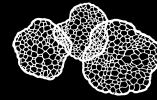




TARTUFI TENTAZIONI



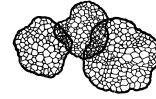
RETAIL

MADE IN ITALY





TARTUFI TENTAZIONI



MADE IN ITALY

L'AZIENDA <i>THE COMPANY</i>	2	CREME DI TARTUFO IN PUREZZA <i>PURE TRUFFLE CREAMS</i>	22
I NOSTRI TARTUFI <i>OUR TRUFFLES</i>	3	NUOVI PRODOTTI DOLCI E SALATI <i>NEW SWEET AND SAVORY PRODUCTS</i>	24
TARTUFI FRESCHI <i>FRESH TRUFFLES</i>	4	SCHEDE TECNICHE <i>DATASHEET</i>	28
SALSE PRONTE AL TARTUFO <i>READY TO USE SAUCES</i>	6	CERTIFICAZIONI <i>CERTIFICATIONS</i>	41
CONDIMENTI <i>CONDIMENTS</i>	14		
TARTUFI IN SALAMOIA <i>TRUFFLES IN BRINE</i>	18		
TARTUFI IN OLIO <i>TRUFFLES IN OIL</i>	20		



I NOSTRI VALORI
Our plus



QUALITÀ
Quality



FACILITÀ
Ease



DIGERIBILITÀ
Digestibility



VERSATILITÀ
Versatility



SOSTENIBILITÀ
Sustainability



L'AZIENDA

THE COMPANY



ACQUALAGNA
T&C

Dal 1990 la T&C s.r.l offre ai suoi clienti tartufi di assoluta qualità, sia freschi che semilavorati. Grazie alla scelta di materie prime eccelse e a metodi di lavorazione all'avanguardia, proponiamo prodotti che ben mantengono le caratteristiche organolettiche, la genuinità e la freschezza di questo prezioso fungo ipogeo. L'impegno, la passione e le competenze nel settore, ci hanno portato nel tempo a ricercare sempre l'eccellenza, oggi riconosciuta da certificazioni che attestano la notevole qualità dei prodotti e il rispetto di elevati standard, elementi fondamentali su cui il settore dei professionisti può contare. Grazie alla serietà, alle innovative tecnologie di produzione, e al perfetto connubio tra "tradizione e modernità", i prodotti T&C, riescono a soddisfare tutti gli amanti del tartufo.

Since 1990 T&C has delivered to its customers the finest quality of truffles, both raw and semi-finished, achieving the highest levels of freshness and value by exclusively using the best quality products, and thanks to the leading technologies applied to the process, T&C conveys a product that keeps its organoleptic features and, at the same time, maintains its freshness. Commitment, passion and knowledge of the sector have allowed us to prepare top quality products, today recognized with certificates of excellence, that furthermore underline the highest standards of our company. Thanks to its reliability, innovative production technologies and the perfect combination of "tradition and modernity", T&C's products are able to meet all of the truffle lovers.



SCOPRI
DI PIÙ



FIND OUT
MORE





I NOSTRI TARTUFI

OUR TRUFFLES

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

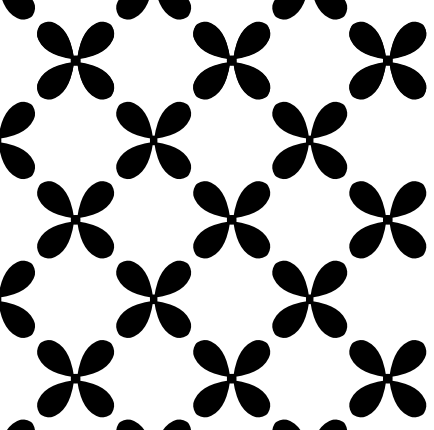
La nostra volontà è quella di offrire prodotti che conservino tutte le qualità intrinseche e che soddisfino i palati più esigenti.

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

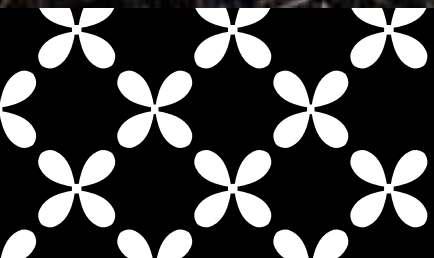
Per voi, esperti del settore, abbiamo studiato formati e lavorazioni che arricchiranno le preparazioni dei vostri piatti, impreziosendoli ed esaltandoli.

The passion and the care of our company in the research and selection of the best ingredients and combined with attention to the needs of professionals, leads us to create a selection of suitable products for all our customers. Freshly harvested, the truffle is prepared to be thoroughly worked, thanks to the most innovative technologies at our disposal that allows the truffle to maintain its unique features.

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



**TARTUFI
FRESCHI**
*FRESH
TRUFFLES*



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

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

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



TARTUFO BIANCO

WHITE TRUFFLE

Tuber magnatum Pico

PERIODO DI RACCOLTA:

Ottobre/Novembre/Dicembre.

ODORE: intenso e penetrante con toni che ricordano il fieno, le spezie, l'aglio, la terra bagnata.

TERROIR: predilige ombreggiamenti quasi del 100%.

HARVEST TIME:

October/November/December

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

TERROIR: prefers shady areas 100%.



TARTUFO NERO PREGIATO

BLACK TRUFFLE

Tuber melanosporum Vitt.

PERIODO DI RACCOLTA:

Dicembre/Gennaio/Febbraio.

ODORE: aromatico e fruttato, dal sapore delicato. Sentori di terra bagnata, muschiata, miele e fieno.

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

HARVEST TIME: *December/January/February*

FRAGRANCE: aromatic, with a delicate flavour that recalls wet and musky soil, honey and hay.

TERROIR: it doesn't tolerate shady areas more than 60% and it can be found in a hilly environment.



TARTUFO BIANCHETTO

BIANCHETTO TRUFFLE

Tuber borchii Vitt.

PERIODO DI RACCOLTA:

Gennaio/Febbraio/Marzo.

ODORE: il profumo è intenso ed invadente, per renderlo più gradevole e digeribile si consiglia di cuocerlo.

TERROIR: predilige terreni sabbiosi e calcarei; cresce nelle pinete anche vicino al mare.

HARVEST TIME:

January/February/March

FRAGRANCE: the scent is intense and intrusive, to make it more palatable we advise to cook it.

TERROIR: prefers sandy and clay areas; grows in forests and also near the sea.



TARTUFO ESTIVO

SUMMER TRUFFLE

Tuber aestivum Vitt.

PERIODO DI RACCOLTA:

Giugno/Luglio/Agosto

ODORE: il profumo è più delicato di altri tartufi neri, il sapore ricorda vagamente quello dei funghi porcini.

TERROIR: si adatta a livelli di ombreggiamento alquanto elevati.

HARVEST TIME:

June/July/August

FRAGRANCE: the scent is much more delicate than others, the flavour recalls the "porcini" mushrooms.

TERROIR: prefers shady areas.

**SALSE
PRONTE**

*READY TO USE
SAUCES*



**UTILIZZO E MODALITÀ
DI CONSERVAZIONE**

USE AND STORAGE CONDITIONS*

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

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

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

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



TARTUFATA
MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE

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

45 g / COD. 0620
80 g / COD. 0626
180 g / COD. 0621



NEW



80 g

SALSА 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%.*

80 g / COD. 0686



180 g

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

180 g / COD. 0684



170 g

SALSА 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





170 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 chees, pepper and summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%.

170 g / COD. 0698



170 g

LA ROMANA
SALSA CACIO E PEPE
"CACIO E PEPE" SAUCE

Salsa pronta all'uso con formaggi e pepe.

Ready to use sauce with chees and pepper.

170 g / COD. 0696





170 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.)
1%.
*Ready to use sauce with cod and
summer truffle (*Tuber aestivum*
Vitt.) 1%.*

170 g / COD. 0694



170 g

LA VENEZIANA
CREMA CON BACCALÀ
COD SPREAD
Salsa pronta all'uso con baccalà.
Ready to use sauce with cod.

170 g / COD. 0692





NEW



170 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.) 1%.
Ready to use sauce with cheese, saffron and "bianchetto" truffle (Tuber borchii Vitt.) 1%.

170 g / COD. 0705



170 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





180 g

**SALSA AL TARTUFO NERO
PREGIATO**

FINE BLACK TRUFFLE SAUCE

Salsa pronta all'uso a base di funghi champignon al tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum* Vitt.)

Ready to use sauce made of Champignon mushrooms with fine black truffle (*Tuber melanosporum* Vitt.)

180 g / COD. 0980



180 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*)

180 g / COD. 0961



180 g

**SALSA CON ZUCCA AL TARTUFO
BIANCHETTO**

*PUMPKIN AND "BIANCHETTO"
TRUFFLE SAUCE*

Salsa pronta all'uso con zucca, Parmigiano Reggiano DOP e tartufo bianchetto (*Tuber borchii* Vitt.).

Ready to use sauce with pumpkin, Parmigiano Reggiano PDO and "bianchetto" truffle (*Tuber borchii* Vitt.).

180 g / COD. 0963



90 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.

90 g / COD. 0560





80 g



180 g



80 g



80 g

TARTUFATA BIANCA
MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE (WHITE TRUFFLE)
 Salsa pronta all'uso con funghi champignons al tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*). Ready to use sauce with champignons mushrooms with white truffle (*Tuber magnatum Pico*).

80 g / COD. 0672
180 g / COD. 0675



CREMA CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO BIANCO
PORCINI MUSHROOMS AND WHITE TRUFFLE CREAM
 Salsa pronta all'uso con funghi porcini e tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*). Ready to use sauce with Porcini mushroom and white truffle (*Tuber magnatum Pico*).

80 g / COD. 0623



CREMA DI FORMAGGI AL TARTUFO BIANCO
CHEESES CREAM WITH WHITE TRUFFLE
 Crema di formaggi e tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*). Cheese and white truffle cream (*Tuber magnatum Pico*).

80 g / COD. 0610



CONDIMENTI
CONDIMENTS



**UTILIZZO E MODALITÀ
DI CONSERVAZIONE**

USE AND STORAGE CONDITIONS*

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

Con semplici gesti in piccole dosi potrete insaporire i vostri piatti con l'aiuto di questi condimenti consigliati per pasta all'uovo, verdure sia crude che cotte, omelette. Ottimi per arricchire arrosti di carne o entrecôte alla griglia.

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

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



60 ml

250 ml

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

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



60 ml

250 ml

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

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



100 ml

SU RICHIESTA
ON REQUEST

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

100 ml / COD. 0539





65 g

**TARTUMIX
INSAPORITORE AL TARTUFO**

SEASONING WITH TRUFFLE

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

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

65 g / COD. 0793



**UTILIZZO E MODALITÀ
DI CONSERVAZIONE**

USE AND STORAGE CONDITIONS*

I condimenti conferiscono una nota raffinata anche ai piatti più semplici.

Sono una gamma di prodotti speciali e tra i più noti per insaporire primi piatti (tagliatelle, tortellini, crespelle, riso), per ottimi carpacci, per condire il pesce (filetto di spigola) e sushi, timballi di verdure.

Condiments give a refined note even to the most simple dishes.

These are very special products and perfect to season first dishes (tagliatelle, tortellini, crespelle, rice), excellent for escalopes, fish (perfect with bass fish), sushi and vegetable timbales.



80 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 DOP. Ready to use condiment made of butter, white truffle (*Tuber Magnatum Pico*) and "Parmigiano Reggiano PDO" cheese.

80 g / COD. 0502



80 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 DOP. Ready to use condiment made of butter, summer truffle (*Tuber aestivum Vitt.*) and "Parmigiano Reggiano PDO" cheese.

80 g / COD. 0503



30 g



100 g



200 g

**SALE CON TARTUFO ESTIVO
SUMMER TRUFFLE SALT**

Sale marino con tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt.*).
Sea salt with summer truffle (*Tuber aestivum Vitt.*)

30 g / COD. 0771
100 g / COD. 0770
200 g / COD. 0772



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.



25 g

40 g

100 g

TARTUFO ESTIVO IN SALAMOIA

SUMMER TRUFFLE IN BRINE

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

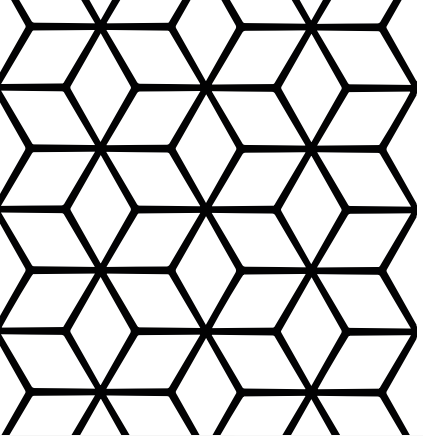
Summer truffles (*Tuber aestivum* Vitt.) in water and salt.

25 g / COD. 0401

40 g / COD. 0404

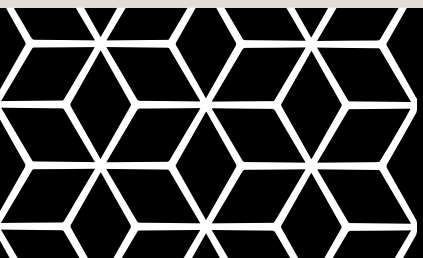
100 g / COD. 0403





TARTUFI IN OLIO

TRUFFLES IN OIL



**UTILIZZO E MODALITÀ
DI CONSERVAZIONE**

*USE AND STORAGE CONDITIONS**

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

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

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

Truffles in oil are truffles al natural sliced or ground in corn oil. They are employed to accompany and decorate appetizers, first courses, meats, omelettes, fish and pizza.



45 g

80 g

**SCAGLIE DI TARTUFO
ESTIVO**

SLICED SUMMER TRUFFLE IN OIL

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

45 g / COD. 0418

80 g / COD. 0417





**CREME DI TARTUFO
IN PUREZZA**

*PURE TRUFFLE
CREAMS*



UTILIZZO E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

USE AND STORAGE CONDITIONS*

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

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

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

They are excellent products with high quality raw materials and high percentage of truffle. In fact, we suggest to use it directly on the dish or diluted with some vegetable or meat broth. Keep refrigerated once opened and consume within about a week.



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



CREMA DI TARTUFO ESTIVO

SUMMER TRUFFLE CREAM

Tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt.*)

60% macinato in olio.

Minced summer truffles

(Tuber aestivum Vitt.) 60% in oil.

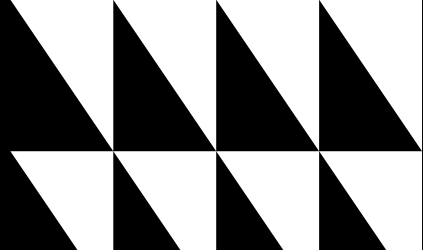
45 g / COD. 0407





**NUOVI PRODOTTI
DOLCI E SALATI**

*NEW SWEET AND
SAVORY PRODUCTS*



UTILIZZO E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

USE AND STORAGE CONDITIONS*

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

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

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



SU RICHIESTA
ON REQUEST



40 g



90 g

MANDORLE AL TARTUFO

TRUFFLED ALMONDS

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

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

40 g / COD. 0991 SU RICHIESTA / ON REQUEST

90 g / COD. 0990



UTILIZZO

USE

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

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



SU RICHIESTA
ON REQUEST

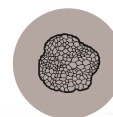


30 g

MIELE E TARTUFO HONEY WITH TRUFFLE

Miele d'acacia con tartufo estivo essiccato (*Tuber aestivum* Vitt.)
Acacia honey with dried summer truffle (Tuber aestivum Vitt.).

30 g / COD. 0719



110 g

CONDIMENTO A BASE DI MIELE AL TARTUFO TRUFFLE CONDIMENT MADE WITH HONEY

Miele d'acacia con tartufo estivo essiccato (*Tuber aestivum* Vitt.)
Acacia honey with dried summer truffle (Tuber aestivum Vitt.).

110 g / COD. 0721



POKER - 4 PRODOTTI AL TARTUFO SELECTION

OF 4 TRUFFLE PRODUCTS

Tartufata 45 g - Crema di funghi e tartufo bianchetto 45 g - Salsa con tartufo bianchetto 45 g - Olio d'oliva al gusto di tartufo 60 ml
Tartufata 45 g - Mushrooms and bianchetto truffle cream 45 g - Bianchetto truffle sauce 45 g - White truffle flavoured olive oil 60 ml

COD. 0710

















SCHEDE DI PRODOTTO



PRODUCTS
DATASHEETS






MODI D'USO HOW TO USE



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



ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
TARTUFATA 5% MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE Modi d'uso / How to use   Dose a persona Dosage per person 30/40 g	0626	80 g	48 mesi / months	6	Condimento a base di funghi con tartufo estivo. Ingredienti: funghi champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) 58%, olio di semi di mais, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 5%, olive nere, sale marino, acidificante: acido citrico, aromi, pianta aromatica, stabilizzante: gluconato ferroso. Mushrooms and truffle sauce. Ingredients: mushrooms champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) 58%, corn oil, summer truffles (<i>Tuber</i> <i>aestivum</i> Vitt.) 5%, black olives, sea salt, acid: citric acid, flavourings, herb, stabiliser: ferrous gluconate. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.
	0621	180 g	"	"	
TARTUFATA 1% MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE Modi d'uso / How to use   Dose a persona Dosage per person 30/40 g	0620	45 g	48 mesi / months	6	Condimento a base di funghi con tartufo estivo. Ingredienti: Ingredienti: funghi champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) 62 %, olio di semi di mais, olive nere, sale marino, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, acidificante: acido citrico, aromi, piante aromatiche, stabilizzante: gluconato ferroso. Mushrooms and truffle sauce. Ingredients: mushrooms champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) 62 %, corn oil, black olives, sea salt, summer truffles (<i>Tuber</i> <i>aestivum</i> Vitt.) 1%, acid: citric acid, flavourings, herbs, stabiliser: ferrous gluconate. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.



ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
SALSA ALFREDO CON TARTUFO "ALFREDO" SAUCE WITH TRUFFLE Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 40/50 g	0686	80 g	36 mesi / months	6	Condimento con formaggi al tartufo estivo. Ingredienti: acqua, panna da cucina (crema di latte , stabilizzante: carragenina), burro, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP" 5,5%, formaggio "Pecorino Romano DOP" 5,5%, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 3%, amido di mais, sale marino, addensante: E415, aroma, aglio, pepe. Condiment with cheeses and summer truffle. Ingredients: water, light whipping cream (cream, stabilizer: carrageenan), butter, cheese "Parmigiano Reggiano DOP" (Protected Designation of Origin) 5,5%, Cheese "Pecorino Romano DOP" (Protected Designation of Origin) 5,5%, summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 3%, corn starch, sea salt, thickener: E415, flavouring, garlic, pepper. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.
SALSA ALFREDO AL TARTUFO "ALFREDO" SAUCE WITH TRUFFLE Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 40/50 g	0684	180 g	36 mesi / months	6	Condimento con formaggi al tartufo estivo. Ingredienti: acqua, panna da cucina (crema di latte , stabilizzante: carragenina), burro, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP" 5,5%, formaggio "Pecorino Romano DOP" 4,7%, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, amido di mais, sale marino, addensante: E415, aroma, aglio, pepe. Condiment with cheeses and summer truffle. Ingredients: water, light whipping cream (cream, stabilizer: carrageenan), butter, cheese "Parmigiano Reggiano DOP" (Protected Designation of Origin) 5,5%, Cheese "Pecorino Romano PDO" (Protected Designation of Origin) 4,7%, summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, corn starch, sea salt, thickener: E415, flavouring, garlic, pepper. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.



ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
SALSA ALFREDO "ALFREDO" SAUCE Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 40/50 g	0690	170 g	36 mesi / months	6	Condimento con formaggi. Ingredienti: acqua, panna da cucina (crema di latte , stabilizzante: carragenina), burro , formaggio "Parmigiano Reggiano DOP" 5,5%, formaggio "Pecorino Romano DOP" 4,5%, amido di mais, sale marino, addensante: E415, aglio, pepe. Condiment based on cheeses. Ingredients: water, light whipping cream (cream , stabilizer: carrageenan), butter, cheese "Parmigiano Reggiano DOP" (Protected Designation of Origin) 5,5%, Cheese "Pecorino Romano PDO" (Protected Designation of Origin) 4,5%, corn starch, sea salt, thickener: E415, garlic, pepper. Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.



ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
LA ROMANA AL TARTUFO SALSA CACIO E PEPE AL TARTUFO "CACIO E PEPE" SAUCE WITH TRUFFLE Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 40/50 g	0698	170 g	36 mesi / months	6	Condimento con formaggi e pepe al tartufo estivo. Ingredienti: acqua, panna da cucina (crema di latte , stabilizzante: carragenina), formaggio "Pecorino Romano DOP" 5,5%, formaggi (latte , sale, caglio) 5,5%, burro , tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, pepe 0,4%, sale marino, amido di mais, aroma, addensante: E415. Condiment with cheeses, black pepper and summer truffle. Ingredients: water, light whipping cream (cream , stabilizer: carrageenan), cheese "Pecorino Romano PDO" (Protected Designation of Origin) 5,5%, cheeses (milk , salt, rennet) 5,5%, butter , summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, pepper 0,4%, sea salt, corn starch, flavouring, thickener: E415. Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.
LA ROMANA SALSA CACIO E PEPE "CACIO E PEPE" SAUCE Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 40/50 g	0696	170 g	36 mesi / months	6	Condimento con formaggi e pepe. Ingredienti: acqua, panna da cucina (crema di latte , stabilizzante: carragenina), formaggio "Pecorino Romano DOP" 6,5%, formaggi (latte , sale, caglio) 6,5%, burro , pepe 0,4%, sale marino, amido di mais, addensante: E415. Condiment with cheeses and black pepper. Ingredients: water, light whipping cream (cream , stabilizer: carrageenan), cheese "Pecorino Romano PDO" (Protected Designation of Origin) 6,5%, cheeses (milk , salt, rennet) 6,5%, butter , pepper 0,4%, sea salt, corn starch, thickener: E415. Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.


ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
LA VENEZIANA AL TARTUFO CREMA CON BACCALÀ AL TARTUFO COD SPREAD WITH TRUFFLE Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 40/50 g	0694	170 g	24 mesi / months	6	Condimento a base di merluzzo con baccalà al tartufo. Ingredienti: olio di semi di girasole, merluzzo (pesce) (<i>Gadus Morhua</i>) 30%, acqua, patate disidratate, baccalà (pesce) (<i>Gadus Macrocephalus</i>) 3%, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt) 1%, sale marino, aroma naturale, fibra vegetale (fibra di pisello, fibra di carota), aroma, pepe bianco. Può contenere crostacei, sedano, molluschi. Truffle flavored codfish-based sauce with salt cod. Ingredients: sunflower oil, codfish (fish) (<i>Gadus Morhua</i>) 30%, water, dehydrated potatoes, salted codfish (fish) (<i>Gadus Macrocephalus</i>) 3%, summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, sea salt, natural flavouring, vegetable fiber (pea fiber and carrot fiber), flavouring, white pepper. May contain crustaceans, celery and molluscs. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.
LA VENEZIANA CREMA CON BACCALÀ COD SPREAD Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 40/50 g	0692	170 g	24 mesi / months	6	Condimento a base di merluzzo con baccalà. Ingredienti: olio di semi di girasole, merluzzo (pesce) (<i>Gadus Morhua</i>) 30%, acqua, patate disidratate, baccalà (pesce) (<i>Gadus Macrocephalus</i>) 3%, sale marino, aroma naturale, fibra vegetale (fibra di pisello, fibra di carota), aroma, pepe bianco. Può contenere crostacei, sedano, molluschi. Codfish-based sauce with salt cod. Ingredients: sunflower oil, codfish (fish) (<i>Gadus Morhua</i>) 30%, water, dehydrated potatoes, salted codfish (fish) (<i>Gadus Macrocephalus</i>) 3%, sea salt, natural flavouring, vegetable fiber (pea fiber and carrot fiber), flavouring, white pepper. May contain crustaceans, celery and molluscs. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.




ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
LA MILANESE AL TARTUFO SALSA ZAFFERANO AL TARTUFO SAFFRON SAUCE WITH TRUFFLE Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 40/50 g	0705	170 g	36 mesi / months	6	Condimento con formaggio e zafferano al tartufo bianchetto. Ingredienti: acqua, burro , farina di frumento, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP" 5%, aroma naturale, tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii</i> Vitt.) 1%, zafferano in polvere 0,01%, curcuma, acidificante: acido citrico, aromi. Può contenere tracce di soia e senape. Condiment with cheese, saffron and "bianchetto" truffle. Ingredients: water, butter, wheat flour, cheese "Parmigiano Reggiano PDO" (Protected Designation of Origin) 5%, natural flavouring, "bianchetto" truffle (<i>Tuber borchii</i> Vitt.) 1%, saffron powder 0,01%, turmeric, acid: citric acid, flavourings. May contain traces of soy and mustard. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.
LA MILANESE SALSA ZAFFERANO SAFFRON SAUCE Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 40/50 g	0700	170 g	36 mesi / months	6	Condimento con formaggio e zafferano. Ingredienti: acqua, burro , farina di frumento, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP" 5,5%, aroma naturale, zafferano in polvere 0,01%, curcuma, acidificante: acido citrico, aroma. Può contenere tracce di soia e senape. Condiment with cheese and saffron. Ingredients: water, butter, wheat flour, cheese "Parmigiano Reggiano PDO" (Protected Designation of Origin) 5,5%, natural flavouring, saffron powder 0,01%, turmeric, acid: citric acid, flavouring. May contain traces of soy and mustard. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
SALSA AL TARTUFO NERO PREGIATO FINE BLACK TRUFFLE SAUCE Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 30/40 g	0980	180 g	36 mesi / months	6	<p>Salsa a base di funghi champignon al tartufo nero pregiato. Ingredienti: funghi champignon (<i>Agaricus bisporus</i>) 58%, olio extra vergine di oliva, pistacchi, tartufo nero pregiato (<i>Tuber melanosporum</i> Vitt.) 1%, tartufo moscato (<i>Tuber brumale</i> var. <i>moschatum</i>), sale marino, fungo porcino secco (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo), aroma, estratto acquoso di tartufo nero (<i>Tuber melanosporum</i> Vitt.). Può contenere cereali contenenti glutine, arachidi, sesamo, mandorle, nocciole e noci. Champignon mushrooms sauce with fine black truffle. Ingredients: champignon mushrooms (<i>Agaricus bisporus</i>) 58%, extra virgin olive oil, pistachio nuts, fine black truffle (<i>Tuber melanosporum</i> Vitt.) 1%, "moscato" truffle (<i>Tuber brumale</i> var. <i>moschatum</i>), sea salt, dried porcini mushrooms (<i>Boletus edulis</i> and related group), flavouring, water extract of fine black truffle (<i>Tuber melanosporum</i> Vitt.). It may contain cereals containing gluten, peanut, sesame, almonds, hazelnuts and walnuts.</p> <p>~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.</p>
SALSA AL TARTUFO BIANCO WHITE TRUFFLE SAUCE Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 40/50 g	0961	180 g	36 mesi / months	6	<p>Salsa al tartufo bianco. Ingredienti: acqua, burro, farina di frumento, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", aroma naturale, tartufo bianco (<i>Tuber magnatum</i> Pico) 2%, tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii</i> Vitt.), sale marino, aromi, acidificante: acido citrico. Può contenere tracce di senape. Sauce with white truffle. Ingredients: water, butter, wheat flour, cheese "Parmigiano Reggiano PDO" (Protected Designation of Origin), natural flavouring, white truffle (<i>Tuber magnatum</i> Pico) 2%, "bianchetto" truffle (<i>Tuber borchii</i> Vitt.), sea salt, flavourings, acid: citric acid. May contain traces of mustard.</p> <p>~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.</p>

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
SALSA CON ZUCCA AL TARTUFO BIANCHETTO PUMPKIN AND "BIANCHETTO" TRUFFLE SAUCE Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 40/50 g	0963	180 g	36 mesi / months	6	<p>Salsa con zucca al tartufo bianchetto. Ingredienti: acqua, zucca 15%, burro farina di frumento, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", aroma naturale, tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii</i> Vitt.) 2%, sale marino, aromi, acidificante: acido citrico. Può contenere tracce di senape. Sauce with pumpkin and "bianchetto" truffle. Ingredients: water, pumpkin 15%, butter, wheat flour, cheese "Parmigiano Reggiano DOP" (Protected Designation of Origin), natural flavouring, bianchetto truffle (<i>Tuber borchii</i> Vitt.) 2%, sea salt, flavourings, acid: citric acid. May contain traces of mustard.</p> <p>~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.</p>
PESTO AL TARTUFO TRUFFLED "PESTO" Modi d'uso / How to use  Dose a persona Dosage per person 30/40 g	0560	90 g	24 mesi / months	6	<p>Pesto di basilico al tartufo. Ingredienti: olio extra vergine di oliva, basilico genovese DOP 28%, fecola di patate, formaggio a lunga stagionatura Gran Kinara (latte, sale, caglio vegetale), sale, destrosio, acidificante: acido lattico, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1,9%, acqua, aromi. Basil "pesto" truffled. Ingredients: extra virgin olive oil, Genovese basil PDO 28%, potato starch, Gran Kinara long-ripened cheese (milk, salt, vegetable rennet), salt, dextrose, acidifier: lactic acid, summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1,9%, water, flavourings.</p> <p>~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.</p>

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
TARTUFATA BIANCA MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE (WHITE TRUFFLE)	0672	80 g	48 mesi / months	6	Condimento a base di funghi champignon al tartufo bianco. Ingredienti: funghi champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) 55%, acqua, funghi porcini (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo), olio di semi di mais, olio extra vergine di oliva, tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii</i> Vitt.), tartufo bianco (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 1%, sale marino, amido di mais, aromi, pianta aromatica. Condiment based on champignons mushrooms with white truffle. Ingredients: mushrooms champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) 55%, water, porcino mushrooms (<i>Boletus edulis</i> and related group), corn oil, extra virgin olive oil, bianchetto truffle (<i>Tuber borchii</i> Vitt.), white truffle (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 1%, sea salt, cornstarch, flavourings, herb. ~ 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.
	0675	180 g	"	"	
Modi d'uso / How to use 					
Dose a persona Dosage per person 30/40 g					
CREMA CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO BIANCO PORCINI MUSHROOMS AND WHITE TRUFFLE CREAM	0623	80 g	48 mesi / months	6	Crema con funghi porcini e tartufo bianco. Ingredienti: funghi porcini (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo) 32%, olio di semi di mais, acqua, tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii</i> Vitt.), tartufo bianco (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 1%, sale marino, aromi. Porcini mushrooms and white truffle cream. Ingredients: porcini mushrooms (<i>Boletus edulis</i> and related group) 32%, corn oil, water, bianchetto truffle (<i>Tuber borchii</i> Vitt.), white truffle (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 1%, sea salt, flavourings. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.
Modi d'uso / How to use 					
Dose a persona Dosage per person 30/40 g					


ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
CREMA DI FORMAGGI AL TARTUFO BIANCO CHEESES CREAM WITH WHITE TRUFFLE	0610	80 g	36 mesi / months	6	Crema di formaggi al tartufo bianco. Ingredienti: formaggio (latte, crema di latte, fermenti lattici, sale) 65%, acqua, burro, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP" 4,5%, tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii</i> Vitt.), tartufo bianco (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 1%, amido di mais, sale marino, aromi. Cheeses cream with white truffle. Ingredients: cheese (milk, milk cream, lactic ferments, salt) 65%, water, butter, cheese "Parmigiano Reggiano DOP" (Protected Designation of Origin) 4,5%, bianchetto truffle (<i>Tuber borchii</i> Vitt.), white truffle (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 1%, cornstarch, sea salt, flavourings. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. / Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.
Modi d'uso / How to use 					
Dose a persona Dosage per person 30/40 g					

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI OLIVA AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO CONDIMENT MADE OF OLIVE OIL WITH WHITE TRUFFLE FLAVOUR	0504	60 ml	24 mesi / months	6	Condimento a base di olio di oliva (98%) al gusto di tartufo bianco. Ingredienti: Olio di oliva 98%, aromi. Condiment made of olive oil (98%) with white truffle flavour. Ingredients: Olive oil 98%, flavourings. ~ Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta. <i>The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.</i>
	0505	250 ml	"		
Modi d'uso / How to use 					
Dose a persona Dosage per person 10 ml					
CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI OLIVA AL GUSTO DI TARTUFO NERO CONDIMENT MADE OF OLIVE OIL WITH BLACK TRUFFLE FLAVOUR	0530	60 ml	24 mesi / months	6	Condimento a base di olio di oliva (98%) al gusto di tartufo nero. Ingredienti: Olio di oliva 98%, aroma. Condiment made of olive oil (98%) with black truffle flavour Ingredients: Olive oil 98,5%, flavouring. ~ Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta. <i>The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.</i>
	0531	250 ml	"		
Modi d'uso / How to use 					
Dose a persona Dosage per person 10 ml					
CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO AL TARTUFO BIANCO CONDIMENT MADE OF ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH WHITE TRUFFLE	0539	100 ml	30 mesi / months	6	Condimento a base di olio extra vergine di oliva (98,5%) al tartufo bianco. Ingredienti: Olio extra vergine di oliva 98,5%, aromi, tartufo bianco essiccato (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 0,1%. Condiment made of extra virgin olive oil (98,5%) with white truffle. Ingredients: Extra virgin olive oil 98,5%, flavourings, dried white truffle (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 0,1%. ~ Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta. <i>The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.</i>
Modi d'uso / How to use 					
Dose a persona Dosage per person 10 ml					


ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
CONDIBURRO CON TARTUFO BIANCO CONDIMENT BASED ON BUTTER WITH WHITE TRUFFLE	0502	80 g	30 mesi / months	6	Condimento a base di burro con tartufo bianco. Ingredienti: burro 89%, tartufo bianco (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 4%, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii Vitt.</i>), sale marino, patate disidratate, acidificante: acido citrico, aromi. Condiment based on butter with white truffle. Ingredients: butter 89%, white truffle (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 4%, cheese "Parmigiano Reggiano PDO" (Protected Designation of Origin), bianchetto truffle (<i>Tuber borchii Vitt.</i>), sea salt, dehydrated potatoes, acid: citric acid, flavourings. ~ 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>
Dose a persona Dosage per person 10/15 g					
CONDIBURRO CON TARTUFO ESTIVO CONDIMENT BASED ON BUTTER WITH SUMMER TRUFFLE	0503	80 g	30 mesi / months	6	Condimento a base di burro con tartufo estivo. Ingredienti: burro 89%, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 5%, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", sale marino, patate disidratate, acidificante: acido citrico, aroma. Condiment based on butter with summer truffle. Ingredients: butter 89%, summer truffle (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 5%, cheese "Parmigiano Reggiano PDO" (Protected Designation of Origin), sea salt, dehydrated potatoes, acid: citric acid, flavouring. ~ 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>
Dose a persona Dosage per person 10/15 g					
TARTUMIX - INSAPORITORE AL TARTUFO SEASONING WITH TRUFFLE	0793	65 g	12 mesi / months		Insaporitore alimentare al tartufo. Ingredienti: sale, amido, carruba disidratata, maltodestrina, aroma, tartufo estivo essiccato in polvere (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 1%. / Seasoning with truffle. Ingredients: salt, starch, dehydrated carob, maltodextrine, flavour, dried summer truffle powder (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 1%. ~ Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta. / <i>The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.</i>



ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
SALE CON TARTUFO ESTIVO <i>SUMMER TRUFFLE SALT</i>	0771	30 g	30 mesi / months	6	Sale con tartufo estivo. Ingredienti: sale grosso marino alimentare, tartufo estivo essiccato (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 3%, aromi. Summer truffle salt. Ingredients: sea salt, dried summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 3%, flavourings. ~ Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto. <i>Store product in a cool dry place.</i>
	0770	100 g	"	"	
	0772	200 g	"	"	
Modi d'uso / How to use 					




TARTUFI IN SALAMOIA / TRUFFLES IN BRINE


ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
TARTUFO ESTIVO IN SALAMOIA <i>SUMMER TRUFFLE IN BRINE</i>	0401	25 g	48 mesi / months	6	Tartufo estivo in salamoia. Ingredienti: tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) terza scelta 85%, acqua, sale marino. / Summer truffle in brine. Ingredients: summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 85%, water, sea salt. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. <i>Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.</i>
	0404	40 g	"	"	
	0403	100 g	"	"	
Modi d'uso / How to use 					
Dose a persona <i>Dosage per person</i> 7/8 g					

I TARTUFI IN OLIO/ TRUFFLES IN OIL

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
SCAGLIE DI TARTUFO ESTIVO <i>SLICED TRUFFLE IN OIL (SUMMER TRUFFLE)</i>	0418	45 g	48 mesi / months	6	Fette di tartufo estivo in olio. 0418 Ingredienti: olio di semi di mais, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 47%, sale marino, aromi. - 0417 Ingredienti: tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 50%, olio di semi di mais, sale marino, aromi. Sliced summer truffle in oil. 0418 <i>corn-oil, bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.) 47%, sea salt, flavourings.</i> - 0417 <i>Ingredients: summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 50%, corn-oil, sea salt, flavourings.</i> ~ 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>
	0417	80 g			
Modi d'uso / How to use 					
Dose a persona <i>Dosage per person</i> 7/8 g					

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


ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
MANDORLE AL TARTUFO TRUFFLED ALMONDS Modi d'uso / How to use 	0991	40 g <small>SU RICHIESTA ON REQUEST</small>	20 mesi / months	6	Mandorle tostate al tartufo. Ingredienti: mandorle varietà Valencia 90%, zucchero di canna integrale, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 2%, sale, aroma, spezia. Può contenere nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, pistacchi. Toasted almonds with truffle. Ingredients: almonds variety Valencia 90%, whole cane sugar, summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 2%, salt, flavouring, spice. May contain hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, pistachio nuts. ~ Conservare in luogo fresco e asciutto. Keep in a cold and dry place.
	0990	90 g	“		
MIELE E TARTUFO HONEY AND TRUFFLE Modi d'uso / How to use 	0719	SU RICHIESTA ON REQUEST 30 g	30 mesi / months	6	Condimento a base di miele al tartufo. Ingredienti: Miele di acacia 98,7%, aroma, tartufo estivo essiccato (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 0,5%. Truffle honey based condiment. Ingredients: Acacia honey 98,7%, flavouring, dried summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 0,5%. ~ Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta. The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.
CONDIMENTO A BASE DI MIELE AL TARTUFO TRUFFLE CONDIMENT MADE WITH HONEY Modi d'uso / How to use 	0721	110 g	30 mesi / months	6	Condimento a base di miele al tartufo. Ingredienti: Miele di acacia, tartufo estivo essiccato (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 0,1%, aroma. Truffle condiment made with honey. Ingredients: Acacia honey, dried summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 0,1%, flavouring. ~ Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta. The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATION
POKER - 4 PRODOTTI AL TARTUFO SELECTION OF 4 TRUFFLE PRO- DUCTS Modi d'uso / How to use 	0710	30 mesi / months		Tartufata. Condimento a base di funghi con tartufo estivo 45 g. Ingredienti: funghi champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) 60%, olio di semi di mais, olive nere, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, sale marino, acciughe , acidificante: acido citrico, olio di semi di girasole, aromi, piante aromatiche, stabilizzante: gluconato ferroso. Mushrooms and truffle sauce 45 g. Ingredients: mushrooms champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) 60%, corn oil, black olives, summer truffles (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, sea salt, anchovies , acid: citric acid, sunflower oil, flavourings, herbs, stabiliser: ferrous gluconate. Salsa al tartufo bianchetto (senza aromi) 45 g. Ingredienti: acqua, burro, panna da montare (crema di latte , stabilizzante: carragenina), farina di frumento, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii</i> Vitt.) 1%, succo di limone, sale marino, estratto acquoso di tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii</i> Vitt.). Può contenere tracce di senape. "Bianchetto" truffle sauce (without flavourings) 45 g. Ingredients: water, butter , whipping cream (cream) , stabilizer: carrageenan), wheat flour, cheese "Parmigiano Reggiano DOP" (Protected Designation of Origin), bianchetto truffle (<i>Tuber borchii</i> Vitt.) 1%, lemon juice, sea salt, extract of bianchetto truffle (<i>Tuber borchii</i> Vitt.). May contain traces of mustard. Crema di funghi al tartufo bianchetto 45 g. Ingredienti: funghi champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) 68%, olio di semi di mais, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii</i> Vitt.) 1%, sale marino, pepe, aromi. Mushrooms and "bianchetto" truffles cream 45 g. Ingredients: mushrooms champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) 68%, corn oil, cheese "Parmigiano Reggiano DOP" (Protected Designation of Origin), bianchetto truffle (<i>Tuber borchii</i> Vitt.) 1%, sea salt, pepper, flavourings. ~ una volta aperto, conservare in frigorifero tra 0 e +4°C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days. Condimento a base di olio di oliva (99,3%) al gusto di tartufo bianco 60 ml. Ingredienti: Olio di oliva 99,3%, aromi. Condiment made of olive oil (99,3%) with white truffle flavour 60 ml. Ingredients: Olive oil 99,3%, flavourings ~ una volta aperto, conservare in frigorifero tra 0 e +4°C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.







A photograph of two women, Lidia and Lorenza Marchetti, standing against a dark background. They are both wearing black blouses. The woman on the left has long, wavy blonde hair, and the woman on the right has long, dark hair. They are both smiling 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, with the woman on the right supporting it from below. The lighting is dramatic, highlighting their faces and the contents of the jar.

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

Tutto è tartufabile!

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

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

Everything is truffle-able!

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

CERTIFICAZIONI

CERTIFICATIONS

Per offrire ai 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. 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 only the excellence and safety of a product conforming to the quality standards to our customers, 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, it has also been BIO certified, 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 purposes. We are also FDA registered, US government agency that deals with the regulation of food products in the U.S.A.





LA CERCA DEL TARTUFO

TRUFFLE HUNTING

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

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



VISIONE & MISSIONE

VISION & MISSION

VISIONE

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

MISSIONE

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

VISION

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

MISSION

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



SOSTENIBILITÀ

SUSTAINABILITY

Anche noi di T&C, in qualità di azienda ci impegniamo nella ricerca di soluzioni idonee a rispondere alle grandi sfide del pianeta quali i cambiamenti climatici, alla Sostenibilità e a salvaguardare la biodiversità.

In tal senso, **la tartuficoltura si rivela un'attività altamente sostenibile dal punto di vista della salvaguardia della terra: il tartufo va protetto, le zone in cui viene raccolto vanno lasciate riposare e non sfruttate ad oltranza. È un prodotto della terra che nasce spontaneamente, senza utilizzo alcuno di pesticidi, fertilizzanti. Inoltre il tartufo cresce solo se l'ecosistema è protetto, se vi è aria salubre e se è il più incontaminato possibile.**

La sostenibilità ambientale riguarda tutte quelle pratiche che permettono all'ambiente di rigenerarsi e limitare l'impatto che le aziende e le attività dell'uomo hanno sul pianeta, rispettando i tempi della natura, esattamente ciò di cui il tartufo necessita per nascere, crescere, essere trovato e raccolto dall'uomo. Nelle nostre attività aziendali, tanto nel bosco quanto nelle ultime fasi della filiera, cerchiamo di operare secondo questo modello, impegnandoci nella grande sfida internazionale: il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri. Appliciamo un **packaging di carta 100% riciclabile** certificato FSC, utilizziamo **impianti ad energia rinnovabile** attraverso il fotovoltaico, cerchiamo di **ottimizzare i processi** per un minor dispendio energetico possibile, abbiamo implementato una **sede operativa e produttiva completamente nuova che risponde ai canoni di sostenibilità.**

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

TARTUFIAMO? TRUFFLE-ABLE?



PREPARARE PIATTI AL TARTUFO È FACILISSIMO!

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

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





“IL TARTUFO È IL DIAMANTE DELLA CUCINA.”

“TRUFFLES ARE THE DIAMONDS OF CUISINE.”

Anthelme Brillat-Savarin

T&C s.r.l.

CATALOGO RETAIL

Settembre 2025

Si ringraziano per la collaborazione
ai progetti T&C Tartufi gli chef:

Andrea Alessandrelli, Simonetta Capotondi “Sfoglina”,
Arianna Contenti, Daniele Curziotti, Maria Vittoria Grifoni,
Michele Pentucci, Emanuele Scoccia, Gabriella Zambolin.

AD Eikon s.n.c.





TARTUFI TENTAZIONI



T&C s.r.l.
ITALY

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

info@truffle.it



@tectartufi

www.tectartufi.it