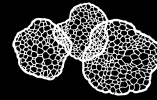




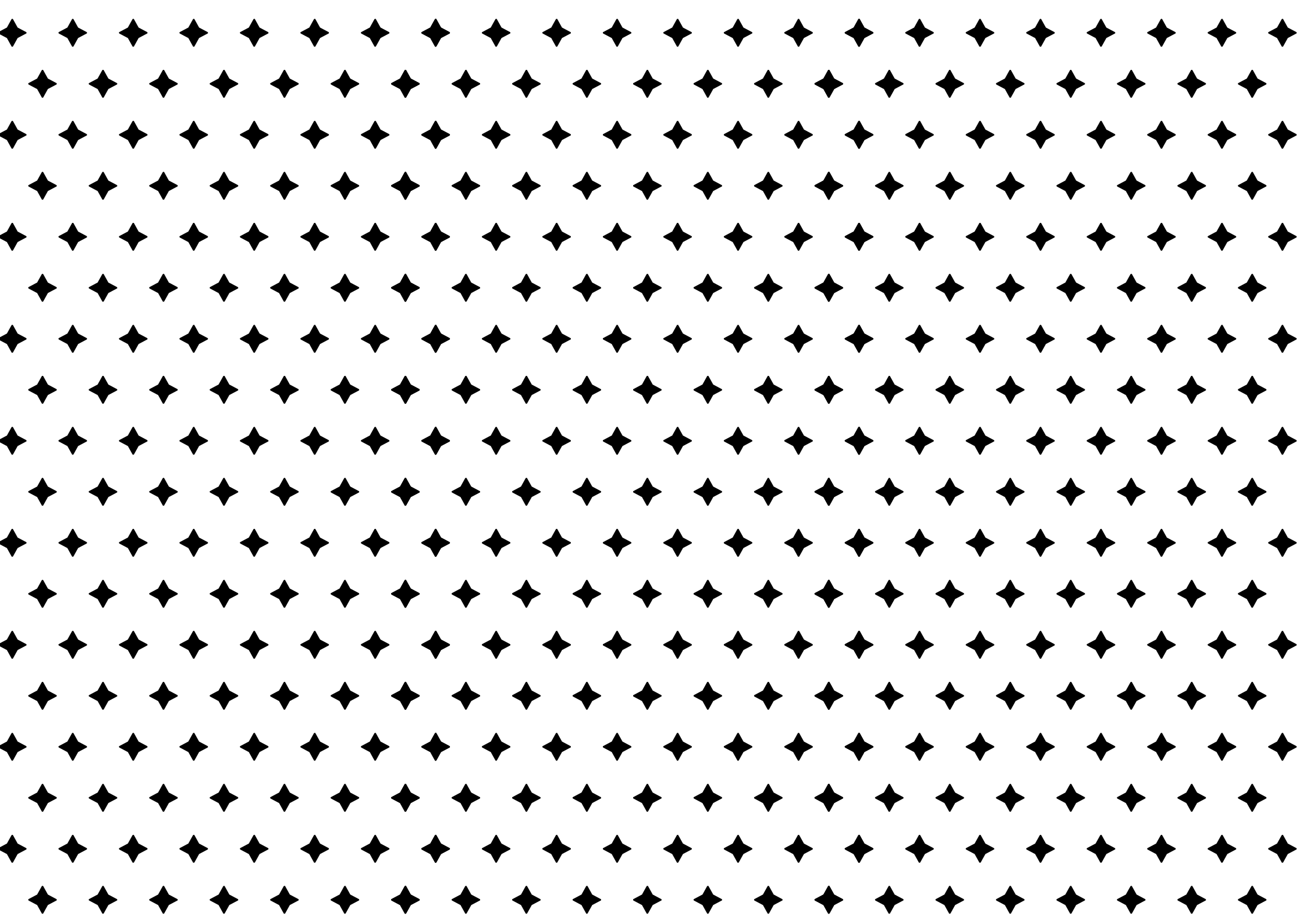
TARTUFI TENTAZIONI



**RESTAURANT & CATERING**

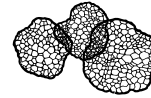
MADE IN ITALY







TARTUFI TENTAZIONI



MADE IN ITALY

|  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| <b>L'AZIENDA</b><br><i>THE COMPANY</i>                                     | <b>2</b>  | <b>TARTUFI CONGELATI</b><br><i>FROZEN TRUFFLES</i>   | <b>26</b> |
| <b>I NOSTRI TARTUFI</b><br><i>OUR TRUFFLES</i>                             | <b>3</b>  | <b>FUNGHI PORCINI</b><br><b>ESSICCATI</b><br><i>DRIED PORCINI</i><br><i>MUSHROOMS</i>            | <b>28</b> |
| <b>TARTUFI FRESCHI</b><br><i>FRESH TRUFFLES</i>                            | <b>4</b>  | <b>FUNGHI PORCINI</b><br><b>CONGELATI</b><br><i>FROZEN PORCINI</i><br><i>MUSHROOMS</i>           | <b>29</b> |
| <b>SALSE PRONTE</b><br><i>READY TO USE SAUCES</i>                          | <b>6</b>  | <b>NUOVI PRODOTTI</b><br><b>DOLCI E SALATI</b><br><i>NEW SWEET AND</i><br><i>SAVORY PRODUCTS</i> | <b>30</b> |
| <b>CREME DI TARTUFO</b><br><b>IN PUREZZA</b><br><i>PURE TRUFFLE CREAMS</i> | <b>16</b> | <b>SCHEDE TECNICHE</b><br><i>DATASHEET</i>   | <b>32</b> |
| <b>CONDIMENTI</b><br><i>CONDIMENTS</i>                                     | <b>18</b> | <b>CERTIFICAZIONI</b><br><i>CERTIFICATIONS</i>   | <b>45</b> |
| <b>TARTUFI IN SALAMOIA</b><br><i>TRUFFLES IN BRINE</i>                     | <b>22</b> |  |           |
| <b>TARTUFI IN OLIO</b><br><i>TRUFFLES IN OIL</i>                           | <b>24</b> |  |           |





**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.*





## I NOSTRI TARTUFI

### OUR TRUFFLES

La passione e la cura della nostra azienda nella ricerca e selezione delle migliori materie prime unite 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.

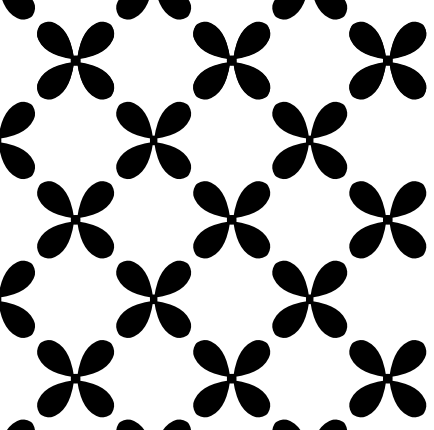
Appena raccolto, il miglior tartufo viene subito preparato per poter essere accuratamente lavorato, grazie alle più innovative tecnologie di cui disponiamo, affinché mantenga le caratteristiche organolettiche che lo contraddistinguono.

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

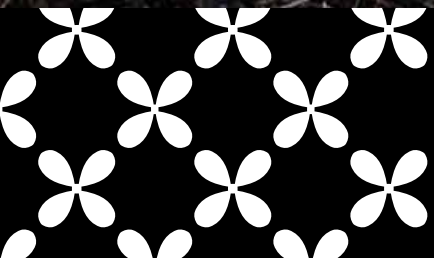
*The passion and the care of our company in the research and selection of the best ingredients and combined with attention to the needs of professionals, leads us to create a selection of suitable products for all our customers. Freshly harvested, the truffle is prepared to be thoroughly worked, thanks 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**



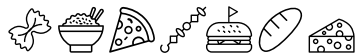


500 g

**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**

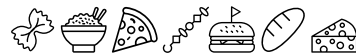


500 g

**TARTUFATA 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**

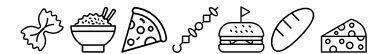


500 g

**TARTUFATA BIO 3%**  
ORGANIC MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE

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

**500 g / COD. 90622**







500 g



270 g



**SALSA ALFREDO CON TARTUFO**

"ALFREDO" SAUCE WITH TRUFFLE

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

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

270 g / COD. 0688  
500 g / COD. 0689





NEW



170 g

### **SALSA ALFREDO AL TARTUFO**

**"ALFREDO" SAUCE WITH TRUFFLE**

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

**170 g / COD. 0687**



170 g - 500 g

### **SALSA ALFREDO**

**"ALFREDO" SAUCE**

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

**170 g / COD. 0690**

**500 g / COD. 0691**







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 - 500 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**





800 g

**SALSA AL TARTUFO BIANCO**  
**WHITE TRUFFLE SAUCE**

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

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

**800 g / COD. 0642**



270 g

**PESTO AL TARTUFO**  
**TRUFFLED PESTO**

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

**270 g / COD. 0561**



270 g

**PESTO ROSSO AL TARTUFO**  
**RED TRUFFLED PESTO**

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

**270 g / COD. 0566**











**CREME DI TARTUFO  
IN PUREZZA**

*PURE TRUFFLE  
CREAMS*





## UTILIZZO E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

USE AND STORAGE CONDITIONS\*

**Le nostre creme di tartufo si utilizzano in cucina per diverse preparazioni, dai condimenti per primi piatti, per 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.

*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.*

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



### CREMA DI TARTUFO ESTIVO SUMMER TRUFFLE CREAM

Tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.)  
60% macinato in olio.  
*Minced summer truffles  
(Tuber aestivum Vitt.) 60% in oil.*

25 g tubo/tube / COD. 0405

45 g / COD. 0407

270 g / COD. 0414



### CREMA DI TARTUFO NERO PREGIATO FINE BLACK TRUFFLE CREAM

Tartufo nero (*Tuber melanosporum* Vitt.) 60%,  
tartufo moscato (*Tuber  
brumale* var. *moschatum*) 10%  
macinati in olio.  
*Minced fine black truffle  
(Tuber melanosporum Vitt.)60%,  
"moscato" truffle (Tuber brumale  
var. moschatum) 10%, in oil.*

45 g / COD. 0304



### CREMA DI TARTUFO BIANCO WHITE TRUFFLE CREAM

Tartufo bianco (*Tuber magnatum* Pico)60%,  
tartufo bianchetto (*Tuber  
borchii* Vitt.) 10%,  
macinati in olio.  
*Minced white truffles  
(Tuber magnatum Pico) 60%,  
bianchetto truffle (Tuber borchii  
Vitt.)10%, in oil.*

25 g tubo/tube / COD. 0107

45 g / COD. 0109

50 g tubo/tube / COD. 0108





**CONDIMENTI**  
*CONDIMENTS*





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

Con semplici gesti in piccole dosi potrete insaporire i vostri piatti con l'aiuto di questi condimenti consigliati per pasta all'uovo, verdure sia crude che cotte, 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



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

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

CONDIMENT MADE OF OLIVE OIL WITH BLACK TRUFFLE FLAVOUR

bottiglia/ bottle

latta/ tin

bottiglia/ bottle

latta/ tin

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

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

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

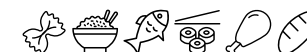
**1000 ml / COD. 0522**  
**3000 ml / COD. 0533**  
**5000 ml / COD. 0523**

**250 ml / COD. 0540**

anti rabbocco/ anti refill

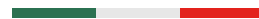
**250 ml / COD. 0532**

anti rabbocco/ anti refill



# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO

## ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



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

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



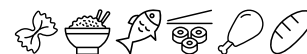
**CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AL TARTUFO NERO (CON TESTIMONE)**  
CONDIMENT MADE OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH BLACK TRUFFLE

250 ml / COD. 0534



**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

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



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

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





**UTILIZZO E MODALITÀ  
DI CONSERVAZIONE**

USE AND STORAGE CONDITIONS\*

I condimenti conferiscono una nota raffinata anche ai piatti più semplici. **Sono una gamma di prodotti speciali e tra i più noti per insaporire primi piatti (tagliatelle, tortellini, crespelle, riso), per ottimi carpacci, per condire il pesce e sushi, timballi di verdure.** Una volta aperto il condimento, 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.*



100 g

500 g



**TARTUFO ESTIVO  
IN SALAMOIA**

**SUMMER TRUFFLE IN BRINE**

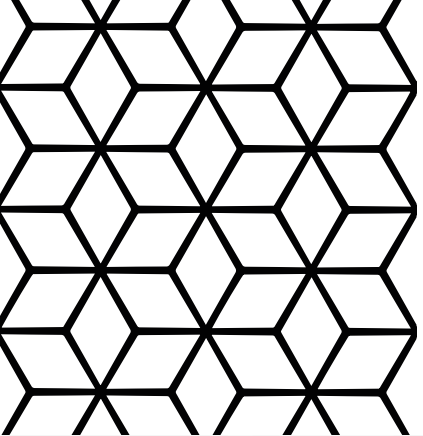
Tartufi estivi (*Tuber aestivum* Vitt.)  
in acqua e sale.

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

**100 g / COD. 0403**

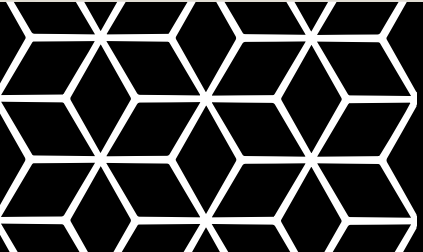
**500 g / COD. 0410**





**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



### CARPACCIO DI TARTUFO BIANCHETTO

SLICED "BIANCHETTO" TRUFFLE  
IN OIL

Prodotto pronto all'uso con fettine di tartufo bianchetto (*Tuber borchii* Vitt.) in olio.

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

270 g / COD. 0207





**TARTUFI  
CONGELATI**

*FROZEN  
TRUFFLES*





**UTILIZZO E MODALITÀ  
DI CONSERVAZIONE**

USE AND STORAGE CONDITIONS\*

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

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

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



1 kg



500 g



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**



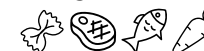
**TARTUFO ESTIVO  
MACINATO CONGELATO**  
*FROZEN MINCED SUMMER  
TRUFFLE*  
Tartufi estivi (*Tuber aestivum* Vitt.)  
macinati congelati.  
*Frozen minced summer truffles*  
(*Tuber aestivum* Vitt.).

**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**



# FUNGHI PORCINI ESSICCATI

*DRIED PORCINI  
MUSHROOMS*



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

### **Indicati per prelibati risotti e paste.**

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

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



500 g

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

Funghi porcini secchi  
(*Boletus edulis* e relativo gruppo)  
di qualità Extra  
*Extra quality dried porcini mushrooms*  
(*Boletus Edulis*).

**500 g / COD. 0856**





# FUNGHI PORCINI CONGELATI

FROZEN PORCINI  
MUSHROOMS



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

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

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

### ◆ FUNGHI PORCINI CONGELATI INTERI 1° SCELTA FIRST CHOICE WHOLE FROZEN PORCINI MUSHROOMS

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



### FUNGHI PORCINI CONGELATI CUBETTATI 1° SCELTA FIRST CHOICE CUBED FROZEN PORCINI MUSHROOMS

10 Kg / COD. 3006



### FUNGHI PORCINI CONGELATI CUBETTATI 3° SCELTA FIRST CHOICE CUBED FROZEN PORCINI MUSHROOMS

11 Kg / COD. 3008



### FUNGHI PORCINI CONGELATI INTERI 2° SCELTA SECOND CHOICE WHOLE FROZEN PORCINI MUSHROOMS

10 Kg / COD. 3004



### FUNGHI PORCINI CONGELATI CUBETTATI 2° SCELTA FIRST CHOICE CUBED FROZEN PORCINI MUSHROOMS

10 Kg / COD. 3007



### FUNGHI PORCINI CONGELATI A FETTE SLICED FROZEN PORCINI MUSHROOMS

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





**NUOVI PRODOTTI  
DOLCI E SALATI**

*NEW SWEET AND  
SAVORY PRODUCTS*





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

Queste delizie al tartufo sono ottime sia tal quali che per dare un gusto sfizioso ad **antipasti e finger food, primi piatti, formaggi, insalate, verdure sia crude che cotte. Il miele è perfetto per glassare carni bianche e le mandorle ideali per guarnirle.**

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

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



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

### TARTUFI FRESCHI / FRESH TRUFFLES



p. 4-5



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





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



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





| ARTICOLO<br>ITEM   | COD.<br>CODE             | PESO NETTO<br>NET WEIGHT | CONSERVAZIONE<br>PRESERVATION | PZ. X<br>CART.<br>PCS/CASE | CARATTERISTICHE PRODOTTO<br>PRODUCT INFORMATION  |
|--|--------------------------|--------------------------|-------------------------------|----------------------------|--|
| <b>TARTUFATA 5%<br/>MUSHROOMS AND<br/>TRUFFLE SAUCE</b>                          | <b>0622</b>              | <b>500 g</b>             | <b>48 mesi /<br/>months</b>   | <b>6</b>                   | <p><b>Condimento a base di funghi con tartufo estivo.</b><br/> <b>Ingredienti:</b> funghi champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) 58%, olio di semi di mais, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 5%, olive nere, sale marino, <b>acciughe</b>, acidificante: acido citrico, olio di semi di girasole, aromi, piante aromatiche, stabilizzante: gluconato ferroso.<br/> <b>Mushrooms and truffle sauce.</b><br/> <b>Ingredients:</b> mushrooms champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) 58%, corn oil, summer truffles (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 5%, black olives, sea salt, <b>anchovies</b>, acid: citric acid, sunflower oil, flavourings, herbs, stabiliser: ferrous gluconate.</p> <p>~<br/>           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></p>    |
| <b>Modi d'uso / How to use</b>   | <b>0625</b><br>latta/tin | <b>420 g</b>             | "                             | "                          |  |
|  | <b>0624</b><br>latta/tin | <b>800 g</b>             | "                             | "                          |  |
| <b>Dose a persona<br/>Dosage per person<br/>15/20 g</b>                          |                          |                          |                               |                            |  |
| <b>TARTUFATA 1%<br/>MUSHROOMS AND<br/>TRUFFLE SAUCE</b>                          | <b>0628</b>              | <b>500 g</b>             | <b>48 mesi /<br/>months</b>   | <b>6</b>                   | <p><b>Condimento a base di funghi con tartufo estivo.</b><br/> <b>Ingredienti:</b> funghi champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) 60%, olio di semi di mais, olive nere, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, sale marino, aromi, acidificante: acido citrico, piante aromatiche, stabilizzante: gluconato ferroso. <b>Può contenere tracce di senape.</b><br/> <b>Mushrooms and truffle sauce.</b><br/> <b>Ingredients:</b> champignon mushrooms (<i>Agaricus bisporus</i>) 60%, cornseed oil, black olives, summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, sea salt, flavourings, acid: citric acid, herbs, stabiliser: ferrous gluconate. <b>May contain traces of mustard.</b></p> <p>~<br/>           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></p> |
| <b>Modi d'uso / How to use</b>   |                          |                          |                               |                            |  |
|  |                          |                          |                               |                            |  |
| <b>Dose a persona<br/>Dosage per person<br/>15/20 g</b>                          |                          |                          |                               |                            |  |



| ARTICOLO<br>ITEM  | COD.<br>CODE | PESO NETTO<br>NET WEIGHT | CONSERVAZIONE<br>PRESERVATION | PZ. X<br>CART.<br>PCS/CASE | CARATTERISTICHE PRODOTTO<br>PRODUCT INFORMATION   |
|---|--------------|--------------------------|-------------------------------|----------------------------|---|
| <b>TARTUFATA 7%<br/>MUSHROOMS AND<br/>TRUFFLE SAUCE</b>                             | <b>0627</b>  | <b>500 g</b>             | <b>48 mesi /<br/>months</b>   | <b>6</b>                   | <p><b>Condimento a base di funghi con tartufo estivo.</b><br/> <b>Ingredienti:</b> 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.<br/> <b>Mushrooms and truffle sauce.</b><br/> <b>Ingredients:</b> 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.</p> <p>~<br/>           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></p>   |
| <b>Modi d'uso / How to use</b>  |              |                          |                               |                            |   |
|  |              |                          |                               |                            |   |
| <b>Dose a persona<br/>Dosage per person<br/>15/20 g</b>                             |              |                          |                               |                            |   |
| <b>TARTUFATA 15%<br/>MUSHROOMS AND<br/>TRUFFLE SAUCE</b>                            | <b>0639</b>  | <b>500 g</b>             | <b>48 mesi /<br/>months</b>   | <b>6</b>                   | <p><b>Condimento a base di funghi con tartufo estivo.</b><br/> <b>Ingredienti:</b> 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.<br/> <b>Mushrooms and truffle sauce.</b><br/> <b>Ingredients:</b> 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.</p> <p>~<br/>           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></p> |
| <b>Modi d'uso / How to use</b>  |              |                          |                               |                            |   |
|  |              |                          |                               |                            |   |
| <b>Dose a persona<br/>Dosage per person<br/>15/20 g</b>                             |              |                          |                               |                            |   |



| ARTICOLO<br>ITEM   | COD.<br>CODE               | PESO NETTO<br>NET WEIGHT     | CONSERVAZIONE<br>PRESERVATION | PZ. X<br>CART.<br>PCS/CASE | CARATTERISTICHE PRODOTTO<br>PRODUCT INFORMATION   |
|--|----------------------------|------------------------------|-------------------------------|----------------------------|---|
| <b>TARTUFATA BIO 3% MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE</b><br><br><b>Modi d'uso / How to use</b><br><br><br><b>Dose a persona</b><br><i>Dosage per person</i><br><b>15/20 g</b> | <b>90622</b>               | <b>500 g</b>                 | <b>48 mesi / months</b>       | <b>6</b>                   | <b>Salsa biologica a base di funghi con tartufo.</b><br><b>Ingredienti:</b> funghi champignon* ( <i>Agaricus bisporus</i> ) 59%, olio di semi di girasole*, acqua, tartufo estivo* ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 3%, sale, aroma naturale, aglio essiccato*. *= ingrediente biologico.<br><b>Organic Mushroom and truffle sauce.</b><br><b>Ingredients:</b> Champignon mushroom* ( <i>Agaricus bisporus</i> ) 59%, sunflower oil*, water, summer truffle* ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 3%, salt, natural flavouring, dried garlic*. *= organic ingredient.<br>~<br>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>  |
| <b>SALSA ALFREDO CON TARTUFO</b><br><b>"ALFREDO" SAUCE WITH TRUFFLE</b><br><b>Modi d'uso / How to use</b><br><br><b>Dose a persona</b><br><i>Dosage per person</i><br><b>15/20 g</b>   | <b>0688</b><br><b>0689</b> | <b>270 g</b><br><b>500 g</b> | <b>36 mesi / months</b><br>"  | <b>6</b><br>"              | <b>Condimento a base di formaggi con tartufo estivo.</b><br><b>Ingredienti:</b> acqua, <b>panna</b> da cucina (crema di <b>latte</b> , stabilizzante: carragenina), <b>burro</b> , <b>formaggio</b> "Parmigiano Reggiano DOP" 5,5%, <b>formaggio</b> "Pecorino Romano DOP" 5,5%, tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 3%, amido di mais, sale marino, addensante: E415, aroma, aglio, pepe.<br><b>Condiment based on cheeses with summer truffle. Ingredients:</b> water, light whipping <b>cream (cream)</b> stabilizer: carrageenan), <b>butter</b> , <b>cheese</b> "Parmigiano Reggiano PDO" (Protected Designation of Origin) 5,5%, <b>Cheese</b> "Pecorino Romano PDO" (Protected Designation of Origin) 5,5%, summer truffle ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 3%, corn starch, sea salt, thickener: E415, flavouring, garlic, pepper.<br>~<br>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<br>ITEM   | COD.<br>CODE               | PESO NETTO<br>NET WEIGHT     | CONSERVAZIONE<br>PRESERVATION | PZ. X<br>CART.<br>PCS/CASE | CARATTERISTICHE PRODOTTO<br>PRODUCT INFORMATION   |
|--|----------------------------|------------------------------|-------------------------------|----------------------------|---|
| <b>SALSA ALFREDO AL TARTUFO</b><br><b>"ALFREDO" SAUCE WITH TRUFFLE</b><br><b>Modi d'uso / How to use</b><br><br><b>Dose a persona</b><br><i>Dosage per person</i><br><b>15/20 g</b> | <b>0687</b>                | <b>170 g</b>                 | <b>36 mesi / months</b>       | <b>6</b>                   | <b>Condimento con formaggi al tartufo estivo.</b><br><b>Ingredienti:</b> acqua, <b>panna</b> da cucina (crema di <b>latte</b> , stabilizzante: carragenina), <b>burro</b> , <b>formaggio</b> "Parmigiano Reggiano DOP" 5,5%, <b>formaggio</b> "Pecorino Romano DOP" 4,7%, tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, amido di mais, sale marino, addensante: E415, aroma, aglio, pepe.<br><b>Condiment with cheeses and summer truffle. Ingredients:</b> water, light whipping <b>cream (cream)</b> stabilizer: carrageenan), <b>butter</b> , <b>cheese</b> "Parmigiano Reggiano PDO" (Protected Designation of Origin) 5,5%, <b>Cheese</b> "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.<br>~<br>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> |
| <b>SALSA ALFREDO</b><br><b>"ALFREDO" SAUCE</b><br><b>Modi d'uso / How to use</b><br><br><b>Dose a persona</b><br><i>Dosage per person</i><br><b>15/20 g</b>                         | <b>0690</b><br><b>0691</b> | <b>170 g</b><br><b>500 g</b> | <b>36 mesi / months</b><br>"  | <b>6</b><br>"              | <b>Condimento con formaggi.</b><br><b>Ingredienti:</b> acqua, <b>panna</b> da cucina (crema di <b>latte</b> , stabilizzante: carragenina), <b>burro</b> , <b>formaggio</b> "Parmigiano Reggiano DOP" 5,5%, <b>formaggio</b> "Pecorino Romano DOP" 4,5%, amido di mais, sale marino, addensante: E415, aglio, pepe.<br><b>Condiment based on cheeses. Ingredients:</b> water, light whipping <b>cream (cream)</b> stabilizer: carrageenan), <b>butter</b> , <b>cheese</b> "Parmigiano Reggiano PDO" (Protected Designation of Origin) 5,5%, <b>Cheese</b> "Pecorino Romano PDO" (Protected Designation of Origin) 4,5%, corn starch, sea salt, thickener: E415, garlic, pepper.<br>~<br>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<br>ITEM   | COD.<br>CODE | PESO NETTO<br>NET WEIGHT | CONSERVAZIONE<br>PRESERVATION | PZ. X<br>CART.<br>PCS/CASE | CARATTERISTICHE PRODOTTO<br>PRODUCT INFORMATION   |
|--|--------------|--------------------------|-------------------------------|----------------------------|---|
| <b>LA ROMANA<br/>AL TARTUFO</b><br>SALSA CACIO E PEPE<br>AL TARTUFO<br>"CACIO E PEPE" SAUCE<br>WITH TRUFFLE        | <b>0698</b>  | <b>170 g</b>             | <b>36 mesi /<br/>months</b>   | <b>6</b>                   | <b>Condimento con formaggi e pepe al<br/>tartufo estivo.</b><br><b>Ingredienti:</b> acqua, <b>panna</b> da<br>cucina (crema di <b>latte</b> , stabilizzante:<br>carragenina), <b>formaggio</b> "Pecorino<br>Romano DOP" 5,5%, <b>formaggi (latte</b> ,<br>sale, caglio) 5,5%, <b>burro</b> , tartufo estivo<br>( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, pepe 0,4%,<br>sale marino, amido di mais, aroma,<br>addensante: E415. <b>Condiment with<br/>cheeses, black pepper and summer<br/>truffle.</b> <b>Ingredients:</b> water, light<br>whipping <b>cream (cream</b> , stabilizer:<br>carrageenan), <b>cheese</b> "Pecorino<br>Romano PDO" (Protected Designation of<br>Origin) 5,5%, <b>cheeses (milk</b> , salt, rennet)<br>5,5%, <b>butter</b> , summer truffle ( <i>Tuber<br/>aestivum</i> Vitt.) 1%, <b>pepper</b> 0,4%, sea salt,<br>corn starch, flavouring, thickener: E415.<br>~<br>Una volta aperto conservare in<br>frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare<br>entro qualche giorno. / <i>Once opened<br/>keep refrigerated between 0 and +4 °C<br/>and use within a few days.</i> |
|  | <b>0699</b>  | <b>500 g</b>             | "                             | "                          |   |
| <b>Modi d'uso / How to use</b><br> |              |                          |                               |                            |   |
| <b>Dose a persona</b><br>Dosage per person<br><b>15/20 g</b>   |              |                          |                               |                            |   |
| <b>LA ROMANA<br/>SALSA CACIO E PEPE</b><br>"CACIO E PEPE" SAUCE  | <b>0696</b>  | <b>170 g</b>             | <b>36 mesi /<br/>months</b>   | <b>6</b>                   | <b>Condimento con formaggi e pepe.</b><br><b>Ingredienti:</b> acqua, <b>panna</b> da<br>cucina (crema di <b>latte</b> , stabilizzante:<br>carragenina), <b>formaggio</b> "Pecorino<br>Romano DOP" 6,5%, <b>formaggi (latte</b> ,<br>sale, caglio) 6,5%, <b>burro</b> , pepe 0,4%, sale<br>marino, amido di mais, addensante:<br>E415.<br><b>Condiment with cheeses and black<br/>pepper.</b> <b>Ingredients:</b> water, light<br>whipping <b>cream (cream</b> , stabilizer:<br>carrageenan), <b>cheese</b> "Pecorino<br>Romano PDO" (Protected Designation of<br>Origin) 6,5%, <b>cheeses (milk</b> , salt, rennet)<br>6,5%, <b>butter</b> , pepper 0,4%, sea salt, corn<br>starch, thickener: E415.<br>~<br>Una volta aperto conservare in<br>frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare<br>entro qualche giorno. / <i>Once opened<br/>keep refrigerated between 0 and +4 °C<br/>and use within a few days.</i>   |
|  | <b>0697</b>  | <b>500 g</b>             | "                             | "                          |   |
| <b>Modi d'uso / How to use</b><br> |              |                          |                               |                            |   |
| <b>Dose a persona</b><br>Dosage per person<br><b>15/20 g</b>   |              |                          |                               |                            |   |




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




| ARTICOLO<br>ITEM   | COD.<br>CODE | PESO NETTO<br>NET WEIGHT | CONSERVAZIONE<br>PRESERVATION | PZ. X<br>CART.<br>PCS/CASE | CARATTERISTICHE PRODOTTO<br>PRODUCT INFORMATION  |
|--|--------------|--------------------------|-------------------------------|----------------------------|--|
| <b>LA MILANESE<br/>AL TARTUFO</b><br>SALSA ZAFFERANO<br>AL TARTUFO<br><b>SAFFRON SAUCE<br/>WITH TRUFFLE</b>        | <b>0705</b>  | <b>170 g</b>             | <b>36 mesi /<br/>months</b>   | <b>6</b>                   | <b>Condimento con formaggio e zafferano<br/>al tartufo bianchetto.</b><br><b>Ingredienti:</b> acqua, <b>burro</b> , farina di<br><b>frumento, formaggio</b> "Parmigiano<br>Reggiano DOP" 5%, aroma naturale,<br>tartufo bianchetto ( <i>Tuber borchii</i> Vitt.)<br>1%, zafferano in polvere 0,01%, curcuma,<br>acidificante: acido citrico, aromi. <b>Può<br/>contenere tracce di soia e senape.</b><br><b>Condiment with cheese, saffron and<br/>"bianchetto" truffle. Ingredients:</b> water,<br>butter, wheat flour, cheese "Parmigiano<br>Reggiano PDO" (Protected Designation<br>of Origin) 5%, natural flavouring,<br>"bianchetto" truffle ( <i>Tuber borchii</i> Vitt.)<br>1%, saffron powder 0,01%, turmeric, acid:<br>citric acid, flavourings. <b>May contain<br/>traces of soy and mustard.</b><br>~<br>Una volta aperto conservare in frigorifero<br>tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche<br>giorno. / <i>Once opened keep refrigerated<br/>between 0 and +4 °C and use within a<br/>few days.</i> |
|  | <b>0708</b>  | <b>500 g</b>             |                               | <b>6</b>                   |  |
| <b>Modi d'uso / How to use</b><br> |              |                          |                               |                            |  |
| <b>Dose a persona</b><br>Dosage per person<br><b>15/20 g</b>   |              |                          |                               |                            |  |
| <b>LA MILANESE<br/>SALSA ZAFFERANO<br/>SAFFRON SAUCE</b>   | <b>0700</b>  | <b>170 g</b>             | <b>36 mesi /<br/>months</b>   | <b>6</b>                   | <b>Condimento con formaggio e zafferano.</b><br><b>Ingredienti:</b> acqua, <b>burro</b> , farina di<br><b>frumento, formaggio</b> "Parmigiano<br>Reggiano DOP" 5,5%, aroma naturale,<br>zafferano in polvere 0,01%, curcuma,<br>acidificante: acido citrico, aroma. <b>Può<br/>contenere tracce di soia e senape.</b><br><b>Condiment with cheese and saffron.</b><br><b>Ingredients:</b> water, <b>butter, wheat flour,</b><br><b>cheese</b> "Parmigiano Reggiano PDO"<br>(Protected Designation of Origin) 5,5%,<br>natural flavouring, saffron powder<br>0,01%, turmeric, acid: citric acid,<br>flavouring. <b>May contain traces of soy<br/>and mustard.</b><br>~<br>Una volta aperto conservare in<br>frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare<br>entro qualche giorno. / <i>Once opened<br/>keep refrigerated between 0 and +4 °C<br/>and use within a few days.</i>  |
|  | <b>0701</b>  | <b>500 g</b>             |                               | <b>6</b>                   |  |
| <b>Modi d'uso / How to use</b><br> |              |                          |                               |                            |  |
| <b>Dose a persona</b><br>Dosage per person<br><b>15/20 g</b>   |              |                          |                               |                            |  |

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








| ARTICOLO<br>ITEM   | COD.<br>CODE                               | PESO NETTO<br>NET WEIGHT | CONSERVAZIONE<br>PRESERVATION | PZ. X<br>CART.<br>PCS/CASE | CARATTERISTICHE PRODOTTO<br>PRODUCT INFORMATION   |
|--|--|--------------------------|-------------------------------|----------------------------|---|
| <b>CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI OLIVA AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO</b><br><i>CONDIMENT MADE OF OLIVE OIL WITH WHITE TRUFFLE FLAVOUR</i>                            | <b>0504</b>                                | 60 ml                    | 30 mesi / months              | 6                          | <b>Condimento a base di olio di oliva (99,3%) al gusto di tartufo bianco.</b><br><b>Ingredienti:</b> Olio di oliva 99,3%, aromi.<br><b>Condiment made of olive oil (99,3%) with white truffle flavour.</b><br><b>Ingredients:</b> Olive oil 99,3%, flavourings.<br>~<br>Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta.<br><i>The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.</i>   |
|  | <b>0505</b>                                | 250 ml                   | "                             | "                          |   |
|  | <b>0540</b><br>anti rabbocco / anti refill | 250 ml                   | "                             | "                          |   |
|  | <b>0520</b><br>latta/tin                   | 1000 ml                  | "                             | "                          |   |
| <b>Modi d'uso / How to use</b><br>   | <b>0521</b><br>latta/tin                   | 3000 ml                  | "                             | "                          |   |
| <b>Dose a persona</b><br><i>Dosage per person</i><br><b>10 ml</b>  | <b>0512</b><br>latta/tin                   | 5000 ml                  | "                             | 5                          |   |
| <b>CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI OLIVA AL GUSTO DI TARTUFO NERO</b><br><i>CONDIMENT MADE OF OLIVE OIL WITH BLACK TRUFFLE FLAVOUR</i>                              | <b>0530</b>                                | 60 ml                    | 30 mesi / months              | 6                          | <b>Condimento a base di olio di oliva (98,5%) al gusto di tartufo nero.</b><br><b>Ingredienti:</b> Olio di oliva 98,5%, aroma.<br><b>Condiment made of olive oil (98,5%) with black truffle flavour</b><br><b>Ingredients:</b> Olive oil 98,5%, flavouring.<br>~<br>Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta.<br><i>The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.</i>   |
|  | <b>0531</b>                                | 250 ml                   | "                             | "                          |   |
|  | <b>0532</b><br>anti rabbocco / anti refill | 250 ml                   | "                             | "                          |   |
|  | <b>0522</b><br>latta/tin                   | 1000 ml                  | "                             | "                          |   |
| <b>Modi d'uso / How to use</b><br>   | <b>0533</b><br>latta/tin                   | 3000 ml                  | "                             | "                          |   |
| <b>Dose a persona</b><br><i>Dosage per person</i><br><b>10 ml</b>  | <b>0523</b><br>latta/tin                   | 5000 ml                  | "                             | 5                          |   |
| <b>CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO AL TARTUFO BIANCO</b><br><i>CONDIMENT MADE OF ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH WHITE TRUFFLE</i> | <b>0539</b>                                | 100 ml                   | 30 mesi / months              | 6                          | <b>Condimento a base di olio extra vergine di oliva (98,5%) al tartufo bianco.</b><br><b>Ingredienti:</b> Olio extra vergine di oliva 98,5%, aromi, tartufo bianco essiccato ( <i>Tuber magnatum Pico</i> ) 0,1%.<br><b>Condiment made of extra virgin olive oil (98,5%) with white truffle.</b><br><b>Ingredients:</b> Extra virgin olive oil 98,5%, flavourings, dried white truffle ( <i>Tuber magnatum Pico</i> ) 0,1%.<br>~<br>Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta.<br><i>The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.</i> |
|  | <b>0537</b>                                | 250 ml                   | "                             | "                          |   |
| <b>Modi d'uso / How to use</b><br>   |  |                          |                               |                            |   |
| <b>Dose a persona</b><br><i>Dosage per person</i><br><b>10 ml</b>  |  |                          |                               |                            |   |

| ARTICOLO<br>ITEM   | COD.<br>CODE  | PESO NETTO<br>NET WEIGHT | CONSERVAZIONE<br>PRESERVATION | PZ. X<br>CART.<br>PCS/CASE | CARATTERISTICHE PRODOTTO<br>PRODUCT INFORMATION  |
|--|---|--------------------------|-------------------------------|----------------------------|--|
| <b>CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO AL TARTUFO NERO</b><br><i>CONDIMENT MADE OF ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH BLACK TRUFFLE</i>                       | <b>0534</b>   | 250 ml                   | 30 mesi / months              | 6                          | <b>Condimento a base di olio extra vergine di oliva (97,8%) al tartufo estivo.</b><br><b>Ingredienti:</b> Olio extra vergine di oliva 97,8%, aroma, tartufo estivo essiccato ( <i>Tuber aestivum Vitt.</i> ) 0,2%.<br><b>Condiment made of extra virgin olive oil (97,8%) with summer truffle.</b><br><b>Ingredients:</b> Extra virgin olive oil 97,8%, flavouring, dried summer truffle ( <i>Tuber aestivum Vitt.</i> ) 0,2%.<br>~<br>Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta.<br><i>The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.</i> |
|  | <b>0547</b><br>spray  | 150 ml                   | 30 mesi / months              | 6                          |  |
|  | <b>0541</b><br>spray  | 250 ml                   | "                             | "                          |  |
|  | <b>0544</b><br>latta/tin  | 175 ml                   | "                             | "                          |  |
| <b>Modi d'uso / How to use</b><br>  | <b>0545</b><br>latta/tin  | 250 ml                   | "                             | "                          |  |
| <b>Dose a persona</b><br><i>Dosage per person</i><br><b>10 ml</b>  | <b>0542</b><br>latta/tin  | 1000 ml                  | "                             | "                          |  |
| <b>CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO</b><br><i>CONDIMENT MADE OF ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH WHITE TRUFFLE FLAVOUR</i> | <b>0548</b><br>latta/tin  | 3000 ml                  | "                             | "                          | <b>Condimento a base di olio extra vergine di oliva (98,6%) al gusto di tartufo bianco.</b><br><b>Ingredienti:</b> Olio extra vergine di oliva 98,6%, aromi.<br><b>Condiment made of extra virgin olive oil (98,6%) with white truffle flavour.</b><br><b>Ingredients:</b> Extra virgin olive oil 98,6%, flavourings.<br>~<br>Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta.<br><i>The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.</i>  |
|  | <b>0543</b><br>latta/tin  | 5000 ml                  | "                             | 5                          |  |
|  | <b>0552</b><br>latta/tin  | 1000 ml                  | 30 mesi / months              | 6                          |  |
|  | <b>0551</b><br>latta/tin  | 3000 ml                  | "                             | "                          |  |
| <b>Modi d'uso / How to use</b><br>  | <b>0550</b><br>latta/tin  | 5000 ml                  | "                             | 5                          |  |
| <b>Dose a persona</b><br><i>Dosage per person</i><br><b>10 ml</b>  |   |                          |                               |                            |  |
| <b>CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI EXTRA VERGINE DI OLIVA AL GUSTO DI TARTUFO NERO</b><br><i>CONDIMENT MADE OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH BLACK TRUFFLE FLAVOUR</i>                    | <b>0552</b><br>latta/tin  | 1000 ml                  | 30 mesi / months              | 6                          | <b>Condimento a base di olio extra vergine di oliva (98%) al gusto di tartufo nero.</b><br><b>Ingredienti:</b> Olio extra vergine di oliva 98%, aroma.<br><b>Condiment made of extra virgin olive oil (98%) with black truffle flavour.</b><br><b>Ingredients:</b> Extra virgin olive oil 98%, flavouring.<br>~<br>Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta.<br><i>The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.</i>   |
|  | <b>0551</b><br>latta/tin  | 3000 ml                  | "                             | "                          |  |
|  | <b>0550</b><br>latta/tin  | 5000 ml                  | "                             | 5                          |  |
|  | <b>Modi d'uso / How to use</b><br> |                          |                               |                            |  |
| <b>Dose a persona</b><br><i>Dosage per person</i><br><b>10 ml</b>  |   |                          |                               |                            |  |





| ARTICOLO<br>ITEM  | COD.<br>CODE | PESO NETTO<br>NET WEIGHT | CONSERVAZIONE<br>PRESERVATION | PZ. X<br>CART.<br>PCS/CASE | CARATTERISTICHE PRODOTTO<br>PRODUCT INFORMATION  |
|---|--------------|--------------------------|-------------------------------|----------------------------|--|
| <b>CONDIBURRO CON TARTUFO BIANCO</b><br>CONDIMENT BASED ON BUTTER WITH WHITE TRUFFLE<br><br><b>Modi d'uso / How to use</b><br><br><b>Dose a persona</b><br>Dosage per person<br><b>10/15 g</b>  | 0513         | 500 g                    | 30 mesi /<br>months           | 6                          | <b>Condimento a base di burro con tartufo bianco.</b><br><b>Ingredienti:</b> burro 89%, tartufo bianco ( <i>Tuber magnatum Pico</i> ) 4%, <b>formaggio</b> "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo bianchetto ( <i>Tuber borchii Vitt.</i> ), sale marino, patate disidratate, acidificante: acido citrico, aromi. <b>Condiment based on butter with white truffle.</b><br><b>Ingredients:</b> butter 89%, white truffle ( <i>Tuber magnatum Pico</i> ) 4%, <b>cheese</b> "Parmigiano Reggiano PDO" (Protected Designation of Origin), bianchetto truffle ( <i>Tuber borchii Vitt.</i> ), sea salt, dehydrated potatoes, acid: citric acid, flavourings.<br>~<br>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> |
| <b>CONDIBURRO CON TARTUFO ESTIVO</b><br>CONDIMENT BASED ON BUTTER WITH SUMMER TRUFFLE<br><br><b>Modi d'uso / How to use</b><br><br><b>Dose a persona</b><br>Dosage per person<br><b>10/15 g</b> | 0517         | 500 g                    | 30 mesi /<br>months           | 6                          | <b>Condimento a base di burro con tartufo estivo.</b><br><b>Ingredienti:</b> burro 89%, tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum Vitt.</i> ) 5%, <b>formaggio</b> "Parmigiano Reggiano DOP", sale marino, patate disidratate, acidificante: acido citrico, aroma. <b>Condiment based on butter with summer truffle.</b> <b>Ingredients:</b> butter 89%, summer truffle ( <i>Tuber aestivum Vitt.</i> ) 5%, <b>cheese</b> "Parmigiano Reggiano PDO" (Protected Designation of Origin), sea salt, dehydrated potatoes, acid: citric acid, flavouring.<br>~<br>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<br>ITEM   | COD.<br>CODE | PESO NETTO<br>NET WEIGHT | CONSERVAZIONE<br>PRESERVATION | PZ. X<br>CART.<br>PCS/CASE | CARATTERISTICHE PRODOTTO<br>PRODUCT INFORMATION  |
|--|--------------|--------------------------|-------------------------------|----------------------------|--|
| <b>SALE CON TARTUFO ESTIVO</b><br>SUMMER TRUFFLE SALT<br><br><b>Modi d'uso / How to use</b><br><br><b>Dose a persona</b><br>Dosage per person<br><b>10/15 g</b> | 0770         | 100 g                    | 30 mesi /<br>months           | 6                          | <b>Sale con tartufo estivo.</b><br><b>Ingredienti:</b> sale grosso marino alimentare, tartufo estivo essiccato ( <i>Tuber aestivum Vitt.</i> ) 3%, aromi. <b>Summer truffle salt. Ingredients:</b> sea salt, dried summer truffle ( <i>Tuber aestivum Vitt.</i> ) 3%, flavourings.<br>~<br>Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto.<br><i>Store product in a cool dry place.</i> |
|  | 0772         | 200 g                    | "                             | "                          |  |
|  | 0774         | 800 g                    | "                             | "                          |  |

## TARTUFI IN SALAMOIA / TRUFFLES IN BRINE




p. 22-23

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


| ARTICOLO<br>ITEM  | COD.<br>CODE | PESO NETTO<br>NET WEIGHT | CONSERVAZIONE<br>PRESERVATION | PZ. X<br>CART.<br>PCS/CASE | CARATTERISTICHE PRODOTTO<br>PRODUCT INFORMATION   |
|---|--------------|--------------------------|-------------------------------|----------------------------|---|
| <b>TARTUFO ESTIVO<br/>MACINATO IN OLIO<br/>MINCED SUMMER<br/>TRUFFLE IN OIL</b>   | <b>0413</b>  | <b>270 g</b>             | <b>48 mesi /<br/>months</b>   | <b>6</b>                   | <b>Tartufo estivo macinato in olio.</b><br><b>0413 Ingredienti:</b> tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 56%, olio di semi di mais, sale marino, aromi. <b>0415 Ingredienti:</b> tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 70%, olio di semi di mais, sale marino, aromi. <b>Minced summer truffle in oil.</b><br><b>0413 Ingredienti:</b> summer truffle ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 56%, corn-oil, sea salt, flavourings. <b>0415 Ingredienti:</b> summer truffle ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 70%, corn-oil, sea salt, flavourings.<br>~<br>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.  |
|   | <b>0415</b>  | <b>500g</b>              | "                             | "                          |   |
| <b>Modi d'uso / How to use</b><br>              |              |                          |                               |                            |   |
| <b>Dose a persona</b><br>Dosage per person<br><b>7/8 g</b>  |              |                          |                               |                            |   |
| <b>SCAGLIE DI TARTUFO<br/>ESTIVO<br/>SLICED TRUFFLE IN OIL<br/>(SUMMER<br/>TRUFFLE)</b>   | <b>0421</b>  | <b>170 g</b>             | <b>48 mesi /<br/>months</b>   | <b>6</b>                   | <b>Fette di tartufo estivo in olio.</b><br><b>0421 Ingredienti:</b> tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 59%, olio di semi di mais, sale marino, aromi. <b>0416 Ingredienti:</b> tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 56%, olio di semi di mais, sale marino, aromi. <b>0422 Ingredienti:</b> : tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 66%, olio di semi di girasole, sale marino, aromi. <b>0428 Ingredienti:</b> 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%.<br><b>Sliced summer truffle in oil.</b><br><b>0421 Ingredienti:</b> summer truffle ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 59%, corn-oil, sea salt, flavourings. <b>0416 Ingredienti:</b> summer truffle ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 56%, corn-oil, sea salt, flavourings. <b>0422 Ingredienti:</b> summer truffle ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 66%, sunflower oil, sea salt, flavourings. <b>0428 Ingredienti:</b> 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%.<br>~<br>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. |
|   | <b>0416</b>  | <b>270 g</b>             | "                             | "                          |   |
|   | <b>0422</b>  | <b>500 g</b>             | "                             | "                          |   |
| <b>Modi d'uso / How to use</b><br>latta/tin<br> |              |                          |                               |                            |   |
| <b>Dose a persona</b><br>Dosage per person<br><b>7/8 g</b>  |              |                          |                               |                            |   |


| ARTICOLO<br>ITEM  | COD.<br>CODE | PESO NETTO<br>NET WEIGHT | CONSERVAZIONE<br>PRESERVATION | PZ. X<br>CART.<br>PCS/<br>CASE | CARATTERISTICHE PRODOTTO<br>PRODUCT INFORMATION   |
|---|--------------|--------------------------|-------------------------------|--------------------------------|---|
| <b>CARPACCIO DI<br/>TARTUFO BIANCHETTO<br/>SLICED "BIANCHETTO"<br/>TRUFFLE IN OIL</b>                                 | <b>0207</b>  | <b>270 g</b>             | <b>48 mesi /<br/>months</b>   | <b>6</b>                       | <b>Fette di tartufo bianchetto in olio.</b><br><b>Ingredienti:</b> tartufo bianchetto ( <i>Tuber borchii</i> Vitt.) 56%, olio di semi di mais, sale marino, aromi. / <b>Sliced "bianchetto" truffle in oil. Ingredients:</b> bianchetto truffle ( <i>Tuber borchii</i> Vitt.) 56%, corn-oil, sea salt, flavourings.<br>~<br>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. |
| <b>Modi d'uso / How to use</b><br> |              |                          |                               |                                |   |
| <b>Dose a persona</b><br>Dosage per person<br><b>7/8 g</b>  |              |                          |                               |                                |   |




## TARTUFI CONGELATI / WHOLE TRUFFLES IN BRINE



| ARTICOLO<br>ITEM  | COD.<br>CODE  | PESO NETTO<br>NET WEIGHT | CONSERVAZIONE<br>PRESERVATION | PZ. X<br>CART.<br>PCS/<br>CASE | CARATTERISTICHE PRODOTTO<br>PRODUCT INFORMATION   |
|---|---|--------------------------|-------------------------------|--------------------------------|---|
| <b>TARTUFO ESTIVO<br/>INTERO CONGELATO<br/>FROZEN WHOLE<br/>SUMMER TRUFFLE</b>  | <b>4062</b>   | <b>200 g</b>             | <b>18 mesi /<br/>months</b>   | <b>40</b>                      | <b>Tartufo estivo intero congelato. Ingredienti:</b> tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.).<br><b>Frozen whole summer truffle. Ingredients:</b> summer truffle ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.).<br>~<br>Conservare a -18 C°. Consumare previa adeguata cottura. Non ricongelare dopo lo scongelamento.<br>To preserve at -18 C°. Must be consumed after cooking correctly.<br>Do not refreeze after thawing.   |
|   | <b>4058</b>   | <b>500 g</b>             | "                             | <b>25</b>                      |   |
|   | <b>4059</b>   | <b>1 Kg</b>              | "                             | <b>15</b>                      |   |
| <b>Modi d'uso / How to use</b><br>   |   |                          |                               |                                |   |
| <b>Dose a persona</b><br>Dosage per person<br><b>5/10 g</b>   |   |                          |                               |                                |   |
| <b>TARTUFO ESTIVO<br/>A FETTE CONGELATO<br/>FROZEN SLICED<br/>SUMMER TRUFFLE</b>  | <b>4055</b>   | <b>300 g</b>             | <b>18 mesi /<br/>months</b>   | <b>25</b>                      | <b>Tartufo estivo a fette congelato. Ingredienti:</b> tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.).<br><b>Frozen sliced summer truffle. Ingredients:</b> summer truffle ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.).<br>~<br>Conservare a -18 C°. Consumare previa adeguata cottura. Non ricongelare dopo lo scongelamento.<br>To preserve at -18 C°. Must be consumed after cooking correctly.<br>Do not refreeze after thawing. |
|   | <b>Modi d'uso / How to use</b><br> |                          |                               |                                |   |
| <b>Dose a persona</b><br>Dosage per person<br><b>5/10 g</b>   |   |                          |                               |                                |   |
| <b>TARTUFO ESTIVO<br/>MACINATO<br/>CONGELATO<br/>FROZEN MINCED<br/>SUMMER TRUFFLE</b>                                   | <b>4056</b>   | <b>500 g</b>             | <b>18 mesi /<br/>months</b>   | <b>25</b>                      | <b>Tartufo estivo macinato. Ingredienti:</b> tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.).<br><b>Frozen minced summer truffle. Ingredients:</b> summer truffle ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.).<br>~<br>Conservare a -18 C°. Consumare previa adeguata cottura. Non ricongelare dopo lo scongelamento.<br>To preserve at -18 C°. Must be consumed after cooking correctly.<br>Do not refreeze after thawing.          |
|   | <b>4067</b>   | <b>1 Kg</b>              | "                             | <b>15</b>                      |   |
| <b>Modi d'uso / How to use</b><br> |   |                          |                               |                                |   |
| <b>Dose a persona</b><br>Dosage per person<br><b>5/10 g</b>   |   |                          |                               |                                |   |





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

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


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

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

| ARTICOLO<br>ITEM  | COD.<br>CODE | PESO NETTO<br>NET WEIGHT | CONSERVAZIONE<br>PRESERVATION | PZ. X<br>CART.<br>PCS/CASE | CARATTERISTICHE PRODOTTO<br>PRODUCT INFORMATION  |
|---|--------------|--------------------------|-------------------------------|----------------------------|--|
| <b>MANDORLE AL TARTUFO</b><br>TRUFFLED ALMONDS<br><br><b>Modi d'uso / How to use</b><br><br><b>Dose a persona</b><br>Dosage per person<br><b>10/15 g</b>   | <b>0991</b>  | <b>40 g</b>              | <b>20 mesi / months</b>       | <b>6</b>                   | <b>Mandorle tostate al tartufo.</b><br><b>Ingredienti:</b> mandorle varietà Valencia 90%, zucchero di canna integrale, tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 2%, sale, aroma, spezia.<br>Può contenere <b>nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, pistacchi.</b><br><b>Toasted almonds with truffle.</b><br><b>Ingredients:</b> almonds variety Valencia 90%, whole cane sugar, summer truffle ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 2%, salt, flavouring, spice.<br>May contain <b>hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, pistachio nuts.</b><br>~<br>Conservare in luogo fresco e asciutto.<br>Keep in a cold and dry place. |
|   |              | <b>0990</b>              | <b>90 g</b>                   | <b>"</b>                   |  |
| <b>CONDIMENTO A BASE DI MIELE AL GUSTO DI TARTUFO</b><br>TRUFFLE-FLAVOURED CONDIMENT MADE WITH HONEY<br><br><b>Modi d'uso / How to use</b><br><br><b>Dose a persona</b><br>Dosage per person<br><b>10/15 g</b> | <b>0722</b>  | <b>1000 g</b>            | <b>30 mesi / months</b>       | <b>6</b>                   | <b>Condimento a base di miele al gusto di tartufo.</b><br><b>Ingredienti:</b> Miele di acacia, aromi.<br><b>Truffle-flavoured condiment made with honey.</b> <b>Ingredients:</b> Acacia honey, flavourings.<br>~<br>Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta.<br>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 wearing black clothing. The woman on the left has long, wavy blonde hair, and the woman on the right has long, dark hair. They are both smiling slightly and looking towards the camera. In the center, they are holding a clear glass jar filled with truffle products. The jar is held by both of their hands, which are positioned in front of them. The lighting is dramatic, highlighting their faces and the jar against the dark background.

I nostri prodotti al tartufo nascono dai doni preziosi della natura e dalla sapienza di combinare i valori della tradizione e dell'innovazione in azienda. Perché il cibo possa trasformarsi ogni volta in un momento speciale da ricordare e perché davvero...

**Tutto è tartufabile!**

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

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

***Everything is truffle-able!***

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

# CERTIFICAZIONI

## CERTIFICATIONS

Per offrire i nostri clienti solo l'eccellenza e la sicurezza di un prodotto conforme agli standard di qualità, l'azienda dal 2014 si è certificata BRC - standard globale per la sicurezza alimentare - e IFS - sistema di gestione e qualità della sicurezza alimentare. Ma T&C tartufi è anche attenta e sensibile ad un mercato in crescente aumento, tanto che si è certificata anche BIO. Utilizziamo per alcuni dei nostri prodotti carta certificata FSC. La certificazione ha come scopo la corretta gestione forestale e la tracciabilità dei prodotti derivati. Inoltre siamo registrati anche FDA, ente governativo statunitense che si occupa anche della regolamentazione dei prodotti alimentari negli U.S.A.

*To offer our customers only the excellence and safety of a product conforming to the quality standards, since 2014, T&C products are certified by the BRC - the global standard for food safety and by IFS - the management system that certifies the quality of our goods. T&C Truffles is also careful and sensitive to a growing market, so much so that it has also been certified BIO, the use FSC certified paper for some of our products. The certification has the correct forest management and the traceability of derived products as its purpose. We are also FDA registered, US government agency that deals with the regulation of food products in the U.S.A.*





# TARTUFIAMO? TRUFFLE-ABLE?



## PREPARARE PIATTI AL TARTUFO È FACILISSIMO!

Segui le videoricette realizzate  
dallo chef Michele Pentucci  
con i nostri prodotti al tartufo.



## IT IS VERY EASY TO PREPARE TRUFFLE BASED RECIPES!

Follow the recipe videos created  
by chef Michele Pentucci.











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

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

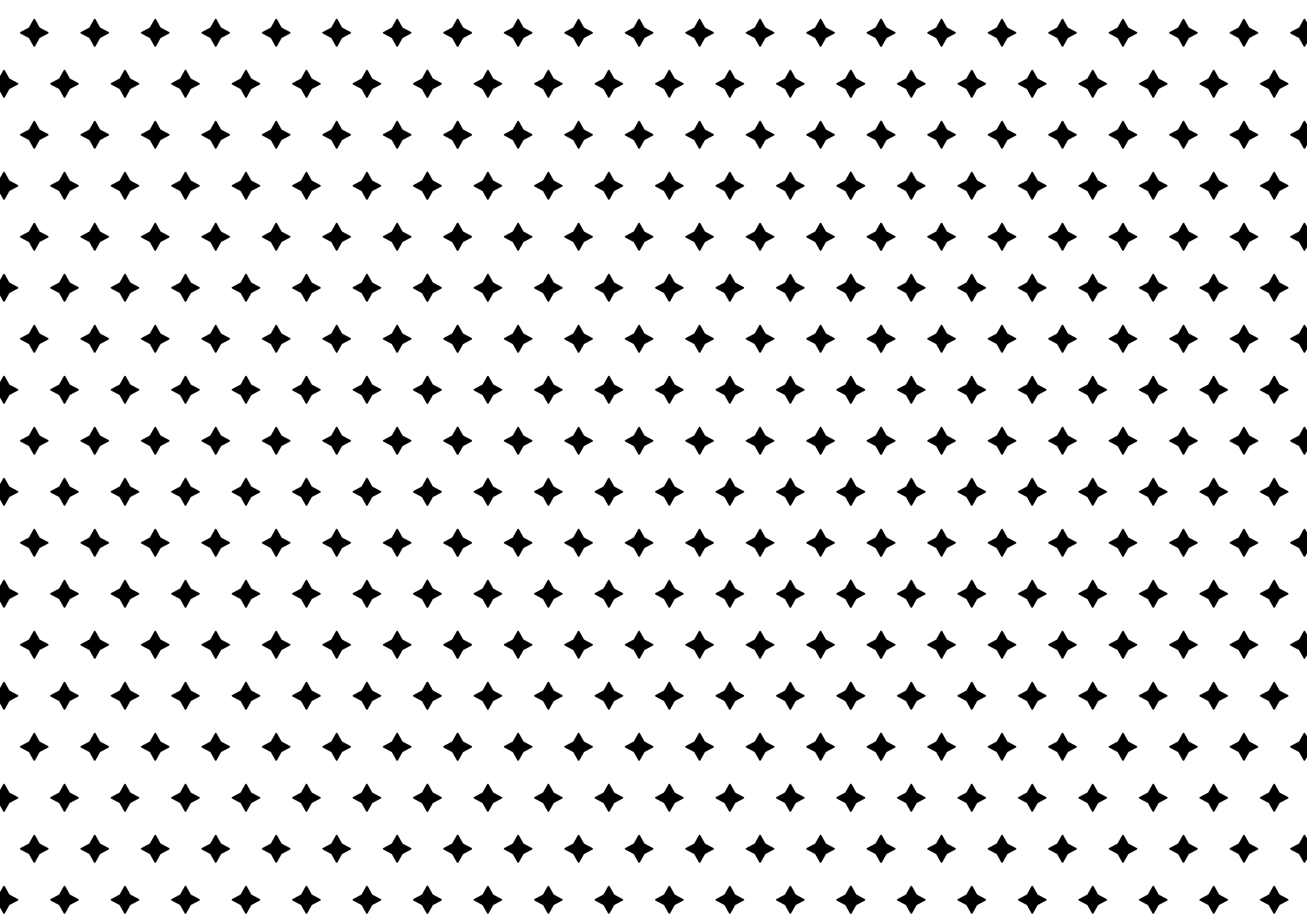
Applichiamo un packaging di carta 100% riciclabile certificato FSC, utilizziamo impianti ad energia rinnovabile attraverso il fotovoltaico, cerchiamo di ottimizzare i processi per un minor dispendio energetico possibile, abbiamo implementato una sede operativa e produttiva completamente nuova che risponde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

**T&C s.r.l.**

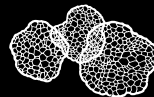
CATALOGO RESTAURANT & CATERING  
Maggio 2023  
AD Eikon s.n.c.







TARTUFI TENTAZIONI



**T&C s.r.l.**  
ITALY

info@truffle.it



@tectartufi

**www.tectartufi.it**