



TARTUFI TENTAZIONI



RETAIL



#TUTTOÈTARTUFABILE PER T&C!
#ALLISTRUFFLEABLE FOR T&C!

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 oaks and elm trees. These trees especially determine the particularity of the fungus which, based on the area where it matures, differs on the colour, flavour and scent.

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 modern industrial technologies. Our products, keep the flavour of the truffle 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.



TIPOLOGIE



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

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

TERROIR: prefers almost 100% shade

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

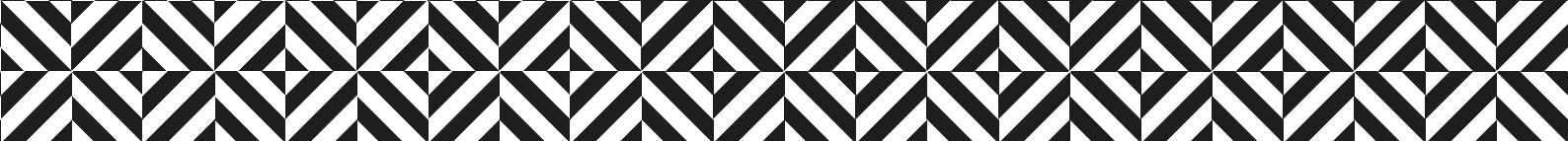
TERROIR: mal tollera ombreggiamenti superiori al 60% e si può trovare da un ambiente collinare fino a terreni con un altitudine più elevata

HARVEST TIME: december/january/february

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

TERROIR: it doesn't tolerate more than 60% shade 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

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

TERROIR: it doesn't tolerate over 60% shade 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

SCENT: the scent is much more delicate than others the flavour recall the porcini mushrooms.

TERROIR: fits higher levels of shade.



TARTUFI TRUFFLES



I NOSTRI PRODOTTI

OUR PRODUCTS

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

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

Ulderico Marchetti



T&C PLUS



FACILITÀ
Ease



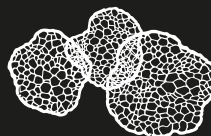
QUALITÀ
Quality



VERSATILITÀ
Versatility



DIGERIBILITÀ
Digestibility



**I PRODOTTI
T&C TARTUFI
AD OGNI PASTO,
NON SOLO
LA DOMENICA!**



**T&C TRUFFLES
PRODUCTS
AT EVERY MEAL,
NOT ONLY
ON SUNDAY!**

INDICE

Index

I TARTUFI IN SALAMOIA	The truffles in brine	9
I PRONTI ALL'USO	Ready to use	12
LA PASTADI CAMPOFILONE	The "Campofilone Pasta"	18
GLI ESSICCATI	Dried mushrooms	22
LE NOSTRE CREME "in purezza"	Our Pure truffle creams	24
TARTUFI IN OLIO	Truffles in oil	27
I CONDIMENTI	Condiments	30
GLI ESSENZIALI	Essentials	32
MIELE E MANDORLE	Honey and almonds	38
GIFT-REGALO	Gift - box	41

I TARTUFI IN SALAMOIA

The truffles in brine

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.

The truffles in brine are natural truffles in brine, available all year round. These are used mainly to accompany and decorate appetizers, main and second courses at your leisure.

Adding butter based sauces and "Parmigiano Reggiano PDO" or some extra virgin olive oil is the best way to enhance the truffle.



I TARTUFI IN SALAMOIA

The truffles in brine



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
IN SALAMOIA**

"BIANCHETTO"
TRUFFLE 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



I TARTUFI IN SALAMOIA

The truffles in brine



25 g

Cod. 0401



40 g

Cod. 0404



100 g

Cod. 0403

**TARTUFO ESTIVO
IN SALAMOIA**
**SUMMER TRUFFLE
IN BRINE**

Modalità d'uso
Instructions for use





I PRONTI ALL'USO

Ready to use

Le salse pronte all'uso 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 per qualche minuto.

Our ready to use truffles sauces are some of the most versatile and appetizing products, 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 AL TARTUFO
BIANCO**
WHITE TRUFFLE
SAUCE

Modalità d'uso
Instructions for use



180 g
Cod. 0980

SALSA CON TARTUFI
BLACK TRUFFLE
SAUCE

Modalità d'uso
Instructions for use



180 g
Cod. 0963

**SALSA CON ZUCCA E
TARTUFO BIANCO**
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**

**"BIANCHETTO"
TRUFFLE SAUCE**

Modalità d'uso
Instructions for use



180 g
Cod. 0982

VELLUTATA
TRUFFLE SAUCE
(SUMMER TRUFFLE)

Modalità d'uso
Instructions for use



170 g
Cod. 0683

SALSA ALFREDO
CREAM BASED SAUCE
WITH BIANCHETTO
TRUFFLE

Modalità d'uso
Instructions for use



I PRONTI ALL'USO

Ready to use



**CON IL 5%
DI TARTUFO**
WITH 5%
OF TRUFFLE



45 g
Cod. 0620



80g
Cod. 0626



180 g
Cod. 0621

TARTUFATA MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE

Modalità d'uso
Instructions for use





I PRONTI ALL'USO

Ready to use



80g
Cod. 0623

**CREMA CON FUNGHI PORCINI
E TARTUFO BIANCO**
PORCINI MUSHROOMS
AND WHITE TRUFFLE
CREAM

Modalità d'uso
Instructions for use

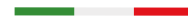


80g
Cod. 0610

**CREMA DI FORMAGGI
CON TARTUFO BIANCO**
CHEESES CREAM
WITH WHITE TRUFFLE

Modalità d'uso
Instructions for use



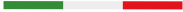


LA PASTA DI CAMPOFILONE

The “Campofilone Pasta”

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, hand-crafted egg pasta extruded through bronze.



LA PASTA DI CAMPOFILONE

The “Campofilone Pasta”



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
RECIPE VIDEOS





VIDEO
RICETTA
RECIPE VIDEOS





GLI ESSICCATI

Dried mushrooms

Indicati per prelibati risotti e paste. I funghi porcini essiccati vanno reidratati in acqua tiepida per 20 minuti. Una volta aperto conservare il prodotto in luogo asciutto.

Perfect for delicious risotti and first dishes. Rehydrate dried porcini mushrooms in warm water for 20 minutes. Once opened store it in a dry place.

GLI ESSICCATI

Dried mushrooms



10 g

Cod. 0848



40 g

Cod. 0852



80 g

Cod. 0854

**FUNGHI PORCINI
SECCHI EXTRA**
**DRIED PORCINI
MUSHROOMS EXTRA
QUALITY**

Modalità d'uso
Instructions for use





LE NOSTRE CREME “in purezza”

Our pure truffle creams

Le nostre creme di tartufo si utilizzano in cucina per diverse preparazioni: dai condimenti per primi piatti, per farciture di arrostiti, ai ripieni per pasta, omelette o frittate. 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 recipes, stuffing for pasta, omelettes.

They are excellent products, with high quality raw materials and with a **high percentage of truffle.**

LE NOSTRE CREME “in purezza” Our Pure truffle creams



**CON IL 70%
DI TARTUFO**
WITH 70%
OF TRUFFLE



25 g
Cod. 0107

50 g
Cod. 0108

45 g
Cod. 0109

**CREMA DI
TARTUFO BIANCO**

**CREAM OF
WHITE TRUFFLE**

Modalità d'uso
Instructions for use



LE NOSTRE CREME “in purezza” Our Pure truffle creams



**CON IL 60%
DI TARTUFO**
WITH 60%
OF TRUFFLE



45 g

Cod. 0304

**CREMA DI
TARTUFO NERO**
**BLACK TRUFFLE
CREAM**

Modalità d'uso
Instructions for use



25 g

Cod. 0405



**CREMA DI
TARTUFO ESTIVO**
**SUMMER TRUFFLE
CREAM**

Modalità d'uso
Instructions for use



45 g

Cod. 0407

TARTUFI IN OLIO

Truffles in oil

I tartufi in olio sono eccellenti in insalate, vellutate di patate, filetti di carne, uova, tartare e addirittura pizze.

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





TARTUFI IN OLIO

Truffles in oil



45 g

Cod. 0412

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



80 g

Cod. 0419

Modalità d'uso
Instructions for use



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 "BIANCHETTO"
TRUFFLE IN OIL

Modalità d'uso
Instructions for use



80 g
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), excellent for escalopes, fish (perfect with bass fish), sushi and vegetable timbales.

I CONDIMENTI

Condiments



80 g
Cod. 0503

CONDIBURRO CON TARTUFO ESTIVO

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





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, omelette.

Ottime per arricchire arrosti di carne o entrecôte alla griglia.

You can add flavor in small doses in your food with the help of these condiments suggested for egg pasta, raw and cooked vegetables, omelette. Excellent to enrich roast beef or grilled entrecôte.

GLI ESSENZIALI

Essentials



TESTIMONE DI TARTUFO
WITH TRUFFLE INSIDE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO

Italian extra virgin olive oil



250 ml

Cod. 0537

CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

AL TARTUFO BIANCO

CONDIMENT MADE
OF EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL

WITH WHITE TRUFFLE

Modalità d'uso
Instructions for use



100 ml

Cod. 0539



250 ml

Cod. 0534

CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

AL TARTUFO NERO

CONDIMENT MADE
OF EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL

WITH BLACK TRUFFLE

Modalità d'uso
Instructions for use



GLI ESSENZIALI Essentials



60 ml
Cod. 0504

250 ml
Cod. 0505
Cod. 0540

Anti rabbocco/ Anti refill

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

CONDIMENT MADE OF OLIVE OIL
WITH WHITE TRUFFLE FLAVOUR

Modalità d'uso
Instructions for use



60 ml
Cod. 0530

250 ml
Cod. 0531
Cod. 0532

Anti rabbocco/ Anti refill

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

CONDIMENT MADE OF OLIVE OIL
WITH BLACK TRUFFLE FLAVOUR

Modalità d'uso
Instructions for use



GLI ESSENZIALI Essentials



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO Italian extra virgin olive oil



175 ml
Cod. 0544



250 ml
Cod. 0545



150 ml
Cod. 0547



250 ml
Cod. 0541

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

CONDIMENT MADE OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
WITH WHITE TRUFFLE FLAVOUR

Modalità d'uso
Instructions for use



GLI ESSENZIALI

Essentials



85 g

Cod. 0792

**TARTUMIX
INSAPORITORE
AL TARTUFO**

TRUFFLE AND SPICES

Modalità d'uso
Instructions for use



Cod. 0771



100 g

Cod. 0770

**SALE CON TARTUFO
ESTIVO**

SUMMER
TRUFFLE SALT

Modalità d'uso
Instructions for use







MIELE E MANDORLE

Honey and almonds

Il miele è una nota dolce per insaporire formaggi stagionati, frutta, mandorle al tartufo, dolci (ciambelloni, crema inglese) e mostarda.

Honey is perfect to flavor well matured cheese, fruits, truffled almonds, sweet cakes (egg cream) and mustard.



MIELE, FORMAGGI E MANDORLE

Cheese, honey and almonds

NEW



90 g

Cod. 0990

**MANDORLE AL
TARTUFO**
TRUFFLED ALMONDS

Modalità d'uso
Instructions for use



40 g

Cod. 0991



100 g

Cod. 0720

**CONDIMENTO
A BASE DI MIELE
AL GUSTO
DI TARTUFO BIANCO**
TRUFFLE-FLAVOURED
CONDIMENT MADE
WITH HONEY

Modalità d'uso
Instructions for use



GIFT - REGALO

Gift - box



Cod. 0710

COFANETTO CON 4 PRODOTTI ASSAGGIO AL TARTUFO
GIFT BOX WITH 4 TRUFFLE PRODUCTS

SALSA CON TARTUFO BIANCHETTO
SAUCE WITH "BIANCHETTO" TRUFFLE

TARTUFATA
MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE

CREMA DI FUNGHI AL TARTUFO
TRUFFLE MUSHROOM CREAM

**CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI OLIVA
AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO**
CONDIMENT MADE OF OLIVE OIL
WITH WHITE TRUFFLE FLAVOUR



Cod. 0702

AFFETTA TARTUFI
ACCIAIO INOX

INOX
TRUFFLE SLICERS

Modalità d'uso
Instructions for use



GIFT - REGALO

Gift - box



Cod. KIT6

CONFEZIONE REGALO RED TIN

GIFT BOX RED TIN

CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI OLIVA
AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO
CONDIMENT MADE OF OLIVE OIL
WITH WHITE TRUFFLE FLAVOUR

TARTUFATA
MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE

CON CARTOLINA RICETTA
WITH RECIPE CARD



Cod. KIT7

CONFEZIONE REGALO GREY TIN

GIFT BOX GREY TIN

SALE CON TARTUFO ESTIVO
SUMMER TRUFFLE SALT

TARTUFATA
MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE

CON CARTOLINA RICETTA
WITH RECIPE CARD

TARTUFIAMO? Truffle-able?



VIDEO RICETTE



RECIPE VIDEOS

PREPARARE PIATTI AL TARTUFO È FACILISSIMO!
Segui le videoricette realizzate dallo chef *Michele Pentucci*
con i nostri prodotti al tartufo.

IT IS VERY EASY TO PREPARE TRUFFLE BASED RECIPES!
Follow the recipe videos created
by chef *Michele Pentucci*.

SCHEDA TECNICHE
Datasheet

I TARTUFI IN SALAMOIA
The truffles in brine

	PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	DOSI Dosage	PZ. X CART. Pcs. / Case
0102 Tartufo bianco italiano extra in salamoia Italian white truffle in brine Ingredienti: tartufo bianco (Tuber magnatum Pico) 80%, acqua, sale marino. Ingredients: white truffle (Tuber magnatum Pico) 80%, water, sea 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 in salamoia "Bianchetto" truffle in brine Ingredienti: tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.) 80%, acqua, sale marino. Ingredients: bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.) 80%, water, sea 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 extra in salamoia Black truffle in brine Ingredienti: tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum Vitt.) 80%, acqua, sale marino. Ingredients: fine black truffle (Tuber melanosporum Vitt.) 80%, water, sea 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 in salamoia Summer truffle in brine Ingredienti: tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) terza categoria 80%, acqua, sale marino. Ingredients: summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) third category 80%, water, sea 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 in salamoia Summer truffle in brine Ingredienti: tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) terza categoria 80%, acqua, sale marino. Ingredients: summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) third category 80%, water, sea 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 in salamoia Summer truffle in brine Ingredienti: tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) terza categoria 80%, acqua, sale marino. Ingredients: summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) third category 80%, water, sea salt.	40 g 1.41 oz	48 mesi 48 months	7/8 g a persona 0.2 oz per person	6 6

0961 Salsa al tartufo bianco

White truffle sauce

Ingredienti: acqua, burro, farina di frumento, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo bianco (Tuber magnatum Pico) 2%, brodo in polvere vegetale sale, estratto di lievito, ortaggi disidratati in polvere (carota, cipolla, porro), aromi naturali, saccarosio, tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.) 1%, olio extravergine di oliva, spezie, aromi naturali, aromi, acidificante: acido citrico.
Ingredients: water, butter, wheat flour, "PDO (protected designation Origin) Parmigiano Reggiano" cheese, white truffle (Tuber magnatum Pico) 2%, vegetable broth powder salt, yeast extract, dehydrated powdered vegetables (carrot, onion, leek), natural flavors, sucrose, "bianchetto" truffle (Tuber borchii Vitt.)1%, extra virgin olive oil, spices, natural flavour, flavourings, acid: citric acid.

180 g	36 mesi	30/40 g a persona	6
6.35 oz	36 months	1.05/1.4 oz per person	6

0963 Salsa con zucca e tartufo bianco

Pumpkin and white truffle sauce

Ingredienti: acqua, zucca 15%, burro, farina di frumento, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo bianco (Tuber magnatum Pico) 2%, brodo in polvere vegetale sale, estratto di lievito, ortaggi disidratati in polvere (carota, cipolla, porro), aromi naturali, saccarosio, olio extra vergine di oliva, spezie, aromi naturali, aromi, acidificante: acido citrico.
Ingredients: water, pumpkin 15%, butter, wheat flour, cheese "Parmigiano Reggiano DOP" (Protected Designation of Origin), white truffle (Tuber magnatum Pico) 2%, vegetable broth powder salt, yeast extract, dehydrated powdered vegetables (carrot, onion, leek), natural flavors, sucrose, extra virgin olive oil, spices, natural flavourings, flavourings, acid: citric acid.

180 g	36 mesi	30/40 g a persona	6
6.35 oz	36 months	1.05/1.4 oz per person	6

0980 Salsa con tartufi

Black truffle sauce

Ingredienti: funghi champignon (Agaricus bisporus) 56%, olio extra vergine di oliva, pistacchi, tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum Vitt.) 2%, tartufo nero d'inverno (Tuber brumale Vitt.) 2%, sale marino, fungo porcino secco (Boletus edulis e relativo gruppo), aroma, estratto acquoso di tartufo nero (Tuber melanosporum Vitt.).
Ingredients: champignon mushrooms (Agaricus bisporus) 56%, extra virgin olive oil, pistachio nuts, fine black truffle (Tuber melanosporum Vitt.) 2%, black winter truffle (Tuber brumale Vitt.) 2%, salt, dried porcini mushrooms (Boletus edulis and related group), flavouring, water extract of fine black truffle (Tuber melanosporum Vitt.).

180 g	36 mesi	30/40 g a persona	6
6,35 oz	36 months	1.05/1.4 oz per person	6

0984 Salsa con tartufo bianchetto

"Bianchetto" truffle sauce

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.).
Ingredients: water, butter, whipping cream (cream, stabiliser: carrageenan) , bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.) 8%, wheat flour, "PDO (protected designation Origin) Parmigiano Reggiano" cheese, lemon juice, salt, water extract of bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.).

180 g	36 mesi	30/40 g a persona	6
6.35 oz	36 months	1.05/1.4 oz per person	6

0620 Tartufata

Mushrooms and truffle sauce

45 g	48 mesi	30/40 g a persona	6
------	---------	-------------------	---

0626 Tartufata

Mushrooms and truffls sauce

1.6 oz	48 months	1.05/1.4 oz per person	6
--------	-----------	------------------------	---

0621 Tartufata

Mushrooms and truffle sauce

80 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 marino, acciughe, acidificante: acido citrico, olio di semi di girasole, aromi, piante aromatiche, stabilizzante: gluconato ferroso
Ingredients: mushrooms champignons (Agaricus bisporus) 58%, corn oil, summer truffles (Tuber aestivum Vitt.) 5%, black olives, sea salt, anchovies, acid: citric acid, sunflower oil, flavourings, herbs, stabiliser: ferrous gluconate.

2.82 oz	48 months	1.05/1.4 oz per person	6
---------	-----------	------------------------	---

180 g	48 mesi	30/40 g a persona	6
6.35 oz	48 months	1.05/1.4 oz per person	6

	PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	DOSI Dosage	PZ. X CART. Pcs. / Case
0982 Vellutata				
Truffles sauce (summer truffle)	180 g	36 mesi	30/40 g a persona	6
Ingredienti: acqua, burro, farina di frumento, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 3%, succo di limone, sale marino, estratto acquoso di tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.).	6.35 oz	36 months	1.05/1.4 oz per person	6
Ingredients: water, butter, wheat flour, cheese "Parmigiano Reggiano DOP" (Protected Designation of Origin), summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 3%, lemon juice, sea salt, water extract of summer truffle (Tuber aestivum Vitt.).				
0683 Salsa Alfredo				
Cream based sauce with bianchetto truffle	170 g	36 mesi	30/40 g a persona	6
Ingredienti: panna da montare (crema di latte, stabilizzante: carragenina) 44%, acqua, olio di oliva, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", amido di mais, sale marino, tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.) 1%, aromi, aglio, pepe./ Ingredients: whipping cream (milk cream, stabilizer: carrageenan) 44%, water, olive oil, cheese "Parmigiano Reggiano DOP" (Protected Designation of Origin), corn starch, sea salt, bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.) 1%, flavourings, garlic, pepper.	5.9 oz	36 months	1.05/1.4 oz per person	6
0623 Crema con funghi porcini e tartufo bianco				
Porcini mushrooms and white truffle cream	80 g	36 mesi	15/20 g a persona	6
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.), sale marino, aromi.	2.82 oz	36 months	0.5/0.7 oz per person	6
Ingredients: porcini mushrooms (Boletus edulis and related group) 32%, corn oil, water, white truffle (Tuber magnatum Pico) 4%, bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.), sea salt, flavourings.				
0610 Crema di formaggi con tartufo bianco				
Cheeses cream with white truffle	80 g	36 mesi	15/20 g a persona	6
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.), sale marino, aromi.	2.82 oz	36 months	0.5/0.7 oz per person	6
Ingredients: cheese (milk, milk cream, lactic ferments, salt) 72%, butter, water, white truffle (Tuber magnatum Pico) 5%, cheese "Parmigiano Reggiano DOP" (Protected Designation of Origin) 4,5%, cornstarch, bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.), sea salt, flavourings.				

LA PASTA DI CAMPOFILONE

The “Campofilone Pasta”

	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 eggs pasta	9 oz	24 months	//	6
0921 Fettuccine	250 g	24 mesi	80 g a persona	6
Fettuccine eggs pasta	9 oz	24 months	//	6
Ingredienti: semola di grano duro, uova 35,3%. - Può contenere soia. Paese di coltivazione del grano: ITALIA. Paese di molitura: ITALIA/ Ingredients: durum wheat semolina, eggs 35,3%. Country of wheat cultivation: Italy. Milling country: Italy				
0930 Fettuccine al tartufo				
Truffle eggs pasta	250 g	24 mesi	80 g a persona	6
	9 oz	24 months	//	6
Ingredienti: semola di grano duro, uova 23%, semilavorato al tartufo estivo (tartufo estivo [Tuber aestivum Vitt.] 50%, acqua, aromi, sale, estratto acquoso di tartufo estivo [Tuber aestivum Vitt.]) 3,6%, aroma. Può contenere Soia. Paese di coltivazione del grano: ITALIA. Paese di molitura: ITALIA. Ingredients: durum with wheat semolina, eggs, food preparation based on summer truffle (summer truffle [Tuber aestivum Vitt.] 50%, water, flavourings, salt, aqueous extract of summer truffle [Tuber aestivum Vitt.]) 3,6%, flavouring. Could contain soy. Country of wheat cultivation: ITALY. Milling country: ITALY				

GLI ESSICCATI

Dried truffles

	PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	DOSI Dosage	PZ. X CART. Pcs. / Case
0848 Funghi porcini extra	10 g	12 mesi	2/3 g a persona	24
Dried porcini mushrooms extra quality	0.3 oz	12 months	0.07/0.10 oz per person	24
0852 Funghi porcini extra	40 g	12 mesi	2/3 g a persona	12
Dried porcini mushrooms extra quality	1,4 oz	12 months	0.07/0.10 oz per person	12
0854 Funghi porcini extra	80 g	12 mesi	2/3 g a persona	10
Dried porcini mushrooms extra quality	2.82 oz	12 months	0.07/0.10 oz per person	10
Ingredienti: funghi porcini secchi (Boletus edulis e relativo gruppo). Qualità extra. Ingredients: dried porcini mushrooms (Boletus edulis and related group). Extra quality.				

LE NOSTRE CREME “in purezza”
Our Pure truffle creams

	PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	DOSI Dosage	PZ. X CART. Pcs. / Case
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.), acqua, sale marino, acidificante: acido citrico, estratto acquoso di tartufo bianco (Tuber magnatum Pico), aromi. Ingredients: white truffle (Tuber magnatum Pico) 60%, corn-oil, bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.), water, sea salt, acid: citric acid, water extract white truffle (Tuber magnatum Pico), flavourings.	45 g	48 mesi	6/7 g a persona	6
	1.6 oz	48 months	0.21/ 0.24 oz.	6
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 nero d'inverno (Tuber brumale Vitt.) 10%, sale marino, acidificante: acido citrico, estratto acquoso di tartufi (tartufo estivo - Tuber aestivum Vitt., tartufo nero pregiato - Tuber melanosporum Vitt., tartufo nero d'inverno - Tuber brumale Vitt.), aromi. Ingredients: fine black truffle (Tuber melanosporum Vitt.) 60%, corn seed oil, winter black truffle (Tuber brumale Vitt.) 10%, sea salt, acid: citric acid, aqueous extract of truffles (summer truffle - Tuber aestivum Vitt., black truffle - Tuber melanosporum Vitt., black winter truffle - Tuber brumale Vitt.), flavourings.	1.6 oz	48 months	0.21/ 0.24 oz.	6
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, sale marino, acidificante: acido citrico, estratto acquoso di tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.), aromi. Ingredients: summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 60%, corn oil, sea salt, acid: citric acid, water extract of summer truffle (Tuber aestivum Vitt.), flavourings.	45 g	48 mesi	6/7 g a persona	6
	1.6 oz	48 months	0.21/ 0.24 oz.	6

TARTUFI IN OLIO
Truffles in oil

	PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	DOSI Dosage	PZ. X CART. Pcs. / Case
0205 Carpaccio - Fette di tartufo bianchetto Sliced “bianchetto” truffle in oil	45 g	48 mesi	7/8 g a persona	6
Ingredienti: tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.) 50%, olio di semi di mais, sale marino, aromi. Ingredients: bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.) 50%, corn-oil, sea salt, flavourings.	1.6 oz	48 months	0.24/ 0.28 oz per person	6
0412 Tartufo estivo macinato in olio Minced summer truffle in oil	45 g	48 mesi	7/8 g a persona	6
Ingredienti: tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 49%, olio di semi di mais, sale marino, aromi. Ingredients: summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 49%, corn-oil, sea salt, flavourings.	1.6 oz	48 months	0.24/ 0.28 oz per person	6
0419 Tartufo estivo macinato in olio Minced summer truffle in oil	80 g	48 mesi	7/8 g a persona	6
Ingredienti: tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 50%, olio di semi di mais, sale marino, aromi. Ingredients: summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 50%, corn-oil, sea salt, flavourings.	2.82 oz	48 months	0.24/ 0.28 oz per person	6

TARTUFI IN OLIO

Truffles in oil

	PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	DOSI Dosage	PZ. X CART. Pcs. / Case
0418 Scaglie di 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
Ingredienti: tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 47%, olio di semi di mais, sale marino, aromi. Ingredients: summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 47%, corn-oil, sea salt, flavourings.				
0417 Scaglie di tartufo estivo Sliced truffle in oil (summer truffle)	80 g 2.82 oz	48 mesi 48 months	7/8 g a persona 0.24/ 0.28 oz per person	6 6
Ingredienti: tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 50%, olio di semi di mais, sale marino, aromi. Ingredients: summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 50%, corn-oil, sea salt, flavourings.				
0310 Scaglie di tartufo nero Sliced truffle in oil (black truffle)	45 g 1.6 oz	48 mesi 48 months	7/8 g a persona 0.24/ 0.28 oz per person	6 6
Ingredienti: olio di semi di mais, tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum Vitt.) 30%, tartufo nero d'inverno (Tuber brumale Vitt.) 20%, sale marino, aromi. Ingredients: corn oil, fine black truffle (Tuber melanosporum Vitt.) 30%, black winter truffle (Tuber brumale Vitt.) 20%, sea salt, flavourings.				

I CONDIMENTI

Condiments

	PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	DOSI Dosage	PZ. X CART. Pcs. / Case
0501 Condiburro con tartufo bianco Condiment based on butter with white truffle	45 g	30 mesi	15/20 g a persona	6
0502 Condiburro con tartufo bianco Condiment based on butter with white truffle	1.6 oz	30 months	0.5 / 0.7 oz per person	6
Ingredienti: burro 88%, "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo bianco (Tuber magnatum Pico) 4%, sale marino, tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.), patate disidratate, acidificante: acido citrico, aromi. Ingredients: butter 88%, cheese "Parmigiano Reggiano DOP" (Protected Designation of Origin), white truffle (Tuber magnatum Pico) 4%, sea salt, bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.), dehydrated potatoes, acid: citric acid, flavourings.				
0503 Condiburro con tartufo estivo Condiment based on butter with summer truffle	80 g 2.82 oz	30 mesi 30 months	15/20 g a persona 0.5 / 0.7 oz per person	6 6
Ingredienti: burro 88%, tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 5%, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", sale marino, patate disidratate, acidificante: acido citrico, aroma. Ingredients: butter 88%, summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 5%, cheese "Parmigiano Reggiano DOP" (Protected Designation of Origin), sea salt, dehydrated potatoes, acid: citric acid, flavouring.				

GLI ESSENZIALI
Essentials

	PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	DOSI Dosage	PZ. X CART. Pcs. / Case
0539 Condimento a base di olio extra vergine di oliva al tartufo bianco Condiment made of extra virgin olive oil with white truffle	100 ml 3.38 fl oz	30 mesi 30 months	7/8ml a persona 0,23/ 0,27 oz per person	6 6
0537 Condimento a base di olio extra vergine di oliva al tartufo bianco Condiment made of extra virgin olive oil with white truffle	250 ml 8.45 fl oz	30 mesi 30 months	7/8ml a persona 0,23/ 0,27 oz per person	6 6
Ingredienti: Olio extra vergine di oliva 98,5%, aromi, tartufo bianco essiccato (Tuber magnatum Pico) 0,1% Ingredients: Extra virgin olive oil 98,5%, flavourings, dried white truffle (Tuber magnatum Pico) 0,1%.				
0534 Condimento a base di olio extra vergine di oliva al tartufo nero Condiment made of extra virgin olive oil with black truffle	250 ml 8.45 fl oz	30 mesi 30 months	7/8ml a persona 0,23/ 0,27 oz per person	6 6
Ingredienti: Olio extra vergine di oliva 97,8%, aroma, tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 0,2%. Ingredients: Extra virgin olive oil 97,8%, flavour, summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 0,2%.				
0504 Condimento a base di olio di oliva al gusto di tartufo bianco Condiment made of olive oil with white truffle flavour	60 ml 2.02 ofl oz	30 mesi 30 months	7/8ml a persona 0,23/ 0,27 oz per person	6 6
0505 Bottiglia 250ml / Bottle 0540 Bottiglia Anti rabbocco 250ml/ Anti refill	250 ml 8.45 fl oz	30 mesi 30 months	7/8ml a persona 0,23/ 0,27 oz per person	6 6
Ingredienti: olio di oliva 99,3%, aromi. Ingredients: olive oil 99,3%, flavourings.				
0530 Condimento a base di olio di oliva al gusto di tartufo nero Condiment made of olive oil with black truffle flavour	60 ml 2.02 fl oz	30 mesi 30 months	7/8ml a persona 0,23/ 0,27 oz per person	6 6
0531 Bottiglia 250 ml/ Bottle 0532 Bottiglia 250 ml Anti rabbocco/ Anti refill	250 ml 8.45 fl oz	30 mesi 30 months	7/8ml a persona 0,23/ 0,27 oz per person	6 6
Ingredienti: olio di oliva 98,5%, aroma. Ingredients: olive oil 98,5%, flavouring.				

	PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	DOSI Dosage	PZ. X CART. Pcs. / Case
Condimento a base di olio extra vergine di oliva al gusto tartufo bianco Condiment made of extra virgin olive oil with white truffle flavour				
	175 ml	30 mesi	7/8ml a persona	6
0544 Lattina/Tin 175 ml	5.91 fl oz	30 months	0.23/ 0.27 oz per person	6
	250 ml	30 mesi	7/8ml a persona	6
0545 Lattina/Tin 250 ml	8.45 fl oz	30 months	0.23/ 0.27 oz per person	6
	150 ml	30 mesi	7/8ml a persona	6
0547 Spray 150ml	5.07 fl oz	30 months	0.23/ 0.27 oz per person	6
	250 ml	30 mesi	7/8ml a persona	6
0541 Spray 250 ml	8.45 fl oz	30 months	0.23/ 0.27 oz per person	6
Ingredienti: Olio extra vergine di oliva 98,6%, aromi. Ingredients: Extra virgin olive oil 98,6%, flavourings.				
0792 Tartumix - Insaporitore al Tartufo Truffle and Spices				
	85 g	18 mesi	3/4 g a persona	6
Ingredienti: sale, polpa di carruba, aroma naturale, tartufo estivo essiccato in polvere (Tuber aestivum Vitt.) 5.5%, spezie in proporzione variabile (cannella, zenzero, pepe nero) 3.5%, aromi, pianta aromatica. Ingredients: salt, carob pulp, natural flavouring, dried summer truffle powder (Tuber aestivum Vitt.) 5.5%, spices in varying proportions (cinnamon, ginger, black pepper) 3.5%, flavours, aromatic plant.	8.8 oz	18 months	0.1 oz per person	6
0770 Sale con tartufo estivo Summer truffle salt				
	100 g	30 mesi	2/3 g a persona	6
	3,53 oz	30 months	0.07/0.10 oz per person	6
0771 Sale con tartufo estivo Summer truffle salt				
	30 g	30 mesi	2/3 g a persona	6
	1 oz	30 months	0.07/0.10 oz per person	6
Ingredienti: sale grosso marino alimentare, tartufo estivo essiccato (Tuber aestivum Vitt.) 3%, aromi. Ingredients: sea salt, dried summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 3%, flavourings.				

MIELE E MANDORLE
Honey and almonds

	PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	PZ. X CART. Pcs. / Case
0990 Mandorle tostate al tartufo Toasted almonds with truffle	90 g 3.17 oz	30 mesi 30 months	6 6
0991 Mandorle tostate al tartufo Toasted almonds with truffle	40 g 1.41 oz	30 mesi 30 months	6 6
Ingredienti: mandorle varietà Valencia 90%, zucchero di canna integrale, tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 2%, sale, aroma, spezia. Può contenere nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, pistacchi. Ingredients: almonds variety Valencia 90%, whole cane sugar, summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 2%, salt, flavouring, spice. May contain hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, pistachio nuts.			
0720 Condimento a base di miele al gusto di tartufo bianco Truffle-flavoured condiment made with honey	100 g 3.5 oz	30 mesi 30 months	6 6
Ingredienti: miele d'acacia, aromi. Ingredients: acacia honey, flavourings.			

GIFT - REGALO

Gift-box

PESO NETTO
Net weight

CONSERVAZIONE
Preservation

PZ. X CART.
Pcs. / Case

KIT6 Confezione regalo red tin

Gift box red tin

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

Condiment made of olive oil with white truffle flavour

Ingredienti: Olio di oliva 99,3%, aromi.

Ingredients: Olive oil 99,3%, flavourings.

60 ml

2.02 fl oz

30 mesi

30 months

Tartufata

Mushrooms and truffle sauce

Ingredienti: funghi champignons (Agaricus bisporus) 58%, olio di semi di mais, tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 5%, olive nere, sale marino, acciughe, acidificante: acido citrico, olio di semi di girasole, aromi, piante aromatiche, stabilizzante: gluconato ferroso

Ingredients: mushrooms champignons (Agaricus bisporus) 58%, corn oil, summer truffles (Tuber aestivum Vitt.) 5%, black olives, sea salt, anchovies, acid: citric acid, sunflower oil, flavourings, herbs, stabiliser: ferrous gluconate.

80 g

2.82 oz

48 mesi

48 months

KIT7 Confezione regalo grey tin

Gift box grey tin

Sale con tartufo estivo

Summer truffle salt

Ingredienti: sale grosso marino alimentare, tartufo estivo essiccato (Tuber aestivum Vitt.) 3%, aromi.

Ingredients: sea salt, dried summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 3%, flavourings.

30 g

1 oz

30 mesi

30 months

Tartufata

Mushrooms and truffle sauce

Ingredienti: funghi champignons (Agaricus bisporus) 58%, olio di semi di mais, tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 5%, olive nere, sale marino, acciughe, acidificante: acido citrico, olio di semi di girasole, aromi, piante aromatiche, stabilizzante: gluconato ferroso

Ingredients: mushrooms champignons (Agaricus bisporus) 58%, corn oil, summer truffles (Tuber aestivum Vitt.) 5%, black olives, sea salt, anchovies, acid: citric acid, sunflower oil, flavourings, herbs, stabiliser: ferrous gluconate.

80 g

2.82 oz

48 mesi

48 months

GIFT - REGALO
Gift-box

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

30 mesi
30 months

Tartufata
Mushrooms and truffle sauce

Ingredienti: funghi champignons (Agaricus bisporus) 60%, olio di semi di mais, olive nere, tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 1%, sale marino, acciughe, acidificante: acido citrico, olio di semi di girasole, aromi, piante aromatiche, stabilizzante: gluconato ferroso.	45 g
Ingredients: mushrooms champignons (Agaricus bisporus) 60%, corn oil, black olives, summer truffles (Tuber aestivum Vitt.) 1%, sea salt, anchovies, acid: citric acid, sunflower oil, flavourings, herbs, stabiliser: ferrous gluconate.	1.6 oz

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.)	45 g
Ingredients: water, butter, whipping cream (cream, milk, protein, stabilizer: see flour guarcarragenina), wheat flour, bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.) 1%, "PDO (protected designation Origin) Parmigiano Reggiano" cheese, lemon juice, salt, bianchetto truffle extract (Tuber borchii Vitt.)	1.6 oz

Crema di funghi al tartufo
Truffle mushroom cream

Ingredienti: funghi champignons (Agaricus bisporus) 72%, olio di semi di mais, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.) 1%, sale marino, pepe, aromi.	45 g
Ingredients: mushrooms champignons (Agaricus bisporus) 72%, corn oil, cheese "Parmigiano Reggiano DOP" (Protected Designation of Origin), bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.) 1%, sea salt, pepper, flavourings.	1.6 oz

Condimento a base di olio di oliva
al gusto di tartufo bianco
Condiment made of olive oil with white truffle flavour

Ingredienti: Olio di oliva 99,3%, aromi.	60 ml
Ingredients: Olive oil 99,3%, flavourings.	2.02 fl oz

CERTIFICAZIONI Certifications



Per offrire i 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. Ma T&C tartufi è anche attenta e sensibile ad un mercato in crescente aumento, tanto che si è certificata anche BIO. Utilizziamo per alcuni dei nostri prodotti carta certificata FSC. La certificazione ha come scopo la corretta gestione forestale e la tracciabilità dei prodotti derivati. Inoltre siamo registrati anche FDA. ente governativo statunitense che si occupa anche della regolamentazione dei prodotti alimentari negli U.S.A.

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. But T&C Tartufi is also careful and sensitive to a growing market, so much so that it has also been certified BIO. We use FSC certified paper for some of our products. The certification has the correct forest management and the traceability of derived products as its purpose. We are also FDA registered. US government agency that deals with the regulation of food products in the U.S.A.



Tutti i giorni da tanti anni
con amore e cuore
selezioniamo i migliori tartufi
per voi!

Every day for many years and with love and heart we select
the best truffles for you!

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, T&C in Acqualagna's delivers to its customers the finest quality Truffles, both raw and conserved 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 keeps 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 underline 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 TRUFFLES



T&C S.r.l.

Acqualagna - ITALY

www.tectartufi.it

info@tectartufi.it

