



## I BEST SELLER DELLA LINEA TRADIZIONALE



- Tartufi interi o a fette
- Creme di tartufo puro
- Salse al tartufo (latticini)
- Salse al tartufo (funghi)
- Prodotti tipici al tartufo
- Pasta al tartufo
- Condimenti al tartufo
- Specialità & Accessori



## I Best Seller della Gamma Puri

Tartufo nero estivo (Tuber Aestivum Vitt.) immerso in acqua e sale. È indicato come guarnizione finale su diverse pietanze (pasta, carne, crostini, pizza, uova) dopo aver cucinato con una nostra salsa o crema. Utilizzare il prodotto per intero, incluso il succo di tartufo.



### Tartufi interi o a fette

Tartufo bianco intero  
Tartufo bianco a fette  
Tartufo bianchetto Intero  
Tartufo bianchetto a fette  
**Tartufo estivo intero**  
**Tartufo estivo a fette**  
Tartufo estivo essiccato  
Tartufo estivo surgelato



Tartufo nero estivo (Tuber Aestivum Vitt.) tagliato a fette ed immerso in olio e sale. È indicato soprattutto per condire primi piatti e carni (ideale per scaloppine e tagliata), utilizzando anche l'olio di governo per esaltare ulteriormente il sapore della pietanza. Per la frittata sbattere le uova insieme al prodotto e poi cuocere in padella.

Prodotto formato da tartufo bianco (Tuber Magnatum Pico), olio extra vergine di oliva e sale. È un prodotto puro, senza aggiunta di aromi o conservanti; il tartufo viene macinato finemente. Il suo abbinamento perfetto è la pasta: scaldare la crema con olio o burro in padella e saltare la pasta cotta. Per la frittata sbattere le uova insieme alla crema e poi cuocere in padella.



### Creme di tartufo puro

Crema di tartufo bianco  
Crema di tartufo bianchetto  
Crema di tartufo nero pregiato  
**Crema di tartufo estivo**  
Macinato di tartufo per salumi, formaggi e pasta



Prodotto formato da tartufo nero estivo (Tuber Aestivum Vitt.), olio extra vergine di oliva e sale. La crema viene preparata macinando il tartufo granularmente. È indicato per la preparazione di bruschette con l'aggiunta di olio extravergine di oliva, aglio tritato e pasta di acciughe. Per i primi piatti si consiglia di scaldare la crema in padella e poi aggiungerla al prodotto cotto; per la frittata sbattere le uova insieme alla crema e poi cuocere in padella.



## I Best seller della Gamma Latticini

Prodotto formato da tartufo bianchetto, panna, burro, latte, formaggio grana, farina ed aroma. È indicata come condimento per vari tipi di pietanze. Per pasta (ideale per gnocchi, ravioli, risotti o tagliatelle) e carni (ideale per scaloppine) si consiglia di scaldare la salsa in padella e poi aggiungerla al prodotto cotto; meglio allungare con acqua di cottura. La salsa può essere spalmata anche fredda su bruschette e crostini caldi.



### Salse al tartufo (latticini)

Salsa reale con tartufo

La bianca di Acqualagna

Crema di formaggi al tartufo

Fonduta al tartufo

La gustosa al tartufo

Specialità a base di burro con tartufo

Condimento a base di burro fresco e tartufo

Condifacile



Prodotto cremoso a base di tartufo estivo, latte, ricotta di mucca, sali di fusione, sale ed aromi. Per pasta (ideale per risotti e gnocchi) e carni (ideale per scaloppine) si consiglia di scaldare la crema in padella e poi aggiungerla al prodotto cotto; la crema può essere spalmata anche fredda su bruschette, crostini e pizze calde.



Prodotto cremoso formato da tartufo nero estivo, gorgonzola dolce, latte ovino, sali di fusione, sale e aroma. È indicato soprattutto come base per le bruschette o per la preparazione di primi piatti come risotti o gnocchi; si consiglia di scaldare la salsa in padella e poi aggiungerla al prodotto cotto; meglio allungare con acqua di cottura.



Prodotto formato da burro fresco, tartufo bianchetto e aroma. Per pasta (ideale per gnocchi, ravioli, risotti o tagliatelle) e carni (ideale per scaloppine) si consiglia di scaldare il burro in padella e poi saltarci il prodotto cotto; meglio allungare con acqua di cottura. Il burro può essere spalmato anche freddo su bruschette e crostini caldi.





## I Best seller della Gamma Funghi



**Salse al tartufo (funghi)**

- Salsa tartufata
- Crema di funghi porcini con tartufo
- Salsa al tartufo bianco
- Salsa di funghi al tartufo



La prima salsa al tartufo prodotta, la ricetta più antica e tradizionale di tutta la nostra linea di salse. E' composta da tartufo nero estivo, funghi champignon, olive nere, olio extra vergine d'oliva, erbe aromatiche, sale e aromi. E' indicata come condimento per vari tipi di pietanze. Per pasta e carni (ideale per scaloppine e roastbeef) si consiglia di scaldare la salsa in padella e poi aggiungerla al prodotto cotto; la salsa può essere spalmata anche fredda su bruschette, crostini e pizze calde; per la frittata sbattere le uova insieme alla salsa e poi cuocere in padella.



Prodotto formato da tartufo bianco, tartufo bianchetto, funghi champignon, noci, burro, panna, olio extra vergine d'oliva, Parmigiano Reggiano, brodo vegetale, sale e aromi. È indicata come condimento per vari tipi di pietanze. Per pasta e carni (ideale per scaloppine) si consiglia di scaldare la salsa in padella e poi aggiungerla al prodotto cotto; la salsa può essere spalmata anche fredda su bruschette, crostini e pizze calde.

Il prodotto è formato da funghi porcini, tartufo nero estivo, olio extra vergine di oliva e aroma. E' indicata come condimento per vari tipi di pietanze. Per pasta (ideale per tagliatelle e risotti) e carni (ideale per filetti e scaloppine) si consiglia di scaldare la crema in padella e poi aggiungerla al prodotto cotto; la crema può essere spalmata anche fredda su bruschette, crostini e pizze calde.



## I Best seller della Gamma Prodotti Tipici

Una ricetta antica e tradizionale, tipica della nostra regione Marche. E' composta da tartufo nero estivo, carne di maiale, fegati di pollo, olio extra vergine d'oliva, erbe aromatiche, vino bianco, sale. E' ideale per la preparazione di bruschette o sfiziosi antipasti. Si può usare anche per fare degli ottimi risotti.



Questo prodotto formato da grasso di suino, tartufo nero estivo, spezie e aromi, è ottimo per la preparazione di bruschette, su polente o come condimento degli arrosti.



### Prodotti tipici al tartufo

#### Crostino marchigiano al tartufo

Salsa rustica al tartufo

#### La sfiziosa al tartufo

Salsa di olive al tartufo

Sugo al tartufo

Carbonara al tartufo

Pesto al tartufo

#### Pesto rosso al tartufo

Lardo al tartufo

Formaggio al tartufo

Salame al tartufo

Salsicce al tartufo

Pop corn al tartufo

#### Miele al tartufo

Cioccolatini al tartufo

Grappa al tartufo

Amaro al tartufo



Prodotto formato da tartufo estivo, olive verdi, carciofi, olio extra vergine di oliva ed aromi. E' indicato soprattutto come base per tramezzini e bruschette o per la preparazione di primi piatti.



Dalla tradizione siciliana abbiamo aggiunto al tipico pesto il nostro tartufo. Pesto con pomodorini secchi, anacardi, parmigiano e tartufo estivo. Il prodotto è perfetto per condire la pasta, basta scaldare la salsa e saltare la pasta in padella una volta ultimata la cottura. Ottimo anche per crostini.





## I Best seller della Gamma Pasta & Condimenti

Pasta all'uovo con tartufo nero, la tagliatella è la regina delle paste per il tartufo. Il prodotto è pronto per la cottura e si consiglia di condire con sughi leggeri o con olio extravergine di oliva. La tagliatella al tartufo può essere condita anche con le nostre salse al tartufo o con il nostro burro fresco al tartufo.



### Pasta al tartufo

- Tagliatelle al tartufo
- Strangozzi al tartufo
- Riso al tartufo
- Polenta al tartufo



Al riso carnaroli viene aggiunto tartufo nero estivo e aroma. Il prodotto è pronto per la cottura e si consiglia di condire con sughi leggeri o, meglio ancora, con olio extravergine di oliva o burro. Il riso al tartufo può essere condito anche con le nostre salse al tartufo o con il nostro burro fresco al tartufo.

### Condimenti al tartufo

- Olio extravergine di oliva al tartufo bianco
- Olio extravergine di oliva al tartufo nero
- Aceto balsamico di Modena al tartufo
- Crema di aceto balsamico di Modena al tartufo
- Oro del bosco
- Sale al tartufo
- Farina al tartufo



Pasta di semola di grano duro, tartufo nero estivo e aromi. Il prodotto è pronto per la cottura e si consiglia di condire con sughi leggeri o meglio ancora con olio extravergine di oliva; può essere condita anche con le nostre salse al tartufo o con il nostro burro fresco.

Polenta di farina di mais, tartufo nero estivo e aroma. Il prodotto è pronto per la cottura e si consiglia di condire con sughi leggeri o, meglio ancora, con olio extravergine di oliva o burro.



L'oro del bosco è un mix perfetto di sapori, per donare un tocco di raffinatezza e aroma ai vostri piatti. Una miscela di funghi porcini, funghi champignon, tartufo e sale ideale per antipasti, primi, secondi piatti e sulla pizza. Potete usarlo direttamente sul piatto pronto oppure scioglierlo in padella con un po' di brodo per creare una delicata crema.



### Specialità ed Accessori

- Crostino marchigiano
- La gustosa
- Crema di funghi porcini
- Pecorino di Fossa
- Funghi porcini secchi
- Affettatartufi acciaio/legno



Olio extravergine di oliva con l'aggiunta di aromi al tartufo bianco. E' indicato per esaltare il sapore del tartufo su uova, crostini, primi piatti o pizze.