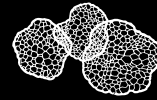




TARTUFI TENTAZIONI



RESTAURANT & CATERING

MADE IN ITALY



TARTUFI TENTAZIONI



MADE IN ITALY

L'AZIENDA THE COMPANY	2	TARTUFI IN OLIO TRUFFLES IN OIL	22
I NOSTRI TARTUFI OUR TRUFFLES	3	TARTUFI CONGELATI FROZEN TRUFFLES	24
TARTUFI FRESCHI FRESH TRUFFLES	4	NUOVI PRODOTTI DOLCI E SALATI NEW SWEET AND SAVORY PRODUCTS	28
SALSE PRONTE READY TO USE SAUCES	6	SCHEDE TECNICHE DATASHEET	32
CREME DI TARTUFO IN PUREZZA PURE TRUFFLE CREAMS	14	CERTIFICAZIONI CERTIFICATIONS	41
CONDIMENTI CONDIMENTS	16		
TARTUFI IN SALAMOIA TRUFFLES IN BRINE	20		



I NOSTRI VALORI
Our plus



QUALITÀ
Quality



FACILITÀ
Ease



DIGERIBILITÀ
Digestibility



VERSATILITÀ
Versatility



SOSTENIBILITÀ
Sustainability



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.



SCOPRI
DI PIÙ



FIND OUT
MORE





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 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.



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

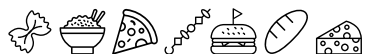




500 g

TARTUFATA 1%
MUSHROOMS AND TRUFFLE
SAUCE
Condimento a base di funghi con
tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.).
Mushrooms and truffle sauce
(*Tuber aestivum* Vitt.).

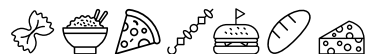
500 g / COD. 0628



500 g

TARTUFATA 3%
MUSHROOMS AND TRUFFLE
SAUCE
Condimento a base di funghi con
tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.).
Mushrooms and truffle sauce
(*Tuber aestivum* Vitt.).

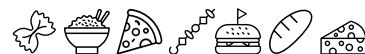
500 g / COD. 0629



500 g

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



500 g

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





500 g

SALSA ALFREDO AL TARTUFO

"ALFREDO" SAUCE WITH TRUFFLE

Condimento a base di formaggi
con tartufo estivo (*Tuber aestivum*
Vitt.) 1%.

*Condiment based on cheeses with
summer truffle (*Tuber aestivum*
Vitt.) 1%.*

500 g / COD. 0689



NEW



180 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%

180 g / COD. 0684



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





170 g - 500 g



LA ROMANA AL TARTUFO
SALSA 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



170 g



LA ROMANA
SALSA 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





170 g - 500 g

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



170 g - 500 g

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. 0705
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



**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 farciture 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.

Our truffle creams are used for several dishes, as condiments for first courses or meats and as filling for pasta.

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.



45 g

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.

45 g / COD. 0407



45 g

25 g

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



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, omllette. 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, omllette. 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



*olio e.v.o. su richiesta /
extra virgin olive oil on request

latta/ tin*

1000 ml / COD. 0520

3000 ml / COD. 0521

5000 ml/ COD. 0512

1000 ml / COD. 0542

3000 ml / COD. 0548

5000 ml/ COD. 0543



60 ml

250 ml

1 - 3 - 5 l

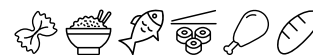
CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI OLIVA AL GUSTO DI TARTUFO NERO

CONDIMENT MADE OF OLIVE OIL
WITH BLACK TRUFFLE FLAVOUR

bottiglia/ bottle

60 ml / COD. 0530

250 ml / COD. 0531



latta/ tin*

1000 ml / COD. 0522

3000 ml / COD. 0533

5000 ml/ COD. 0523

*olio e.v.o. su richiesta /
extra virgin olive oil on request

1000 ml / COD. 0552

3000 ml / COD. 0551

5000 ml/ COD. 0550



100 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





65 g

**TARTUMIX
INSAPORITORE AL TARTUFO**

SEASONING WITH TRUFFLE

Insaporitore alimentare al tartufo
estivo (*Tuber aestivum* Vitt.)

Seasoning with summer truffle
(*Tuber aestivum* Vitt.)

65 g / COD. 0793



**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.



500 g

**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



500 g

**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



100 g



200 g



800 g

**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.

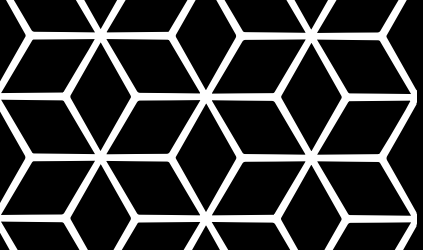
*Summer truffles (*Tuber aestivum* Vitt.) in water and salt.*

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.



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



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



**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



500 g - 1 kg



300 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



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



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







**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.*



SU RICHIESTA
ON REQUEST



40 g



90 g



1 kg

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.

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.

40 g / COD. 0991

90 g / COD. 0990



1 Kg / COD. 0722







SCHEDE DI PRODOTTO

PRODUCTS
DATASHEETS



MODI D'USO HOW TO USE

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

SALSE PRONTE AL TARTUFO/ READY TO USE SAUCES

p. 6-13

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
TARTUFATA 1% MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 30/40 g	0628	500 g	48 mesi / months	6	Condimento a base di funghi con tartufo estivo. Ingredienti: funghi champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) 62 %, olio di semi di mais, olive nere, sale marino, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, acidificante: acido citrico, aromi, piante aromatiche, stabilizzante: gluconato ferroso. Mushrooms and truffle sauce. Ingredients: mushrooms champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) 62 %, corn oil, black olives, sea salt, summer truffles (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, acid: citric acid, 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.
TARTUFATA 3% MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 30/40 g	0629	500 g	48 mesi / months	6	Condimento a base di funghi con tartufo estivo. Ingredienti: funghi champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) 60%, olio di semi di mais, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 3%, olive nere, sale marino, acidificante: acido citrico, aromi, piante aromatiche, stabilizzante: gluconato ferroso. Organic Mushroom and truffle sauce. Ingredients: mushrooms champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) 60%, corn oil, summer truffles (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 3%, black olives, sea salt, acid: citric acid, 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.
TARTUFATA 5% MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 30/40 g	0622 0625 latta/tin 0624 latta/tin	500 g 420 g 800 g	48 mesi / months “ “	6 “ “	Condimento a base di funghi con tartufo estivo. Ingredienti: funghi champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) 58%, olio di semi di mais, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 5%, olive nere, sale marino, acidificante: acido citrico, aromi, pianta aromatica, stabilizzante: gluconato ferroso. Mushrooms and truffle sauce. Ingredients: mushrooms champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) 58%, corn oil, summer truffles (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 5%, 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.

SALSE PRONTE AL TARTUFO/ READY TO USE SAUCES

p. 6-13

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
TARTUFATA 7% MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 30/40 g	0627	500 g	48 mesi / months	6	Condimento a base di funghi con tartufo estivo. Ingredienti: funghi champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) 48%, acqua, olio di semi di mais, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 7%, olive nere, sale marino, acidificante: acido citrico, aromi, pianta aromatica, stabilizzante: gluconato ferroso. Mushrooms and truffle sauce. Ingredients: mushrooms champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) 48%, water, corn oil, summer truffles (<i>Tuber aestivum</i> 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.
TARTUFATA 15% MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 30/40 g	0639	500 g	48 mesi / months	6	Condimento a base di funghi con tartufo estivo. Ingredienti: funghi champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) 54%, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 15%, acqua, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, olive nere, sale marino, acidificante: acido citrico, aromi, pianta aromatica, stabilizzante: gluconato ferroso. Mushrooms and truffle sauce. Ingredients: mushrooms champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) 54%, summer truffles (<i>Tuber aestivum</i> 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.

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
SALSA ALFREDO AL TARTUFO "ALFREDO" SAUCE WITH TRUFFLE Modi d'uso / How to use  Dose a persona <i>Dosage per person</i> 40/50 g	0684	180 g	36 mesi / months	6	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. 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. ~ 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.
	0689	500 g			
SALSA ALFREDO "ALFREDO" SAUCE Modi d'uso / How to use  Dose a persona <i>Dosage per person</i> 40/50 g	0690	170 g	36 mesi / months	6	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. 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. ~ 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.
	0691	500 g			

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
LA ROMANA AL TARTUFO SALSA CACIO E PEPE AL TARTUFO "CACIO E PEPE" SAUCE WITH TRUFFLE Modi d'uso / How to use  Dose a persona <i>Dosage per person</i> 40/50 g	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.
	0699	500 g			
LA ROMANA SALSA CACIO E PEPE "CACIO E PEPE" SAUCE Modi d'uso / How to use  Dose a persona <i>Dosage per person</i> 40/50 g	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. 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.
	0697	500 g			

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. 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.
	0695	500 g			
Modi d'uso / How to use 					
Dose a persona <i>Dosage per person</i> 40/50 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.
	0693	500 g			
Modi d'uso / How to use 					
Dose a persona <i>Dosage per person</i> 40/50 g					

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
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.
	0708	500 g			
Modi d'uso / How to use 					
Dose a persona <i>Dosage per person</i> 40/50 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.
	0701	500 g			
Modi d'uso / How to use 					
Dose a persona <i>Dosage per person</i> 40/50 g					

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
CREMA DI TARTUFO ESTIVO SUMMER TRUFFLE CREAM Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 7/8 g Prodotto eccellente con un'alta percentuale di tartufo. <i>Excellent product with a very high truffle percentage.</i>	0407	45 g	48 mesi / months	6	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. 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. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. <i>Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.</i>
CREMA DI TARTUFO BIANCO WHITE TRUFFLE CREAM Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 7/8 g Prodotto eccellente con un'alta percentuale di tartufo. <i>Excellent product with a very high truffle percentage.</i>	0107 0109	25 g tubo/ tube 45 g	48 mesi / months “	6 “	Crema di tartufo bianco. Ingredienti: tartufo bianco (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 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 Pico</i>), aromi. White truffle cream. Ingredients: white truffle (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 60%, corn-oil, bianchetto truffle (<i>Tuber borchii</i> Vitt.), water, sea salt, acid: citric acid, water extract white truffle (<i>Tuber magnatum Pico</i>), flavourings. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. <i>Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.</i>

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI OLIVA AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO CONDIMENT MADE OF OLIVE OIL WITH WHITE TRUFFLE FLAVOUR Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 10 ml	0504 0505 0540 anti rabbocco / anti refill 0520 latta/tin 0521 latta/tin 0512 latta/tin	60 ml 250 ml 250 ml 1000 ml 3000 ml 5000 ml	24 mesi / months “ “ “ “ “	6 “ “ “ “ 5	Condimento a base di olio di oliva (98%) al gusto di tartufo bianco. Ingredienti: Olio di oliva 98%, aromi. Condiment made of olive oil (98%) with white truffle flavour. Ingredients: Olive oil 98%, 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>
CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI OLIVA AL GUSTO DI TARTUFO NERO CONDIMENT MADE OF OLIVE OIL WITH BLACK TRUFFLE FLAVOUR Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 10 ml	0530 0531 0532 anti rabbocco / anti refill 0522 latta/tin 0533 latta/tin 0523 latta/tin	60 ml 250 ml 250 ml 1000 ml 3000 ml 5000 ml	24 mesi / months “ “ “ “ “	6 “ “ “ “ 5	Condimento a base di olio di oliva (98%) al gusto di tartufo nero. Ingredienti: Olio di oliva 98%, aroma. Condiment made of olive oil (98%) with black truffle flavour Ingredients: 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>

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
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 Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 10 ml	0542 latta/tin	SU RICHIESTA ON REQUEST 1000 ml	24 mesi / months	6	Condimento a base di olio di oliva (98%) al gusto di tartufo bianco. Ingredienti: Olio di oliva 98%, aromi. Condiment made of olive oil (98%) with white truffle flavour. Ingredients: Olive oil 98%, flavourings. ~ Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta. The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.
	0548 latta/tin	3000 ml	“	“	
	0543 latta/tin	5000 ml	“	“	
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 Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 10 ml	0552 latta/tin	SU RICHIESTA ON REQUEST 1000 ml	24 mesi / months	6	Condimento a base di olio di oliva (98%) al gusto di tartufo nero. Ingredienti: Olio di oliva 98%, aroma. Condiment made of olive oil (98%) with black truffle flavour Ingredients: Olive oil 98%, flavouring. ~ Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta. The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.
	0551 latta/tin	3000 ml	“	“	
	0550 latta/tin	5000 ml	“	“	
CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO AL TARTUFO BIANCO CONDIMENT MADE OF ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH WHITE TRUFFLE Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 10 ml	0539	SU RICHIESTA ON REQUEST 100 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 (Tuber magnatum Pico) 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 (Tuber magnatum Pico) 0,1%. ~ Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta. The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
CONDIBURRO CON TARTUFO BIANCO CONDIMENT BASED ON BUTTER WITH WHITE TRUFFLE Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 10/15 g	0513	500 g	30 mesi / months	6	Condimento a base di burro con tartufo bianco. Ingredienti: burro 89%, tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.), formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo bianco (Tuber magnatum Pico) 1%, sale marino, patate disidratate, acidificante: acido citrico, aromi. Condiment based on butter with white truffle. Ingredients: butter 89%, bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.), cheese "Parmigiano Reggiano PDO" (Protected Designation of Origin), white truffle (Tuber magnatum Pico) 1%, sea salt, dehydrated potatoes, acid: citric acid, 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.
CONDIBURRO CON TARTUFO ESTIVO CONDIMENT BASED ON BUTTER WITH SUMMER TRUFFLE Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 10/15 g	0517	500 g	30 mesi / months	6	Condimento a base di burro con tartufo estivo. Ingredienti: burro 89%, tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.) 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 (Tuber aestivum Vitt.) 5%, cheese "Parmigiano Reggiano PDO" (Protected Designation of Origin), sea salt, dehydrated potatoes, acid: citric acid, flavouring. ~ 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	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
SALE CON TARTUFO ESTIVO SUMMER TRUFFLE SALT Modi d'uso / How to use  Dose a persona <i>Dosage per person</i> 10/15 g	0770	100 g	30 mesi / months	6	Sale con tartufo estivo. Ingredienti: sale grosso marino alimentare, tartufo estivo essiccato (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 3%, aromi. Summer truffle salt. Ingredients: sea salt, dried summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 3%, flavourings. ~ Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto. <i>Store product in a cool dry place.</i>
	0772	200 g	"	"	
	0774	800 g	"	"	
TARTUMIX - INSAPORITORE AL TARTUFO SEASONING WITH TRUFFLE Modi d'uso / How to use  	0793	65 g	12 mesi / months		Insaporitore alimentare al tartufo. Ingredienti: sale, amido, carruba disidratata, maltodestrina, aroma, tartufo estivo essiccato in polvere (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%. Seasoning with truffle. Ingredients: salt, starch, dehydrated carob, maltodextrine, flavour, dried summer truffle powder (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 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>

TARTUFI IN SALAMOIA / TRUFFLES IN BRINE

p. 20-21

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
TARTUFO ESTIVO IN SALAMOIA SUMMER TRUFFLE IN BRINE Modi d'uso / How to use  Dose a persona <i>Dosage per person</i> 7/8 g	0403	100 g	48 mesi / months	6	Tartufo estivo in salamoia. Ingredienti: tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) terza scelta 80%, acqua, sale marino. Summer truffle in brine. Ingredients: summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 80%, water, sea salt. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. <i>Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.</i>
	0410	500 g	"	"	

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
TARTUFO ESTIVO MACINATO IN OLIO MINCED SUMMER TRUFFLE IN OIL Modi d'uso / How to use  Dose a persona <i>Dosage per person</i> 7/8 g	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. / <i>Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.</i>
	0415	500g	"	"	
SCAGLIE DI TARTUFO ESTIVO SLICED TRUFFLE IN OIL (SUMMER TRUFFLE) Modi d'uso / How to use  Dose a persona <i>Dosage per person</i> 7/8 g	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. / <i>Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.</i>
	0416	270 g	"	"	
	0422	500 g	"	"	
	0428 latta/tin	800 g	"	"	

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
TARTUFO ESTIVO INTERO CONGELATO FROZEN WHOLE SUMMER TRUFFLE Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 5/10 g	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. To preserve at -18 C°. Must be consumed after cooking correctly. Do not refreeze after thawing.
	4058	500 g	"	25	
	4059	1 Kg	"	15	
TARTUFO ESTIVO A FETTE CONGELATO FROZEN SLICED SUMMER TRUFFLE Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 5/10 g	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. To preserve at -18 C°. Must be consumed after cooking correctly. Do not refreeze after thawing.
TARTUFO ESTIVO MACINATO CONGELATO FROZEN MINCED SUMMER TRUFFLE Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 5/10 g	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. To preserve at -18 C°. Must be consumed after cooking correctly. Do not refreeze after thawing.
	4067	1 Kg	"	15	

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
MANDORLE AL TARTUFO TRUFFLED ALMONDS Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 10/15 g	0991	40 g SU RICHIESTA ON REQUEST	20 mesi / months	6	Mandorle tostate al tartufo . Ingredienti: <u>mandorle</u> varietà Valencia 90%, zucchero di canna integrale, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 2%, sale, aroma, agente di rivestimento: E904, spezia. Può contenere <u>nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, pistacchi</u> . Toasted almonds with truffle. Ingredients: almonds variety Valencia 90%, whole cane sugar, summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 2%, salt, flavouring, glazing agent: E904, spice. May contain <u>hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, pistachio nuts</u> . ~ Conservare in luogo fresco e asciutto. Keep in a cold and dry place.
	0990	90 g	"	"	
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	Condimento a base di miele al gusto di tartufo. Ingredienti: Miele di acacia, aromi. Truffle-flavoured condiment made with honey. Ingredients: Acacia honey, flavourings. ~ Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta. The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.

A photograph of two women, Lidia and Lorenza Marchetti, standing against a dark background. They are both smiling and looking towards the camera. They are holding a clear glass jar filled with truffle products. The woman on the left has blonde hair, and the woman on the right has dark hair. They are both wearing dark clothing.

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 managers 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 truly...*

Everything is truffle-able!

*Lidia and Lorenza Marchetti
product managers 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.





LA CERCA DEL TARTUFO

TRUFFLE HUNTING

La cerca e cavatura del tartufo in Italia è divenuta **Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO**, riconosciuta come un insieme di conoscenze e pratiche tradizionali tramandate di generazione in generazione per trovare ed estrarre i tartufi dal terreno, rispettando l'ambiente e la biodiversità.

*Truffle hunting and extraction in Italy has become a **UNESCO Intangible Cultural Heritage**, recognized as a set of traditional knowledge and practices passed down from generation to generation to find and extract truffles from the ground, respecting the environment and biodiversity.*



VISIONE & MISSIONE

VISION & MISSION

VISIONE

Vogliamo essere ambasciatori di un patrimonio culturale e naturale, promuovendo non solo un prodotto d'eccellenza, ma anche la sua storia, il territorio e le persone che lo rendono unico. Puntiamo a essere un punto di riferimento culturale e innovativo nel settore, grazie a una rete di collaborazioni e a oltre 35 anni di esperienza.

MISSIONE

Promuovere nel mondo l'eccellenza del tartufo attraverso prodotti di altissima qualità, frutto di una filiera controllata, sostenibile e costantemente innovata. La nostra missione è coniugare il rispetto per la tradizione con le più avanzate tecnologie, valorizzando il territorio, le persone e l'autenticità del gusto. Operiamo con passione e responsabilità, impegnandoci ogni giorno per offrire un'esperienza che racconta la ricchezza della cultura tartuficola italiana, contribuendo alla crescita del settore e alla diffusione consapevole del suo patrimonio.

VISION

Our ambition is to serve as ambassadors of a rich cultural and natural heritage, promoting not only a product of exceptional quality but also the history, region, and people that make it truly unique. We strive to establish ourselves as a cultural and innovative benchmark within the industry, drawing upon a robust network of partnerships and over 35 years of experience.

MISSION

Our mission is to promote the excellence of Italian truffles worldwide through products of the highest quality, the result of a controlled, sustainable, and continuously evolving supply chain. We are committed to combining respect for tradition with the most advanced technologies, enhancing the value of the land, its people, and the authenticity of flavor. We operate with passion and responsibility, striving each day to deliver an experience that embodies the richness of Italy's truffle culture, while contributing to the growth of the sector and the mindful preservation of its heritage.



SOSTENIBILITÀ

SUSTAINABILITY

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. Appliciamo un **packaging di carta 100% riciclabile** 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.***

TARTUFIAMO? TRUFFLE-ABLE?



PREPARARE PIATTI AL TARTUFO È FACILISSIMO!

Segui le video-ricette realizzate
con i nostri prodotti al tartufo.

*IT IS VERY EASY TO PREPARE
TRUFFLE BASED RECIPES!
Follow the video-recipes made
with our truffle products.*





“IL TARTUFO È IL DIAMANTE DELLA CUCINA.”

“TRUFFLES ARE THE DIAMONDS OF CUISINE.”

Anthelme Brillat-Savarin

T&C s.r.l.

CATALOGO RESTAURANT & CATERING

Settembre 2025

Si ringraziano per la collaborazione

ai progetti T&C Tartufi gli chef:

Andrea Alessandrelli, Simonetta Capotondi “Sfoglina”,

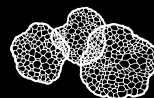
Arianna Contenti, Daniele Curzietti, Maria Vittoria Grifoni,

Michele Pentucci, Emanuele Scoccia, Gabriella Zambolin.

AD Eikon s.n.c.



TARTUFI TENTAZIONI



T&C s.r.l.
ITALY

Via S.Giorgio 34D, 61049 Urbania (PU)
tel. +39 0721-799065

info@truffle.it



@tectartufi

www.tectartufi.it
www.b2b.tectartufi.it