:

- Butter with white or black truffle
- Balsamic vinegar with white truffle
- Marine salt with black truffle
- Acacia honey with white truffle

### CARATTERISTICHE

Confezionamento:  
vaso/bottiglia di vetro  
Peso netto: 500 g - 120 g - 80 g - 40 ml

### FEATURES

Packing: glass jar or bottle  
Net weight: 500 g - 120 g - 80 g - 40 ml



## GLI OLII OLIVE OILS

Gli olii aromatizzati al tartufo bianco e nero sono condimenti a base di olio extra-vergine di oliva ed infusione di tartufo bianco o nero. Sono il condimento ideale per rinforzare l'aroma di ogni piatto e per condire crostini, bruschette, primi piatti, risotti.

Black and white truffle flavoured oils are seasonings based on extra virgin olive oil and infused with white or black truffles. They are the ideal condiment to strengthen the aroma of each dish and to season croutons, bruschette, first dishes, risottos.

### CARATTERISTICHE

Confezionamento: bottiglia di vetro  
Scadenza: 18 mesi  
Peso netto: 500 ml - 250 ml - 60 ml - 40 ml

### FEATURES

Packing: glass bottle  
Shelf life: 18 months  
Net weight: 500 ml - 250 ml - 60 ml - 40 ml



## PASTE e FUNGHI PORCINI SECCHI

### PASTA and DRIED PORCINI MUSHROOMS

Tagliatelle al tartufo bianco, al tartufo nero, ai funghi porcini, pasta all'uovo.

Tagliatelle with white truffle, black truffle, porcini, with egg.

Funghi porcini secchi  
Dried porcini mushrooms

### CARATTERISTICHE

Confezionamento:  
busta di plastica con  
cartoncino informativo  
Peso netto: 500 g (pasta) -  
20 g e 40 g (funghi secchi)

### FEATURES

Packaging: plastic bag with  
information card  
Net weight: 500 g (pasta) -  
20 g and 40 g (dried Porcini)



## FUNGHI IN PEZZI CHOPPED MUSHROOMS

Per la ristorazione, le pizzerie, i caseifici, laboratori di pasta fresca, ma anche per le nostre ricette di ogni giorno, Centro Tartufi Molise ha creato due mix di funghi in pezzi in olio di semi di girasole: **Porcini a pezzettoni** e **GranBosco** (misto funghi in pezzi).

For restaurants, pizzerias, dairies, fresh pasta workshops, but also for our daily recipes, Centro Tartufi Molise created two mixes of mushrooms in pieces in sunflower oil: **Chopped porcini** and **GranBosco** (mixed mushrooms in pieces).

### CARATTERISTICHE

Confezionamento: vaso di vetro  
Prodotto sterilizzato  
Scadenza 36 mesi  
Peso netto: 950g

### FEATURES

Packing: glass jar  
Sterilized product  
Shelf life: 36 months  
Net weight: 950 g



## FORMAGGI E SALUMI CHEESE AND SALAMI

### CARATTERISTICHE

Confezionamento:  
busta di plastica sottovuoto  
con cartoncino informativo  
Peso netto: variabile,  
secondo pezzatura

### FEATURES

Packaging:  
vacuum plastic bag  
with information card  
Net weight: different,  
according to size



Soppressate  
Salsicce  
Caciocavallo  
Pecorino  
Caciotta

Soppressata  
Dried sausage  
Caciocavallo  
Pecorino  
Caciotta

## IL BIO ORGANIC



I tartufi che lavoriamo provengono dai boschi incontaminati della nostra terra e sono sempre spontanei. Quelli della linea BIO in particolare provengono da boschi lontani dai campi fertilizzati e, insieme a tutte le materie prime utilizzate nella gamma biologica, sono certificati dall'Istituto Certificazione Etica e Ambientale (<http://www.icea.info>).

Our truffles come from uncontaminated forests of our land and are always spontaneous. Those used in the organic line in particular come from woods growing away from fertilized fields and, together with all the raw materials used in organic range, are certified by the Ethical and Environmental Certification Institute (<http://www.icea.info>).

La gamma comprende/The Organic range includes:

- Tartufo nero intero/ Whole black truffle 60g
- Tartufo nero macinato/Minced black truffle 80g
- Carpaccio di tartufo nero/Sliced black truffle (Carpaccio) 60g
- Salsa tartufata/Truffle sauce 180g
- Crema di funghi porcini e tartufo bianco/  
Porcini mushrooms and white truffle cream 120g
- Crema di funghi porcini e tartufo nero/  
Porcini mushrooms and black truffle cream 120g
- Carciofi e tartufo/Artichokes and truffle 80g
- Asparagi e tartufo/Asparagus and truffle 80g
- Condimento aromatizzato al tartufo bianco/  
Flavoured Condiment (Extra-virgin olive oil)  
with white truffle 50ml

## IL TARTUFO D'ORO



Il marchio "il Tartufo d'Oro" nasce dall'esigenza di ampliare l'offerta di Centro Tartufi Molise con un'etichetta preziosa (oro su nero) che ribadisca l'eccellenza del nostro prodotto (l'oro della terra) e la possibilità di entrare nelle case di tutti grazie alla grande distribuzione (supermercati, ipermercati, negozi gourmet).

Needing to expand its line, Centro Tartufi Molise created the brand "il Tartufo d'Oro" enhancing the label with the colours of gold on black and confirming the excellence of our product (the gold of the earth), entering everyone's homes thanks to the large distribution (supermarkets, hypermarkets, gourmet shops).

## STABILIMENTO E PROCESSI DI LAVORAZIONE PLANT AND MANUFACTURING PROCESS



Stabilimento / Plant



Alcune fasi del processo di lavorazione / Some moments of the manufacturing process