



TARTUFI TENTAZIONI



RETAIL

I NOSTRI TARTUFI

Il tartufo nasce e cresce a circa venti, trenta centimetri sotto il terreno, all'ombra di querce e lecci. Sono queste piante in special modo a determinare la particolarità del fungo, che in base al luogo in cui matura si differenzia per colore, sapore, gusto e profumo.

Estremamente delicato e difficile da trovare, il tartufo è quindi unico e prezioso.

La sua eccezionalità è quella di essere un prodotto la cui disponibilità varia stagionalmente.

La nostra missione è quella di offrire a tutti la possibilità di poter mangiare del tartufo bianco, nero, bianchetto ed estivo senza tenere conto della disponibilità stagionale, grazie alle moderne tecnologie dell'industria.

I nostri prodotti sono indicati per la preparazione di moltissimi piatti, e rappresentano una proposta gourmet per chi vuole assaporare l'inconfondibile gusto del tartufo in ogni momento dell'anno.



OUR TRUFFLES

Truffles grow at about twenty or thirty centimeters under the ground, under the shade of oak and elm trees. These trees especially determine the particularity of the fungus which, based on the area where it matures, depends on the colour, flavour and odour.

Extremely delicate and difficult to find, a truffle is unique and precious. It is an exceptional product because the various types are only available in their particular season of the year.

Our mission is to offer the possibility to try the white, black, spring (bianchetto) and summer truffles all the year round thanks to industry and modern technology. Our products, "T & C Tartufi", keep the flavour of the "fungo ipogeo" inalterated and are particularly indicated for the preparation of hors d'oeuvres, first and second courses and as a gourmet offer for those who wish to taste the truffle's unmistakable flavour in every moment of the year.





TARTUFO BIANCO

Tuber magnatum Pico

PERIODO DI RACCOLTA: ottobre/novembre/dicembre

ODORE: intenso e penetrante con toni che ricordano il fieno, le spezie, l'aglio, la terra bagnata.

TERROIR: predilige ombreggiamenti quasi del 100%

HARVEST TIME: october/november/december

SMELL: intense and penetrating with tones that recall hay, the spices, the garlic, the wet soil.

TERROIR: prefers shading almost 100%

TARTUFO NERO PREGIATO

Tuber melanosporum Vitt.

PERIODO DI RACCOLTA: dicembre/gennaio/febbraio

ODORE: aromatico e fruttato, dal sapore delicato.

Sentori di terra bagnata, muschiata, miele e fieno

TERROIR: mal tollera ombreggiamenti superiori al 60% e si può trovare da un ambiente collinare fino a terreni con un altitudine più elevata

HARVEST TIME: december/january/february

SMELL: aromatic and fruity, with a delicate flavour that recall wet and musky soil, honey and hay.

TERROIR: it doesn't tolerate shading areas more than 60% and it can be found in hilly environment.





TARTUFO BIANCHETTO

Tuber borchii Vitt.

PERIODO DI RACCOLTA: gennaio/febbraio/marzo

ODORE: il profumo è intenso ed invadente, per renderlo più gradevole e digeribile si consiglia di cuocerlo

TERROIR: predilige terreni sabbiosi e calcarei; cresce nelle pinete anche vicino al mare

HARVEST TIME: january/february/march

SMELL: the smell is intense and intrusive, to make it more palatable and digestible is recommended to cook.

TERROIR: it doesn't tolerate shading over 60% and prefers a limestone and acid ground.



TARTUFO ESTIVO

Tuber aestivum Vitt.

PERIODO DI RACCOLTA: giugno/luglio/agosto

ODORE: il profumo è più delicato di altri tartufi neri, il sapore ricorda vagamente quello dei funghi porcini.

TERROIR: si adatta a livelli di ombreggiamento alquanto elevati

HARVEST TIME: june/july/august

SMELL: the scent is much more delicate than other the flavour recall the porcini mushrooms.

TERROIR: fits higher levels of shading.

I NOSTRI PRODOTTI

OUR PRODUCTS

*“L’arte culinaria è
veramente arte solo
quando si selezionano
gli ingredienti migliori.”*

The culinary art is art really only
when you select the best ingredients.

Ulderico Marchetti



INDICE

Index

GLI INTERI Whole Truffles	9
I PRONTI ALL'USO Ready to use	12
LA PASTA E NON SOLO Pasta and more	18
GLI ESSICCATI Dried truffles	22
LE NOSTRE CREME "in purezza" Our creams	24
I TARTUFI IN OLIO Truffles in oil	27
I CONDIMENTI Condiments	30
GLI ESSENZIALI Essentials	32
I SALUMI Cold cuts	36
MIELE E FORMAGGI Cheese and honey	38
IDEE REGALO Gift ideas	41
GLI ACCESSORI Accessories	41



GLI INTERI

Whole Truffles

Gli interi sono tartufi al naturale in salamoia, disponibili tutto l'anno. Vengono utilizzati principalmente per accompagnare e decorare antipasti, primi piatti e secondi a vostro gradimento. Per esaltare il tartufo l'ideale è aggiungere una salsa a base di burro e parmigiano o dell'olio extra vergine di oliva.

Whole truffles are truffles naturally in brine, available all year round.

These are used mainly for accompany and decorate appetizers, main and second courses to your liking.

To enhance the truffle is best to add a butter-based sauce and Parmesan or some extra virgin olive oil.

GLI INTERI

Whole Truffles



25 g

Cod. 0102

**TARTUFO BIANCO EXTRA
IN SALAMOIA**

WHITE TRUFFLE IN BRINE

Modalità d'uso
Instructions for use



25 g

Cod. 0202

**TARTUFO BIANCHETTO
INTERO IN SALAMOIA**

"BIANCHETTO"
TRUFFLES WHOLE IN BRINE

Modalità d'uso
Instructions for use



25 g

Cod. 0301

**TARTUFO NERO
EXTRA IN SALAMOIA**

BLACK TRUFFLE
IN BRINE

Modalità d'uso
Instructions for use



GLI INTERI Whole Truffles



25 g

Cod. 0401



40 g

Cod. 0404



100 g

Cod. 0403

TARTUFO ESTIVO
INTERO IN SLAMOIA
SUMMER TRUFFLE
WHOLE IN BRINE

Modalità d'uso
Instructions for use





I PRONTI ALL'USO

Ready to use

Le salse sono tra i prodotti più versatili e appetitosi, pronti all'uso, facili da consumare ed ottimi accompagnamenti per crostini, antipasti, primi piatti, carni bianche, pesce.

Si esaltano le loro qualità se vengono scaldate leggermente.

Our truffles sauces are some of the most versatile and appetizer products, more versatile and appetizers, ready to use, simple and perfect to accompany appetizers, finger food, first dishes, meat and fish.

To enhance quality of sauces we advise you to warm the product for a few minutes.

I PRONTI ALL'USO

Ready to use



180g
Cod. 0961

**SALSA CON TARTUFO
BIANCO**

**WHITE TRUFFLE
SAUCE**

Modalità d'uso
Instructions for use



180 g
Cod. 0980

**SALSA CON TARTUFO
NERO**

BLACK TRUFFLE SAUCE

Modalità d'uso
Instructions for use



180 g
Cod. 0963

**SALSA CON ZUCCA E
TARTUFO BIANCO**

**TRUFFLES SAUCE
(PUMPKIN AND WHITE
TRUFFLE SAUCE)**

Modalità d'uso
Instructions for use



I PRONTI ALL'USO

Ready to use



180 g
Cod. 0984

SALSA CON TARTUFO BIANCHETTO

SAUCE WITH
"BIANCHETTO"
TRUFFLE

Modalità d'uso
Instructions for use



170 g
Cod. 0631

FUNGATA MUSHROOMS MIX

Modalità d'uso
Instructions for use



180 g
Cod. 0982

VELLUTATA TRUFFLE SAUCE (SUMMER TRUFFLE)

Modalità d'uso
Instructions for use



200 g
Cod. 0874

FUNGHI PORCINI IN OLIO PORE FUNGUS IN OIL

Modalità d'uso
Instructions for use



I PRONTI ALL'USO

Ready to use



45 g
Cod. 0620



80g
Cod. 0626



180 g
Cod. 0621



500 g
Cod. 0622

TARTUFATA MUSHROOMS AND TRUFFLES SAUCE

Modalità d'uso
Instructions for use



I PRONTI ALL'USO

Ready to use



80g

Cod. 0623

**CREMA CON PORCINI
E TARTUFO**

**PORE FUNGUS
AND WHITE TRUFFLE
CREAM**

Modalità d'uso
Instructions for use



80g

Cod. 0610

**CREMA
CON FORMAGGI
E TARTUFO BIANCO**
**CHEESE AND WHITE
TRUFFLE CREAM**

Modalità d'uso
Instructions for use







LA PASTA E NON SOLO *Pasta and more*

La pasta di “Campofilone”
è sinonimo di un’antica tradizione
culinaria, quella della pasta
all’uovo trafilata al bronzo con
semola di grano duro e grandi
sfoglie morbide.

“Campofilone” pasta is synonymous
of an ancient culinary tradition,
handycraft egg pasta extruded
through bronze dies.

LA PASTA E NON SOLO

Pasta and more



250g
Cod. 0920

TAGLIOLINI
DI CAMPOFILONE
CAMPOFILONE EGG PASTA



2 min.



250g
Cod. 0930

FETTUCCINE DI CAMPOFILONE
AL TARTUFO
TRUFFLE EGG PASTA



2 min.



250g
Cod. 0921

FETTUCCINE
DI CAMPOFILONE
CAMPOFILONE EGG PASTA



2 min.



VIDEO
RICETTA
VIDEO RECIPE







GLI ESSICCATI

Dried truffles

Indicati per prelibati risotti e paste.

I tartufi essiccati vanno reidratati
in acqua tiepida per 20 minuti.

Una volta aperti conservare
il prodotto in luogo asciutto.

Perfect for delicious risotti and first
dishes. Rehydrate dried truffles
in warm water for 20 minutes.

Once opened store it in a dry place.

GLI ESSICCATI

Dried truffles



6 g

Cod. 0785

TARTUFO ESTIVO
ESSICCATO
DRY SUMMER TRUFFLE

Modalità d'uso
Instructions for use



10 g

Cod. 0848

FUNGHI PORCINI
SECCHI EXTRA

DRIED PORCINI
MUSHROOMS EXTRA
QUALITY

Modalità d'uso
Instructions for use



40 g

Cod. 0852



80 g

Cod. 0854



LE NOSTRE CREME “in purezza”

Our creams

Le nostre creme di tartufo si utilizzano in cucina per diverse preparazioni, dai condimenti per primi piatti, per farciture di arrosti, ai ripieni per pasta. Sono prodotti eccellenti, con materie prime di qualità, con un’alta percentuale di tartufo.

You can use our truffles creams to prepare different dishes: first and meat dishes, stuffing for pasta, omelettes.

They are excellent products, with raw material and with a high percentage of truffle.

LE NOSTRE CREME “in purezza”

Our creams



25 g
Cod. 0107

CREMA DI
TARTUFO BIANCO
CREAM WITH
WHITE TRUFFLE

Modalità d'uso
Instructions for use



50 g
Cod. 0108



45 g
Cod. 0109

CREMA DI
TARTUFO BIANCO
CREAM WITH
WHITE TRUFFLE

Modalità d'uso
Instructions for use



LE NOSTRE CREME “in purezza”

Our creams



45 g

Cod. 0304

CREMA DI
TARTUFO NERO
CREAM OF FINE
BLACK TRUFFLE

Modalità d'uso
Instructions for use



25 g

Cod. 0405

CREMA DI
TARTUFO ESTIVO
CREAM OF SUMMER
TRUFFLE

Modalità d'uso
Instructions for use



45 g

Cod. 0407



I TARTUFI IN OLIO

Truffles in oil

I tartufi in olio sono eccellenti come guarnizione per insalate di funghi, vellutate di patate, filetti di carne, uova e addirittura pizze.

Truffles in oil are excellent as decoration for salads, potatoes, fillet of beef, eggs and pizza.



I TARTUFI IN OLIO

Truffles in oil



45 g

Cod. 0412

**TARTUFO ESTIVO
MACINATO IN OLIO**
**MINCED SUMMER
TRUFFLE IN OIL**

Modalità d'uso
Instructions for use



80g

Cod. 0419

I TARTUFI IN OLIO

Truffles in oil



45 g
Cod. 0310

SCAGLIE DI
TARTUFO NERO
SLICED TRUFFLE IN OIL
(BLACK TRUFFLE)

Modalità d'uso
Instructions for use



45 g
Cod. 0418

SCAGLIE DI
TARTUFO ESTIVO
SLICED TRUFFLE IN OIL
(SUMMER TRUFFLE)

Modalità d'uso
Instructions for use



45 g
Cod. 0205

CARPACCIO DI
TARTUFO BIANCHETTO
SLICED TRUFFLE
IN OIL

Modalità d'uso
Instructions for use



80g
Cod. 0417



I CONDIMENTI

Condiments

I condimenti conferiscono una nota raffinata anche ai piatti più semplici.

Sono una gamma di prodotti speciali e tra i più noti per insaporire primi piatti (tagliatelle, tortellini, crespelle, riso), per ottimi carpacci, per condire il pesce (filetto di spigola) e sushi, timballi di verdure.

Condiments give a refined note even to the most simple dishes. These are very special products and perfect to season first dishes (tagliatelle, tortellini, crespelle, rice), very fine for escalopes, fish (perfect with bass fish), sushi and vegetables timbales.

I CONDIMENTI

Condiments



80 g
Cod. 0503

TARTUFETTA
CONDIMENT BASED ON
BUTTER WITH SUMMER
TRUFFLE

Modalità d'uso
Instructions for use



45 g
Cod. 0501

**CONDIBURRO CON
TARTUFO BIANCO**
CONDIMENT BASED
ON BUTTER WITH
WHITE TRUFFLE

Modalità d'uso
Instructions for use



80 g
Cod. 0502



GLI ESSENZIALI *Essentials*

Con semplici gesti in piccole dosi potrete insaporire i vostri piatti con l'aiuto di questi condimenti consigliati per; pasta all'uovo, verdure sia crude che cotte, omlette. Ottime per arricchire arrosti di carne o entrecôte alla griglia.

With simple ways you can add flavor in small doses in your food with the help of these condiments suggested for; egg pasta, vegetables, raw and cooked, omlette.

Excellent to enrich roast beef or grilled entrecôte.

GLI ESSENZIALI

Essentials



250 ml
Cod. 0510

CONDIMENTO A BASE DI
OLIO DI OLIVA
AL TARTUFO BIANCO

CONDIMENT OLIVE OIL
WITH WHITE TRUFFLE

Modalità d'uso
Instructions for use



55 ml
Cod. 0538

CONDIMENTO A BASE DI
OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA
AL TARTUFO BIANCO

CONDIMENT MADE
OF EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL WITH WHITE
TRUFFLES

Modalità d'uso
Instructions for use



100 ml
Cod. 0539

GLI ESSENZIALI

Essentials



55 ml

Cod. 0504



250 ml

Cod. 0505

CONDIMENTO A BASE DI
OLIO DI OLIVA
AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO

CONDIMENT OLIVE OIL
FLAVOURED WHITE TRUFFLE

Modalità d'uso
Instructions for use



55 ml

Cod. 0530



250 ml

Cod. 0531

CONDIMENTO A BASE DI
OLIO DI OLIVA AL GUSTO
DI TARTUFO NERO

CONDIMENT OLIVE OIL
FLAVOURED BLACK TRUFFLE

Modalità d'uso
Instructions for use



GLI ESSENZIALI Essentials



100 ml
Cod. 0780

CONDIMENTO AGRODOLCE
AL TARTUFO

BITTERSWEET SEASONING
WITH TRUFFLE

Modalità d'uso
Instructions for use



170 ml
Cod. 0330

SUCCO AL TARTUFO
ESTIVO

SUMMER TRUFFLE JUICE

Modalità d'uso
Instructions for use



30 g
Cod. 0771



100 g
Cod. 0770



200 g
Cod. 0772

SALE CON TARTUFO
ESTIVO
SUMMER TRUFFLE SALT

Modalità d'uso
Instructions for use





I SALUMI
Cold cuts

Ideali per aperitivi, per farciture
di croissant e antipasti a vostro piacere.

Perfect for appetizers, croissant and finger food.

I SALUMI

Cold cuts



300/400 g
Cod. 0750

**SALSICCIOTTO
AL TARTUFO (SALAME
MORBIDO)**
SOFT TRUFFLED SALAMI

Modalità d'uso
Instructions for use



200/300 g
Cod. 0751

**SALAME AL TARTUFO
STAGIONATO**
MATURED
TRUFFLED SALAMI

Modalità d'uso
Instructions for use



2/3 Kg
Cod. 0753



500/600 g
Cod. 0752

**MORTADELLA CON
TARTUFO**
TRUFFLED
MORTADELLA

Modalità d'uso
Instructions for use





MIELE E FORMAGGI

Cheese and honey

Il miele è una nota dolce per insaporire formaggi stagionati, frutta, dolci (ciambelloni, crema inglese) e mostarda. I formaggi sono sfiziosi per una qualsiasi occasione di convivialità, per stuzzicanti aperitivi e antipasti.

Honey is perfect to flavor well matured cheese, fruits, sweet cakes (egg cream) and mustard. Cheeses are excellent for finger food, appetizers.

MIELE E FORMAGGI

Cheese and honey



180/200 g

Cod. 0802

FORMAGGIO AL
TARTUFO
TRUFFLED CHEESE

Modalità d'uso
Instructions for use



450/500 g

Cod. 0801



1/1,2 Kg

Cod. 0810

FORMAGGIO
STAGIONATO
IN FOSSA
"FOSSA" PECORINO
CHEESE

Modalità d'uso
Instructions for use



100 g

Cod. 0720

CONDIMENTO
A BASE DI MIELE
AL GUSTO
DI TARTUFO BIANCO
TRUFFLED HONEY

Modalità d'uso
Instructions for use



IDEE REGALO

Gift ideas



Cod. 0710

COFANETTO CON 4 PRODOTTI ASSAGGIO AL TARTUFO

SALSA CON TARTUFO BIANCHETTO
SAUCE WITH "BIANCHETTO" TRUFFLE

TARTUFATA
MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE

CREMA CON FUNGHI AL TARTUFO
MUSHROOMS AND TRUFFLE CREAM

GLI ACCESSORI

Accessories



Cod. 0702

AFFETTA TARTUFI
ACCIAIO INOX
TRUFFLE SLICERS
INOX

Modalità d'uso
Instructions for use





VIDEO RICETTE
Video recipes



<https://www.tectartufi.it/it/blog/3-video-ricette/>

SCHEDA TECNICHE

Datasheet

GLI INTERI

Whole Truffles

	PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	DOSI Dosage	PZ. X CART. Pcs. / Case
0102 Tartufo bianco intero Whole white truffles Ingredienti: tartufo bianco (Tuber magnatum Pico) acqua, sale. Ingredients: white truffles (Tuber magnatum Pico) water, salt.	25 g 0,9 oz	48 mesi 48 months	7/8 g a persona 0,2 oz per person	6 6
0202 Tartufo bianchetto intero Whole “bianchetto” truffles Ingredienti: tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.) acqua, sale. Ingredients: bianchetto truffles (Tuber borchii Vitt.) water, salt.	25 g 0,9 oz	48 mesi 48 months	7/8 g a persona 0,2 oz per person	6 6
0301 Tartufo nero intero Whole black truffles Ingredienti: tartufo nero (Tuber melanosporum Vitt.) acqua, sale. Ingredients: black truffles (Tuber melanosporum Vitt.) water, salt.	25 g 0,9 oz	48 mesi 36 months	7/8 g a persona 0,2 oz per person	6 6
0401 Tartufo estivo intero Whole summer truffles Ingredienti: tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) acqua e sale. Ingredients: summer Truffles (Tuber aestivum Vitt.) water, salt.	25 g 0,9 oz	48 mesi 48 months	7/8 g a persona 0,2 oz per person	6 6
0403 Tartufo estivo intero Whole summer truffles Ingredienti: tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) acqua e sale. Ingredients: summer Truffles (Tuber aestivum Vitt.) water, salt.	100 g 3,51 oz	48 mesi 48 months	7/8 g a persona 0,2 oz per person	6 6
0404 Tartufo estivo intero Whole summer truffles Ingredienti: tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) acqua e sale. Ingredients: summer Truffles (Tuber aestivum Vitt.) water, salt.	40 g 1,41 oz	48 mesi 48 months	7/8 g a persona 0,2 oz per person	6 6

	PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	DOSI Dosage	PZ. X CART. Pcs. / Case
0961 Salsa con tartufo bianco				
White truffle sauce				
Ingredienti: acqua, burro, farina di frumento, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo bianco (Tuber magnatum Pico) 2%, sale, estratto di lievito, proteine vegetali, ortaggi in proporzione variabile (carota, cipolla, sedano disidratati), tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.) 1%, olio extravergine di oliva, spezie, aromi naturali, aromi, acidificante: acido citrico.	180 g	36 mesi	30/40 g a persona	6
Ingredients: water, butter, wheat flour, "PDO Parmigiano Reggiano" cheese, white truffle (Tuber magnatum Pico) 2%, salt, yeast extract, plant proteins, vegetables in different proportions (carrot, onion, celery dehydrated), "bianchetto" truffle (Tuber borchii Vitt.)1%, extra virgin olive oil, spices, natural flavour, flavourings, acid: citric acid.	6,35 oz	36 months	1,05/1,4 oz per person	6
0963 Salsa con zucca e tartufo bianco				
Truffles sauce (pumpkin and white truffle)				
Ingredienti: acqua, zucca 15%, burro, farina di frumento, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo bianco (Tuber magnatum Pico) 2%, sale, tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.), estratto di lievito, proteine vegetali idrolizzate, ortaggi disidratati in proporzione variabile (carota, cipolla, sedano), olio extra vergine di oliva, spezie, aromi naturali, aromi, acidificante: acido citrico.	180 g	36 mesi	30/40 g a persona	6
Ingredients: water, pumpkin 15%, butter, wheat flour, cheese "Parmigiano Reggiano DOP" (Protected Designation of Origin), white truffle (Tuber magnatum Pico) 2%, salt, bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.), yeast extract, hydrolysed vegetable proteins, vegetables in varying proportions (carrot, onion, celery), extra virgin olive oil, spices, natural flavourings, flavourings, acid: citric acid.	6,35 oz	36 months	1,05/1,4 oz per person	6
0980 Salsa con tartufi				
Sauce with truffles				
Ingredienti: funghi champignons (Agaricus bisporus) 56%,olio extravergine di oliva,pistacchi,tartufo nero pregiato(Tuber melanosporum Vitt.) 2%, tartufo nero d'inverno(Tuber brumale Vitt.)2%, sale,funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo)0,4%,aroma.	180 g	36 mesi	30/40 g a persona	6
Ingredients: Champignon mushroom (Agaricus bisporus) 55%, extra virgin olive oil, pistachio nuts, black truffles (Tuber melanosporum Vitt.) 2%, black winter truffle (Tuber brumale Vitt.) 2%, salt, porcini mushrooms (Boletus edulis and related group) 0,4%, flavouring.	6,35 oz	36 months	1,05/1,4 oz per person	6
0984 Salsa con tartufo bianchetto				
Sauce with "bianchetto" truffle				
Ingredienti: acqua, burro, panna da montare (crema di latte, stabilizzante: carragenina), tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.) 8%, farina di frumento, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", succo di limone, sale, estratto acquoso di tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.).	180 g	36 mesi	30/40 g a persona	6
Ingredients: water, butter, whipping cream (cream, stabiliser: carrageenan) , bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.) 8%, wheat flour, "Parmigiano Reggiano DOP" cheese, lemon juice, salt, water extract of bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.).	6,35 oz	36 months	1,05/1,4 oz per person	6
0620 Tartufata				
Mushrooms and truffles sauce	45 g	48 mesi	30/40 g a persona	6
	1,6 oz	48 months	1,05/1,4 oz per person	6
0626 Tartufata				
Mushrooms and truffles sauce	80 g	48 mesi	30/40 g a persona	6
	2,82 oz	48 months	1,05/1,4 oz per person	6
0621 Tartufata				
Mushrooms and truffles sauce	180 g	48 mesi	30/40 g a persona	6
	6,35 oz	48 months	1,05/1,4 oz per person	6
0622 Tartufata				
Mushrooms and truffles sauce	500 g	48 mesi	30/40 g a persona	6
Ingredienti: funghi champignons (Agaricus bisporus) 58%, olio di semi di mais, Tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 5%, olive nere, sale, acciughe, acidificante: acido citrico, olio di semi di girasole, aromi, piante aromatiche, stabilizzante: gluconato ferroso	17 oz	48 months	1,05/1,4 oz per person	6
Ingredients: mushrooms champignons (Agaricus bisporus) 58%, corn-oil, Summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 5%, black olives, salt, anchovies, acid: citric acid, sunflower oil, flavourings, herbs, stabiliser: ferrous gluconate.				

I PRONTI ALL'USO

Ready to use

	PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	DOSI Dosage	PZ. X CART. Pcs. / Case
0631 Fungata Mushrooms mix Ingredienti: Misto di funghi in proporzione variabile (Agaricus bisporus,Pleurotus, Boletus edulis) 65%, olio di semi di mais, sale, peperoncino, aglio, prezzemolo, acidificante: acido citrico, aromi. Ingredients: Mixed mushrooms (Agaricus bisporus Pleurotus, Boletus edulis) 65%, corn-oil, salt, chilly, garlic, parsley, acid: citric acid, flavourings.	170 g 5,9 oz	36 mesi 36 months	30/40 g a persona 1,05/1,4 oz per person	6 6
0982 Vellutata Truffles sauce Ingredienti: acqua, burro 17%, farina di frumento, formaggio “Parmigiano Reggiano DOP”, tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 3%, succo di limone, sale, estratto di tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.). Ingredients: water, butter 17%, wheat flour, cheese “Parmigiano Reggiano DOP”, Summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 3%, lemon juice, salt, extract of summer truffle (Tuber aestivum Vitt.).	180 g 6,35 oz	36 mesi 36 months	30/40 g a persona 1,05/1,4 oz per person	6 6
0623 Crema con porcini e tartufo bianco Pore Fungus and White Truffle Cream. Ingredienti: Funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo) 32%, olio di semi di mais, acqua, tartufo bianco (Tuber magnatum Pico) 4%, tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.) 1%, sale, aromi. Ingredients: Porcino mushrooms (Boletus edulis and related group) 32%, corn oil, water, white truffle (Tuber Magnatum Pico) 4%, bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.) 1%, salt, flavourings.	80 g 2,82 oz	36 mesi 36 months	15/20 g a persona 0,5/0,7 oz per person	6 6
0610 Crema formaggi e tartufo bianco Cheese and white truffle cream Ingredienti: formaggio (latte, crema di latte, fermenti lattici, sale) 72%, burro, acqua, Tartufo bianco (Tuber magnatum Pico) 5%, formaggio “Parmigiano Reggiano DOP” 4,5%, amido di mais, tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.) 1%, aromi, sale. Ingredients: cheese (milk, milk cream, lactic ferments, salt) 72%, butter, water, white truffle (Tuber magnatum Pico) 5%, “PDO Parmigiano Reggiano” cheese 4,5%,comstarch, bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.) 1%, flavourings, salt.	80 g 2,82 oz	36 mesi 36 months	15/20 g a persona 0,5/0,7 oz per person	6 6
0874 Funghi porcini in olio Mushrooms in extra virgin oil Ingredienti: funghi porcini (boletus edulis e relative famiglia), olio extra vergine di oliva, alloro, peperoncino, cannella, chiodi di garofano, aceto, sale, pepe. Ingredients: ceps (boletus edulis and related mushrooms), extra vergin olive oil, bay leaf, chily pepper, cinnamon, clove, vinegar, salt, pepper.	200 g 7 oz	24 mesi 24 months	// //	6 6

LA PASTA E NON SOLO

Pasta and more

	PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	DOSI Dosage	PZ. X CART. Pcs. / Case
0920 Tagliolini	250 g	24 mesi	80 g a persona	6
Tagliolini	9 oz	24 months	//	6
0921 Fettuccine	250 g	24 mesi	80 g a persona	6
Fettuccine	9 oz	24 months	//	6
Ingredienti: semola di grano duro, uova 35,3%. - Può contenere soia. Paese di coltivazione del grano: UE e NON UE. Paese di molitura: ITALIA/ Ingredients: durum wheat semolina, eggs 35,3%. Country of wheat cultivation: UE and NON UE. Milling country:Italy				
0930 Fettuccine al tartufo	250 g	24 mesi	80 g a persona	6
Truffle egg pasta	9 oz	24 months	//	6
Ingredienti: semola di grano duro, uova 23%, Tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 3,6%, aroma. Può contenere Soia. Paese di coltivazione del grano: UE/NON UE. Paese di molitura: ITALIA. Ingredients: durum with wheat semolina, eggs, summer truffles, flavour, pore fungus and related family. Country of wheat cultivation: NON UE. Milling country:Italy				

GLI ESSICCATI

Dried truffles

0785 Tartufo estivo essiccato

Dry summer truffle	6 g	36 mesi	2/3 g a persona	18
Ingredienti: tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.)	0,21 oz	36 months	0,07/0,10 oz per person	18
Ingredients: summer truffle (Tuber aestivum Vitt.)				

0848 Funghi porcini extra

Dried porcini mushrooms extra quality	10 g	12 mesi	2/3 g a persona	24
	0,3 oz	12 months	0,07/0,10 oz per person	24

0852 Funghi porcini extra

Dried porcini mushrooms extra quality	40 g	12 mesi	2/3 g a persona	12
---------------------------------------	------	---------	-----------------	----

0854 Funghi porcini extra

Dried porcini mushrooms extra quality	1,4 oz	12 mesi	0,07/0,10 oz per person	12
Ingredienti: funghi porcini (Boletus Edulis e relativa famiglia)	80 g	12 mesi	2/3 g a persona	10
Ingredients: dried porcini mushrooms (Boletus edulis and related group)	2,82 oz	12 months	0,07/0,10 oz per person	10

LE NOSTRE CREME “in purezza”

Our creams

0107 Crema di tartufo bianco

White truffle cream	25 g	48 mesi	6/7 g a persona	15
---------------------	------	---------	-----------------	----

0108 Crema di tartufo bianco

White truffle cream	0,9 oz	48 months	0,21/ 0,24 oz.	15
---------------------	--------	-----------	----------------	----

0109 Crema di tartufo bianco

White truffle cream	50 g	48 mesi	6/7 g a persona	10
	1,7 oz	48 months	0,21/ 0,24 oz.	10

Ingredienti: tartufo bianco (Tuber magnatum Pico) 60%, olio di semi di mais, Tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.) 10%, acqua ,sale, acidificante: acido citrico, estratto naturale di Tartufo bianco (Tuber magnatum Pico), aromi.

Ingredients: white truffle (Tuber magnatum Pico) 60%, corn-oil, bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.) 10% water, salt, acidifying: citric acid, white truffle (Tuber magnatum Pico), natural extract, flavourings.

0304 Crema di tartufo nero

Black truffle cream	45 g	48 mesi	6/7 g a persona	6
---------------------	------	---------	-----------------	---

Ingredienti: tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum Vitt.) 60%,olio di semi di mais,tartufo brumale (Tuber brumale Vitt.)10%, acqua,sale, acidificante; acido citrico,estratto naturale di tartufo nero (Tuber melanosporum Vitt.).

Ingredients: fine black truffle (Tuber melanosporum Vitt.) 60%, corn seed oil, "Brumale" truffle (Tuber brumale Vitt.) 10%, water, salt, acid; citric acid, natural black truffle extract (Tuber melanosporum Vitt.).

0405 Crema di tartufo estivo

Summer truffle cream	25 g	48 mesi	6/7 g a persona	6
----------------------	------	---------	-----------------	---

0407 Crema di tartufo estivo

Summer truffle cream	0,9 oz	48 months	0,21/ 0,24 oz.	6
----------------------	--------	-----------	----------------	---

Ingredienti: tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 60%, olio di semi di mais, estratto naturale di tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.), sale, acidificante: acido citrico, aromi.

Ingredients: summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 60%, corn oil, summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) natural extract, salt, acid: citric acid, flavourings.

I TARTUFI IN OLIO
Truffles in oil

	PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	DOSI Dosage	PZ. X CART. Pcs. / Case
0205 Carpaccio tartufo bianchetto Sliced truffle in oil Ingredienti: tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.) 50%, olio di semi di mais, sale, aromi. Ingredients: bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.) 50%, corn-oil, salt, flavourings.	45 g 1,6 oz	48 mesi 48 months	7/8 g a persona 0,24/ 0,28 oz per person	6 6
0412 Tartufo estivo macinato Minced summer truffle in oil	45 g 1,6 oz	48 mesi 48 months	7/8 g a persona 0,24/ 0,28 oz per person	6 6
0419 Tartufo estivo macinato Minced summer truffle in oil Ingredienti: tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 50%, olio di semi di mais, sale, aroma. Ingredients: summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 50%, corn-oil, salt, flavor.	80 g 2,82 oz	48 mesi 48 months	7/8 g a persona 0,24/ 0,28 oz per person	6 6
0418 Scaglie tartufo estivo Sliced truffle in oil (summer truffle)	45 g 1,6 oz	48 mesi 48 months	7/8 g a persona 0,24/ 0,28 oz per person	6 6
0417 Scaglie tartufo estivo Sliced truffle in oil (summer truffle) Ingredienti: tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 50%, olio di semi di mais, sale, aroma. Ingredients: summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 50%, corn-oil, salt, flavor.	80 g 2,82 oz	48 mesi 48 months	7/8 g a persona 0,24/ 0,28 oz per person	6 6
0310 Scaglie tartufo nero Sliced truffle in oil (black truffle) Ingredienti: tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum Vitt.) 30%, tartufo nero d'inverno (Tuber brumale Vitt.) 20%, olio di semi di mais, sale, aroma. Ingredients: black truffle (Tuber melanosporum Vitt.) 30%, black winter (Tuber brumale Vitt.) 20%, corn-oil, salt, flavouring.	45 g 1,6 oz	48 mesi 48 months	7/8 g a persona 0,24/ 0,28 oz per person	6 6

I CONDIMENTI
Condiments

	PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	DOSI Dosage	PZ. X CART. Pcs. / Case
0501 Condiburro tartufo bianco White truffle butter	45 g	30 mesi	15/20 g a persona	6
0502 Condiburro tartufo bianco White truffle butter Ingredienti: burro 88%, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", Tartufo bianco (Tuber magnatum Pico) 4%, Tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.) 1%, sale, patate, acidificante: acido citrico, aromi. Ingredients: butter 88%, cheese "PDO" Parmigiano Reggiano", Tartufo bianco (Tuber magnatum Pico) 4%, Tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.) 1%, salt, potatoes, acid: citric acid, flavourings.	80 g 3,1 oz	30 mesi 30 months	15/20 g a persona 0,5 / 0,7 oz per person	6 6
0503 Tartufetta Condiment based on butter with summer truffle Ingredienti: burro 88%, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 5%, sale, patate, acidificante: acido citrico, aroma. Ingredients: butter 88%, cheese "Parmigiano Reggiano DOP" (Protected Designation of Origin), summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 5%, salt, potatoes, acid: citric acid, flavouring.	80 g 3,1 oz	30 mesi 30 months	15/20 g a persona 0,5 / 0,7 oz per person	6 6

GLI ESSENZIALI

Essentials

	PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	DOSI Dosage	PZ. X CART. Pcs. / Case
0504 Condimento a base di olio di oliva al gusto di tartufo bianco	55 ml	30 mesi	7/8ml a persona	6
Condiment olive oil flavoured white truffle	1,8 oz	30 months	0,23/ 0,27 oz per person	6
0505 Condimento a base di olio di oliva al gusto di tartufo bianco	250 ml	30 mesi	7/8ml a persona	6
Condiment olive oil flavoured white truffle	8,4 oz	30 months	0,23/ 0,27 oz per person	6
Ingredienti: olio di oliva, aromi. Ingredients: olive oil, flavourings.				
0538 Condimento a base di olio extra vergine di oliva al tartufo bianco	55ml	30 mesi	7/8ml a persona	6
Condiment made of extra virgin olive oil with white truffles	1,8 oz	30 months	0,23/ 0,27 oz per person	6
0539 Condimento a base di olio extra vergine di oliva al tartufo bianco	100 ml	30 mesi	7/8ml a persona	6
Condiment made of extra virgin olive oil with white truffles	3,52 oz	30 months	0,23/ 0,27 oz per person	6
Ingredienti: Olio extra vergine di oliva, aromi, tartufo bianco essiccato (Tuber magnatum Pico) 0,2%. Ingredients: Extra virgin olive oil, flavourings, dried white truffle (Tuber magnatum Pico) 0,2%.				
0510 Condimento a base di olio di oliva al tartufo bianco	250 ml	30 mesi	7/8ml a persona	6
Condiment olive oil with white truffles	8,4 oz	30 months	0,23/ 0,27 oz per person	6
Ingredienti: Olio di oliva, aromi, tartufo bianco essiccato (Tuber magnatum Pico) 0,2%. Ingredients: olive oil, flavourings, dried white truffle (Tuber magnatum Pico) 0,2%.				
0530 Condimento a base di olio di oliva al gusto di tartufo nero	55 ml	30 mesi	7/8ml a persona	6
Condiment olive oil flavoured black truffle	1,8 oz	30 months	0,23/ 0,27 oz per person	6
0531 Condimento a base di olio di oliva al gusto di tartufo nero	250 ml	30 mesi	7/8ml a persona	6
Condiment olive oil flavoured black truffle	8,4 oz	30 months	0,23/ 0,27 oz per person	6
Ingredienti: olio di oliva, aroma. Ingredients: olive oil, flavouring.				
0780 Condimento agrodolce al tartufo	100 ml	30 mesi	7/8ml a persona	6
Bittersweet seasoning with truffle	3,52 oz	30 months	0,23/ 0,27 oz per person	6
Ingredienti: mosto d'uva cotto, aceto di vino, aroma. Contiene solfiti. Ingredients: cooked grape must, wine vinegar, flavouring. Contains sulphites.				
0770 Sale con tartufo estivo	100 g	24 mesi	2/3 g a persona	6
Summer truffle salt	3,53 oz	24 months	0,07/0,10 oz per person	6
0771 Sale con tartufo estivo	30 g	24 mesi	2/3 g a persona	6
Summer truffle salt	1 oz	24 months	0,07/0,10 oz per person	6
0772 Sale con tartufo estivo	200g	24 mesi	2/3 g a persona	6
Summer truffle salt	7 oz	24 months	0,07/0,10 oz per person	6
Ingredienti: sale grosso marino alimentare, tartufo estivo essiccato (Tuber aestivum Vitt.) 3%, aroma. Ingredients: sea salt, summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 3%, flavouring.				
0330 Succo al tartufo estivo	170 ml	30 mesi	20/30 ml a persona	6
Summer truffle sauce	5,9 oz	30 months	0,7 / 1,05 oz per person	6
Ingredienti : estratto acquoso di tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 99%,sale,aroma. Ingredients: summer truffle extract (Tuber aestivum Vitt.)99%,salt,flavouring.				

I SALUMI

Cold cuts

0750 Salsicciotto al tartufo (salame morbido)

	PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	PZ. X CART. Pcs. / Case
Soft truffled salami	300/400 g	6 mesi	A peso
Ingredienti: suino,sale,tartufo estivo(Tuber aestivum Vitt.) 1%, saccarosio, destrosdio, aroma, spezie, antiossidante E 300-E301, conservanti E 252. Budello non edibile.	10,5/14,1 oz	6 months	Sold by weight
Ingredients: pork, salt, summer truffle (Tuber aestivum Vitt.)1%, saccarosio,dextrose, flavour, spices, antioxidant E 300-E301, preservative E 252. Not edible casing.			

0751 Salame al tartufo stagionato

Matured truffled salami	200/300 g	6 mesi	A peso
Ingredienti: carne di suino,sale,tartufo estivo(Tuber aestivum Vitt.)1%, Destrosio Aromi, Antiossidante, E301, Conservanti E252-E250. SENZA GLUTINE-SENZA LATTOSIO –BUDELLO NON EDIBILE/	7/10,5 oz	6 months	Sold by weight
Ingredients: pork, salt, summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 1%, Dextrose, Flavours, Antioxidant: E301, Preservatives : E252-E250.GLUTEN-FREE WITHOUT LACTOSE.NOT EDIBLE CASING.			

0752 Mortadella con tartufo piccola

Truffled small mortadella	500/600 g	6 mesi	A peso
	17,63/21,16 LB	6 months	Sold by weight
0753 Mortadella con tartufo grande	2/3 kg	6 mesi	A peso
Truffled small mortadella	4,4/6,6 Lb LB	6 months	Sold by weight

Ingredienti: Carne di suino, trippini di suino, sale marino, destrosio, tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.)1%, Destrosio, Aromi, Antiossidante, E 301,Conservanti E 252-E 250 .SENZA GLUTINE-SENZA LATTOSIO-BUDELLO NON EDIBILE.

Ingredients: Pork meat, pork “trippini” , sea salt, dextrose, summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 1%, Dextrose, Flavours, Antioxidant, E 301, Preservatives E 252-E 250.

GLUTEN-FREE WITHOUT LACTOSE-NOT EDIBLE CASING.

MIELE E FORMAGGI

Cheese and honey

0802 Formaggio al tartufo

Truffled cheese	180/200 g	6 mesi	A peso
	6,34/7,05 oz	6 months	Sold by weight

0801 Formaggio al tartufo

Truffled cheese	450/500 g	6 mesi	A peso
Ingredienti: latte e latte ovino pastorizzati (origine Italia),tartufo estivo (tuber aestivum Vitt.) 1%, acqua,aroma,sale,caglio,fermenti lattici vaccini.Conservanti sulla crosta E 203,E 202, E 235.CROSTA NON EDIBILE/	15,8/17,6 oz	6 months	Sold by weight
Ingredients: pasteurized sheep's milk and milk, (Italy origin), summer truffle (tuber aestivum Vitt.) 1%, water, aroma, salt, rennet, lactic ferments. Preservatives on the crust E 203, E 202, E 235. CRUST NON EDIBLE			

0810 Formaggio stagionato in fossa

“Fossa” pecorino cheese	1/1,2 kg	6 mesi	A peso
Ingredienti: Latte ovino (origine Italia), pastorizzato,sale,caglio,fermenti lattici selezionati.Conservanti : E 202-E 235 sulla crosta. Ingredients: pasteurized sheep milk, rennet,salt. Preservative E 202-E235 (on the crust).	2,2/2,6 LB	6 months	Sold by weight

0720 Condimento a base di miele
al gusto di tartufo bianco

Truffled honey	100 g	30 mesi	6
	3,5 oz	30 months	6
Ingredienti: miele d'acacia, aroma. Può contenere tracce di frutta a guscio.			
Ingredients: acacia honey, white truffle flavouring. May contains traces of nuts and products thereof.			

IDEE REGALO

Ideal taste

PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	PZ. X CART. Pcs. / Case
--------------------------	-------------------------------	----------------------------

0710 Cofanetto con 4 prodotti assaggio al tartufo
Gift box with 4 truffle tasting products

Tartufata

Mushrooms and truffle sauce

Ingredienti: funghi champignons (Agaricus bisporus) 58%, olio di semi di mais, Tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 1%, olive nere, sale, acciughe, acidificante: acido citrico, olio di semi di girasole, aromi, piante aromatiche, stabilizzante: gluconate ferrosol
Ingredients: mushrooms champignons (Agaricus bisporus) 58%, corn oil, summer truffles (Tuber aestivum Vitt.) 1%, black olives, salt, anchovies, acid: citric acid, sunflower oil, flavourings, herbs, stabilizer: ferrous gluconate.

45 g

1,6 oz

30 mesi

30 months

6

6

Salsa con tartufo bianchetto

Sauce with bianchetto truffle

Ingredienti: acqua, burro, panna da montare (crema di latte, protein del latte, stabilizzante: farina di semi di guar carragenina), farina di frumento, Tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.) 1%, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", succo di limone, sale, estratto di Tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.)
Ingredients: water, butter, whipping cream (cream, milk, protein, stabilizer: see flour guarcarragenina), wheat flour, bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.) 1%, cheese "PDO Parmigiano Reggiano", lemon juice, salt, bianchetto truffle extract (Tuber borchii Vitt.)

45 g

1,6 oz

30 mesi

30 months

6

6

Crema con funghi al tartufo

Mushrooms and truffles cream

Ingredienti: funghi champignons (Agaricus bisporus) 60%, olio di semi di mais, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", Tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.) 1%, sale, pepe, aromi
Ingredients: mushrooms champignons (Agaricus bisporus), corn oil, cheese "PDO Parmigiano Reggiano", "bianchetto" truffle (Tuber borchii Vitt.) 1%, salt, pepper, flavouring

45 g

1,6 oz

30 mesi

30 months

6

6

Condimento a base di olio di oliva
al gusto di tartufo bianco

Condiment based olive oil with white truffle.

Ingredienti: olio di oliva, aroma
Ingredients: olive oil, flavouring

55 ml

1,6 oz

30 mesi

30 months

6

6

GLI ACCESSORI

Accessories

0702 Affetta tartufi acciaio inox
Truffle slicers inox

Strumenti utilizzati per il taglio di tartufi, funghi o formaggi, a lama ondulata e regolabile.
Special instruments with undulated and adjustable blade used to cut truffles, mushrooms and cheese.



CERTIFICAZIONI

Certifications

Per offrire ai nostri clienti solo l'eccellenza e la sicurezza di un prodotto conforme agli standard di qualità, l'azienda dal 2014 si è certificata BRC - standard globale per la sicurezza alimentare - e IFS - sistema di gestione e qualità della sicurezza alimentare. Inoltre l'azienda si è certificata con una range di prodotti biologici.

To offer our customers only the excellence and safety of a product conforming to the quality standards, since 2014, T&C products are certified by the BRC - the global standard for food safety and by IFS - the management system that certifies the quality of our goods. The company has been certified with a selection of organic products as well.

L'AZIENDA

Dal 1990 la T&C s.r.l offre ai suoi clienti tartufi di assoluta qualità, sia freschi che conservati. Grazie alla scelta di materie prime eccellenti e a metodi di lavorazione all'avanguardia, proponiamo prodotti che ben mantengono le caratteristiche organolettiche, la genuinità e la freschezza di questo prezioso fungo ipogeo. L'impegno e la grande passione ci hanno portato nel tempo a ricercare sempre l'eccellenza, oggi riconosciuta da certificazioni che attestano la notevole qualità dei prodotti e il rispetto di elevati standard, elementi fondamentali su cui il settore dei professionisti può contare. Grazie alla serietà, alle innovative tecnologie di produzione, e al perfetto connubio tra "tradizione e modernità", i prodotti T&C tartufi riescono a soddisfare tutti gli amanti del tartufo.

ACQUALAGNA

T & C



THE COMPANY

Since 1990's, T&C of Acqualagna's delivers to its customers the finest quality Truffles, both raw and semi-finished goods, at the top levels of freshness and value. By exclusively using the best quality products and thanks to the leading technologies applied to the process, T&C conveys a product that keep its organoleptic features and at the same time maintains the freshness. The commitment and the passion allowed us to deliver a top quality raw product, that translated by winning excellence certificates and prizes, that furthermore underlines the highest standards of this company. Thanks to its reliability, innovative production technologies, and the perfect combination of "tradition and modernity", T&C truffles products are able to meet all of the truffle lovers.



TARTUFI TENTAZIONI

T&C s.r.l.

Sede e stab. T&C s.r.l. - Via Pole, 26 A 61041

ACQUALAGNA (PU) ITALY

Tel. +39 0721-799065 Fax +39 0721-797259

www.tectartufi.it

email: info@tectartufi.it