



...dal 1972...

FRESH, FROZEN AND PRESERVED TRUFFLES,
SAUCES, CONDIMENTS, LEGUMES
CEREALS, HONEY

PASSIONE ITALIANA PER LA QUALITÀ

PRODUCT LIST

INDICE

L'azienda <i>The Company</i>	2
Il sistema qualità <i>Quality system</i>	6
Certificazioni <i>Certification</i>	7
Spedizioni <i>Delivery</i>	8
Tartufi freschi <i>Fresh truffles</i>	10
Tartufi congelati <i>Frozen Truffle</i>	12
Tartufi conservati <i>Preserved truffles</i>	16
Creme e salse <i>Creams and Sauces</i>	20
Condimenti <i>Condiments</i>	24
Risotti, pasta e purè <i>Rice, Polenta and Pasta</i>	28
Formaggi <i>Cheese</i>	32
Sale al tartufo e spezie <i>Truffle salt and spices</i>	34
Salame al tartufo <i>Salami</i>	36
Legumi e cereali <i>Legumes and cereals</i>	38
Honey <i>Honey</i>	42

L'AZIENDA

L'azienda Tartufi Alfonso Fortunati fondata nel 1972 si è da sempre dedicata al mondo del tartufo, diventando nel corso degli anni un'azienda di riferimento del settore.

Il fondatore Alfonso Fortunati e sua moglie Annunziata, hanno trasferito la propria passione al figlio Danilo che ha saputo tramandare la tradizione di famiglia fino ai giorni nostri: materie prime di qualità, attenzione nella selezione dei tartufi freschi, massima attenzione durante tutti i processi di produzione e rispetto per il cliente



The Company

The company Tartufl Alfonso Fortunati was established in 1972 and since then has always been dedicated to the world of truffles, becoming over the years a leading company in this sector.

Alfonso Fortunati, founder of the company, and his wife Annunziata, have passed on their passion to their son Danilo who is carrying on the family tradition in the name of core values such as: first quality raw materials, careful selection of fresh truffles, special care in any production stage and extreme respect for clients.

Die Firma

Die Firma Tartufl Alfonso Fortunati entstand 1972 dank der Leidenschaft und der Intuitionen ihres Gründers und verfügt heute über eine grosse Erfahrung in der Verarbeitung und im Verkauf von frischen, konservierten und tiefgekühlten Trüffeln, aromatisierten Ölen, Saucen und landwirtschaftlichen Produkten.

Der Betrieb befindet sich in Campello sul Clitunno in Umbrien, eine für die schwarzen Trüffel und andere Nischenprodukte auf der ganzen Welt bekannte und geliebte Region. Die Verarbeitung der Trüffel erfolgt auf traditionelle Weise: Vom Sammeln im Wald mit Trüffelsuchern bis zu



Questa è la chiave del successo che ha permesso alla nostra azienda di raggiungere i massimi risultati in termini di qualità e sapore.

This has always been and still is the key,  Tartufi Alfonso Fortunati to achieve the top standards in terms of taste and quality.



ihrem Kauf auf den renommiertesten Märkten, vom Säubern mit frischem Wasser bis zur extrem sorgfältigen Selektion.

Die verschiedenen Konservierungsarten garantieren nicht nur die Bewahrung der Natürlichkeit und der organoleptischen Eigenschaften des Produkts ohne die Verwendung von Farbstoffen (gemäß Gesetz), sondern auch ein ausgezeichnetes Preis-Qualitäts-Verhältnis. Unsere Konservenprodukte werden ohne Konservierungsmittel u.a. Zusatzstoffe produziert. All das ist sehr wichtig, um den Ansprüchen der zahlreichen Kunden und grossen Liebhaber unserer natürlichen frischen, weltweit für ihre Qualität bekannten Trüffelprodukte zu genügen.



...dal 1972...



IL SISTEMA QUALITÀ

Grazie all'esperienza accumulata nel tempo e la volontà di rendere i nostri prodotti idonei alle varie esigenze dei mercati internazionali abbiamo sviluppato un reparto qualità composto da esperti del settore per rendere le fasi produttive e la scelta dei fornitori sicuri per i nostri consumatori.



Quality system

Thanks to the experience gained whit the time and the will of making our products suitable for any international market needs, we have developed a quality department made up of experts in the field in order to improve the production phases and the choice of secure suppliers.

Qualitätssystem

Dank unserer langjährigen Erfahrung und dem Wunsch, unsere Produkte den verschiedenen Anforderungen des internationalen Markts konform zu machen, haben wir eine Qualitätsabteilung mit Fachleuten der Branche entwickelt, um so die Sicherheit der Verbraucher durch alle Produktionsphasen und die Wahl der Lieferanten zu garantieren.

CERTIFICAZIONI

Certifications

Zertifizierungen



Inserito direttamente nelle norme previste dalla Global Food Safety Initiative (GFSI) il British Retail Consortium (BRC) è un'organizzazione composta da figure di primaria importanza nel settore della sicurezza alimentare verso i prodotti destinati ai consumatori.

Focalizzata principalmente sulla sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti, supporta al meglio i retailer nella valutazione dei propri fornitori.

Directly inserted in the rules laid down in the Global Food Safety Initiative (GFSI), the British Retail Consortium (BRC) is an organization made up of top importance figures in the field of safety food related to products intended for consumers. Focused mainly on health and hygiene safety, it supports retailers as best as possible in evaluating their own suppliers.

Das British Retail Consortium (BRC) ist direkt von den Normen der Global Food Safety Initiative (GFSI) vorgesehen und stellt eine Organisation dar, die sich aus den wichtigsten Figuren im Bereich der Lebensmittelsicherheit der für den Endverbraucher bestimmten Produkte zusammensetzt.

Der Verband konzentriert sich vor allem auf die gesundheitliche Sicherheit der Produkte und unterstützt auf diese Weise bestens die Einzelhändler bei der Bewertung der eigenen Lieferanten.



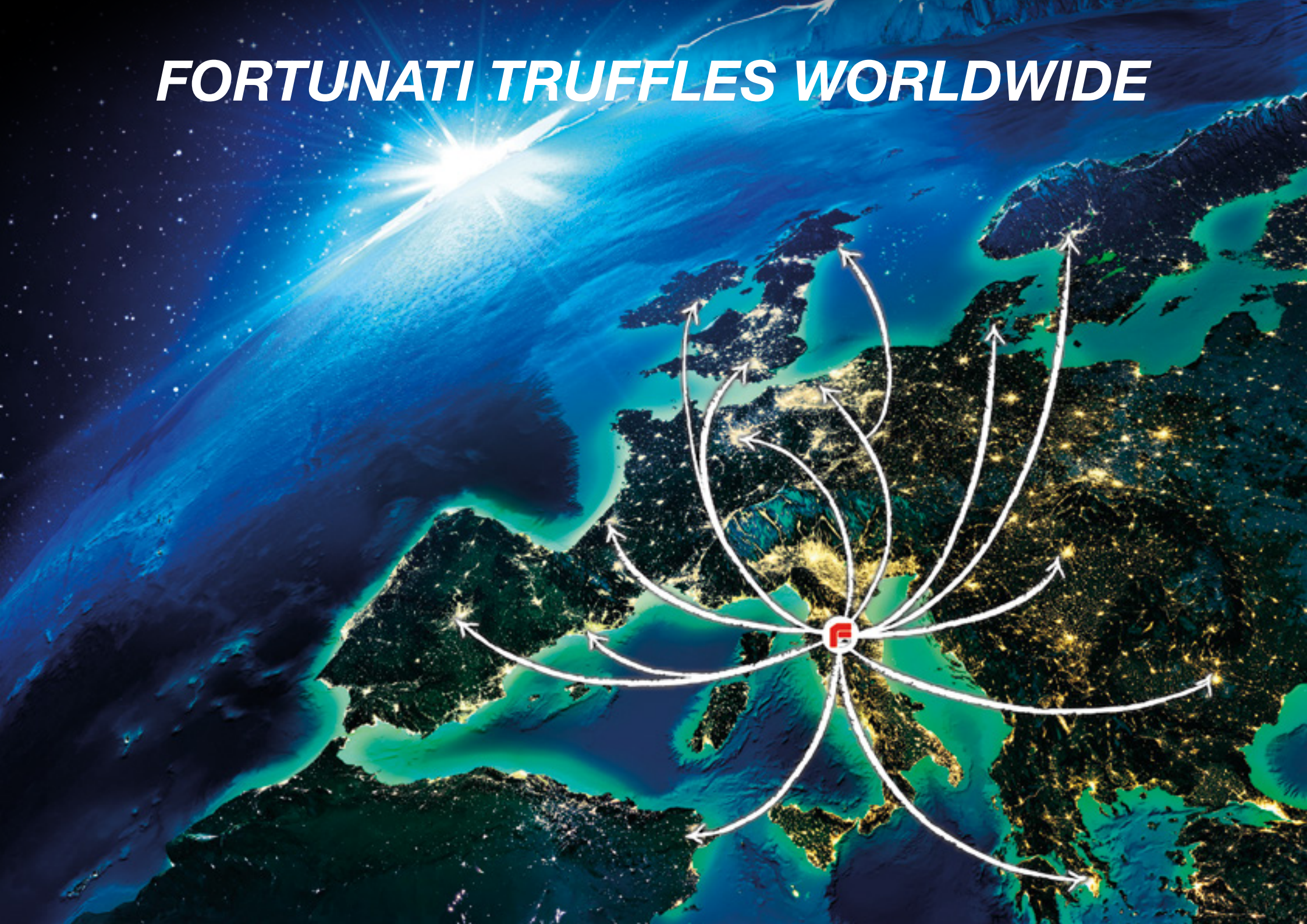
La certificazione IFS Food (international Featured Standard) rappresenta uno standard privato dall'Unione Federale del Commercio Tedesche. Basato su iter per la produzione e commercializzazione di prodotti sicuri la certificazione IFS costituisce un modello che attesta la presenza di un sistema di gestione efficace anche in caso di criticità. Per questo motivo lo standard IFS Food è un marchio riconosciuto in tutto il mondo.

The IFS Food certification (International Featured Standard) represents a private standard from German Office for Foreign Trade. Based on production and marketing process of safe products, the IFS Standard is a model certifying the presence of a management system which is effective even in case of criticality. For this reason the IFS Food Standard is a mark recognized worldwide.

Die IFS Food (international Featured Standard) Zertifizierung ist ein privater Standard des Handelsverbands des deutschen Einzelhandels. Die IFS Zertifizierung basiert auf Produktions- und Handelswegen für sichere Produkte und stellt ein Modell dar, das ein effizientes Verwaltungssystem auch im Falle von kritischen Punkten nachweist. Aus diesem Grund ist der IFS Food Standard als Marke weltweit anerkannt.



FORTUNATI TRUFFLES WORLDWIDE





TARTUFI FRESCHI
fresh truffles

TARTUFO NERO PREGIATO

Black Truffle

Wintertrüffel

Tuber melanosporum Vitt.



Fresh whole black winter truffle.
Ganze Wintertrüffel, frisch.

TARTUFO BIANCO PREGIATO

White Truffle

Weisse Trüffel

Tuber magnatum Pico



Fresh whole, natural, white truffle.
Ganze Weisse Trüffel, frisch.

TARTUFO ESTIVO

Summer Truffle

Sommertrüffel

Tuber aestivum Vitt.



Fresh whole summer truffle.
Ganze Sommertrüffel, frisch.

TARTUFO UNCINATO

Uncinatum Truffle

Uncinatum Trüffel

Tuber uncinatum



Fresh whole Uncinatum Truffle.
Ganze Uncinatum-Trüffel, frisch.

PERIODO DI RACCOLTA - HARVEST PERIOD

01/12 - 15/03

PERIODO DI RACCOLTA - HARVEST PERIOD

30/09 - 31/12

PERIODO DI RACCOLTA - HARVEST PERIOD

31/05 - 31/08

PERIODO DI RACCOLTA - HARVEST PERIOD

01/10 - 31/01

TARTUFO BIANCHETTO

Bianchetto Truffle

Bianchetti Trüffel

Tuber albidum



Fresh whole Bianchetto Truffle.
Ganze Bianchetti Trüffel, frisch.

TARTUFO MOSCATO

Moscato Truffle

Moschatum Trüffel

Tuber moschatum de Ferry



Fresh whole, natural, Moscato Truffle.
Ganze Moschatum Trüffel, frisch.

PERIODO DI RACCOLTA - HARVEST PERIOD

15/01 - 15/04

PERIODO DI RACCOLTA - HARVEST PERIOD

01/12 - 15/03

The image shows three packages of frozen truffles. On the left is a large clear bag with red and white stripes, labeled 'TARTUFI NERI'. In the center is a smaller clear bag with blue and white stripes, labeled 'TARTUFI BIANCHI'. On the right is a large clear bag with green and white stripes, labeled 'TARTUFI ESTIVI'. In the foreground, a white rectangular tray is open, showing dark frozen truffles. To the right of the tray is a white styrofoam cooler. In front of the cooler is a small white plate with a pile of brown truffle powder, a metal grater, and a piece of truffle. The background features a window with a purple and white striped curtain and a potted plant with pink flowers.

TARTUFI CONGELATI
frozen truffles

TARTUFO NERO PREGIATO

Black Truffle

Wintertrüffel

Tuber melanosporum Vitt.



Washed and frozen in a bag or plastic box.
Ganze Wintertrüffel, tiefgefroren.

TARTUFO BIANCO PREGIATO

White Truffle

Weisse Trüffel

Tuber magnatum Pico



Washed and frozen in a bag or plastic box.
Ganze Weisse Trüffel, tiefgefroren.

TARTUFO ESTIVO

Summer Truffle

Sommertrüffel

Tuber aestivum Vitt.



Washed and frozen in a bag or plastic box.
Ganze Sommertrüffel, tiefgefroren.

TARTUFO UNCINATO

Uncinatum Truffle

Uncinatum Trüffel

Tuber uncinatum



Washed and frozen in a bag or plastic box.
Ganze Uncinatum-Trüffel, tiefgefroren.

TARTUFO BIANCHETTO

Bianchetto Truffle

Bianchetti Trüffel

Tuber albidum



Washed and frozen in a bag or plastic box.
Ganze Bianchetti Trüffel, tiefgefroren.

TARTUFO MOSCATO

Moscato Truffle

Moschatum Trüffel

Tuber moschatum de Ferry



Washed and frozen in a bag or plastic box.
Ganze Moschatum Trüffel, tiefgefroren.



TARTUFO ESTIVO CONGELATO IN SALSA GIÀ PRONTA

Frozen minced summer truffles ready for use

Gefrorene Sommertrüffel Fertigsaucce

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
100 g	48 months	SEC100
500 g	48 months	SEC500
1000 g	48 months	SEC1000



TARTUFO ESTIVO CONGELATO MACINATO

Frozen minced summer truffle

Gefrorene deriebene Sommertrüffel

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
250 g	48 months	EMC250
500 g	48 months	EMC500
1000 g	48 months	EMC1000
5000 g	48 months	EMC5000





TARTUFI CONSERVATI
preserved truffles

TARTUFI NERI PREGIATI

Black Truffles

Erlesene Schwarze Trüffel



TARTUFO NERO INTERO

Whole black winter truffles

Schwarze Wintertrüffel-Ganz

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
12.5 g	48 months	NIv12.5
25 g	48 months	NIv25
50 g	48 months	NIv50
100 g	48 months	NIv100



TARTUFO NERO IN CREMA

Black winter truffle cream

Schwarze Wintertrüffel-Püree

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
25 g	48 months	NPv25
50 g	48 months	NPv50
90 g	48 months	NPv90



TARTUFO NERO A FETTINE

Black winter truffles in slices

Schwarze Wintertrüffel-Scheiben

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
25 g	48 months	NFv25
200 g	48 months	NFv200

TARTUFI ESTIVI

Summer Truffles

Sommertrüffel



TARTUFO BIANCO INTERO

Whole white truffles

Weisse Trüffel-Ganz

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
12,5 g	48 months	Blv12.5
25 g	48 months	Blv25
50 g	48 months	Blv150



TARTUFO BIANCO IN CREMA

White truffle cream

Weisser Trüffel-Püree

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
25 g	48 months	BPv25
50 g	48 months	BPv50
90 g	48 months	BPv90



TARTUFO BIANCO A FETTINE

White truffles in slices

Weisse Trüffel-Scheiben

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
25 g	48 months	BFv25
200 g	48 months	BFv200

TARTUFI ESTIVI

Summer Truffles

Sommertrüffel



TARTUFO ESTIVO INTERO

Whole summer truffles

Sommertrüffel-Ganz



TARTUFO ESTIVO IN PATÉ

Summer truffle cream

Sommertrüffel-Püree



TARTUFO ESTIVO A FETTINE

Summer truffles in slices

Sommertrüffel-Scheiben

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
25 g	48 months	Elv25
50 g	48 months	Elv50
100 g	48 months	Elv100

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
25 g	48 months	EPv25
50 g	48 months	EPv50
90 g	48 months	EPv90

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
25 g	48 months	EFv25
80 g	48 months	EFv80
250 g	48 months	EFv250



CREME E SALSE GIÀ PRONTE
creams and sauces



SALSA TARTUFATA

Truffle Sauce with Champignons and summer truffle (5%)

Trüffelsauce mit Champignons Pilzen und Sommertrüffel (5%)

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
80 g	48 months	ST80
130 g	48 months	ST130
250 g	48 months	ST250
500 g	48 months	ST500
900 g	48 months	ST900



CREMA E PEZZETTONI DI PORCINI

Porcini mushroom sauce with pieces

Steinpilzcreme mit Stücken

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
130 g	48 months	CPP130
250 g	48 months	CPP250
500 g	48 months	CPP500



CREMA DI PORCINI E TARTUFO

Porcini mushroom cream with truffle

Steinpilzcreme mit Trüffeln

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
80 g	48 months	CPT80
250 g	48 months	CPT250



SFIZIO DI PORCINI AI TRE TARTUFI

Porcini mushroom sauce with truffle mix
Steinpilzcreme mit Trüffelmischung



CREMOSA CON TARTUFO BIANCO

Creamy sauce with White Truffle
Creme von weissen Trüffeln



SUGO DI POMODORO E TARTUFO ESTIVO

Tomato sauce and Summer Truffle
Tomatensauce mit Sommertrüffeln

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
80 g	48 months	SFIZIO80
200 g	48 months	SFIZIO200

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
80 g	36 months	PAPATB80

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
180 g	48 months	SUPOMV180



A white ceramic bowl filled with a golden-yellow liquid, likely truffle oil, sits on a dark, textured wooden surface. Several thin, irregular shavings of black truffle are scattered around the bowl and some are floating in the oil. In the background, a glass bottle of oil is partially visible, and several whole black truffles are scattered around the bowl. The scene is lit with soft, natural light, highlighting the textures of the wood, the oil, and the truffles.

CONDIMENTI
condiments



**CONDIMENTO A BASE DI OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA AL
TARTUFO NERO**

Black Truffle flavored extra virgin olive oil

Extra reines Olivenöl mit schwarzen
Trüffel-Aroma

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
55 ml	18 months	CATN55
100 ml	18 months	CATN100
250 ml	18 months	CATN250
500 ml	18 months	CATN500



**CONDIMENTO A BASE DI OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA AL
TARTUFO NERO**

White Truffle flavored extra virgin olive oil

Extra reines Olivenöl mit weissem
Trüffel-Aroma

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
55 ml	18 months	CATB55
100 ml	18 months	CATB100
250 ml	18 months	CATB250
500 ml	18 months	CATB500



**CONDIMENTO CON AROMA
NATURALE AL GUSTO DEL
TARTUFO BIANCO**

White Truffle flavored with natural flavour

Extra reines Olivenöl mit natürlichem
weissem Trüffel-Aroma

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>fo size rmat</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
100 ml	18 months	CATB100



...dal 1972...



BURRO E TARTUFO

Butter and Truffle

Trüffelbutter

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
80 g	30 months	BURROv80
250 g	30 months	BURROv250



BURRO E TARTUFO BIANCO

Butter with white truffle (4%)

Butter mit weissen Trüffel (4%)

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
80 g	30 months	BURROv80
250 g	30 months	BURROv250



SALSA DOLCE ANTICA

Balsamic vinegar sauce

Balsamico - essing - sauce

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
100 ml	12 months	SDA100
250 ml	12 months	SDA250
500 ml	12 months	SDA500





RICE, PASTA AND POLENTA
rice, pasta and polenta



...dal 1972...



RISOTTO CON TARTUFO ESTIVO

Risotto with summer truffle

Risotto mit Sommertrüffeln



RISOTTO CON FUNGHI PORCINI

Risotto with porcini mushroom

Risotto mit Steinpilzen



PURÉ DI PATATE CON TARTUFO ESTIVO

Potato puré with summer truffle

Kartoffelpüree mit Sommertrüffeln

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>

200 g	18 months	RISOTE ₂₀₀
400 g	18 months	RISOTE ₄₀₀

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>

200 g	18 months	RISOFUPOR ₂₀₀
400 g	18 months	RISOFUPOR ₄₀₀

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>

200 g	18 months	PUPATE ₂₀₀
-------	-----------	-----------------------



**TAGLIATELLE CON
TARTUFO ESTIVO**

Truffle Tagliatelle

Trüffel-Tagliatelle

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
250 g	12 months	TAGLIATE



**TAGLIATELLE CON
FUNGHI PORCINI**

Porcini mushroom Tagliatelle

Steinpilz-Tagliatelle

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
250 g	12 months	TAGLIAFUPOR



**STRINGOZZI CON
TARTUFO ESTIVO**

Truffle Stringozzi

Trüffel-Stringozzi

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
250 g	12 months	STRINTE



**STRINGOZZI CON
FUNGHI PORCINI**

Porcini mushroom Stringozzi

Steinpilz-Stringozzi

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
250 g	12 months	STRINTEFUPOR



...dal 1972...



POLENTA Istantanea

Instant Polenta

Natur- Polenta

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
300 g	12 months	POM AIS



POLENTA AL TARTUFO BIANCO

White truffle Polenta

Polenta mit weissen Trüffeln

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
300 g	12 months	POTB



POLENTA AI FUNGHI PORCINI

Porcini mushroom Polenta

Polenta mit Steinpilzen

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
300 g	12 months	POFUPO

A photograph of a wheel of cheese, likely a soft cheese like Brie or Camembert, with several small, dark truffles embedded in it. The cheese is sliced, with one slice propped up. It sits on a light-colored wooden cutting board. In the foreground, there are several rectangular, golden-brown crackers. The background is a dark, textured surface with a pattern of orange and brown. The text "FORMAGGI CON TARTUFO" is written in a white, serif font, and "truffle cheese" is written in a white, cursive font below it.

FORMAGGI CON TARTUFO
truffle cheese



...dal 1972...



CACIOTTA E TARTUFO ESTIVO

Caciotta – cow cheese and summer truffle

Kuhmilchkäse mit Sommertrüffel



PECORINO E TARTUFO BIANCHETTO

Pecorino cheese and Bianchetto truffle

Pecorino Käse mit Bianchetti Trüffel



FORMAGGIO E TARTUFO BIANCO

Cow cheese and white truffle

Kuhmilchkäse mit Weissen Trüffel

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>

330 g 6 months CACIOTTATE

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>

150 g 6 months PECORINOTBH

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>

150 g 6 months FORMAGGIOTB



SALE CON TARTUFO E SPEZIE
truffle salt and spices



...dal 1972...



**SALE E
TARTUFO**

Truffle salt
Trüffelsalz



**SALE E
TARTUFO BIANCO**

Salt with white truffle
Salz mit weissem Truffle



**SALE ROSA HIMALAYA
E TARTUFO**

Himalayan salt and truffle (ceramic mill)
Trüffel Himalaya Salz Mühle



**ZAFFERANO
IN FILI**

Saffron in threads
Safran in Fäden

FORMATO	SCADENZA	CODICE	FORMATO	SCADENZA	CODICE	FORMATO	SCADENZA	CODICE	FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>	<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>	<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>	<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
50 g	30 months	SALETE50	50 g	30 months	SALETB50	180 g	24 months	SALER3TMAC	0,25 g	24 months	ZAFFERANO0,25
250 g	30 months	SALETE250	100 g	30 months	SALETB100				1 g	24 months	ZAFFERANO1
			500 g	30 months	SALETB500						



SALAME CON TARTUFO
truffle salami



SALAME DI CINGHIALE E TARTUFO ESTIVO

Wild-boar salami and summer truffle

Wildschweinefleisch Salami mit Trüffeln

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
320 g	5 months	SALAMECITE





LEGUMIE CEREALI
legumes and cereals



...dal 1972...



CECI UMBRI

Umbrian chickpeas
Umbrische Kichererbsen

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
500 g	18 months	CECI500



FAGIOLI BORLOTTI

Borlotti beans
Borlotti Bohnen

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
500 g	18 months	FABORLO500



FAGIOLI CANNELLINI

Cannellini beans
Cannellini Bohnen

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
500 g	18 months	FACANNE500



FAGIOLI OCCHIO

Black - eyed peas

Occhio Bohnen

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
500 g	18 months	FAOCCHIO500



LENTICCHIE UMBRE

Umbrian Lentils

Umbrische Linsen

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
500 g	18 months	LENTI500



ZUPPA CONTADINA (legumi)

Farmer's Soup

Bauernsuppe

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
500 g	18 months	ZUPCON500



...dal 1972...



ZUPPA RAPIDA (cereali e legumi)

Quick soup
Schnelle Suppe

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
500 g	18 months	ZUPRAP500



FARRO SEMIPERLATO UMBRO

Semi - pearled spelt
Umbrischer Dinkel halbgeperlt

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
500 g	18 months	FARRO500



ORZO PERLATO

Pearl Barley
Perlgraupen

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
500 g	18 months	ORZO500

A still life composition on a dark, textured wooden surface. In the center-left, a round wheel of cheese with a white rind is partially cut, revealing a pale yellow interior. A slice of the cheese is placed next to it, topped with a single almond. To the right, a glass bowl is filled with golden honey, with a wooden honey dipper resting inside. In the foreground, several dark, textured truffles are scattered, some whole and some cut to show their lighter, porous interiors. A few almonds are also visible on the wooden surface. The overall lighting is warm and focused, creating a rustic and appetizing scene.

MIELI
honeys



MIELE E TARTUFO ESTIVO

Honey and Truffle

Trüffelhonig

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
120 g	30 months	MITARTU120
250 g	30 months	MITARTU250



MIELE E MOSTO COTTO

Honey and cooked must

Honig und Einkochtem Most

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
120 g	24 months	MIMOSTO120
250 g	24 months	MIMOSTO250



MIELE E FRUTTI DI BOSCO

Honey and Wild Berries

Honig und Waldbeeren

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
120 g	18 months	MIFRUBO120
250 g	18 months	MIFRUBO250



MIELE E FRUTTA SECCA

Honey and mixed dried fruits

Honing und trockenfrüchte

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
120 g	18 months	MIFRUSEC120
250 g	18 months	MIFRUSEC250



MIELE E CREMA DI NOCCIOLA

Honey and hazelnuts cream

Honig und Haselnusscreme

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
120 g	24 months	MINOCC120
250 g	24 months	MINOCC1250



MIELE MILLEFIORI

Mixed flower honey

Tausendblumen Honig

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
250 g	30 months	MIMIF1250



**MIELE DI
MELATA DI BOSCO**

Honeydew honey

Waldblütenhonig

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
120 g	30 months	MELATA120
250 g	30 months	MELATA250



**MIELE DI
GIRASOLE**

Sunflower honey

Sonnenblumenhonig

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
250 g	30 months	MIGIRA250



**MIELE DI
EUCALIPTO**

Eucalyptus honey

Eukalyptushonig

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
250 g	30 months	MIEUCA250



MIELE DI CASTAGNO

Chestnut honey

Kastanienhonig

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
250 g	30 months	MICASTA250



MIELE DI ARANCIO

Orange honey

Orangenblütenhonig

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
250 g	30 months	MIARA250



MIELE DI ACACIA

Acacia honey

Akazienhonig

FORMATO	SCADENZA	CODICE
<i>size</i>	<i>shelf life</i>	<i>code</i>
250 g	30 months	MIACA250



...dal 1972...

Via Filippo da Campello, 24
Campello sul Clitunno - Perugia
Umbria - Italia

+ 39 0743 521124
+ 39 0743 521187

www.fortunati.com
fortunati@fortunati.com



#fortunatitartufi



La **TARTUFI ALFONSO FORTUNATI** si riserva la facoltà di apportare modifiche o migliorie, senza alcun preavviso, per quanto riguarda i prodotti, le etichette e il confezionamento dei propri prodotti. La riproduzione o distribuzione, totale o parziale, di questo depliant, inteso come insieme di immagini, testi o quant'altro sia parte di esso in quanto esclusiva proprietà della **TARTUFI ALFONSO FORTUNATI**, è severamente vietata e penalmente perseguibile secondo la legge n.633/1941 che tutela il diritto di autore.