

PRODOTTI



Il Tartufo per Eccellenza
The Truffle par Excellence

PRODUCTS



CARPACCIO DI TARTUFO NERO BLACK SUMMER TRUFFLE CARPACCIO

Ideale per primi piatti, carpacci, carni bianche lesse, arrostiti e dolci.

Ideal in pasta dishes, carpaccio, boiled white meats, roasts and dessert.

Ingredienti: tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum Vitt.*) 50%, area di raccolta Molise, olio di oliva, sale, aroma.

Ingredients: summer black truffle (*Tuber Aestivum Vitt.*) 50% collection area Molise, olive oil, salt, aroma.

PERLE DI TARTUFO NERO PEARLS OF BLACK SUMMER TRUFFLE

Ideale nei risotti, negli antipasti, nelle omelette, per primi piatti, con carni bianche e insalate.

Ideal in risotto, in appetizers, in omelettes, in pasta dishes, with white meats and salads.

Ingredienti: tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum Vitt.*) 65%, area di raccolta Molise, olio di oliva, sale, aroma.

Ingredients: black summer truffle (*Tuber aestivum Vitt.*) 65% collection area Molise, olive oil, salt, aroma.

DELIZIA AL TARTUFO BIANCO DELICIOUS WHITE TRUFFLES

Ideale per primi piatti, gustosi ripieni, salse dall'intenso aroma di carne e pesce. Ideale anche per tartine e voulewant.

Ideal in pasta dishes, tasty fillings, sauces from the intense aroma of meat and fish. Also ideal for canapés and voulewant.

Ingredienti: funghi porcini (*Boletus edulis*) 70%, tartufo bianco (*Tuber Magnatum Pico*) 3%, olio di oliva, sale, aroma.

Ingredients: porcini mushrooms (*Boletus edulis*) 70%, white truffle (*Tuber Magnatum Pico*) 3%, olive oil, salt, aroma.



FORMATO: 80G/500G
PACKAGING: 2.8 OZ (80G)/17.64 OZ (500G)



FORMATO: 80G/500G
PACKAGING: 2.8 OZ (80G)/17.64 OZ (500G)



FORMATO: 80G/500G
PACKAGING: 2.8 OZ (80G)/17.64 OZ (500G)

TARTUFO D'ESTATE WHOLE SUMMER TRUFFLE

Ideale per primi piatti, carni bianche e rosse,
con le verdure (lesse e grigliate).

Ideal in pasta dishes, white and red meat,
with vegetables (boiled or grilled).

Ingredienti: tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum Vitt.*),
acqua, sale.

Ingredients: summer black truffle (*Tuber Aestivum Vitt.*),
water, salt.



FORMATO: 30G
PACKAGING: 1.05 OZ (30G)

CREMA TARTUFATA BLACK TRUFFLE CREAM

Ideale con carni, sia bianche che rosse, con uova, su fette di pane tostato, tartine e cracker.
Può essere utilizzata anche come ripieno per tortellini e ravioli.

Ideal with meat, both white and red, with eggs, on toast, sandwiches and crackers.
It can also be used as a filling for tortellini and ravioli.

Ingredienti: funghi prataioli (*Agaricus Bisporus*) 65%, olio di oliva, olive, tartufo
nero estivo (*Tuber Aestivum Vitt.*) 5%, sale, aroma.

Ingredients: prataioli mushrooms (*Agaricus Bisporus*) 65%, olive oil, olives, black
summer truffle (*Tuber Aestivum Vitt.*) 5%, salt, aroma.



FORMATO: 80G/500G
PACKAGING: 3.2 OZ (90G)/17.64 OZ (500G)

CREMA DI CARCIOFI E TARTUFO NERO ARTICHOKES AND BLACK TRUFFLE CREAM

Ideale per primi piatti, carni bianche o una base per salse. E' anche usato come ripieno per
tartine, pizze e focacce.

Ideal in pasta dishes, white meats or a base for sauces. It is also used as a filling for
sandwiches, pizzas and focaccias.

Ingredienti: carciofi 65%, olio di oliva, tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum Vitt.*) 5%,
sale, aroma.

Ingredients: artichokes 65%, olive oil, black summer truffle (*Tuber Aestivum Vitt.*)
5%, salt, aroma.



FORMATO: 80G/500G
PACKAGING: 2.8 OZ (80G)/17.64 OZ (500G)

CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO CONDIMENT BASED ON EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH WHITE TRUFFLE

Ideale su accompagnamenti dal sapore corposo, per condire carni, selvaggina, verdure e ripieni.

Ideal accompaniment of a full-bodied flavor, for seasoning meat, vegetables and stuffed.

Ingredienti:

olio extra vergine di oliva, aroma naturale di tartufo bianco.

Ingredients:

extravergin olive oil, natural aroma of white truffle.



FORMATO: 100 ML
PACKAGING: 3-4 FL. OZ (100 ML)

TAGLIOLINI AL TARTUFO TAGLIOLINI WITH TRUFFLE

Ideale in abbinamento con la Delizia al tartufo bianco King of Truffles, con tartufo fresco e con il burro con tartufo nero King of Truffles.

Ideal in combination with Delicious with white truffle King of Truffles, with fresh truffle and with butter with black summer truffle.

Ingredienti: semola di grano duro, uova fresche (33.4%), tartufo bianchetto (*Tuber albidum Pico*) 0.8%, aroma.

Ingredients: durum wheat semolina, fresh eggs (33.4%), white truffle (*Tuber albidum Pico*) 0.8%, aroma.



FORMATO: 250G
PACKAGING: 8.81 OZ (250GR)

PICI AL TARTUFO PICI WITH TRUFFLE

Ideale in abbinamento con il tartufo fresco, con il burro a base di tartufo nero King of Truffles, con Perle al tartufo nero.

Ideal in combination with fresh truffle, with butter with black summer truffle and Black Truffle Pearls King of Truffles.

Ingredienti: semola di grano duro, funghi champignon (*Agaricus Bisporus*), tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt.*) 1%, aroma.

Ingredients: durum wheat semolina, champignon mushrooms (*Agaricus Bisporus*), black summer truffle (*Tuber aestivum Vitt.*) 1%, aroma.



FORMATO: 250G
PACKAGING: 8.81 OZ (250GR)

CONDIMENTO A BASE DI BURRO CON TARTUFO NERO CONDIMENT BASED ON BUTTER WITH BLACK TRUFFLE



FORMATO: 45G
PACKAGING: 1.58 OZ (45G)

Ideale in abbinamento a primi piatti, sulle carni e sulle uova.
Ideal in pasta dishes, meat and eggs.

Ingredienti: : burro al 96%, tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.) 3%, sale, aroma.

Ingredients: 96% butter, summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.) 3%, salt, aroma.

PESTO CON BASILICO AL TARTUFO NERO BASIL PESTO WITH BLACK TRUFFLE



FORMATO: 86G
PACKAGING: 2.9 OZ (86G)

Ideale in abbinamento a primi piatti, sulle carni, vegetali e bruschette.
Ideal in pasta dishes, to enrich meat, vegetables and bruschetta.

Ingredienti: basilico 27%, olio di girasole, patate, formaggio (latte, sale, caglio, lisozima proteina dell'uovo), pinoli, tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt. - origine Italia) 3%, aroma.

Ingredients: basil 27%, sunflower oil, potatoes, cheese (milk, salt, rennet, lysozyme egg protein), pine nuts, black summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt. - origin Italy) 3%, aroma.

PREPARATO DI MIELE CON TARTUFO BIANCO PREPARATION BASED ON HONEY WITH WHITE TRUFFLE



FORMATO: 40G
PACKAGING: 1.41 OZ (40G)

Ideale in abbinamento a formaggi freschi/di media stagionatura e lardo o per la preparazione di dolci.
Ideal in combination with fresh / medium-aged cheeses and lard or for dessert.

Ingredienti: miele, tartufo bianchetto (*Tuber borchii* Vitt. - origine Italia) 2,5%, tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico* - origine Italia) 1%, aroma.

Ingredients: honey, white truffle (*Tuber borchii* Vitt. - origin Italy) 2.5%, white truffle (*Tuber magnatum Pico* - origin Italy) 1%, aroma.

PREPARATO DI MIELE CON TARTUFO NERO PREPARATION BASED ON HONEY WITH BLACK TRUFFLE



FORMATO: 40G
PACKAGING: 1.41 OZ (40G)

Ideale in abbinamento a formaggi stagionati e lardo o per la preparazione di dolci.
Ideal in combination with aged cheeses and lard or for dessert.

Ingredienti: miele, tartufo nero pregiato 0,5% (*Tuber melanosporum* Vitt. -origine Italia), aroma.

Ingredients: honey, black truffle 0,5%, (*Tuber melanosporum* Vitt. -origine Italia), aroma.

L'AZIENDA

KING OF TRUFFLES è un'azienda molisana di Isernia con sede anche a Firenze, specializzata nella selezione e commercializzazione dei migliori tartufi freschi e lavorati.

Si avvale dei più esperti cavatori locali in grado di offrire qualità nel massimo rispetto della salvaguardia del territorio che ci offre il tartufo: il **Molise**.

L'obiettivo finale della **King of Truffles** è garantire l'eccellenza che si ritrova nella qualità del prodotto selezionato, nel packaging esclusivo e pregiato e nel servizio di cortesia verso il cliente, curato in ogni fase del rapporto, dal primo incontro alla fidelizzazione nel tempo.

THE COMPANY

KING OF TRUFFLES is a Molise company from Isernia also based in Florence, specialized in the selection and marketing of the best fresh and processed truffles.

It avails itself experienced truffle hunters able to offer quality with the safeguard of the territory in which the products are sought: **Molise**.

The ultimate goal of **King of Truffles** is to guarantee the excellence in the quality of the selected product, in the exclusive and unique valued packaging and, in a customer courtesy service which is impeccable in every stage, from the first meeting to customer loyalty over time.



QUIDESIGN (IS)

www.kingoftruffles.com



info@kingoftruffles.com

Sede Amministrativa | Via Giovanni Berta 141 | 86170 Isernia | Italy | Phone +39.0865.41.12.45 | Fax +39.0865.41.12.45

Sede Legale | Via del Pignoncino 25 | 50142 Firenze | Italy | Phone +39.055.07.63.226 | Fax +39.055.07.63.227