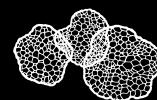


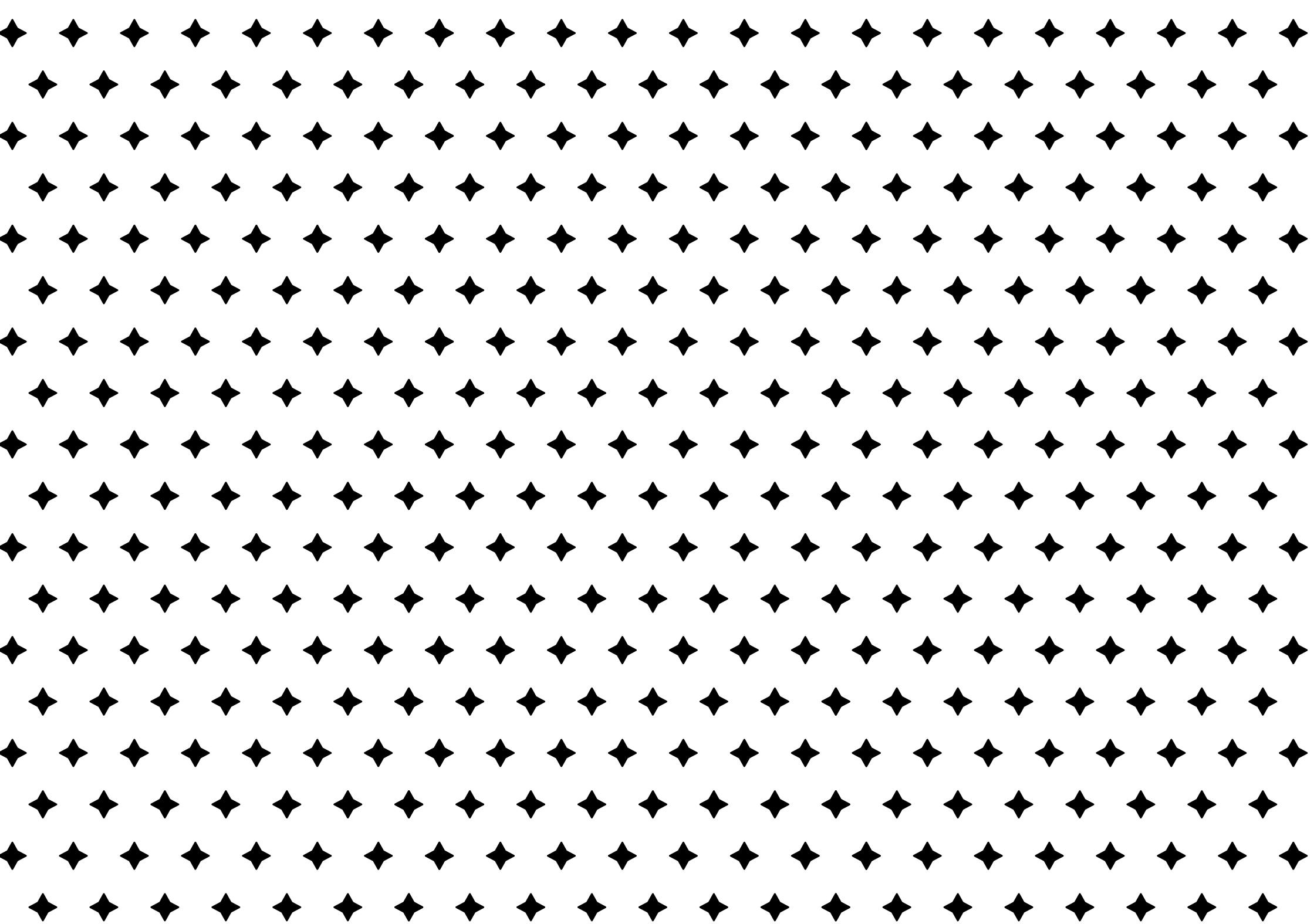


TARTUFI TENTAZIONI



RESTAURANT & CATERING

MADE IN ITALY





TARTUFI TENTAZIONI



MADE IN ITALY

L'AZIENDA

THE COMPANY

2

I NOSTRI TARTUFI

OUR TRUFFLES

3

TARTUFI FRESCHI

FRESH TRUFFLES

4

SALSE PRONTE

READY TO USE SAUCES

6

**CREME DI TARTUFO
IN PUREZZA**

PURE TRUFFLE CREAMS

16

CONDIMENTI

CONDIMENTS

18

TARTUFI IN SALAMOIA

TRUFFLES IN BRINE

22

TARTUFI IN OLIO

TRUFFLES IN OIL

24

TARTUFI CONGELATI

FROZEN TRUFFLES

26

**FUNGI PORCINI
ESSICCATI**

DRIED PORCINI
MUSHROOMS

28

**FUNGI PORCINI
CONGELATI**

FROZEN PORCINI
MUSHROOMS

29

**NUOVI PRODOTTI
DOLCI E SALATI**

NEW SWEET AND
SAVORY PRODUCTS

30

**SCHEDE TECNICHE
DATASHEET**

32

**CERTIFICAZIONI
CERTIFICATIONS**

45



I NOSTRI VALORI

Our plus



DIGERIBILITÀ

Digestibility



FACILITÀ

Ease



VERSATILITÀ

Versatility



SOSTENIBILITÀ

Sustainability



QUALITÀ

Quality

L'AZIENDA THE COMPANY



Dal 1990 la T&C s.r.l offre ai suoi clienti tartufi di assoluta qualità, sia freschi che semilavorati. Grazie alla scelta di materie prime eccelse 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, la passione e le competenze nel settore, 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, riescono a soddisfare tutti gli amanti del tartufo.

Since 1990 T&C has delivered to its customers the finest quality of truffles, both raw and semi-finished, achieving the highest 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 its freshness.

Commitment, passion and knowledge of the sector have allowed us to prepare top quality products, today recognized with certificates of excellence, that furthermore underline the highest standards of our company.

Thanks to its reliability, innovative production technologies and the perfect combination of "tradition and modernity", T&C's products are able to meet all of the truffle lovers.





I NOSTRI TARTUFI

OUR TRUFFLES

La passione e la cura della nostra azienda nella ricerca e selezione delle migliori materie prime unita a un'attenzione per le esigenze dei professionisti ci ha spinti, e continua a farlo, a creare una selezione di prodotti adatti a tutti i clienti.

La nostra volontà è quella di offrire prodotti che conservino tutte le qualità intrinseche e che soddisfino i palati più esigenti.

Appena raccolto, il miglior tartufo viene subito preparato per poter essere accuratamente lavorato, grazie alle più innovative tecnologie di cui disponiamo, affinché mantenga le caratteristiche organolettiche che lo contraddistinguono.

Per voi, esperti del settore, abbiamo studiato formati e lavorazioni che arricchiranno le preparazioni dei vostri piatti, impreziosendoli ed esaltandoli.

The passion and the care of our company in the research and selection of the best ingredients and combined with attention to the needs of professionals, leads us to create a selection of suitable products for all our customers.

Freshly harvested, the truffle is prepared to be thoroughly worked, thanks to the most innovative technologies at our disposal that allows the truffle it to maintain its unique features.

Furthermore, we have studied formats and processes that enrich the preparations of your dishes, embellishing and enhancing your creations by exploiting the truffle and its rareness.

**TARTUFI
FRESCHI**

*FRESH
TRUFFLES*



**UTILIZZO E MODALITÀ
DI CONSERVAZIONE**
**USE AND STORAGE
CONDITIONS***

Avvolgere il tartufo con carta assorbente da cucina, riporlo in un vaso di vetro con chiusura ermetica all'interno del frigorifero possibilmente nello scomparto delle verdure. Sostituire la carta assorbente ogni giorno.

Wrap the truffle in paper towel and store in an airtight glass jar in the vegetable compartment of the refrigerator. Replace the paper towels everyday.



TARTUFO BIANCO
WHITE TRUFFLE
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
FRAGRANCE: intense and penetrating with tones that recall hay, spices, garlic, wet soil.
TERROIR: prefers shady areas 100%.



TARTUFO NERO PREGIATO
BLACK TRUFFLE
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
FRAGRANCE: aromatic, with a delicate flavour that recalls wet and musky soil, honey and hay.
TERROIR: it doesn't tolerate shady areas more than 60% and it can be found in a hilly environment.



TARTUFO BIANCHETTO
BIANCHETTO TRUFFLE
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
FRAGRANCE: the scent is intense and intrusive, to make it more palatable we advise to cook it.
TERROIR: prefers sandy and clay areas; grows in forests and also near the sea.



TARTUFO ESTIVO
SUMMER TRUFFLE
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
FRAGRANCE: the scent is much more delicate than others, the flavour recalls the "porcini" mushrooms.
TERROIR: prefers shady areas.

SALSE PRONTE

READY TO USE
SAUCES



**UTILIZZO E MODALITÀ
DI CONSERVAZIONE**
USE AND STORAGE CONDITIONS*

Le salse pronte sono di facile utilizzo: si possono scaldare qualche minuto per avere la base ideale per condire antipasti, primi e secondi piatti e addirittura sono speciali per pizze gourmet!

Una volta aperto, conservare in frigorifero tra 0 e +4°C e consumare entro qualche giorno.

Ready sauces are easy to use; they can be heated for a few minutes to have the ideal base for seasoning appetizers, first and second courses and they are even special for gourmet pizzas!

Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.



500 g



420 g



800 g



5%



TARTUFATA 5%
MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE

Condimento a base di funghi con tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.).
Mushrooms and truffle sauce
(*Tuber aestivum* Vitt.).

500 g / COD. 0622
420 g latta / tin / COD. 0625
800 g latta / tin / COD. 0624





TARTUFATA 2%
MUSHROOMS AND TRUFFLE
SAUCE

Condimento a base di funghi con
tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.).
Mushrooms and truffle sauce
(*Tuber aestivum* Vitt.).

500 g / COD. 50632



TARTUFATA 7%
MUSHROOMS AND TRUFFLE
SAUCE

Condimento a base di funghi con
tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.).
Mushrooms and truffle sauce
(*Tuber aestivum* Vitt.).

500 g / COD. 0627



TARTUFATA 15%
MUSHROOMS AND TRUFFLE
SAUCE

Condimento a base di funghi con
tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.).
Mushrooms and truffle sauce
(*Tuber aestivum* Vitt.).

500 g / COD. 0639



TARTUFATA BIO 3%
ORGANIC MUSHROOMS AND
TRUFFLE SAUCE

Salsa biologica a base di funghi con
tartufo (*Tuber aestivum* Vitt.).
Organic Mushrooms and truffle
sauce (*Tuber aestivum* Vitt.).

500 g / COD. 90622





500 g



270 g

SALSA ALFREDO CON TARTUFO

"ALFREDO" SAUCE WITH TRUFFLE

Condimento a base di formaggi con tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.) 3%.

Condiment based on cheeses with summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.) 3%.

270 g / COD. 0688

500 g / COD. 0689





170 g

SALSA ALFREDO AL TARTUFO

"ALFREDO" SAUCE WITH TRUFFLE

Salsa pronta all'uso con panna, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP e tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%. Ready to use sauce with cream, Parmigiano Reggiano PDO, Pecorino Romano PDO and summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%

170 g / COD. 0687



170 g - 500 g

SALSA ALFREDO

"ALFREDO" SAUCE

Salsa pronta all'uso a base di Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP. Ready to use sauce with cream, Parmigiano Reggiano PDO, Pecorino Romano PDO.

170 g / COD. 0690

500 g / COD. 0691





LA ROMANA AL TARTUFO

SALSINA CACIO E PEPE AL TARTUFO
"CACIO E PEPE" SAUCE WITH
TRUFFLE

Salsa pronta all'uso con formaggi
e pepe al tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%.

Ready to use sauce with cheese,
pepper and summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%.

170 g / COD. 0698

500 g / COD. 0699



LA ROMANA

SALSINA CACIO E PEPE
"CACIO E PEPE" SAUCE
Salsa pronta all'uso con formaggi e
pepe.
Ready to use sauce with cheese
and pepper.

170 g / COD. 0696

500 g / COD. 0697





LA VENEZIANA AL TARTUFO

CREMA CON BACCALÀ

AL TARTUFO

COD SPREAD WITH TRUFFLE

Salsa pronta all'uso con baccalà e
tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.).
Ready to use sauce with cod and
summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.).

170 g / COD. 0694

500 g / COD. 0695



LA VENEZIANA

CREMA CON BACCALÀ

COD SPREAD

Salsa pronta all'uso con baccalà.
Ready to use sauce with cod.

170 g / COD. 0692

500 g / COD. 0693





NEW



170 g - 500 g

LA MILANESE AL TARTUFO

SALSA ZAFFERANO AL TARTUFO
SAFFRON SAUCE WITH TRUFFLE
Salsa pronta all'uso con formaggio e
zafferano al tartufo bianchetto
(*Tuber borchii* Vitt.).

Ready to use sauce with cheese,
saffron and "bianchetto" truffle
(*Tuber borchii* Vitt.).

170 g / COD. 0700

500 g / COD. 0708



170 g - 500 g

LA MILANESE

SALSA ZAFFERANO
SAFFRON SAUCE
Salsa pronta all'uso con formaggio e
zafferano.

Ready to use sauce with cheese
and saffron.

170 g / COD. 0700

500 g / COD. 0701





800 g

SALSA AL TARTUFO BIANCO

WHITE TRUFFLE SAUCE

Salsa pronta all'uso a base di Parmigiano Reggiano DOP e Tartufo bianco (*Tuber Magnatum Pico*).

Ready to use sauce made of "Parmigiano reggiano PDO" cheese and white truffle (*Tuber Magnatum Pico*).

800 g / COD. 0642



NEW



270 g

PESTO AL TARTUFO

TRUFFLED PESTO

Salsa pronta all'uso a base di basilico e tartufo estivo.
Ready to use sauce based on basil and summer truffle.

270 g / COD. 0561



NEW



270 g

PESTO ROSSO AL TARTUFO

RED TRUFFLED PESTO

Salsa pronta all'uso a base di pomodori secchi e tartufo estivo.
Ready to use sauce based on dried tomatoes and summer truffle.

270 g / COD. 0566





CREME DI TARTUFO
IN PUREZZA
PURE TRUFFLE
CREAMS



**UTILIZZO E MODALITÀ
DI CONSERVAZIONE**
USE AND STORAGE CONDITIONS*

Le nostre creme di tartufo si utilizzano in cucina per diverse preparazioni, dai condimenti per primi piatti, per farcite di arrosti, ai ripieni per pasta. Sono prodotti eccellenti, con materie prime di qualità, con un'alta percentuale di tartufo. Si consiglia infatti di utilizzare il prodotto puro o diluito con del brodo vegetale o di carne.

Conservare una volta aperto in frigorifero e consumare entro una settimana circa.

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

In fact, we suggest to use it directly on the dish or diluted with some vegetable or meat broth. Keep refrigerated once opened and consume within about a week.



CREMA DI TARTUFO ESTIVO
SUMMER TRUFFLE CREAM
Tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.)
60% macinato in olio.
Minced summer truffles
(*Tuber aestivum* Vitt.) 60% in oil.

25 g tubo/tube / COD. 0405
45 g / COD. 0407
270 g / COD. 0414



**CREMA DI TARTUFO NERO
PREGIATO**
FINE BLACK TRUFFLE CREAM
Tartufo nero (*Tuber melanosporum* Vitt.) 60%, tartufo moscato (*Tuber brumale* var. *moschatum*) 10% macinati in olio.
Minced fine black truffle
(*Tuber melanosporum* Vitt.) 60%, "moscato" truffle (*Tuber brumale* var. *moschatum*) 10%, in oil.

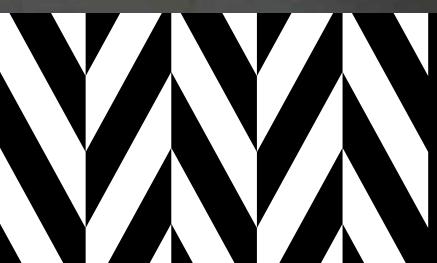
45 g / COD. 0304



CREMA DI TARTUFO BIANCO
WHITE TRUFFLE CREAM
Tartufo bianco (*Tuber magnatum* Pico) 60%, tartufo bianchetto (*Tuber borchii* Vitt.) 10%, macinati in olio.
Minced white truffles
(*Tuber magnatum* Pico) 60%, bianchetto truffle (*Tuber borchii* Vitt.) 10%, in oil.

25 g tubo/tube / COD. 0107
45 g / COD. 0109
50 g tubo/tube / COD. 0108





CONDIMENTI

CONDIMENTS



**UTILIZZO E MODALITÀ
DI CONSERVAZIONE**
USE AND STORAGE CONDITIONS*

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. Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta.

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

The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.



60 ml

250 ml



1 - 3 - 5 l

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

CONDIMENT MADE OF OLIVE OIL WITH WHITE TRUFFLE FLAVOUR

bottiglia/ bottle

60 ml / COD. 0504
250 ml / COD. 0505

250 ml / COD. 0540
anti rabbocco/ anti refill

latta/ tin

1000 ml / COD. 0520
3000 ml / COD. 0521
5000 ml / COD. 0512



60 ml

250 ml

1 - 3 - 5 l

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

CONDIMENT MADE OF OLIVE OIL WITH BLACK TRUFFLE FLAVOUR

bottiglia/ bottle

60 ml / COD. 0530
250 ml / COD. 0531

250 ml / COD. 0532
anti rabbocco/ anti refill

latta/ tin

1000 ml / COD. 0522
3000 ml / COD. 0533
5000 ml / COD. 0523



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO

ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



100 ml 250 ml

**CONDIMENTO A BASE DI OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA AL
TARTUFO BIANCO
(CON TESTIMONE)**
CONDIMENT MADE OF
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
WITH WHITE TRUFFLE

100 ml / COD. 0539
250 ml / COD. 0537



250 ml

**CONDIMENTO A BASE DI OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA
AL TARTUFO NERO
(CON TESTIMONE)**
CONDIMENT MADE OF
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
WITH BLACK TRUFFLE

250 ml / COD. 0534



150 ml spray / COD. 0547
250 ml spray / COD. 0541
175 ml latta/ tin / COD. 0544
250 ml latta/ tin / COD. 0545
1000 ml latta/ tin / COD. 0542
3000 ml latta/ tin / COD. 0548
5000 ml latta/ tin / COD. 0543



1 - 3 - 5 l

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

**CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI
EXTRA VERGINE DI OLIVA
AL GUSTO DI TARTUFO NERO**
CONDIMENT MADE OF EXTRA
VIRGIN OLIVE OIL WITH BLACK
TRUFFLE FLAVOUR

1000 ml latta/ tin / COD. 0552
3000 ml latta/ tin / COD. 0551
5000 ml latta/ tin / COD. 0550



**UTILIZZO E MODALITÀ
DI CONSERVAZIONE**
USE AND STORAGE CONDITIONS*

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 e sushi, timballi di verdure.** Una volta aperto il condiburro, conservare in frigorifero per una settimana circa.

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, sushi and vegetable timbales.**

Once opened, keep the butter refrigerated for about a week.



**CONDIBURRO
CON TARTUFO BIANCO**
**CONDIMENT BASED ON BUTTER
WITH WHITE TRUFFLE**
Condimento pronto a base di burro, Tartufo bianco (*Tuber Magnatum Pico*) e Parmigiano Reggiano.
Ready to use condiment made of butter, white truffle (*Tuber Magnatum Pico*) and "Parmigiano Reggiano PDO" cheese.

500 g / COD. 0513



**CONDIBURRO
CON TARTUFO ESTIVO**
**CONDIMENT BASED ON BUTTER
WITH SUMMER TRUFFLE**
Condimento pronto a base di burro, Tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt.*) e Parmigiano Reggiano.
Ready to use condiment made of butter, summer truffle (*Tuber aestivum Vitt.*) and "Parmigiano Reggiano PDO" cheese.

500 g / COD. 0517



SALE CON TARTUFO ESTIVO
SUMMER TRUFFLE SALT
Sale marino con tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt.*).
Sea salt with summer truffle (*Tuber aestivum Vitt.*).

100 g / COD. 0770
200 g / COD. 0772
800 g / COD. 0774



**TARTUFI
IN SALAMOIA**

*TRUFFLES
IN BRINE*



**UTILIZZO E MODALITÀ
DI CONSERVAZIONE**
USE AND STORAGE CONDITIONS*

I tartufi in salamoia sono tartufi al naturale in acqua e sale, disponibili tutto l'anno.

I tartufi al naturale in salamoia vengono utilizzati principalmente per accompagnare e decorare antipasti, primi piatti e secondi.

La quantità suggerita è di circa 10g a persona. Il liquido di governo o salamoia lo si può riutilizzare in fase di mantecatura.

Per esaltare il tartufo in salamoia l'ideale è aggiungere una salsa a base di burro e parmigiano o dell'olio extra vergine di oliva.

Una volta aperto, conservare in frigorifero tra 0 e +4°C e consumare entro qualche giorno.

Truffles in brine are natural truffles in water and salt, available all year round.

Natural truffles in brine they are mainly used to accompany and decorate appetizers, first courses and main courses.

The suggested quantity is about 10 g per person. The preserving liquid or brine can be reused in the creaming phase. To enhance the truffle in brine, the ideal is to add a sauce based on butter and "Parmigiano Reggiano PDO" or extra virgin olive oil.

Once opened, store in refrigerator between 0 and +4 °C and consume them within a few days.



**TARTUFO ESTIVO
IN SALAMOIA**

SUMMER TRUFFLE IN BRINE

Tartufi estivi (*Tuber aestivum* Vitt.) in acqua e sale.

Summer truffles (*Tuber aestivum* Vitt.) in water and salt.

**100 g / COD. 0403
500 g / COD. 0410**



**TARTUFI
IN OLIO**

*TRUFFLES
IN OIL*



**UTILIZZO E MODALITÀ
DI CONSERVAZIONE**
USE AND STORAGE CONDITIONS*

I Tartufi in olio sono tartufi al naturale affettati o macinati in olio di mais e olio di girasole. Vengono impiegati per accompagnare e decorare antipasti, primi piatti, carni, omelette, pesce e addirittura pizza.

Una volta aperto, conservare in frigorifero tra 0 e +4°C e consumare entro qualche giorno.

Truffles in oil are natural sliced or minced truffles in corn oil and sunflower oil. They are used to accompany and decorate appetizers, first courses, meats, omelettes, fish and pizza.

Once opened, store in refrigerator between 0 and +4°C and consume within a few days.



270 g

**TARTUFO ESTIVO
MACINATO IN OLIO**

MINCED SUMMER TRUFFLE IN OIL
Tartufi estivi (*Tuber aestivum* Vitt.) macinati in olio.

Minced summer truffles
(*Tuber aestivum* Vitt.) in oil.

270 g / COD. 0413
500 g / COD. 0415



500 g



170 g

**SCAGLIE DI TARTUFO
ESTIVO**

SLICED SUMMER TRUFFLE IN OIL
Prodotto pronto all'uso con fettine di tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.) in olio.
Ready to use product made of thin summer truffle slices (*Tuber aestivum* Vitt.) in oil.

170 g / COD. 0421
270 g / COD. 0416
500 g / COD. 0422
800 g / COD. 0428



270 g



500 g
IN OLIO DI SEMI
DI GIRASOLE



800 g



50%



270 g

**CARPACCIO DI TARTUFO
BIANCHETTO**

*SLICED "BIANCHETTO" TRUFFLE
IN OIL*

Prodotto pronto all'uso con fettine di tartufo bianchetto (*Tuber borchii* Vitt.) in olio.
Ready to use product made of thin bianchetto truffle slices (*Tuber borchii* Vitt.) in oil.

270 g / COD. 0207



**TARTUFI
CONGELATI**

*FROZEN
TRUFFLES*



**UTILIZZO E MODALITÀ
DI CONSERVAZIONE**
USE AND STORAGE CONDITIONS*

Potete utilizzarlo a vostro gradimento per diverse preparazioni: da antipasti e finger food a primi piatti, secondi di carne o pesce, vellutate. Decongelare a temperatura refrigerata per 3-4 ore circa e successivamente scaldare per qualche minuto tra i 40/60°C. Conservare a -18°. Utilizzare il prodotto previa adeguata cottura.

you can use the product as you like for different preparations: from appetizers and finger food to first courses dishes, main courses of meat or fish, soups.

Defrost it at refrigerated temperature for about 3-4 hours and subsequently heat for a few minutes in between 40/60 °C. Store at -18°C. Cook the product before its usage.



1 kg



500 g



200 g

**TARTUFO ESTIVO
INTERO CONGELATO**
FROZEN SUMMER TRUFFLE
Tartufi estivi (*Tuber aestivum* Vitt.) congelati.
Frozen summer truffles (*Tuber aestivum* Vitt.).

200 g / COD. 4062
500 g / COD. 4058
1 Kg / COD. 4059



500 g - 1 kg

**TARTUFO ESTIVO
MACINATO CONGELATO**
**FROZEN MINCED SUMMER
TRUFFLE**
Tartufi estivi (*Tuber aestivum* Vitt.) macinati congelati.
Frozen minced summer truffles (*Tuber aestivum* Vitt.).

500 g / COD. 4056
1 Kg / COD. 4067



300 g

**TARTUFO ESTIVO
A FETTE CONGELATO**
FROZEN SLICED SUMMER TRUFFLE
Tartufi estivi (*Tuber aestivum* Vitt.) congelati a fette.
Frozen sliced summer truffles (*Tuber aestivum* Vitt.).

300 g / COD. 4055



FUNGHI PORCINI ESSICCATI

DRIED PORCINI MUSHROOMS



UTILIZZO E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

USE AND STORAGE CONDITIONS*

Indicati per prelibati risotti e paste.

I funghi porcini essiccati vanno reidratati in acqua tiepida per 20 minuti. Una volta aperti conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto.

Perfect for delicious risotti and first dishes. Rehydrate dried porcini mushrooms in warm water for 20 minutes.
Store once opened in a cool, dry place.



**FUNGHI PORCINI
SECCHI EXTRA**
**EXTRA QUALITY DRIED PORCINI
MUSHROOMS**
Funghi porcini secchi
(*Boletus edulis* e relativo gruppo)
di qualità Extra
Extra quality dried porcini mushrooms
(*Boletus Edulis*).

500 g / COD. 0856



FUNGHI PORCINI CONGELATI

FROZEN PORCINI MUSHROOMS



UTILIZZO E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

USE AND STORAGE CONDITIONS*

Potete utilizzarlo a vostro gradimento per diverse preparazioni: da antipasti, risotti e primi piatti, secondi di carne e vellutate. Utilizzare il prodotto previa adeguata cottura. Decongelare a temperatura refrigerata e successivamente scaldata ed insaporire con altri ingredienti per qualche minuto. Conservare a -18°C.

To your liking for different preparations; from appetizers, risottos and first courses dishes, main courses of meat and soups. Use the product previously adequate cooking. Thaw at room temperature chilled and then heat and flavor with other ingredients for a few minutes. Store at -18 °C.

FUNGHI PORCINI CONGELATI INTERI 1°SCELTA

FIRST CHOICE WHOLE FROZEN PORCINI MUSHROOMS

10 Kg / COD. 3002 Black Head Porcini M.
11 Kg / COD. 3001 Red Head Porcini M.
12 Kg / COD. 3003 White Head Porcini M.



FUNGHI PORCINI CONGELATI CUBETTATI 1°SCELTA

FIRST CHOICE CUBED FROZEN PORCINI MUSHROOMS

10 Kg / COD. 3006



FUNGHI PORCINI CONGELATI CUBETTATI 3°SCELTA

FIRST CHOICE CUBED FROZEN PORCINI MUSHROOMS

11 Kg / COD. 3008



FUNGHI PORCINI CONGELATI INTERI 2°SCELTA

SECOND CHOICE WHOLE FROZEN PORCINI MUSHROOMS

10 Kg / COD. 3004



FUNGHI PORCINI CONGELATI CUBETTATI 2°SCELTA

FIRST CHOICE CUBED FROZEN PORCINI MUSHROOMS

10 Kg / COD. 3007

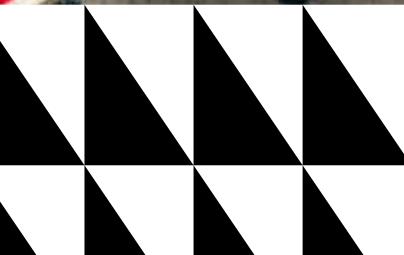
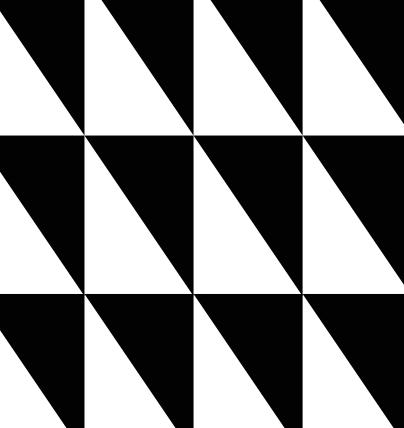


FUNGHI PORCINI CONGELATI A FETTE

SLICED FROZEN PORCINI MUSHROOMS

10 Kg / COD. 3012 1° scelta/ first choice
8 Kg / COD. 3013 2° scelta/ 2nd choice





NUOVI PRODOTTI

DOLCI E SALATI

NEW SWEET AND
SAVORY PRODUCTS



**UTILIZZO E MODALITÀ
DI CONSERVAZIONE**
USE AND STORAGE CONDITIONS*

Queste delizie al tartufo sono ottime sia tal quali che per dare un gusto sfizioso ad **antipasti e finger food, primi piatti, formaggi, insalate, verdure sia crude che cotte. Il miele è perfetto per glassare carni bianche e le mandorle ideali per guarnirle.** Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta.

These products are excellent both as they are as well as a delicious idea to garnish **appetizers and finger food, first courses, cheeses, salads, both raw and cooked vegetables. The honey is perfect to glaze white meats and the almonds are ideal to garnish them.** The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.



MANDORLE AL TARTUFO

TRUFFLED ALMONDS

Mandorla di varietà Valencia, qualità superiore, con delicato sapore al tartufo.

Valencia variety almond, superior quality, with a delicate truffle flavor.

40 g / COD. 0991

90 g / COD. 0990



CONDIMENTO A BASE DI MIELE

AL GUSTO DI TARTUFO

**TRUFFLE-FLAVOURED CONDIMENT
MADE WITH HONEY**

Miele d'acacia aromatizzato al tartufo bianco.

Acacia honey with white truffle flavor.

1 Kg / COD. 0722



SCHEDE DI PRODOTTO

PRODUCTS DATASHEETS

MODI D'USO HOW TO USE

	pasta pasta		carne meat
	riso rice		pollo chicken
	pasta ripiena stuffed pasta		barbecue barbeque
	pane bread		pesce fish
	uova eggs		insalata salad
	sushi sushi		verdure&legumi vegetables &legumes
	formaggio cheese		frutta fruit
	dolci desserts		vellutate soups
	gelati icecreams		tartufi truffles
	pizza pizza		hamburger hamburger
	panini sandwich		stuzzichini appetizers

TARTUFI FRESCHI / FRESH TRUFFLES

p. 4-5

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	DISPONIBILITÀ AVAILABILITY
TARTUFO BIANCO <i>WHITE TRUFFLE</i> (<i>Tuber magnatum Pico</i>)	4050	variabile variable	* 5/7 giorni / 5/7 days	OTTOBRE/DICEMBRE <i>OCTOBER/DECEMBER</i>
Modi d'uso / How to use 				
Dose a persona <i>Dosage per person</i> 7/8 g				
TARTUFO BIANCHETTO <i>BIANCHETTO TRUFFLE</i> (<i>Tuber borchii Vitt.</i>)	4051	variabile variable	* 5/7 giorni / 5/7 days	FEBBRAIO/APRILE <i>FEBRUARY/APRIL</i>
Modi d'uso / How to use 				
Dose a persona <i>Dosage per person</i> 7/8 g				
TARTUFO ESTIVO <i>SUMMER TRUFFLE</i> (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>)	4052	variabile variable	* 10/15 giorni / 10/15 days	GIUGNO/AGOSTO <i>JUNE/AUGUST</i>
Modi d'uso / How to use 				
Dose a persona <i>Dosage per person</i> 7/8 g				
TARTUFO NERO <i>BLACK TRUFFLE</i> (<i>Tuber melanosporum Vitt.</i>)	4053	variabile variable	* 10/15 giorni / 10/15 days	FEBBRAIO/APRILE <i>FEBRUARY/APRIL</i>
Modi d'uso / How to use 				
Dose a persona <i>Dosage per person</i> 7/8 g				

* Avvolgere il tartufo con carta assorbente da cucina, riporlo in un vaso di vetro con chiusura ermetica all'interno del frigorifero possibilmente nello scomparto delle verdure. Sostituire la carta assorbente ogni giorno.
Wrap the truffle in paper towel and store in an airtight glass jar in the vegetable compartment of the refrigerator. Replace the paper towels everyday.

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	P.Z.X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
TARTUFATA 5% MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE	0622	500 g	48 mesi / months	6	Condimento a base di funghi con tartufo estivo. 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. Mushrooms and truffle sauce. 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. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.
Modi d'uso / How to use					
Dose a persona Dosage per person 15/20 g					
TARTUFATA 2% MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE	50632	500 g	48 mesi / months	6	Condimento a base di funghi con tartufo estivo. Ingredienti: funghi champignons (Agaricus bisporus) 47%, acqua, olio di semi di mais, olive nere, tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 2%, pane grattugiato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito, sale), sale marino, patate, aromi, acidificante: acido citrico, piante aromatiche, stabilizzante: gluconato ferroso. Può contenere tracce di senape. Mushrooms and truffle sauce. Ingredients: champignon mushrooms (Agaricus bisporus) 47%, water, cornseed oil, black olives, summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 2%, breadcrumbs (soft wheat type "0", water, yeast, salt), sea salt, potatoes, flavourings, acid: citric acid, herbs, stabiliser: ferrous gluconate. May contain traces of mustard. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.
Modi d'uso / How to use					
Dose a persona Dosage per person 15/20 g					

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	P.Z.X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
TARTUFATA 7% MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE	0627	500 g	48 mesi / months	6	Condimento a base di funghi con tartufo estivo. Ingredienti: funghi champignons (Agaricus bisporus) 48%, acqua, olio di semi di mais, tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 7%, olive nere, sale marino, acidificante: acido citrico, aromi, pianta aromatiche, stabilizzante: gluconato ferroso. Mushrooms and truffle sauce. Ingredients: mushrooms champignons (Agaricus bisporus) 48%, water, corn oil, summer truffles (Tuber aestivum Vitt.) 7%, black olives, sea salt, acid: citric acid, flavourings, herb, stabiliser: ferrous gluconate. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.
Modi d'uso / How to use					
Dose a persona Dosage per person 15/20 g					
TARTUFATA 15% MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE	0639	500 g	48 mesi / months	6	Condimento a base di funghi con tartufo estivo. Ingredienti: funghi champignons (Agaricus bisporus) 54%, tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 15%, acqua, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, olive nere, sale marino, acidificante: acido citrico, aromi, pianta aromatiche, stabilizzante: gluconato ferroso. Mushrooms and truffle sauce. Ingredients: mushrooms champignons (Agaricus bisporus) 54%, summer truffles (Tuber aestivum Vitt.) 15%, water, sunflower oil, extra virgin olive oil, black olives, sea salt, acid: citric acid, flavourings, herb, stabiliser: ferrous gluconate. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.
Modi d'uso / How to use					
Dose a persona Dosage per person 15/20 g					

SALSE PRONTE AL TARTUFO/ READY TO USE SAUCES

p. 6-15

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	P.Z.X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
TARTUFATA BIO 3% MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE 	90622	500 g	48 mesi / months	6	<p>Salsa biologica a base di funghi con tartufo. Ingredienti: funghi champignon* (<i>Agaricus bisporus</i>) 59%, olio di semi di girasole*, acqua, tartufo estivo* (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 3%, sale, aroma naturale, aglio essiccato* *= ingrediente biologico.</p> <p>Organic Mushroom and truffle sauce. Ingredients: Champignon mushroom* (<i>Agaricus bisporus</i>) 59%, sunflower oil*, water, summer truffle* (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 3%, salt, natural flavouring, dried garlic*. *= organic ingredient.</p> <p>Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.</p>
Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 15/20 g					

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	P.Z.X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
SALSA ALFREDO CON TARTUFO "ALFREDO" SAUCE WITH TRUFFLE	0688	270 g	36 mesi / months	6	<p>Condimento a base di formaggi con tartufo estivo. Ingredienti: acqua, panna da cucina (crema di latte, stabilizzante: carragenina), burro, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP" 5,5%, formaggio "Pecorino Romano DOP" 5,5%, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 3%, amido di mais, sale marino, addensante: E415, aroma, aglio, pepe.</p> <p>Condiment based on cheeses with summer truffle. Ingredients: water, light whipping cream (cream stabilizer: carrageenan), butter, cheese "Parmigiano Reggiano PDO" (Protected Designation of Origin) 5,5%, cheese "Pecorino Romano PDO" (Protected Designation of Origin) 5,5%, summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 3%, corn starch, sea salt, thickener: E415, flavouring, garlic, pepper.</p> <p>Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.</p>
Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 15/20 g	0689	500 g	"	"	

SALSE PRONTE AL TARTUFO/ READY TO USE SAUCES

p. 6-15

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	P.Z.X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
SALSA ALFREDO AL TARTUFO "ALFREDO" SAUCE WITH TRUFFLE	0687	170 g	36 mesi / months	6	<p>Condimento con formaggi al tartufo estivo. Ingredienti: acqua, panna da cucina (crema di latte, stabilizzante: carragenina), burro, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP" 5,5%, formaggio "Pecorino Romano DOP" 4,7%, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, amido di mais, sale marino, addensante: E415, aroma, aglio, pepe.</p> <p>Condiment with cheeses and summer truffle. Ingredients: water, light whipping cream (cream, stabilizer: carrageenan), butter, cheese "Parmigiano Reggiano PDO" (Protected Designation of Origin) 5,5%, cheese "Pecorino Romano PDO" (Protected Designation of Origin) 4,7%, summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, corn starch, sea salt, thickener: E415, flavouring, garlic, pepper.</p> <p>Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.</p>
Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 15/20 g					
SALSA ALFREDO "ALFREDO" SAUCE	0690	170 g	36 mesi / months	6	<p>Condimento con formaggi. Ingredienti: acqua, panna da cucina (crema di latte, stabilizzante: carragenina), burro, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP" 5,5%, formaggio "Pecorino Romano DOP" 4,5%, amido di mais, sale marino, addensante: E415, aglio, pepe.</p> <p>Condiment based on cheeses. Ingredients: water, light whipping cream (cream stabilizer: carrageenan), butter, cheese "Parmigiano Reggiano PDO" (Protected Designation of Origin) 5,5%, cheese "Pecorino Romano PDO" (Protected Designation of Origin) 4,5%, corn starch, sea salt, thickener: E415, garlic, pepper.</p> <p>Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.</p>
Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 15/20 g	0691	500 g	"	"	

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	P.Z.X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
LA ROMANA AL TARTUFO SALSA CACIO E PEPE AL TARTUFO "CACIO E PEPE" SAUCE WITH TRUFFLE	0698	170 g	36 mesi / months	6	Condimento con formaggi e pepe al tartufo estivo. Ingredienti: acqua, panna da cucina (crema di latte , stabilizzante: carragenina), formaggio "Pecorino Romano DOP" 5,5%, formaggi (latte) , sale, caglio) 5,5%, burro , tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, pepe 0,4%, sale marino, amido di mais, aroma, addensante: E415. Condiment with cheeses, black pepper and summer truffle. Ingredients: water, light whipping cream (cream , stabilizer: carrageenan), cheese "Pecorino Romano PDO" (Protected Designation of Origin) 5,5%, cheeses (milk, salt, rennet) 5,5%, butter , summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, pepper 0,4%, sea salt, corn starch, flavouring, thickener: E415. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.
Modi d'uso / How to use					
Dose a persona Dosage per person 15/20 g					
LA ROMANA SALSA CACIO E PEPE "CACIO E PEPE" SAUCE	0696	170 g	36 mesi / months	6	Condimento con formaggi e pepe. Ingredienti: acqua, panna da cucina (crema di latte , stabilizzante: carragenina), formaggio "Pecorino Romano DOP" 6,5%, formaggi (latte) , sale, caglio) 6,5%, burro , pepe 0,4%, sale marino, amido di mais, addensante: E415.
Modi d'uso / How to use					
Dose a persona Dosage per person 15/20 g					
0699	500 g	"	"		Condiment with cheeses and black pepper. Ingredients: water, light whipping cream (cream , stabilizer: carrageenan), cheese "Pecorino Romano PDO" (Protected Designation of Origin) 6,5%, cheeses (milk, salt, rennet) 6,5%, butter , pepper 0,4%, sea salt, corn starch, thickener: E415. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	P.Z.X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
LA VENEZIANA AL TARTUFO CREMA CON BACCALÀ AL TARTUFO COD SPREAD WITH TRUFFLE	0694	170 g	24 mesi / months	6	Condimento a base di merluzzo con baccalà al tartufo. Ingredienti: olio di semi di girasole, merluzzo (pesce) (<i>Gadus Morhua</i>) 30%, acqua, patate disidratate, baccalà (pesce) (<i>Gadus Macrocephalus</i>) 3%, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, sale marino, aroma naturale, fibra vegetale (fibra di pisello, fibra di carota), aroma, pepe bianco. Può contenere crostacei, sedano, molluschi. Truffle flavored codfish-based sauce with salt cod. Ingredients: sunflower oil, codfish (fish) (<i>Gadus Morhua</i>) 30%, water, dehydrated potatoes, salted codfish (fish) (<i>Gadus Macrocephalus</i>) 3%, summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, sea salt, natural flavouring, vegetable fiber (pea fiber and carrot fiber) flavouring, white pepper. May contain crustaceans, celery and molluscs. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.
Modi d'uso / How to use					
Dose a persona Dosage per person 15/20 g					
0695	500 g	"	"		
LA VENEZIANA CREMA CON BACCALÀ COD SPREAD	0692	170 g	24 mesi / months	6	Condimento a base di merluzzo con baccalà. Ingredienti: olio di semi di girasole, merluzzo (pesce) (<i>Gadus Morhua</i>) 30%, acqua, patate disidratate, baccalà (pesce) (<i>Gadus Macrocephalus</i>) 3%, sale marino, aroma naturale, fibra vegetale (fibra di pisello, fibra di carota), aroma, pepe bianco. Può contenere crostacei, sedano, molluschi. Codfish-based sauce with salt cod. Ingredients: sunflower oil, codfish (fish) (<i>Gadus Morhua</i>) 30%, water, dehydrated potatoes, salted codfish (fish) (<i>Gadus Macrocephalus</i>) 3%, sea salt, natural flavouring, vegetable fiber (pea fiber and carrot fiber) flavouring, white pepper. May contain crustaceans, celery and molluscs. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.
Modi d'uso / How to use					
Dose a persona Dosage per person 15/20 g					
0693	500 g	"	"		

SALSE PRONTE AL TARTUFO/ READY TO USE SAUCES

p. 6-15

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	P.Z.X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
LA MILANESE AL TARTUFO SALSA ZAFFERANO AL TARTUFO SAFFRON SAUCE WITH TRUFFLE	0705	170 g	36 mesi / months	6	Condimento con formaggio e zafferano al tartufo bianchetto. Ingredienti: acqua, burro , farina di frumento , formaggio "Parmigiano Reggiano DOP" 5%, aroma naturale, tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii</i> Vitt.) 1%, zafferano in polvere 0,01%, curcuma, acidificante: acido citrico, aromi. Può contenere tracce di soia e senape. Condiment with cheese, saffron and "bianchetto" truffle. Ingredients: water, butter, wheat flour, cheese "Parmigiano Reggiano PDO" (Protected Designation of Origin) 5%, natural flavouring, "bianchetto" truffle (<i>Tuber borchii</i> Vitt.) 1%, saffron powder 0,01%, turmeric, acid: citric acid, flavourings. May contain traces of soy and mustard. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.
Modi d'uso / How to use					
Dose a persona Dosage per person 15/20 g					
LA MILANESE SALSA ZAFFERANO SAFFRON SAUCE	0700	170 g	36 mesi / months	6	Condimento con formaggio e zafferano. Ingredienti: acqua, burro , farina di frumento , formaggio "Parmigiano Reggiano DOP" 5,5%, aroma naturale, zafferano in polvere 0,01%, curcuma, acidificante: acido citrico, aroma. Può contenere tracce di soia e senape. Condiment with cheese and saffron. Ingredients: water, butter , wheat flour, cheese "Parmigiano Reggiano PDO" (Protected Designation of Origin) 5,5%, natural flavouring, saffron powder 0,01%, turmeric, acid: citric acid, flavouring. May contain traces of soy and mustard. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.
Modi d'uso / How to use					
Dose a persona Dosage per person 15/20 g					

SALSE PRONTE AL TARTUFO/ READY TO USE SAUCES

p. 6-15

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	P.Z.X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
SALSA AL TARTUFO BIANCO WHITE TRUFFLE SAUCE	0642	800 g	36 mesi / months	6	Salsa al tartufo bianco. Ingredienti: acqua, burro , farina di frumento , formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", aroma naturale, tartufo bianco (<i>Tuber magnatum</i> Pico) 2%, tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii</i> Vitt.), sale marino, aromi, acidificante: acido citrico. Può contenere tracce di senape. Sauce with white truffle. Ingredients: water, butter , wheat flour, cheese "Parmigiano Reggiano PDO" (Protected Designation of Origin), natural flavouring, white truffle (<i>Tuber magnatum</i> Pico) 2%, "bianchetto" truffle (<i>Tuber borchii</i> Vitt.), sea salt, flavourings, acid: citric acid. May contain traces of mustard. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.
Modi d'uso / How to use					
Dose a persona Dosage per person 15/20 g					
PESTO AL TARTUFO TRUFFLED "PESTO"	0561	270 g	24 mesi / months	6	Pesto di basilico al tartufo. Ingredienti: basilico 42%, olio di semi di girasole, anacardi , siero di latte , sale, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, aroma, aglio, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", formaggi stagionati (latte , sale, caglio), aceto di vino, fruttosio, aroma naturale, formaggio "Pecorino Romano DOP" (latte di pecora, sale, caglio, fermenti lattici), correttori di acidità: acido lattico e acido citrico. Può contenere arachidi. Basil "pesto" truffled. Ingredients: basil 42%, sunflower oil, cashew nuts whey , salt, summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, flavouring, garlic, cheese "Parmigiano Reggiano PDO" (Protected Designation of Origin), matured cheese (milk , salt, rennet), wine vinegar, fructose, natural flavouring, cheese "Pecorino Romano DOP" (Protected Designation of Origin) (sheep's milk , salt, rennet, lactic ferment), acidity regulators: lactic acid and citric acid. May contain peanuts. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C coperto di olio e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C covered with oil and consume within a few days.
Modi d'uso / How to use					
Dose a persona Dosage per person 15/20 g					

SALSE PRONTE AL TARTUFO/ READY TO USE SAUCES

p. 6-15

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	P.Z.X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
PESTO ROSSO AL TARTUFO <i>RED TRUFFLED "PESTO"</i>	0566	270 g	24 mesi / months	6	<p>Pesto di pomodori secchi al tartufo estivo. Ingredienti: olio di semi di girasole, pomodori secchi 19%, polpa di pomodoro, pomodoro concentrato, basilico concentrato, sale, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", formaggi stagionati (latte, sale, caglio), tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, aroma, aglio, correttori di acidità: acido lattico e acido citrico.</p> <p>Dried tomatoes "pesto" truffled. Ingredients: sunflower oil, dried tomatoes 19%, tomato pulp, concentrated tomato, concentrated basil, salt, cheese "Parmigiano Reggiano DOP" (Protected Designation of Origin), matured cheese (milk, salt, rennet), summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, flavouring, garlic, acidity regulators: lactic acid and citric acid.</p> <p>Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C coperto di olio e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C covered with oil and consume within a few days.</p>

CREME DI TARTUFO IN PUREZZA/ PURE TRUFFLE CREAMS

p. 16-17

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	P.Z.X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
CREMA DI TARTUFO ESTIVO <i>SUMMER TRUFFLE CREAM</i>	0405	25 g	48 mesi / months	6	<p>Crema di tartufo estivo. Ingredienti: tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 60%, olio di semi di mais, sale marino, acidificante: acido citrico, estratto acquoso di tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.), aromi.</p> <p>Summer truffle cream. Ingredients: summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 60%, corn oil, sea salt, acid: citric acid, water extract of summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.), flavourings.</p> <p>Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno.</p> <p>Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.</p>
Modi d'uso / How to use					
Dose a persona <i>Dosage per person</i>					7/8 g
Prodotto eccellente con un'alta percentuale di tartufo. <i>Excellent product with a very high truffle percentage.</i>					

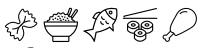
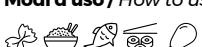
CREME DI TARTUFO IN PUREZZA/ PURE TRUFFLE CREAMS

p. 16-17

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	P.Z.X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
CREMA DI TARTUFO NERO PREGIATO <i>BLACK TRUFFLE CREAM</i>	0304	45 g	48 mesi / months	6	<p>Crema di tartufo nero pregiato. Ingredienti: tartufo nero pregiato (<i>Tuber melanosporum</i> Vitt.) 60%, olio di semi di mais, tartufo moscato (<i>Tuber brumale</i> var.<i>moschatum</i>) 10%, sale marino, acidificante: acido citrico, estratto acquoso di tartufo (<i>tartufo estivo</i> - <i>Tuber aestivum</i> Vitt., <i>tartufo nero pregiato</i> - <i>Tuber melanosporum</i> Vitt., <i>tartufo moscato</i> - <i>Tuber brumale</i> var.<i>moschatum</i>), aromi.</p> <p>Cream of fine black truffle. Ingredients: fine black truffle (<i>Tuber melanosporum</i> Vitt.) 60%, corn seed oil, winter black truffle (<i>Tuber brumale</i> var.<i>moschatum</i>) 10%, sea salt, acid: citric acid, aqueous extract of truffles (<i>summer truffle</i> - <i>Tuber aestivum</i> Vitt., <i>black truffle</i> - <i>Tuber melanosporum</i> Vitt., <i>black moscato truffle</i> - <i>Tuber brumale</i> var.<i>moscatum</i>), flavourings.</p> <p>Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno.</p> <p>Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.</p>
Modi d'uso / How to use					
Dose a persona <i>Dosage per person</i>					7/8 g
Prodotto eccellente con un'alta percentuale di tartufo. <i>Excellent product with a very high truffle percentage.</i>					
CREMA DI TARTUFO BIANCO <i>WHITE TRUFFLE CREAM</i>	0107	25 g tubo/ tube	48 mesi / months	6	<p>Crema di tartufo bianco. Ingredienti: tartufo bianco (<i>Tuber magnatum</i> Pico) 60%, olio di semi di mais, tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii</i> Vitt.), acqua, sale marino, acidificante: acido citrico, estratto acquoso di tartufo bianco (<i>Tuber magnatum</i> Pico), aromi.</p> <p>White truffle cream. Ingredients: white truffle (<i>Tuber magnatum</i> Pico) 60%, corn-oil, bianchetto truffle (<i>Tuber borchii</i> Vitt.), water, sea salt, acid: citric acid, water extract white truffle (<i>Tuber magnatum</i> Pico), flavourings.</p> <p>Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno.</p> <p>Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.</p>
Modi d'uso / How to use					
Dose a persona <i>Dosage per person</i>					7/8 g
Prodotto eccellente con un'alta percentuale di tartufo. <i>Excellent product with a very high truffle percentage.</i>					
CREMA DI TARTUFO BIANCO <i>WHITE TRUFFLE CREAM</i>	0108	50 g tubo/ tube	"	"	
Modi d'uso / How to use					
Dose a persona <i>Dosage per person</i>					7/8 g
Prodotto eccellente con un'alta percentuale di tartufo. <i>Excellent product with a very high truffle percentage.</i>					
CREMA DI TARTUFO BIANCO <i>WHITE TRUFFLE CREAM</i>	0109	45 g	"	"	
Modi d'uso / How to use					
Dose a persona <i>Dosage per person</i>					7/8 g
Prodotto eccellente con un'alta percentuale di tartufo. <i>Excellent product with a very high truffle percentage.</i>					

CONDIMENTI/ CONDIMENTS

p. 18-21

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	P.Z.X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI OLIVA AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO <i>CONDIMENT MADE OF OLIVE OIL WITH WHITE TRUFFLE FLAVOUR</i>	0504 0505	60 ml 250 ml	30 mesi / months “	6 “	Condimento a base di olio di oliva (99,3%) al gusto di tartufo bianco. Ingredienti: Olio di oliva 99,3%, aromi. Condiment made of olive oil (99,3%) with white truffle flavour. Ingredients: Olive oil 99,3%, flavourings. ~ Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta. <i>The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.</i>
Modi d'uso / How to use  	0520 0521	1000 ml 3000 ml	“ “	6 “	
Dose a persona <i>Dosage per person</i> 10 ml	0512	5000 ml	“	5	
CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI OLIVA AL GUSTO DI TARTUFO NERO <i>CONDIMENT MADE OF OLIVE OIL WITH BLACK TRUFFLE FLAVOUR</i>	0530 0531	60 ml 250 ml	30 mesi / months “	6 “	Condimento a base di olio di oliva (98,5%) al gusto di tartufo nero. Ingredienti: Olio di oliva 98,5%, aroma. Condiment made of olive oil (98,5%) with black truffle flavour Ingredients: Olive oil 98,5%, flavouring. ~ Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta. <i>The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.</i>
Modi d'uso / How to use  	0522 0533	1000 ml 3000 ml	“ “	6 “	
Dose a persona <i>Dosage per person</i> 10 ml	0523	5000 ml	“	5	
CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO AL TARTUFO BIANCO <i>CONDIMENT MADE OF ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH WHITE TRUFFLE</i>	0539 0537	100 ml 250 ml	30 mesi / months “	6 “	Condimento a base di olio extra vergine di oliva (98,5%) al tartufo bianco. Ingredienti: Olio extra vergine di oliva 98,5%, aromi, tartufo bianco essiccato (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 0,1%. Condiment made of extra virgin olive oil (98,5%) with white truffle. Ingredients: Extra virgin olive oil 98,5%, flavourings, dried white truffle (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 0,1%. ~ Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta. <i>The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.</i>
Modi d'uso / How to use  					
Dose a persona <i>Dosage per person</i> 10 ml					

CONDIMENTI/ CONDIMENTS

p. 18-21

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	P.Z.X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO AL TARTUFO NERO <i>CONDIMENT MADE OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH BLACK TRUFFLE</i>	0534	250 ml	30 mesi / months	6	Condimento a base di olio extra vergine di oliva (97,8%) al tartufo estivo. Ingredienti: Olio extra vergine di oliva 97,8%, aroma, tartufo estivo essiccato (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 0,2%. Condiment made of extra virgin olive oil (97,8%) with summer truffle. Ingredients: Extra virgin olive oil 97,8%, flavouring, dried summer truffle (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 0,2%. ~ Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta. <i>The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.</i>
Modi d'uso / How to use  					
Dose a persona <i>Dosage per person</i> 10 ml					
CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO AL GUSTO DI TARTUFO NERO <i>CONDIMENT MADE OF ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH BLACK TRUFFLE FLAVOUR</i>	0547 0541	spray spray	150 ml 250 ml	30 mesi / months “	Condimento a base di olio extra vergine di oliva (98,6%) al gusto di tartufo bianco. Ingredienti: Olio extra vergine di oliva 98,6%, aromi. Condiment made of extra virgin olive oil (98,6%) with white truffle flavour. Ingredients: Extra virgin olive oil 98,6%, flavourings. ~ Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta. <i>The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.</i>
Modi d'uso / How to use  	0544 0545	latta/tin latta/tin	175 ml 250 ml	“ “	
Dose a persona <i>Dosage per person</i> 10 ml	0542	latta/tin	1000 ml	“	
CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI EXTRA VERGINE DI OLIVA AL GUSTO DI TARTUFO NERO <i>CONDIMENT MADE OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH BLACK TRUFFLE FLAVOUR</i>	0548	latta/tin	3000 ml	“	
Modi d'uso / How to use  	0543	latta/tin	5000 ml	“	
Dose a persona <i>Dosage per person</i> 10 ml					
CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI EXTRA VERGINE DI OLIVA AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO <i>CONDIMENT MADE OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH WHITE TRUFFLE FLAVOUR</i>	0552 0551	latta/tin latta/tin	1000 ml 3000 ml	30 mesi / months “	Condimento a base di olio extra vergine di oliva (98%) al gusto di tartufo nero. Ingredienti: Olio extra vergine di oliva 98%, aroma. Condiment made of extra virgin olive oil (98%) with black truffle flavour. Ingredients: Extra virgin olive oil 98%, flavouring. ~ Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta. <i>The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.</i>
Modi d'uso / How to use  	0550	latta/tin	5000 ml	“	
Dose a persona <i>Dosage per person</i> 10 ml					

CONDIMENTI/ CONDIMENTS

p. 18-21

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	P.Z.X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
CONDIBURRO CON TARTUFO BIANCO <i>CONDIMENT BASED ON BUTTER WITH WHITE TRUFFLE</i>	0513	500 g	30 mesi / months	6	<p>Condimento a base di burro con tartufo bianco. Ingredienti: burro 89%, tartufo bianco (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 4%, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii Vitt.</i>), sale marino, patate disidratate, acidificante: acido citrico, aromi. Condiment based on butter with white truffle. Ingredients: butter 89%, white truffle (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 4%, cheese "Parmigiano Reggiano PDO" (Protected Designation of Origin), bianchetto truffle (<i>Tuber borchii Vitt.</i>), sea salt, dehydrated potatoes, acid: citric acid, flavourings.</p> <p>~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.</p>
CONDIBURRO CON TARTUFO ESTIVO <i>CONDIMENT BASED ON BUTTER WITH SUMMER TRUFFLE</i>	0517	500 g	30 mesi / months	6	<p>Condimento a base di burro con tartufo estivo. Ingredienti: burro 89%, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 5%, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", sale marino, patate disidratate, acidificante: acido citrico, aroma. Condiment based on butter with summer truffle. Ingredients: butter 89%, summer truffle (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 5%, cheese "Parmigiano Reggiano PDO" (Protected Designation of Origin), sea salt, dehydrated potatoes, acid: citric acid, flavouring.</p> <p>~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.</p>

Modi d'uso / How to use



Dose a persona
Dosage per person
10/15 g

CONDIMENTI/ CONDIMENTS

p. 18-21

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	P.Z.X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
SALE CON TARTUFO ESTIVO <i>SUMMER TRUFFLE SALT</i>	0770	100 g	30 mesi / months	6	<p>Sale con tartufo estivo. Ingredienti: sale grosso marino alimentare, tartufo estivo essiccato (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 3%, aromi. Summer truffle salt. Ingredients: sea salt, dried summer truffle (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 3%, flavourings.</p> <p>~ Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto. Store product in a cool dry place.</p>
Modi d'uso / How to use	0772	200 g	"	"	
Dose a persona Dosage per person 10/15 g	0774	800 g	"	"	

TARTUFI IN SALAMOIA / TRUFFLES IN BRINE

p. 22-23

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	P.Z.X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
TARTUFO ESTIVO IN SALAMOIA <i>SUMMER TRUFFLE IN BRINE</i>	0403	100 g	48 mesi / months	6	<p>Tartufo estivo in salamoia. Ingredienti: tartufo estivo (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) terza scelta 85%, acqua, sale marino. Summer truffle in brine. Ingredients: summer truffle (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 85%, water, sea salt.</p> <p>~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.</p>
Modi d'uso / How to use	0410	500 g	"	"	
Dose a persona Dosage per person 7/8 g					

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	P.Z.X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
TARTUFO ESTIVO MACINATO IN OLIO MINCED SUMMER TRUFFLE IN OIL	0413	270 g	48 mesi / months	6	Tartufo estivo macinato in olio. 0413 Ingredienti: tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 56%, olio di semi di mais, sale marino, aromi. 0415 Ingredienti: tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 70%, olio di semi di mais, sale marino, aromi. Minced summer truffle in oil. 0413 Ingredients: summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 56%, corn-oil, sea salt, flavourings. 0415 Ingredients: summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 70%, corn-oil, sea salt, flavourings. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.
Modi d'uso / How to use					
Dose a persona Dosage per person 7/8 g					
SCAGLIE DI TARTUFO ESTIVO SLICED TRUFFLE IN OIL (SUMMER TRUFFLE)	0421	170 g	48 mesi / months	6	Fette di tartufo estivo in olio. 0421 Ingredienti: tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt) 59%, olio di semi di mais, sale marino, aromi. 0416 Ingredienti: tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt) 56%, olio di semi di mais, sale marino, aromi. 0422 Ingredienti: tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt) 66%, olio di semi di girasole, sale marino, aromi. 0428 Ingredienti: tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt) 50%, olio di semi di mais, sale marino, aromi, estratto acquoso di tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt) 0,1%. Sliced summer truffle in oil. 0421 Ingredients: summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt) 59%, corn-oil, sea salt, flavourings. 0416 Ingredients: summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt) 56%, corn-oil, sea salt, flavourings. 0422 Ingredients: summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt) 66%, sunflower oil, sea salt, flavourings. 0428 Ingredients: summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt) 50%, corn-oil, sea salt, flavourings, aqueous extract from summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt) 0,1%. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.
Modi d'uso / How to use					
Dose a persona Dosage per person 7/8 g					

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	P.Z.X CART. PCS/ CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
CARPACCIO DI TARTUFO BIANCHETTO SLICED "BIANCHETTO" TRUFFLE IN OIL	0207	270 g	48 mesi / months	6	Fette di tartufo bianchetto in olio. Ingredienti: tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii</i> Vitt.) 56%, olio di semi di mais, sale marino, aromi. / Sliced "bianchetto" truffle in oil. Ingredients: bianchetto truffle (<i>Tuber borchii</i> Vitt.) 56%, corn-oil, sea salt, flavourings. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.
Modi d'uso / How to use					
Dose a persona Dosage per person 7/8 g					

TARTUFI CONGELATI / WHOLE TRUFFLES IN BRINE

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	P.Z.X CART. PCS/ CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
TARTUFO ESTIVO INTERO CONGELATO FROZEN WHOLE SUMMER TRUFFLE	4062	200 g	18 mesi / months	40	Tartufo estivo intero congelato. Ingredienti: tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt). Frozen whole summer truffle. Ingredients: summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt). ~ Conservare a -18 °C. Consumare previa adeguata cottura. Non ricongelare dopo lo scongelamento. <i>To preserve at -18 °C. Must be consumed after cooking correctly. Do not refreeze after thawing.</i>
Modi d'uso / How to use					
Dose a persona Dosage per person 5/10 g					
TARTUFO ESTIVO A FETTE CONGELATO FROZEN SLICED SUMMER TRUFFLE	4055	300 g	18 mesi / months	25	Tartufo estivo a fette congelato. Ingredienti: tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt). Frozen sliced summer truffle. Ingredients: summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt). ~ Conservare a -18 °C. Consumare previa adeguata cottura. Non ricongelare dopo lo scongelamento. <i>To preserve at -18 °C. Must be consumed after cooking correctly. Do not refreeze after thawing.</i>
Modi d'uso / How to use					
Dose a persona Dosage per person 5/10 g					
TARTUFO ESTIVO MACINATO CONGELATO FROZEN MINCED SUMMER TRUFFLE	4056	500 g	18 mesi / months	25	Tartufo estivo macinato. Ingredienti: tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt). Frozen minced summer truffle Ingredients: summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt). ~ Conservare a -18 °C. Consumare previa adeguata cottura. Non ricongelare dopo lo scongelamento. <i>To preserve at -18 °C. Must be consumed after cooking correctly. Do not refreeze after thawing.</i>
Modi d'uso / How to use					
Dose a persona Dosage per person 5/10 g					

FUNGHI PORCINI ESSICCATI / DRIED PORCINI MUSHROOMS

p. 28

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	P.Z.X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
FUNGHI PORCINI SECCHI EXTRA DRIED PORCINI MUSHROOMS Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 2/3 g	0856	500 g	12 mesi / months	25	<p>Funghi porcini secchi extra. Ingredienti: funghi porcini secchi (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo). Qualità extra. Dried porcini mushrooms. Ingredients: Dried porcini mushrooms (<i>Boletus edulis</i> and related group). Extra quality.</p> <p>~ Conservare in luogo fresco e asciutto. Reidratate in acqua tiepida 15/20 minuti, risciacquare e consumare previa cottura. <i>Keep in a cold and dry place.</i> <i>Rehydrate the mushrooms in warm water for 15/20 minutes, rinse and consume after cooking.</i></p>

FUNGHI PORCINI CONGELATI / FROZEN PORCINI MUSHROOMS

p. 29

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	P.Z.X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
FUNGHI PORCINI CONGELATI INTERI 1° SCELTA Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 10/15 g	3001	11 kg	18 mesi / months		<p>Funghi porcini congelati interi. Ingredienti: Funghi porcini congelati (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo). First choice whole frozen porcini mushrooms. Ingredients: Frozen porcini mushrooms (<i>Boletus edulis</i> and related group). .</p> <p>~ Conservare a -18 C°. Consumare previa adeguata cottura. Non ricongelare dopo lo scongelamento. <i>To preserve at -18 C°. Must be consumed after cooking correctly.</i> <i>Do not refreeze after thawing.</i></p>
	3002	10 kg	18 mesi / months		
	3003	12 kg	"		

FUNGHI PORCINI CONGELATI / FROZEN PORCINI MUSHROOMS

p. 29

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	P.Z.X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
FUNGHI PORCINI CONGELATI INTERI 2° SCELTA Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 10/15 g	3004	10 kg	18 mesi / months		<p>Funghi porcini congelati interi. Ingredienti: Funghi porcini congelati (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo). Second choice whole frozen porcini mushrooms. Ingredients: Frozen porcini mushrooms (<i>Boletus edulis</i> and related group).</p> <p>~ Conservare a -18 C°. Consumare previa adeguata cottura. Non ricongelare dopo lo scongelamento. <i>To preserve at -18 C°. Must be consumed after cooking correctly.</i> <i>Do not refreeze after thawing.</i></p>
FUNGHI PORCINI CONGELATI CUBETTATI 1° SCELTA Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 10/15 g	3006	10 kg	18 mesi / months		<p>Funghi porcini congelati cubettati. Ingredienti: Funghi porcini congelati (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo). First choice cubed frozen porcini mushrooms. Ingredients: Frozen porcini mushrooms (<i>Boletus edulis</i> and related group).</p> <p>~ Conservare a -18 C°. Consumare previa adeguata cottura. Non ricongelare dopo lo scongelamento. <i>To preserve at -18 C°. Must be consumed after cooking correctly.</i> <i>Do not refreeze after thawing.</i></p>
FUNGHI PORCINI CONGELATI CUBETTATI 2° SCELTA Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 10/15 g	3007	10 kg	18 mesi / months		<p>Funghi porcini congelati cubettati. Ingredienti: Funghi porcini congelati (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo). Second choice cubed frozen porcini mushrooms. Ingredients: Frozen porcini mushrooms (<i>Boletus edulis</i> and related group).</p> <p>~ Conservare a -18 C°. Consumare previa adeguata cottura. Non ricongelare dopo lo scongelamento. <i>To preserve at -18 C°. Must be consumed after cooking correctly.</i> <i>Do not refreeze after thawing.</i></p>

FUNGHI PORCINI CONGELATI / FROZEN PORCINI MUSHROOMS

p. 29

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	P.Z.X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
FUNGHI PORCINI CONGELATI CUBETTATI 3° SCELTA THIRD CHOICE CUBED FROZEN PORCINI MUSHROOMS Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 10/15 g	3008	10 kg	18 mesi / months		<p>Funghi porcini congelati cubettati. Ingredienti: Funghi porcini congelati (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo). Second choice cubed frozen porcini mushrooms. Ingredients: Frozen porcini mushrooms (<i>Boletus edulis</i> and related group). .</p> <p>~ Conservare a -18 C°. Consumare previa adeguata cottura. Non ricongelare dopo lo scongelamento. <i>To preserve at -18 C°. Must be consumed after cooking correctly. Do not refreeze after thawing.</i></p>
FUNGHI PORCINI CONGELATI A FETTE SLICED FROZEN PORCINI MUSHROOMS Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 10/15 g	3012	10 kg	18 mesi / months		<p>Funghi porcini congelati a fette. Ingredienti: Funghi porcini congelati (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo). Sliced frozen porcini mushrooms. Ingredients: Frozen porcini mushrooms (<i>Boletus edulis</i> and related group).</p> <p>~ Conservare a -18 C°. Consumare previa adeguata cottura. Non ricongelare dopo lo scongelamento. <i>To preserve at -18 C°. Must be consumed after cooking correctly. Do not refreeze after thawing.</i></p>
3013	8 kg		"		

NUOVI PRODOTTI DOLCI E SALATI/ NEW SWEET AND SAVORY PRODUCTS

p. 30-31

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	P.Z.X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
MANDORLE AL TARTUFO TRUFFLED ALMONDS Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 10/15 g	0991	40 g	20 mesi / months	6	<p>Mandorle tostate al tartufo. Ingredienti: mandorle varietà Valencia 90%, zucchero di canna integrale, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 2%, sale, aroma, spezia. Può contenere nocciole, noci, noci di acagium, noci di pecan, pistacchi. Toasted almonds with truffle. Ingredients: almonds variety Valencia 90%, whole cane sugar, summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 2%, salt, flavouring, spice. <i>May contain hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, pistachio nuts.</i></p>
CONDIMENTO A BASE DI MIELE AL GUSTO DI TARTUFO TRUFFLE-FLAVOURED CONDIMENT MADE WITH HONEY Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 10/15 g	0722	1000 g	30 mesi / months	6	<p>Condimento a base di miele al gusto di tartufo. Ingredienti: Miele di acacia, aromi. Truffle-flavoured condiment made with honey. Ingredients: Acacia honey, flavourings.</p> <p>~ Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta.. <i>The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.</i></p>



A black and white photograph of two women against a dark background. They are both wearing dark shirts and have long hair. The woman on the left has blonde hair and is looking directly at the camera. The woman on the right has dark hair and is also looking at the camera. Between them, they are holding a small, clear glass jar filled with truffles. The lighting is dramatic, highlighting their faces and the jar.

I nostri prodotti al tartufo
nascono dai doni preziosi
della natura e dalla sapienza
di combinare i valori
della tradizione e
dell'innovazione in azienda.

Perché il cibo possa
trasformarsi ogni volta
in un momento speciale
da ricordare
e perché davvero...

Tutto è tartufabile!

Lidia e Lorenza Marchetti
product manager di T&C s.r.l

*Our truffle products are born
from the precious gifts
of nature and from
the wisdom of combining
the values of tradition and
innovation in the company.
Because food can turn into
a special moment
to remember every time
and because it really...*

Everything is truffle-able!

*Lidia and Lorenza Marchetti
product manager T&C s.r.l*

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. T&C Truffles is also careful and sensitive to a growing market, so much so that it has also been certified BIO, the 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.



TARTUFIAMO? TRUFFLE-ABLE?



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.





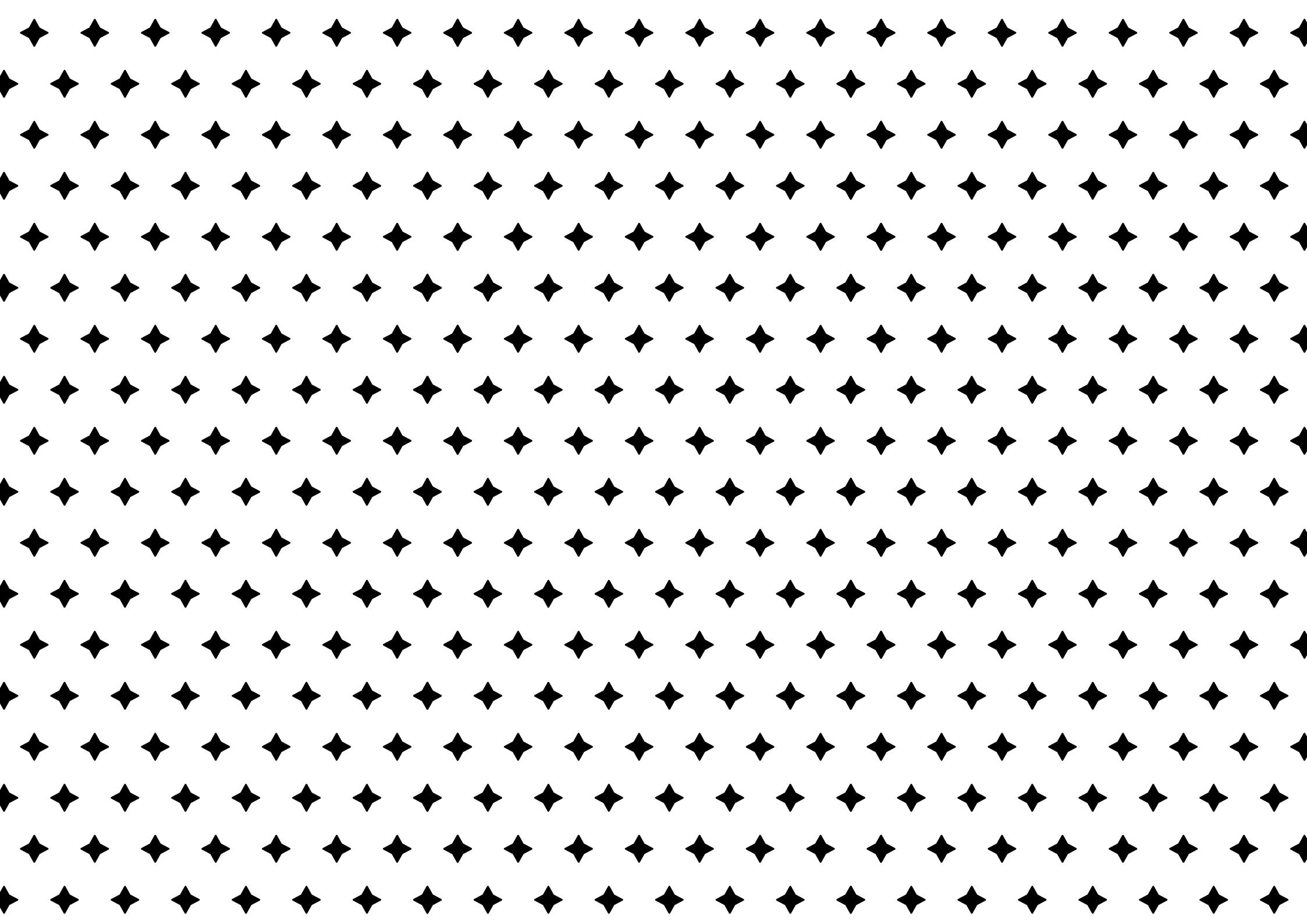


Anche noi di T&C, in qualità di azienda ci impegniamo nella ricerca di soluzioni idonee a rispondere alle grandi sfide del pianeta quali i cambiamenti climatici, alla Sostenibilità e a salvaguardare la biodiversità. In tal senso, la tartuficoltura si rivela un'attività altamente sostenibile dal punto di vista della salvaguardia della terra: il tartufo va protetto, le zone in cui viene raccolto vanno lasciate riposare e non sfruttate ad oltranza. È un prodotto della terra che nasce spontaneamente, senza utilizzo alcuno di pesticidi, fertilizzanti. **Inoltre il tartufo cresce solo se l'ecosistema è protetto, se vi è aria salubre e se è il più incontaminato possibile.**

La sostenibilità ambientale riguarda tutte quelle pratiche che permettono all'ambiente di rigenerarsi e limitare l'impatto che le aziende e le attività dell'uomo hanno sul pianeta, rispettando i tempi della natura, esattamente ciò di cui il tartufo necessita per nascere, crescere, essere trovato e raccolto dall'uomo. Nelle nostre attività aziendali, tanto nel bosco quanto nelle ultime fasi della filiera, cerchiamo di operare secondo questo modello, impegnandoci nella grande sfida internazionale: il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri.

Applichiamo un packaging di carta 100% reciclabile certificato FSC, utilizziamo impianti ad energia rinnovabile attraverso il fotovoltaico, cerchiamo di ottimizzare i processi per un minor dispendio energetico possibile, abbiamo implementato una sede operativa e produttiva completamente nuova che risponde ai canoni di sostenibilità .

T&C, as a company, is also committed to providing solutions that respond to the great challenges of our planet's wealth such as the climate change, the sustainability and the safety of biodiversity. In this sense, the growth of the truffles prove to be a highly sustainable activity for the safety of the earth: the truffle must be protected, the areas in which it is harvested must be preserved and not continuously altered. It is a product of the earth that grows spontaneously, without the use of pesticides or fertilizers. Furthermore, the truffle grows only if the ecosystem is protected, where there is healthy air and in the most uncontaminated places. Environmental sustainability concerns all those activities that allow the environment to regenerate and limit the impact that companies and humans have on the planet, by respecting the times of nature, exactly what the truffle needs in order to grow, be found and picked up by man. In our business activities, both in the forest and in the last stages of the supply chain, we try to operate according to this model, so that we can respond to the great international challenge: satisfying the needs of the present generation without compromising those of the future ones. We use a 100% recyclable FSC certified paper packaging and renewable energy systems through photovoltaics, we try to optimize our processes for the lowest energy waste possible, we have implemented a completely new operative and production site that meets the standards of sustainability.





TARTUFI TENTAZIONI



T&C s.r.l.
ITALY

info@truffle.it



@tectartufi

www.tectartufi.it