



TARTUFI TENTAZIONI



RISTORAZIONE
E CATERING



INDICE

Index

TARTUFI FRESCHI <i>Fresh Truffles</i>	4
TARTUFI CONGELATI <i>Frozen Truffles</i>	5
TARTUFI IN SALAMOIA <i>Truffles in brine</i>	6
TARTUFI IN OLIO <i>Truffles in Oil</i>	7
TARTUFI E FUNGHI SECCHI <i>Dried Truffles and Mushrooms</i>	10
CONDIMENTI <i>Dressings</i>	11
SALSE PRONTE AL TARTUFO <i>Ready to use</i>	14
SALUMI <i>Cold Cuts</i>	17
FORMAGGI <i>Cheeses</i>	18
PASTA ALL'UOVO DI CAMPOFILONE <i>Egg Pasta from Campofilone</i>	19
IDEA SAPORE <i>Ideal Taste</i>	21
ALTRI PRODOTTI <i>Other products</i>	22
SCHEDE TECNICHE <i>Datasheet</i>	23



ACQUALAGNA

T & C

L'AZIENDA

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 mantengono intatte 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, riescono a soddisfare tutti gli amanti del tartufo.

THE COMPANY

Since 1990, T&C delivers 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.

T&C's commitment and passion allow us to deliver a top quality raw product that translates into achieving certificates of excellence and prizes 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

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.

OUR TRUFFLES

The passion and the care of our company in the research and selection of the best ingredients, combined with the attention to the needs of professionals, lead 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 allow the truffle 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



TARTUFO BIANCO
TUBER MAGNATUM PICO

WHITE TRUFFLE

Modalità di conservazione*

Storage conditions*



Cod. 4050



TARTUFO ESTIVO
TUBER AESTIVUM VITT.

SUMMER TRUFFLE

Modalità di conservazione*

Storage conditions*



Cod. 4052



TARTUFO BIANCHETTO
TUBER BORCHII VITT.

"BIANCHETTO" TRUFFLE

Modalità di conservazione*

Storage conditions*



Cod. 4051



TARTUFO NERO PREGIATO
TUBER MELANOSPORUM VITT.

FINE BLACK TRUFFLE

Modalità di conservazione*

Storage conditions*



Cod. 4053

*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.

TARTUFI CONGELATI - Frozen Truffles



500 g

Cod. 4058

200 g

Cod. 4062

TARTUFO ESTIVO INTERO CONGELATO

FROZEN SUMMER TRUFFLE

Tartufi estivi (Tuber Aestivum Vitt.)
congelati

Frozen summer truffles
(Tuber Aestivum Vitt.)

Modalità d'uso
Instructions for use



300 g

Cod. 4055

TARTUFO ESTIVO A FETTE CONGELATO

FROZEN SLICED SUMMER TRUFFLE

Tartufi estivi (Tuber Aestivum Vitt.)
congelati a fette

Frozen sliced summer truffles
(Tuber Aestivum Vitt.)

Modalità d'uso
Instructions for use



1 kg

Cod. 4059

TARTUFO ESTIVO INTERO CONGELATO

FROZEN SUMMER TRUFFLE

Tartufi estivi (Tuber Aestivum Vitt.)
congelati

Frozen summer truffles
(Tuber Aestivum Vitt.)

Modalità d'uso
Instructions for use



500 g

Cod. 4056

TARTUFO ESTIVO MACINATO CONGELATO

FROZEN MINCED SUMMER TRUFFLE

Tartufi estivi (Tuber Aestivum Vitt.)
congelati macinati

Frozen minced summer truffles
(Tuber Aestivum Vitt.)

Modalità d'uso
Instructions for use



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

Vengono utilizzati
principalmente per
accompagnare e decorare
antipasti, primi piatti e
secondi a vostro gradimento.

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. O

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

These are used mainly to
accompany and decorate
appetizers, main and second dishes
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.

TARTUFI IN SALAMOIA

Truffles in brine



500 g

Cod. 0410

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

Modalità d'uso

Instructions for use



TARTUFI IN OLIO - Truffles in Oil



270 g

Cod. 0414

CREMA DI TARTUFO ESTIVO

SUMMER TRUFFLE CREAM

Tartufi estivi (Tuber Aestivum Vitt.)
macinati in olio

Minced summer truffles
(Tuber Aestivum Vitt.) in oil

Modalità d'uso

Instructions for use



Prodotto in purezza



270 g

Cod. 0413

TARTUFO ESTIVO MACINATO IN OLIO

MINCED SUMMER TRUFFLE IN OIL

Prodotto pronto all'uso con
tartufi estivi (Tuber Aestivum Vitt.)
macinati in olio

Ready to use product made of minced
summer truffles (Tuber Aestivum Vitt.) in oil

Modalità d'uso

Instructions for use



500 g

Cod. 0415

TARTUFI IN OLIO - Truffles in Oil



270 g

Cod. 0207

CARPACCIO DI TARTUFO BIANCHETTO

SLICED "BIANCHETTO" TRUFFLE

Prodotto pronto all'uso costituito da fettine di tartufo bianchetto (Tuber Borchii Vitt.) in olio

Ready to use product made of thin bianchetto truffle slices (Tuber Borchii Vitt.) in oil

Modalità d'uso
Instructions for use



270 g

Cod. 0416

SCAGLIE TARTUFO ESTIVO

SLICED SUMMER TRUFFLE

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

Modalità d'uso
Instructions for use



170 g

Cod. 0421

TARTUFI E FUNGHI SECCHI

Dried Truffles and Mushrooms



250 g

Cod. 4070

TARTUFO ESTIVO
A FETTE ESSICCATO

DRIED SUMMER
TRUFFLE IN SLICES

Tartufo estivo (Tuber Aestivum Vitt.)
a fette essiccato
Dried summer truffles
(Tuber Aestivum Vitt.) in slices

Modalità d'uso
Instructions for use



250 g

Cod. 4075

TARTUFO ESTIVO
MACINATO ESSICCATO

DRIED MINCED
SUMMER TRUFFLE

Tartufo estivo (Tuber Aestivum Vitt.)
macinato essiccato
Dried minced summer truffles
(Tuber Aestivum Vitt.)

Modalità d'uso
Instructions for use



TARTUFI E FUNGHI SECCHI

Dried Truffles and Mushrooms



500 g

Cod. 0856

**FUNGHI PORCINI
SECCHI EXTRA**

**DRIED PORCINI MUSHROOMS
EXTRA QUALITY**

Funghi porcini secchi
(Boletus edulis e relativo gruppo)
di qualità Extra

Dried porcini mushrooms
(Boletus Edulis) Extra quality

Modalità d'uso
Instructions for use



500 g

Cod. 0857

**FUNGHI PORCINI
SECCHI COMMERCIALE**

**COMMERCIAL DRIED PORCINI
MUSHROOMS**

Funghi porcini secchi
(Boletus edulis e relativo gruppo)
commerciale

Dried porcini mushrooms
(Boletus Edulis) commercial

Modalità d'uso
Instructions for use



500 g

Cod. 0855

**FUNGHI PORCINI
SECCHI BRICIOLE**

**CRUMBS OF DRIED PORCINI
MUSHROOMS**

Funghi porcini secchi
(Boletus edulis e relativo gruppo)
briciole

Dried porcini mushrooms
(Boletus Edulis) crumbs

Modalità d'uso
Instructions for use



CONDIMENTI - Dressings



500 g

Cod. 0513

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

Modalità d'uso
Instructions for use



170 ml

Cod. 0330

SUCCO AL TARTUFO ESTIVO

Summer Truffle juice

Condimento al tartufo estivo

Summer truffle flavoured condiment

Modalità d'uso
Instructions for use



500 g

Cod. 0517

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

Modalità d'uso
Instructions for use



85 g

Cod. 0792

TARTUMIX INSAPORITORE AL TARTUFO TRUFFLE AND SPICES

Condimento al tartufo per insaporire
ogni piatto in modo facile e veloce.

Truffle dressing for flavouring any dish
quickly and easily.

Modalità d'uso
Instructions for use





OLI AROMATIZZATI - Flavoured Oils



250 ml
Cod. 0505

Anti Rabbocco
Anti refill
Cod. 0540

500 ml
Cod. 0506



1000 ml
Cod. 0520
3000 ml
Cod. 0521
5000 ml
Cod. 0512

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



250 ml
Cod. 0531
Anti Rabbocco
Anti refill
Cod. 0532



1000 ml
Cod. 0522
3000 ml
Cod. 0533
5000 ml
Cod. 0523

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

CONDIMENT MADE OF OLIVE OIL
WITH BLACK TRUFFLE FLAVOUR

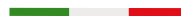
Modalità d'uso
Instructions for use





OLI AROMATIZZATI - Flavoured Oils

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 (CON TESTIMONE)
CONDIMENT MADE OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
WITH WHITE TRUFFLE

Modalità d'uso
Instructions for use



250 ml

Cod. 0534

CONDIMENTO A BASE DI
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
AL TARTUFO NERO
(CON TESTIMONE)

CONDIMENT MADE OF EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL WITH BLACK TRUFFLE

Modalità d'uso
Instructions for use



250 ml

Cod. 0545

1000 ml

Cod. 0542

3000 ml

Cod. 0548

5000 ml

Cod. 0543



250 ml

Spray

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



1000 ml

Cod. 0552

3000 ml

Cod. 0551

5000 ml

Cod. 0550

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

CONDIMENT MADE OF EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL WITH BLACK TRUFFLE
FLAVOUR

Modalità d'uso
Instructions for use





SALSE PRONTE AL TARTUFO

Ready to use



800 g

Cod. 0642

SALSA AL TARTUFO BIANCO

WHITE TRUFFLE SAUCE

Salsa pronta all'uso a base di Parmigiano Reggiano DOP e tartufo bianco

Ready to use sauce made of "Parmigiano reggiano PDO" cheese and white truffle

Modalità d'uso
Instructions for use



800 g

Cod. 0645

SALSA DI ZUCCA AL TARTUFO BIANCO

PUMPKIN AND WHITE TRUFFLE SAUCE

Salsa pronta all'uso a base di zucca e Tartufo bianco (Tuber Magnatum Pico)

Ready to use sauce made of pumpkin and white truffle (Tuber Magnatum Pico)

Modalità d'uso
Instructions for use



500 g

Cod. 0685

DELIZIOSA CREAM BASED SAUCE WITH BIANCHETTO TRUFFLE

Salsa pronta all'uso a base di panna e Tartufo bianchetto (Tuber borchii vit.)

Ready to use sauce made of cream and bianchetto truffle (Tuber borchii vit.)

Modalità d'uso
Instructions for use



SALSE PRONTE AL TARTUFO

Ready to use



500 g

Cod. 0622

TARTUFATA 5%

MUSHROOMS
AND TRUFFLE SAUCE

Salsa pronta all'uso a base di funghi champignons, Tartufo estivo (Tuber Aestivum Vitt.), e olive

Ready to use sauce made of mushrooms, summer truffle (Tuber Aestivum Vitt.) and olives

Modalità d'uso

Instructions for use



800 g

Cod. 0624



420 g

Cod. 0625



500 g

Cod. 0677

TARTUFATA BIANCA

MUSHROOMS AND TRUFFLE
SAUCE (WHITE TRUFFLE)

Salsa pronta all'uso a base di funghi con tartufo bianco

Ready to use sauce made of mushrooms and truffle

Modalità d'uso

Instructions for use



800 g

Cod. 0632

TARTUFATA 2%

MUSHROOMS
AND TRUFFLE SAUCE

Salsa pronta all'uso a base di funghi champignons, Tartufo estivo (Tuber Aestivum Vitt.), e olive

Ready to use sauce made of mushrooms, summer truffle (Tuber Aestivum Vitt.) and olives

Modalità d'uso

Instructions for use



PER GUSTARE
SEMPRE IL TIPICO
SAPORE DEL TARTUFO

*To enjoy anytime the typical
truffle flavour*



SALUMI - Cold Cuts



300/400 g

Cod. 0750

SALAME MORBIDO AL TARTUFO

SOFT TRUFFLED SALAMI

Carne di suino e Tartufo estivo
macinato (Tuber Aestivum Vitt.)
Minced pork blended with summer
truffles (Tuber Aestivum Vitt.)

Modalità d'uso
Instructions for use



2/3 kg

Cod. 0753

MORTADELLA AL TARTUFO GRANDE

TRUFFLED BIG MORTADELLA

Mortadella con fette di Tartufo
estivo (Tuber Aestivum Vitt.)
Mortadella with slices of summer
truffles (Tuber Aestivum Vitt.)

Modalità d'uso
Instructions for use



200/300 g

Cod. 0751

SALAME STAGIONATO AL TARTUFO

MATURED TRUFFLED SALAMI

Salame stagionato con Tartufo estivo
(Tuber Aestivum Vitt.) macinato essiccato
Matured salami with dried minced summer
(Tuber Aestivum Vitt.) truffle

Modalità d'uso
Instructions for use



800/900 g

Cod. 0752

MORTADELLA AL TARTUFO PICCOLA

TRUFFLED SMALL MORTADELLA

Mortadella con fette di Tartufo
estivo (Tuber Aestivum Vitt.)
Mortadella with slices of summer
truffles (Tuber Aestivum Vitt.)

Modalità d'uso
Instructions for use





FORMAGGI - Cheeses



450/500 g

Cod. 0801

FORMAGGIO AL TARTUFO

TRUFFLED CHEESE

Formaggio da taglio (misto pecora e mucca) con Tartufo estivo a fette

Ready to cut cheese (made with mixed cow's and sheep's milk) with sliced summer truffles (*Tuber Aestivum* Vitt.)

Modalità d'uso
Instructions for use



1/2 Kg

Cod. 0810

FORMAGGIO DI FOSSA

"FOSSA" PECORINO CHEESE

Formaggio pecorino stagionato per mesi in grotte scavate nel tufo

Pecorino cheese matured for months in tufa caves

Modalità d'uso
Instructions for use



PASTA ALL'UOVO DI CAMPOFILONE

Egg Pasta from Campofilone



250 g

Cod. 0920

TAGLIOLINI ⌚ 2 min.

"TAGLIOLINI" EGG PASTA

Pasta artigianale all'uovo trafilata in bronzo ed essiccata a bassa temperatura. Separata da fogli di carta in porzioni da 140/145 g

Homemade egg pasta extruded through bronze and dried at a low temperature. Divided into paper sheets of about 140/145 g



250 g

Cod. 0921

FETTUCCINE ⌚ 2 min.

"FETTUCCINE" EGG PASTA

Pasta artigianale all'uovo trafilata in bronzo ed essiccata a bassa temperatura. Separata da fogli di carta in porzioni da 140/145 g

Homemade egg pasta extruded through bronze and dried at a low temperature. Divided into paper sheets of about 140/145 g



250 g

Cod. 0930

⌚ 2 min. **FETTUCCINE AL TARTUFO**

"FETTUCCINE" TRUFFLE EGG PASTA

Pasta artigianale all'uovo trafilata in bronzo ed essiccata a bassa temperatura, con tartufo estivo.

Separata da fogli di carta in porzioni da 140/145 g

Homemade egg pasta extruded through bronze and dried at a low temperature, with summer truffle. Divided into paper sheets of about 140/145 g

Consigli dello chef - Chef tips

Per una cottura perfetta si consiglia di usare acqua in abbondanza. Salare al momento della piena ebollizione, versare la pasta e mescolare con leggerezza dopo che si è ammorbidita. La cottura si ritiene ultimata dopo il tempo indicato. Scolare la pasta ed aggiungere la salsa o il sugo a vostro piacere.

To cook perfectly we recommend you to use plenty of water in the saucepan. Add salt when the water boils and then add the pasta. Stir gently until the pasta softens. The pasta takes a few minutes to cook. Drain the pasta and add the sauce at your leisure.





IDEA SAPORE - *Ideal Taste*



800 g

Cod. 0774

SALE CON TARTUFO ESTIVO SUMMER TRUFFLE SALT

Sale marino con tartufo estivo
(Tuber Aestivum Vitt.)

Sea salt with summer truffle
(Tuber Aestivum Vitt.)

Modalità d'uso
Instructions for use



200 g

Cod. 0772



ALTRI PRODOTTI - Other products



1 kg

Cod. 0722

CONDIMENTO A BASE DI MIELE AL GUSTO DI TARTUFO

TRUFFLE-FLAVOURED CONDIMENT
MADE WITH HONEY

Miele d'acacia aromatizzata
al Tartufo bianco

Acacia honey with white
truffle flavouring

Modalità d'uso
Instructions for use



800 g

Cod. 50626

PREPARATO PER RIPIENI
AL TARTUFO ESTIVO 1,5%
FOOD PREPARATION BASED ON
SUMMER TRUFFLE FOR STUFFING 1,5%

Modalità d'uso
Instructions for use



Cod. 0702

TAGLIATARTUFI INOX INOX TRUFFLE SLICERS

Strumento utilizzato per il taglio di tartufi,
funghi o formaggi, a lama
regolabile

Special instrument with
adjustable blade used to cut truffles,
mushrooms and cheeses

Modalità d'uso
Instructions for use



800 g

Cod. 50627

PREPARATO
DI TARTUFO ESTIVO 22%
FOOD PREPARATION BASED ON
SUMMER TRUFFLE FOR STUFFING 22%

Modalità d'uso
Instructions for use



SCHEDA TECNICHE

Datasheet

TARTUFI FRESCHI

Fresh truffles

	DISPONIBILITÀ Availability	TEMPI DI CONSERVAZIONE Preservation times	DOSI Dosage	PEZZATURE/PREZZI Size/Price
4050 Tartufo bianco White truffle	Ottobre/Dicembre October/December	6/7 giorni 6/7 days	7/8 g a persona	variabili variable
4051 Tartufo bianchetto Bianchetto truffle	Febbraio/Aprile February/April	4/5 giorni 4/5 days	7/8 g a persona	variabili variable
4052 Tartufo estivo Summer truffle	Giugno/Agosto June/August	10/15 giorni 10/15 days	7/8 g a persona	variabili variable
4053 Tartufo nero Black truffle	Dicembre/Febbraio December/February	8/10 giorni 8/10 days	7/8 g a persona	variabili variable

TARTUFI CONGELATI

Frozen truffles

*Ingredienti: Tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.)
Ingredients: Summer truffles (Tuber aestivum Vitt.)*

	PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	DOSI Dosage	PZ. X CART. Pcs. / Case
4062 Tartufo estivo congelato Frozen summer truffle	200 g 7,05 oz	18 mesi 18 months	5/10 g a persona 1/2 oz per person	6 6
4058 Tartufo estivo congelato Frozen summer truffle	500 g 17,6 oz	18 mesi 18 months	5/10 g a persona 1/2 oz per person	6 6
4059 Tartufo estivo congelato Frozen summer truffle	1 kg 35,2 oz	18 mesi 18 months	5/10 g a persona 1/2 oz per person	3 3
4055 Tartufo estivo congelato a fette Frozen sliced summer truffle	300 g 10,6 oz	18 mesi 18 months	5/10 g a persona 1/2 oz per person	6 6
4056 Tartufo estivo congelato macinato Frozen minced summer truffle	500 g 17,6 oz	18 mesi 18 months	5/10 g a persona 1/2 oz per person	6 6

TARTUFI IN SALAMOIA

Truffles in brine

	PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	DOSI Dosage	PZ. X CART. Pcs. / Case
0410 Tartufo estivo in salamoia				
Summer truffle in brine	500 g	48 mesi	5/10 g a persona	6
Ingredienti: Tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) terza scelta 80%, acqua, sale marino.	17,6 oz	48 months	1/2 oz per person	6
Ingredients: summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 80%, water, sea salt.				

TARTUFI IN OLIO

Truffles in oil

	PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	DOSI Dosage	PZ. X CART. Pcs. / Case
0207 Carpaccio di tartufo bianchetto				
Sliced “bianchetto” truffle in oil	270 g	48 mesi	10/15 g a persona	6
Ingredienti: Tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.) 54%, olio di semi di mais, sale marino, aromi.	9,5 oz	48 months	1/2 oz per person	6
Ingredients: Bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.) 54%, corn-oil, sea salt, flavourings.				
0414 Crema di tartufo estivo				
Summer truffle cream	270 g	48 mesi	10/15 g a persona	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.	9,5 oz	48 months	1/2 oz per person	6
Ingredients: Summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 60%, corn oil, sea salt, acid: citric acid, water extract of summer truffle (Tuber aestivum Vitt.), flavourings.				
Tartufo estivo macinato in olio				
Minced summer truffle in oil	270 g	48 mesi	10/15 g a persona	6
Ingredienti: tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 68%, olio di semi di mais, sale marino, aromi.	9,5 oz	48 months	1/2 oz per person	6
Ingredients: summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 68%, corn-oil, sea salt, flavourings.				
0413 270g/ 9,5 oz	500 g	36 mesi	10/15 g a persona	6
0415 500g/ 17,6 oz	17,6 oz	36 months	1/2 oz per person	6
Scaglie tartufo estivo	170 g	36 mesi	10/15 g a persona	6
Sliced truffle in oil (summer truffle)	5,9 oz	36 months	1/2 oz per person	6
Ingredienti: Tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 54%, olio di semi di mais, sale marino, aromi.				
Ingredients: Summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 54%, corn-oil, sea salt, flavourings.				
0421 170g/ 5,9 oz	270 g	36 mesi	10/15 g a persona	6
0416 270g/ 9,5 oz	9,5 oz	36 months	1/2 oz per person	6

TARTUFI E FUNGHI SECCHI*

Dried truffles and mushrooms*

	PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	DOSI Dosage	PZ. X CART. Pcs. / Case
4070 Tartufo estivo a fette essicato Dried summer truffle in slice	250 g	12 mesi	2/3 g	6
Ingredienti: Tartufo estivo essiccato (Tuber aestivum Vitt.) Ingredients: Summer truffle dried (Tuber aestivum Vitt.)	8,8 oz	12 months	0,07/0,10 oz per person	6
4075 Tartufo estivo macinato essicato Dried minced summer truffle	250 g	12 mesi	2/3 g	6
Ingredienti: Tartufo estivo essiccato (Tuber aestivum Vitt.) Ingredients: Summer truffle dried (Tuber aestivum Vitt.)	8,8 oz	12 months	0,07/0,10 oz per person	6
0856 Funghi porcini secchi extra Dried porcini mushrooms extra quality	500 g	12 mesi	2/3 g	6
Ingredienti: Funghi porcini secchi (Boletus edulis e relativo gruppo). Qualità extra. Ingredients: Dried porcini mushrooms (Boletus edulis and related group). Extra quality.	17,6 oz	12 months	0,07/0,10 oz per person	6
0857 Funghi porcini secchi commerciale Commercial dried porcini mushrooms	500 g	12 mesi	2/3 g	6
Ingredienti: Funghi porcini secchi (Boletus edulis e relativo gruppo). Ingredients: Dried porcini mushrooms (Boletus edulis and related group).	17,6 oz	12 months	0,07/0,10 oz per person	6
0855 Funghi porcini secchi briciole Crumbs dried porcini mushrooms	500 g	12 mesi	2/3 g	6
Ingredienti: Funghi porcini secchi (Boletus edulis e relativo gruppo). Ingredients: Dried porcini mushrooms (Boletus edulis and related group).	17,6 oz	12 months	0,07/0,10 oz per person	6

*Reidratare i tartufi essiccati in acqua tiepida per 20 minuti. Una volta aperto aperto conservare il prodotto in luogo asciutto.

*Rehydrate dried truffles in warm water for 20 minutes. Once opened store in a dry place

CONDIMENTI

Dressings

	PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	DOSI Dosage	PZ. X CART. Pcs. / Case
0513 Condiburro con tartufo bianco Condiment based on butter with white truffle	500 g	30 mesi	10/15 g a persona	6
Ingredienti: Burro 88%, formaggio "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.	17,6 oz	30 months	1/2 per person	6
0517 Condiburro con tartufo estivo Condiment based on butter with summer truffle	500 g	30 mesi	10/15 g a persona	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%, cheese "PDO" Parmigiano Reggiano", Summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 5%, salt, potatoes, acid: citric acid, flavouring.	17,6 oz	30 months	1/2 per person	6
0330 Succo al tartufo estivo Summer truffle juice	170 ml	48 mesi	40 ml a persona	6
Ingredienti: acqua, sale marino, aromi, estratto acquoso di tartufo (tartufo estivo - Tuber aestivum Vitt. 60%, tartufo nero pregiato - Tuber melanosporum Vitt. 30%, tartufo nero d'inverno - Tuber brumale Vitt. 10%) 0,1%. Ingredients: water, sea salt, flavourings, aqueous extract from truffle (summer truffle - Tuber aestivum Vitt. 60%, black truffle - Tuber melanosporum Vitt. 30%, black winter truffle - Tuber brumale Vitt. 10%) 0,1%.	5,9 oz	48 months	1,4 oz per person	6

CONDIMENTI

Dressings

	PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	DOSI Dosage	PZ. X CART. Pcs. / Case
0792 Tartumix - Insaporitore al Tartufo Truffle and Spices	85 g	18 mesi	3/4 g	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

OLI AROMATIZZATI

Flavoured Oils

	PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	DOSI Dosage	PZ. X CART. Pcs. / Case
Condimento a base di olio di oliva al gusto di tartufo bianco Condiment made of olive oil with white truffle flavour	250 ml	30 mesi	10 ml a persona	6
Ingredienti: Olio di oliva 99,3%, aromi. Ingredients: Olive oil 99,3%, flavourings.	8,8 fl. oz	30 months	1/2 tasp. per person	6
0505 Bottiglia 250 ml / Bottle 8,8 fl.oz	1000 ml 35,27 fl.oz	//	//	//
0540 Bottiglia 250ml Anti rabbocco/ Anti refill bottle 8,8 fl.oz				
0520 Latta 1L/ Tin 35,27 fl.oz	3000 ml 70,54 fl.oz	//	//	//
0521 Latta 3L/ Tin 70,54 fl.oz				
0512 Latta 5L/ Tin 105,82 fl.oz	5000 ml 105,82 fl.oz	//	//	//
Condimento a base di olio di oliva al gusto di tartufo nero Condiment made of olive oil with black truffle flavour	250 ml	30 mesi	10 ml a persona	6
Ingredienti: Olio di oliva 98,5%, aroma. Ingredients: Olive oil 98,5%, flavouring.	8,8 fl. oz	30 months	1/2 tasp. per person	6
0531 Bottiglia 250 ml / Bottle 8,8 fl.oz	1000 ml 35,27 fl.oz	//	//	//
0532 Bottiglia Anti rabbocco/ Anti refill bottle 8,8 fl.oz	3000 ml 70,54 fl.oz	//	//	//
0522 Latta 1L / Tin 35,27 fl.oz				
0533 Latta 3L/ Tin 70,54 fl.oz	5000 ml 105,82 fl.oz	//	//	//
0523 Latta 5L/ Tin 105,82 fl.oz				

OLI AROMATIZZATI

Flavoured Oils	PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	DOSI Dosage	PZ. X CART. Pcs. / Case
0537 Condimento a base di olio extravergine di oliva al tartufo bianco (con testimone) Condiment made of extra virgin olive oil with white truffle 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%,	250 ml 8,8 fl. oz	30 mesi 30 months	10 ml a persona 1/2 tasp. per person	6 6
0534 Condimento a base di olio extravergine di oliva al tartufo nero (con testimone) Condiment made of extra virgin olive oil with black truffle 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%,	250 ml 8,8 fl. oz	30 mesi 30 months	10 ml a persona 1/2 tasp. per person	6 6
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 Ingredienti: Olio extra vergine di oliva 98,6%, aromi. Ingredients: Extra virgin olive oil 98,6%, flavourings,	250 ml 8,8 fl. oz	30 mesi 30 months	10 ml a persona 1/2 tasp. per person	6 6
0541 Spray 250 ml/ Spray 8,8 fl.oz	1000 ml 35,27 fl.oz	30 mesi	10 ml a persona	6
0545 Latta 250 ml / Tin 8,8 fl.oz	3000 ml 70,54 fl.oz	30 mesi	1/2 tasp. per person	6
0542 Latta 1L/ Tin 35,27 fl.oz	5000 ml 105,82 fl.oz			
0548 Latta 3L/ Tin 70,54 fl.oz				
0543 Latta 5L/ Tin 105,82 fl.oz				
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 Ingredienti: Olio extra vergine di oliva 98%, aroma. Ingredients: Extra virgin olive oil 98%, flavouring,	1000 ml 35,27 fl.oz	30 mesi	10 ml a persona	//
0552 Latta 1L/ Tin 35,27 fl.oz	3000 ml 70,54 fl.oz	30 months	1/2 tasp. per person	//
0551 Latta 3L/ Tin 70,54 fl.oz	5000 ml 105,82 fl.oz			//
0550 Latta 5L/ Tin 105,82 fl.oz				

SALSE PRONTE AL TARTUFO

Ready to use	PESO NETTO Net weight	CONSERVAZIONE Preservation	DOSI Dosage	PZ. X CART. Pcs. / Case
0642 Salsa al tartufo bianco White truffle sauce Ingredienti: Acqua, burro, farina di frumento, formaggio, "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo bianco (Tuber magnatum Pico) 2%, sale marino, estratto di lievito, proteine vegetali, ortaggi in proporzione variabile (carota, cipolla, sedano disidratati), tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.), olio extra vergine di oliva, spezie, aromi naturali, aromi, acidificante: acido citrico. Ingredients: Water, butter, wheat flour, cheese "Parmigiano Reggiano DOP" (Protected Designation of Origin), white truffle (Tuber magnatum Pico) 2%, sea salt, yeast extract, plant proteins, vegetables in different proportions (carrot, onion, celery dehydrated), "bianchetto" truffle (Tuber borchii Vitt.), extra virgin olive oil, spices, natural flavour, flavourings, acid: citric acid.	800 g 28,2 oz	36 mesi 36 months	15/20 g a persona 1/2 oz per person	6 6
0645 Salsa di zucca al 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%, sale marino, tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.), estratto di lievito, proteine vegetali idrolizzate, ortaggi in proporzione variabile (carota, cipolla, sedano disidratati), 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%, sea salt, bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.), yeast extract, hydrolysed vegetable proteins, vegetables in varying proportions (carrot, onion, celery dehydrated), extra virgin olive oil, spices, natural flavourings, flavourings, acid: citric acid.	800 g 28,2 oz	36 mesi 36 months	15/20 g a persona 1/2 oz per person	6 6

SALSE PRONTE AL TARTUFO

Ready to use

0685 Deliziosa

Cream based sauce with bianchetto truffle

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.

PESO NETTO
Net weight

CONSERVAZIONE
Preservation

DOSI
Dosage

PZ. X CART.
Pcs. / Case

500 g
17,6 oz

36 mesi
36 months

15/20 g a persona
1/2 oz per person

6
6

Tartufata 5%

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: 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.

500 g
17,6 oz

48 mesi
48 months

15/20 g a persona
1/2 oz per person

6
6

420 g
14,8 oz

48 mesi
48 months

15/20 g a persona
1/2 oz per person

12
12

0624 500g/ 17,6 oz

0622 420g/ 14,8oz

0625 800g/ 28,2 oz

800 g
28,2 oz

48 mesi
48 months

15/20 g a persona
1/2 oz per person

6
6

0677 Tartufata bianca

Mushrooms and truffles sauce (white truffle)

Ingredienti: Funghi champignons (Agaricus bisporus) 54%, acqua, funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo), olio di semi di mais, olio extra vergine di oliva, tartufo bianco (Tuber magnatum Pico) 2%, sale marino, tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.), amido di mais, aromi, pianta aromatica.
Ingredients: Mushrooms champignons (Agaricus bisporus) 54%, water, porcino mushrooms (Boletus edulis and related group), corn oil, extra virgin olive oil, white truffle (Tuber magnatum Pico) 2%, sea salt, bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.), cornstarch, flavourings, herb.

500 g
17,6 oz

48 mesi
48 months

15/20 g a persona
1/2 oz per person

6
6

0632 Tartufata 2%

Mushrooms and truffle sauces

Ingredienti: unghi 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, patate, aroma, acidificante: acido citrico, piante aromatiche, stabilizzante: gluconato ferroso.
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), salt, potatoes, flavouring, acid: citric acid, herbs, stabiliser: ferrous gluconate.

500 g
17,6 oz

36 mesi
36 months

15/20 g a persona
1/2 oz per person

6
6

SALUMI

Cold cuts

PESO NETTO
Net weight

CONSERVAZIONE
Preservation

PZ. X CART.
Pcs. / Case

0750 Salame morbido al tartufo

Soft truffled salami

Ingredienti: Carne di suino, sale, destrosio, aromi, tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 1%, antiossidante: E301, conservanti: E252 e E250.
Ingredients: Pork meat, salt, dextrose, flavourings, summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 1%, antioxidant: E301, preservatives: E252 and E250.

300/400 g
10,5/14,1 oz

6 mesi
6 months

A peso
Sold by weight

0751 Salame stagionato al tartufo

Matured truffled salami

Ingredienti: Carne di suino, sale, destrosio, aromi, tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 1%, antiossidante: E301, conservanti: E252 e E250.
Ingredients: Pork meat, salt, dextrose, flavourings, summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 1%, antioxidant: E301, preservatives: E252 and E250.

200/300 g
7/10,5 oz

6 mesi
6 months

A peso
Sold by weight

SALUMI

Cold cuts

Mortadella al tartufo

Truffled mortadella

Ingredienti: Carne di suino, trippini di suino, sale, tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.) 2%, destrosio, aromi, spezie, correttore di acidità: E325, antiossidante: E301, conservante: E250. **Può contenere pistacchi.**

Ingredients: Pork, pork tripe, salt, summer truffles (*Tuber aestivum* Vitt.) 2%, dextrose, flavours, spices, acidity regulator: E325, antioxidant: E301, preservative: E250. **May contains pistachio nuts.**

0753 grande/big

0752 piccola/small

PESO NETTO

Net weight

2/3 kg

4,4/6,6 LB

500/600 g

17,63/21,16 LB

CONSERVAZIONE

Preservation

6 mesi

6 months

6 mesi

6 months

PZ. X CART.

Pcs. / Case

A peso

Sold by weight

A peso

Sold by weight

FORMAGGI

Cheeses

0801 Formaggio al tartufo

Truffled cheese

Ingredienti: Latte e latte ovino pastorizzati, tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, acqua, aroma, sale, caglio, fermenti lattici vaccini. Trattato in superficie con conservante: E235. Crosta non edibile. **Può contenere frutta a guscio.**

Ingredients: Milk and pasteurized sheep milk, summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, flavours, salt, rennet, vaccines lactic ferments. Surface treated with preservative: E235. Inedible rind. **May contains nuts.**

PESO NETTO

Net weight

450/500 g

15,8/17,6 oz

CONSERVAZIONE

Preservation

6 mesi

6 months

PZ. X CART.

Pcs. / Case

A peso

Sold by weight

0810 Formaggio pecorino stagionato in fossa

Pecorino cheese "Fossa"

Ingredienti: Latte ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati.

Ingredients: Pasteurized sheep milk, salt, rennet, selected lactic ferments.

1/1,2 kg

2,2/2,6 LB

6 mesi

6 months

A peso

Sold by weight

PASTA ALL'UOVO DI CAMPOFILONE

Egg pasta from Campofilone

0920 Tagliolini

Tagliolini egg pasta

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%. **Could contain soy.**

PESO NETTO

Net weight

250 g

1,76 oz

CONSERVAZIONE

Preservation

36 mesi

36 months

PZ. X CART.

Pcs. / Case

6

6

0921 Fettuccine

Fettuccine egg pasta

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%. **Could contain soy.**

250 g

1,76 oz

36 mesi

36 months

6

6

0923 Fettuccine al tartufo

"Fettuccine" egg pasta with truffle

Ingredienti: semola di grano duro, uova 23%, tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.) 3,6%, aroma. **Può contenere soia.**

Paese di coltivazione del grano: Italia **Paese di molitura:** Italia

Ingredients: durum wheat semolina, eggs 23%, summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.) 3,6%, flavouring. **Could contain soy.**

250 g

1,76 oz

36 mesi

36 months

6

6

IDEA SAPORE

Ideal taste

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.

0772 200g/ 7,05 oz

0774 800g/ 28,24 oz

PESO NETTO
Net weight

200 g

7,05 oz

800 g

28,24 oz

CONSERVAZIONE
Preservation

24 mesi

24 months

24 mesi

24 months

PZ. X CART.
Pcs. / Case

6

6

6

6

ALTRI PRODOTTI

Other products

0722 Condimento a base di miele al gusto di tartufo

Truffle-flavoured condiment made with honey

Ingredienti: Miele di acacia, aromi.
Ingredients: Acacia honey, flavourings.

PESO NETTO
Net weight

1 kg

2,2 LB

CONSERVAZIONE
Preservation

30 mesi

30 months

PZ. X CART.
Pcs. / Case

6

6

50626 Preparato per ripieni al tartufo estivo 1,5 %

Food preparation for stuffed with Summer Truffle 1,5%

Ingredienti: Funghi champignon (Agaricus bisporus), olio di semi di mais, acqua, tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 1,5%, sale, aromi naturali, fungo porcino secco (Boletus edulis e relativo gruppo), patate disidratate, pianta aromatica, estratto acquoso di tartufo (Tuber aestivum Vitt.) / Ingredients: Champignon mushrooms (Agaricus bisporus), corn-oil, water, summer truffles (Tuber aestivum Vitt.) 1,5%, salt, natural flavourings, dried porcino mushrooms (Boletus edulis and related group), dehydrated potatoes, herb, water extract of summer truffle (Tuber aestivum Vitt.).

800 g

28,24 oz

24 mesi

24 months

6

6

50627 Preparato di tartufo estivo al 22%

Food preparation for stuffed with Summer Truffle 22%

Ingredienti: Fungo champignon (Agaricus bisporus), tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 22%, olio di semi di mais, acqua, sale, aromi, fungo porcino secco (Boletus edulis e relativa famiglia), patate disidratate, pianta aromatica, estratto acquoso di tartufo (Tuber aestivum Vitt.) / Ingredients: Champignons mushrooms (Agaricus bisporus), summer truffles (Tuber aestivum Vitt.) 22%, corn-oil, water, salt, flavorings, dried porcino mushrooms (Boletus edulis and related group), dehydrated potatoes, herb, water extract of summer truffle (Tuber aestivum Vitt.).

800 g

28,24 oz

24 mesi

24 months

6

6

0702 Tagliatartufi inox

Inox truffle slicers

Strumenti utilizzati per il taglio di tartufi, funghi o formaggi, a lama ondulata e regolabile.

Special instruments with undulated and adjustable blade used to cut truffles, mushrooms and cheeses.

CERTIFICAZIONI - Certifications

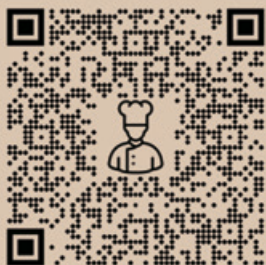


Per offrire i nostri clienti solo l'eccellenza e la sicurezza di un prodotto conforme agli standard di qualità, l'azienda dal 2014 si è certificata BRC - standard globale per la sicurezza alimentare - e IFS - sistema di gestione e qualità della sicurezza alimentare. Ma T&C tartufi è anche attenta e sensibile 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.

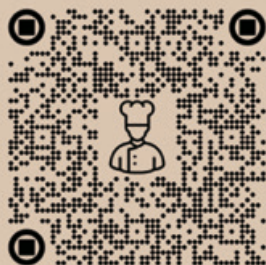
To offer our customers only the excellence and safety of a product conforming to the quality standards, since 2014, T&C products are certified by the BRC - the global standard for food safety and by IFS - the management system that certifies the quality of our goods. But T&C Tartufi is also careful and 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.

TARTUFIAMO?

Truffle-able?



VIDEO RICETTE



RECIPE VIDEOS

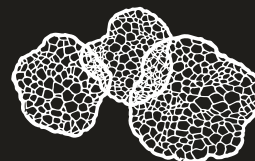
PREPARARE PIATTI AL TARTUFO È FACILISSIMO!
Segui le videoricette realizzate
dallo chef Michele Pentucci
con i nostri prodotti al tartufo.

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





TARTUFI TRUFFLES



T&C s.r.l.
ITALY

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

www.tectartufi.it
email: info@tectartufi.it