



Sapori e aromi delle Marche  
*Flavours and aromas of the Marche*



<b>1</b>	<b>CHI SIAMO - WHO WE ARE</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>PRODOTTI - PRODUCTS</b>	<b>16</b>
	Il nostro territorio - <i>Our land</i> .....	4		Tartufi freschi - <i>Fresh truffles</i> .....	17
	La nostra storia - <i>Our story</i> .....	5		Specie di tartufo - <i>Truffle species</i> .....	18
	Il gruppo e gli obiettivi - <i>Team &amp; mission</i> .....	6		Tartufi più comuni - <i>Popular truffles</i> .....	19
	Qualità e certificazioni - <i>Quality &amp; certifications</i> .....	7		Tartufi meno noti - <i>Unpopular truffles</i> .....	21
	Ricerca e sviluppo - <i>Research &amp; development</i> .....	8		Conservati: Linea Tradizionale - <i>Traditional stored products</i> ...	22
	Rete nazionale ed estera - <i>Domestic &amp; foreign network</i> ...	9		Tartufi interi, a fette, macinati - <i>Whole, sliced, ground truffles</i> .....	23
	Truffle experience.....	10		Creme di tartufo in purezza - <i>Pure truffle creams</i> .....	27
				Salse e sughi al tartufo - <i>Truffle sauces</i> .....	28
				Specialità al tartufo - <i>Truffle specialties</i> .....	33
<b>2</b>	<b>LAVORAZIONE - PROCESSING</b>	<b>11</b>	<b>3</b>	Specialità ai funghi - <i>Mushrooms specialties</i> .....	37
	Raccolta e selezione - <i>Collection &amp; selection</i> .....	12		Pasta al tartufo - <i>Truffle pasta</i> .....	38
	Pulitura - <i>Cleaning</i> .....	13		Condimenti al tartufo - <i>Truffle dressings</i> .....	39
	Trasformazione e cottura - <i>Processing &amp; cooking</i> ...	14		Accessori - <i>Accessories</i> .....	44
	Confezionamento - <i>Packaging</i> .....	15		Confezioni regalo - <i>Gift boxes</i> .....	45
				Conservati: Linea Gourmet - <i>Gourmet stored products</i> .....	46
				Conservati: Linea Biologica - <i>Organic stored products</i> .....	47





**CHI SIAMO**  
**WHO WE ARE**



## Il nostro territorio

Acqualagna è famosa nel mondo come capitale del tartufo fresco tutto l'anno, un vero e proprio crocevia mondiale della raccolta, della trasformazione e del commercio del tartufo: solo Acqualagna vanta una così vasta produzione naturale, diversificata in ben nove tipologie di tartufo. Il Magnatum Pico gode di una precisa identificazione geografica: secondo la normativa quadro italiana in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi, il tartufo bianco pregiato è di Alba o di Acqualagna.

## Our land

*Acqualagna is well known worldwide as the capital of the fresh truffle all year round, a real-world crossroads of truffle harvesting, processing and trade: only Acqualagna boasts such a vast natural production, diversified into nine types of truffles. The Magnatum Pico enjoys a precise geographical identification: according to the Italian legislation on the harvest, cultivation and trade of fresh truffles, the superior white truffle is from Alba or Acqualagna.*







1975, Fiera di Acqualagna:  
Domenico Marini e Cleonida Azzolini

## La nostra storia

Acqualagna Tartufi è specializzata nel commercio di tartufi freschi e nella trasformazione di questi in molteplici specialità alimentari a lunga conservazione. La nostra azienda vanta un'esperienza di oltre 60 anni nel mondo dei tartufi grazie alla raccolta e alla vendita svolta in Acqualagna dalla nota famiglia Marini. Nel 2004 Piergiorgio Marini, insieme alla moglie Emanuela Bartolucci, decidono di separarsi dalla storica attività di famiglia per fondarne una più innovativa e strutturata.

## Our story

*Acqualagna Tartufi specializes in the trade of fresh truffles and the transformation of these products into various long-life food specialties. Our company has more than 60 years of experience in the world of truffles thanks to the collection and trading carried out by the well-known Marini family in Acqualagna. In 2004 Piergiorgio Marini, with his wife Emanuela Bartolucci, decided to separate from the historical family business to found a more innovative and structured one.*

## Il gruppo e gli obiettivi

Negli ultimi anni l'azienda si è ristrutturata commercialmente in chiave manageriale per presidiare meglio il mercato domestico e competere nei mercati internazionali. L'obiettivo principale è quindi posizionare il brand tra i primi posti a livello mondiale, consapevoli della superiorità qualitativa dei tartufi che il nostro territorio può offrire tutto l'anno.

## Team and mission

*In recent years, the company has restructured itself commercially in a managerial manner to better control the domestic market and compete in international markets.*

*Our mission is now focused on positioning the brand among the first worldwide, aware of the qualitative superiority of the truffles that our territory can offer all year round.*





## Qualità e certificazioni

Operiamo nel rispetto dei più rigorosi standard di qualità, di protezione ambientale, di salute e di sicurezza sul lavoro. Non utilizziamo semilavorati industriali ma esclusivamente materie prime scelte; una volta selezionati, tutti gli alimenti naturali vengono poi trasformati seguendo ricette tradizionali e tecniche moderne di lavorazione, in modo da garantire la massima genuinità. Riguardo ai prodotti conservati e sterilizzati massima è la nostra cura nel selezionare i migliori ingredienti naturali, escludendo a priori coloranti, conservanti ed OGM. Siamo certificati BRCGS ed IFS, seguendo gli standard adottati dalla GDO europea, ed abbiamo ottenuto la certificazione biologica sia sui prodotti freschi sia sui prodotti conservati a base di tartufo.

## **Quality and certifications**

*We operate in compliance with the most rigorous standards of quality, environmental protection, health and safety at work. We do not use industrial semi-finished products but exclusively top-notch raw materials; once selected, all natural foods are then transformed following traditional recipes and modern processing techniques, to guarantee maximum authenticity. Concerning preserved and sterilized products, utmost care is taken in selecting the best natural ingredients, excluding dyes, preservatives, and GMOs from the start. We are BRCGS and IFS certified, following European large-scale distribution standards, and we obtained the organic certification both on fresh products and on truffle preserved products.*





## **Ricerca e sviluppo**

La nostra attenzione è costantemente rivolta all'innovazione tecnologica della linea di produzione e della logistica per soddisfare le richieste più esigenti della grande distribuzione internazionale. Il continuo processo di ricerca, sperimentazione e sviluppo consente alla nostra azienda di sostenere facilmente forniture ad hoc, di individuare gli ingredienti più idonei e genuini per i prodotti conservati più complessi, di proporre ricette innovative ed in linea con le tradizioni culinarie del paese di riferimento.

## **Research and development**

*We continuously focus on the technological innovation of the production line and of the logistics to meet the most demanding requirements of large international distribution.*

*The continuous process of research, experimentation, and development allows our company to easily support ad hoc supplies, identify the most suitable and genuine ingredients for the most complex preserved products, propose innovative recipes in line with the culinary traditions of the country of reference.*



## Rete nazionale ed estera

La nostra azienda è dotata di una capillare rete di agenti e sub-agenti in tutto il territorio nazionale, sia per il prodotto fresco sia per il conservato. La costante partecipazione alle fiere alimentari di settore e la nostra visibilità internazionale ci hanno consentito di avere una importante e diffusa clientela retail, ho.re.ca. e GDO in tutte le regioni italiane, in gran parte d'Europa, in Asia, in America Latina ed in Medio Oriente.

## Domestic and foreign network

*Our company has a widespread national network of agents and sub-agents throughout the national territory, both for fresh and processed products. Our continuous participation in food fairs and our international visibility have allowed us to have an important and well developed retail, ho.re.ca. and large-scale distribution clientele in all Italian regions, in most of European States, in Asia, in Latin America and in Middle East.*





## **Truffle experience**

Organizziamo una vera e propria "caccia al tartufo" con un esperto cavatore e il suo fedele cane per regalare ai nostri clienti una delle esperienze emozionali più intense che i nostri boschi possano offrire. Ultimata la cerca del tartufo il cliente può visitare il nostro stabilimento produttivo, fare una degustazione dei prodotti a base di tartufo presso il nostro shop ed ultimare il percorso con un pranzo o una cena a base di tartufo presso il nostro ristorante Braceria Plinc, situato nel centro storico di Acqualagna.

*We organize a real "truffle hunt" with an expert truffle seeker and his faithful dog in order to offer to our customers one of the most intense emotional experiences that our woods can offer. Once finished the search for truffles, our customer may visit our truffle production plant, have a tasting of our truffle-based products in our shop and finish the tour with a lunch or dinner with truffles in our restaurant Braceria Plinc, located in the historic center of Acqualagna.*





# LAVORAZIONE PROCESSING

I nostri prodotti conservati hanno il gusto di una produzione fatta in casa. All'interno del nostro stabilimento vengono effettuati tutti i passaggi dell'intero processo produttivo, dalla raccolta e scelta dei migliori tartufi freschi, alla pulitura, affettatura e macinatura, fino alla cottura secondo le ricette tradizionali locali, alla sterilizzazione ed al confezionamento finale.

*Our preserved products taste homemade. All the steps of the entire production process are carried out inside our establishment in Acqualagna, from the collection and selection of the best fresh truffles to cleaning, cutting and grinding, cooking according to traditional local recipes, sterilization and final packaging.*



## **Raccolta e selezione**

Una volta raccolto dai cavatori della zona, il tartufo viene selezionato manualmente, quindi suddiviso per profumo, pezzatura e qualità di prodotto. La prima scelta è destinata al mercato del fresco, mentre la pezzatura più piccola o meno uniforme viene lavorata e trasformata. Per una buona selezione non basta soffermarsi sull'aspetto visivo del tartufo, ma dobbiamo concentrarci sull'olfatto e sul tatto; il tartufo deve essere compatto e duro, non cedevole poiché potrebbe nascondere una marcescenza.

## **Collection and selection**

*Once collected by the main hunters of the area, the truffles are selected manually, then categorized by aroma, size and quality. The top-notch ones are used for the fresh market, while the smaller or less uniform ones are destined for processing. To make a good truffle selection we need to focus not only on its visual aspect but also on its smell and touch; the truffle must be hard to the touch, cause if unstable can hide a rotten side.*



## **Pulitura**

Il tartufo fresco viene spazzolato eliminando lo strato più consistente di terra, ma non viene mai pulito perfettamente perché i residui di terriccio creano un sottile strato di protezione per il tartufo, che gli consente di conservare il suo aroma. Il tartufo deve essere lavato accuratamente, con uno spazzolino sotto acqua corrente, solo al momento del suo effettivo utilizzo poiché esponiamo il tartufo agli agenti esterni, compromettendone il periodo di conservazione ed il mantenimento dell'aroma.

## **Cleaning**

*The fresh truffle is brushed to eliminate the most significant layer of earth but it is not perfectly cleaned because the soil residues create a protective layer for the truffle, allowing it to preserve its aroma. The truffle must be washed thoroughly, with a brush under running water, only at the time of its actual use because we completely expose the truffle to the air, compromising, in part, its conservation time and retention of the aroma.*







## **Trasformazione e cottura**

Dopo essere stato accuratamente lavato, il tartufo viene surgelato intero o affettato in scaglie tonde e sottili o macinato come base per la preparazione delle salse. Tutte le materie prime vengono quindi messe a cuocere dai nostri tecnologi alimentari seguendo le ricette tradizionali. Una volta cotti, i prodotti vengono automaticamente dosati ed incapsulati sottovuoto in vasi di vetro. I vasetti così composti vengono, infine, sterilizzati a 121 C° per ottenere una lunga conservazione, evitando qualsiasi tipo di conservante aggiunto.

## **Processing and cooking**

*After being carefully washed, the truffle is frozen whole or sliced into round, thin flakes or ground as a base for the preparation of sauces. All the raw materials are then cooked by our food technologists following traditional recipes. Once cooked, the products are automatically dosed and vacuum encapsulated in the glass jars. Finally, the jars are sterilized at 121°C to obtain long conservation, avoiding any type of added preservatives.*



## Confezionamento

L'etichettatura, la regolamentazione cioè delle informazioni riportate sui nostri prodotti, viene sottoposta ad attento e sistematico riesame ed aggiornamento. Le nostre etichette sono studiate per informare il consumatore sulle caratteristiche del prodotto, consentendogli di scegliere quello che maggiormente risponde alle proprie esigenze: oltre alla denominazione, data di scadenza, luogo di produzione, elenco degli ingredienti e valori nutrizionali, vengono evidenziati tutti gli allergeni utilizzati nel prodotto e nel processo produttivo.

## Packaging

*The labeling, that is the regulation of the information reported on our products, is subject to systematic and careful review and updating. Our labels are designed to adequately inform consumer about the product's characteristics, allowing them to choose the one that best meets their needs: in addition to the denomination, expiration date, place of production, list of ingredients and nutritional values, we highlight all the allergens used in the product and in the factory processes.*





**PRODOTTI**  
**PRODUCTS**



## TARTUFI FRESCHI

Raccogliamo dai cavaatori locali i migliori tartufi freschi, nelle nove tipologie che il nostro territorio ci offre. Suddividiamo i tartufi per profumo, pezzatura e qualità, selezionando solo la prima scelta per la vendita diretta.

### CONSERVAZIONE:

il tartufo fresco si conserva in frigorifero avvolto con carta assorbente da cucina (si consiglia di cambiarla ogni giorno) e riposto in un contenitore ermetico, di plastica o di vetro. I tartufi bianchi in genere si mantengono 5/7 giorni mentre quelli neri 8/12 giorni.

### PULIZIA E UTILIZZO:

il tartufo va lavato con cura e con uno spazzolino sotto acqua corrente solo al momento del suo effettivo utilizzo. I tartufi bianco e nero pregiati possono essere affettati a crudo direttamente sul piatto caldo; consigliamo invece di saltare in padella gli altri tipi di tartufo per far sprigionare il loro aroma.



## FRESH TRUFFLES

We collect from the local hunters the best fresh truffles, in the nine types that our territory offers us. We divide truffles by aroma, size and quality, selecting only the first choice for the direct sale.

### STORAGE:

the fresh truffle is kept in the refrigerator wrapped with absorbent kitchen paper (we recommend changing it every day) and stored in an airtight plastic or glass container. White truffles are usually kept 5/7 days while black ones 8/12 days.

### CLEANING AND USE:

the truffle must be washed carefully with a brush under running water just before using it. The superior white and black truffles can be sliced raw directly on the hot plate; about the other truffle species, we recommend to heat them in a pan to release their aroma.

## Specie di tartufo

In natura esistono cento tipi di tartufo ma solo nove sono commestibili e possono essere commercializzati in Italia; nella nostra classificazione le prime sei specie sono sicuramente le più commercializzate (99% del mercato).

Esistono molti tipi di tartufo tossici o caratterizzati da proprietà organolettiche insignificanti. Bisogna fare molta attenzione, in particolare, alle terfezie (tartufi della sabbia) provenienti dai paesi nord-africani (esteticamente simili ai bianchetti) ed al tartufo himalayense (chiamato «cinese» ed esteticamente simile al tartufo nero pregiato). La commercializzazione di questi tartufi è tassativamente vietata in Italia poiché si tratta di specie completamente inodori ed insapori ma anche poiché possiedono spore molto resistenti che potrebbero facilmente infestare la nostra tartuficoltura.

### Truffle species

*In nature there are a hundred types of truffle but only nine are edible and can be marketed in Italy; in our classification the first six species are certainly the most marketed (and represent 99% of the market).*

There are many types of truffle that are toxic or characterized by non-appreciable organoleptic properties. Particular attention should be paid to terfezie (sand truffles) from North African countries (aesthetically similar to «bianchetti») and himalayan truffle (called «chinese» and aesthetically similar to the superior black truffle). The commercialization of these truffles is strictly forbidden in Italy because they are completely odorless and tasteless species but also because they have very resistant spores that could easily infest our truffle cultivation.





**TARTUFO NERO PREGIATO**  
*BLACK SUPERIOR TRUFFLE*  
*Tuber melanosporum Vittadini*

**Periodo di raccolta - Harvest time:**  
Da dicembre a marzo - *From Dec. to March*

**Aspetto:** tondeggiante e regolare; il peridio è di colore bruno nerastro ed un po' verrucoso; la gleba è nero-bruna con venature biancastre fitte, sottili e ben definite.

**Aroma:** il profumo è piacevolmente intenso, aromatico e fruttato; il sapore è dolciastro con note di cioccolato.

**Shape:** *roundish and regular; the peridium is blackish brown and slightly warty; the glebe is black-brown with thick whitish veins, thin and well defined.*

**Aroma:** *the scent is pleasantly intense, aromatic and fruity; the taste is sweetish with notes of chocolate.*



**TARTUFO NERO INVERNALE**  
*BLACK WINTER TRUFFLE*  
*Tuber brumale Vittadini*

**Periodo di raccolta - Harvest time:**  
Da gennaio a marzo - *From January to March*

**Aspetto:** il peridio si presenta di colore nero-bruno con piccole verruche, mentre la gleba è scura con venature marmoree.

**Aroma:** il profumo è intenso e persistente con toni muschiati. Sapore forte ed aromatico

**Shape:** *the peridium is black-brown in color with small warts, while the glebe is dark with marble veins.*

**Aroma:** *the scent is intense and persistent with musky tones. Strong and aromatic taste.*



**TARTUFO BIANCHETTO**  
*BIANCHETTO TRUFFLE*  
*Tuber borchii Vitt. o albidum Pico*

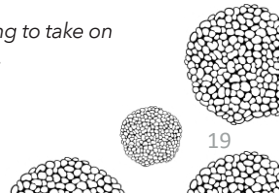
**Periodo di raccolta - Harvest time:**  
Da gennaio ad aprile - *From January to April*

**Aspetto:** di piccole dimensioni, rotondeggiante e regolare; il peridio è liscio e di colore giallastro. La gleba è di color nocciola e diventa più scura in fase di maturazione, con grosse venature biancastre.

**Aroma:** tenue all'inizio, tendente ad assumere forti sentori agliacei successivamente.

**Shape:** *small, rounded and regular; the peridium is smooth and yellowish in color. The glebe is hazelnut in color and becomes darker during ripening, with large whitish veins.*

**Aroma:** *faint at first, tending to take on strong garlicky tones later.*







**TARTUFO NERO ESTIVO**  
*BLACK SUMMER TRUFFLE*  
*Tuber aestivum Vittadini*

**Periodo di raccolta - Harvest time:**  
Da maggio ad agosto - *From May to August*

**Aspetto:** di colore nero e con numerose e marcate verruche piramidali (da cui deriva l'appellativo «scorzzone»); la gleba ha un color nocciola con venature chiare.

**Aroma:** profumo e sapore delicato, fungino, a tratti simile al porcino. Esprime la sua massima potenzialità previa cottura.

**Shape:** black and with numerous and marked pyramidal warts (hence the name «scorzzone»); the glebe has a hazelnut color with light veins.

**Aroma:** delicate, fungal, similar to porcini taste. Expresses its maximum potential after cooking.



**TARTUFO NERO UNCINATO**  
*BLACK UNCINATUM TRUFFLE*  
*Tuber uncinatum Chatin*

**Periodo di raccolta - Harvest time:**  
Da ottobre a dicembre - *From Oct. to Dec.*

**Aspetto:** presenta una scorza esterna verrucosa e di colore molto scuro; il colore della gleba va dalle sfumature del nocciola al marrone, con venature chiare e molto ramificate.

**Aroma:** presenta un odore più intenso rispetto al tartufo estivo che ricorda la nocciola ed il porcino.

**Shape:** it has a warty outer rind and a very dark color; the color of the glebe goes from shades of hazelnut to brown, with light veins and very branched.

**Aroma:** has a more intense smell than the summer truffle reminiscent of hazelnut and porcino mushroom.



**TARTUFO BIANCO PREGIATO**  
*WHITE SUPERIOR TRUFFLE*  
*Tuber magnatum Pico*

**Periodo di raccolta - Harvest time:**  
Da ottobre a gennaio - *From Oct. to January*

**Aspetto:** globoso, di forma più o meno regolare; il peridio è vellutato e il colore varia dal crema all'ocra. La gleba è giallastra con sfumature color nocciola, marmorizzata con venature bianche e ben ramificate.

**Aroma:** il profumo e sapore è intenso ed aromatico, rimanda all'odore del formaggio grana, dell'aglio, del fieno e del miele.

**Shape:** globose, more or less regular; the color varies from cream to ocher. The glebe is yellow with shades of hazelnut, marbled with white veins.

**Aroma:** the flavour is intense and aromatic, refers to the smell of grana cheese, garlic, hay and honey.



### TARTUFO NERO MOSCATO

BLACK MUSCAT TRUFFLE

*Tuber brumale moschatum De Ferry*

**Periodo di raccolta - Harvest time:**  
Da gennaio a marzo - *From January to March*

**Aspetto:** è molto simile al tartufo invernale, essendo una sua derivazione; generalmente di piccole dimensioni.

**Aroma:** ha un forte odore che ricorda il muschio (*moscatum* significa proprio "che sa di muschio") e un sapore piccantino, più forte di quello del tartufo invernale.

**Shape:** *it is very similar to the winter truffle, being its derivation; generally of small size.*

**Aroma:** *has a strong smell reminiscent of musk (moscatum means "that tastes like musk") and a spicy taste, stronger than that of winter truffle.*



### TARTUFO NERO ORDINARIO

BLACK ORDINARY TRUFFLE

*Tuber mesentericum Vittadini*

**Periodo di raccolta - Harvest time:**  
Da ottobre a gennaio - *From October to Jan.*

**Aspetto:** il peridio è nero e verrucoso; le dimensioni sono mediamente piccole. La gleba è caratterizzata da una fitta rete di venature disposte a labirinto che ricordano l'intestino.

**Aroma:** ha un forte odore fenico, come di bitume, ed ha un sapore amarognolo, per questo di scarso valore commerciale.

**Shape:** *the peridium is black and warty; the dimensions are medium small. The glebe is characterized by a dense network of veins arranged in a labyrinth reminiscent of the intestine.*

**Aroma:** *has a strong Phoenician smell, like bitumen, and has a bitter taste, for this reason of little commercial value.*



### TARTUFO NERO LISCIO

BLACK SMOOTH TRUFFLE

*Tuber macrosporum Vittadini*

**Periodo di raccolta - Harvest time:**  
Da ottobre a dicembre - *From October to Dec.*

**Aspetto:** globoso che ricorda il naso di un cane; superficie liscia, poco verrucosa, di colore bruno. La gleba è scura con toni rugginosi; le venature bianche sono fitte.

**Aroma:** emana un gradevole profumo, con lievi note agliacee, che ricorda quello del tartufo bianco, ma più intenso e persistente.

**Shape:** *globose, reminiscent of a dog's nose; the surface is smooth, slightly warty, brown in color. The glebe is brown-purple in color with rusty tones; the white veins are dense and numerous.*

**Aroma:** *emanates a pleasant scent, with slight garlicky notes, reminiscent of the white truffle, but more intense and persistent.*

TARTUFI MENO NOTI  
UNPOPULAR TRUFFLES

## CONSERVATI: LINEA TRADIZIONALE

Dalla raccolta diretta sul nostro territorio, la pezzatura più piccola o meno uniforme dei vari tipi di tartufo viene destinata alla lavorazione e preparazione dei nostri prodotti conservati. Tutte le nostre salse e creme sterilizzate sono fatte con i migliori ingredienti naturali, escludendo coloranti, conservanti ed OGM.

**USO:** tutte le nostre salse sono facili da utilizzare in cucina. Basta scaldarle in padella qualche minuto per condire antipasti, primi e secondi piatti, pizze.

**CONSERVAZIONE:** a temperatura ambiente, lontano da fonti di calore. Una volta aperte, coprire con olio EVO e mantenere in frigo.

## TRADITIONAL STORED PRODUCTS

*From the direct harvest on our territory, the smaller or less uniform-sized truffles are destined for the processing and preparation of our preserves. All our sterilized sauces and creams are made with the best natural ingredients, excluding dyes, preservatives and GMOs.*

**USE:** all our sauces are easy to use for cooking. Just heat them in a pan a few minutes to season appetizers, first and second courses, pizzas.

**STORAGE:** at room temperature, away from heat sources. Once opened, cover with a little extra virgin olive oil and keep in the refrigerator.





## Tartufi interi, a fette, macinati - *Whole, sliced, ground truffles*



### TARTUFO BIANCO INTERO

Tartufo bianco pregiato (50-55%) in salamoia, con acqua, sale e aromi; una volta affettato, è indicato per guarnire i piatti.

### WHOLE WHITE TRUFFLE

*White superior truffle (50-55%) in brine, with water, salt and flavourings; once sliced, it is suitable for garnishing dishes.*

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months

**50g** (cod.303001)  
**90g** (cod.302001)



### TARTUFO NERO PREGIATO INTERO

Tartufo nero pregiato (78%) in salamoia, con acqua e sale; una volta affettato, è indicato per guarnire i piatti.

### WHOLE BLACK SUPERIOR TRUFFLE

*Black superior truffle (78%) in brine, with water and salt; once sliced, it is suitable for garnishing dishes.*

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months

**32g** (cod.324001)  
**64g** (cod.323001)  
**128g** (cod.322001)



### TARTUFO BIANCHETTO INTERO

Tartufo bianchetto (50-55%) in salamoia, con acqua, sale e aromi; una volta affettato, è indicato per guarnire i piatti.

### WHOLE BIANCHETTO TRUFFLE

*Bianchetto truffle (50-55%) in brine, with water, salt and flavourings; once sliced, it is suitable for garnishing dishes.*

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months

**50g** (cod.330001)  
**90g** (cod.329001)  
**180g** (cod.328001)



### TARTUFO ESTIVO INTERO

Tartufo estivo (72-78%) in salamoia, con acqua, sale e aromi; una volta affettato, è indicato per guarnire i piatti.

### WHOLE SUMMER TRUFFLE

*Summer truffle (72-78%) in brine, with water, salt and flavourings; once sliced, it is suitable for garnishing dishes.*

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months

**25g** (cod.314001)  
**64g** (cod.313001)  
**128g** (cod.312001)  
**320g** (cod.311001)

## Tartufi interi, a fette, macinati - *Whole, sliced, ground truffles*



### TARTUFO BIANCO A FETTE

Tartufo bianco pregiato (50%) lavorato a fette in olio di semi di girasole, con sale e aromi. E' indicato per condire primi e secondi piatti, utilizzando anche l'olio di governo per esaltarne il sapore.

#### SLICED WHITE TRUFFLE

*Superior white truffle (50%) sliced in sunflower oil, with salt and flavourings. It is suitable for seasoning first and second courses, also using the preserving oil to enhance the flavour.*

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months  
**50g** (cod.308001)



### TARTUFO BIANCHETTO A FETTE

Tartufo bianchetto (60-66%) lavorato a fette in olio di semi di girasole, con sale e aromi. E' indicato per condire primi e secondi piatti, utilizzando anche l'olio di governo per esaltarne il sapore.

#### SLICED BIANCHETTO TRUFFLE

*Bianchetto truffle (60-66%) sliced in sunflower oil, with salt and flavourings. It is suitable for seasoning first and second courses, also using the preserving oil to enhance the flavour.*

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months  
**50g** (cod.333002)  
**90g** (cod.333003)



### TARTUFO ESTIVO A FETTE

Tartufo estivo (60-66%) lavorato a fette in olio di semi di girasole, con sale e aromi. E' indicato per condire primi e secondi piatti, utilizzando anche l'olio di governo per esaltarne il sapore.

#### SLICED SUMMER TRUFFLE

*Summer truffle (60-66%) sliced in sunflower oil, with salt and flavourings. It is suitable for seasoning first and second courses, also using the preserving oil to enhance the flavour.*

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months  
**50g** (cod.316002)  
**90g** (cod.316001)  
**180g** (cod.316011)  
**500g** (cod.316006)

## Tartufi interi, a fette, macinati - *Whole, sliced, ground truffles*



### TARTUFO BIANCO ESSICCATO

Fette di tartufo bianco essiccato, privato della sua acqua mediante evaporazione. Il peso del tartufo essiccato corrisponde a un quarto del suo peso originario; prima dell'uso, il tartufo va reidratato in acqua tiepida o in brodo in modo da fargli riacquistare la consistenza originaria.

#### **DRIED WHITE TRUFFLE**

*Slices of dried white truffle, removed of its water by evaporation. The weight of the dried truffle corresponds to a quarter of its original weight; before use, the truffle should be rehydrated in lukewarm water or broth to restore its original consistency.*

**Scadenza:** 36 mesi - **Shelf life:** 36 months

**3g** (cod.308002)

**500/1000g** (cod.308003)



### TARTUFO ESTIVO ESSICCATO

Fette di tartufo nero estivo essiccato, privato della sua acqua mediante evaporazione. Il peso del tartufo essiccato corrisponde a un quarto del suo peso originario; prima dell'uso, il tartufo va reidratato in acqua tiepida o in brodo in modo da fargli riacquistare la consistenza originaria.

#### **DRIED SUMMER TRUFFLE**

*Slices of dried summer truffle, removed of its water by evaporation. The weight of the dried truffle corresponds to a quarter of its original weight; before use, the truffle should be rehydrated in lukewarm water or broth to restore its original consistency.*

**Scadenza:** 36 mesi - **Shelf life:** 36 months

**10g** (cod.333005)

**10g macinato/grinder** (cod.333007)

**500/1000g** (cod.333006)



## Tartufi interi, a fette, macinati - *Whole, sliced, ground truffles*



### TARTUFO ESTIVO SURGELATO

Tartufo estivo lavato, selezionato e surgelato in tre diverse pezzature: piccola (5-15g), media (15-30g) e grande (>30g). Si consiglia di affettarlo da surgelato.

### FROZEN SUMMER TRUFFLE

*Washed, selected and frozen summer truffle in three different sizes: small (5-15g), medium (15-30g) and big (>30g). We suggest to slice it frozen.*

**Scadenza:** 18 mesi  
**Shelf life:** 18 months

**500/1000g** (cod.202001)



### TARTUFO ESTIVO SURGELATO MACINATO

Tartufo estivo lavato, macinato e surgelato.

### FROZEN GROUND SUMMER TRUFFLE

*Washed, ground and frozen summer truffle.*

**Scadenza:** 18 mesi  
**Shelf life:** 18 months

**1000g** (cod.202000)



### TARTUFO ESTIVO MACINATO A PEZZI

Tartufo estivo (70%) macinato a pezzi in acqua, sale e aromi. Ideale per la produzione di salumi e formaggi o come farcitura di pasta e carni.

### SUMMER TRUFFLE GROUND INTO PIECES

*Summer truffle (70%) ground into pieces in water, salt and flavourings. Ideal for the production of salami and cheese or as a filling of pasta and meat.*

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months

**500g** (cod.350001)  
**1000g** (cod.350002)



### TARTUFO ESTIVO MACINATO FINO

Tartufo estivo (57%) macinato fino in acqua, sale e aromi. Ideale per la produzione sia di pasta fresca sia di pasta essiccata.

### FINE GROUND SUMMER TRUFFLE

*Fine ground summer truffle (57%) in water, salt and flavourings. Ideal for the production of both fresh pasta and dried pasta.*

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months

**500g** (cod.350012)  
**1000g** (cod.350011)



## Creme di tartufo in purezza - Pure truffle creams



### CREMA DI TARTUFO BIANCO

Composta da tartufo bianco (73%) macinato fine insieme ad olio extra vergine di oliva, sale e aromi.

### WHITE TRUFFLE CREAM

Composed of white truffle (73%) finely ground together with extra virgin olive oil, salt and flavourings.

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months

**25g** (cod.388001)  
**50g** (cod.307001)  
**90g** (cod.306001)



### CREMA DI TARTUFO NERO PREGIATO

Composta da tartufo nero pregiato (73%) macinato fine insieme ad olio extra vergine di oliva, sale e aromi

### BLACK SUPERIOR TRUFFLE CREAM

Consists of black superior truffle (73%) finely ground together with extra virgin olive oil, salt and flavourings.

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months

**50g** (cod.327001)  
**90g** (cod.326001)  
**180g** (cod.325001)



### CREMA DI TARTUFO BIANCHETTO

Composta da tartufo bianchetto (73%) macinato fine insieme ad olio extra vergine di oliva, sale e aromi.

### BIANCHETTO TRUFFLE CREAM

Composed of bianchetto truffle (73%) finely ground together with extra virgin olive oil, salt and flavourings.

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months

**50g** (cod.334001)  
**90g** (cod.333001)  
**180g** (cod.332001)



### CREMA DI TARTUFO ESTIVO

Composta da tartufo estivo (73%) macinato fine insieme ad olio extra vergine di oliva, sale e aromi.

### SUMMER TRUFFLE CREAM

Consists of summer truffle (73%) finely ground together with extra virgin olive oil, salt and flavourings.

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months

**50g** (cod.319001)  
**90g** (cod.318001)  
**180g** (cod.317001)  
**500g** (cod.317002)

## Salse e sughi al tartufo - Truffle sauces



### SALSA TARTUFATA 5%

Composta da funghi champignon (60%), tartufo estivo (5%), olive nere, olio extra vergine d'oliva, porro, scalogno, aglio, sale e aromi.

### SALSA TARTUFATA 2%

Composta da funghi champignon (67%), tartufo estivo (2%), olio di semi di girasole, sale e aromi.



### SALSA DI FUNGHI PORCINI AL TARTUFO

Composta da funghi porcini (70%), olio extravergine di oliva, tartufo estivo (5%), sale e aromi.

### SALSA DI FUNGHI AL TARTUFO

Composta da funghi champignon (70%), tartufo estivo (5%), olio extra vergine di oliva, sale e aromi.

### TRUFFLE SAUCE 5%

Composed of champignon mushrooms (60%), summer truffle (5%), black olives, extra virgin olive oil, leek, shallot, garlic, salt and flavourings.

### TRUFFLE SAUCE 2%

Consists of champignon mushrooms (67%), summer truffle (2%), sunflower oil, salt and flavourings.

### PORCINI MUSHROOMS SAUCE WITH TRUFFLE

Composed of porcini mushrooms (70%), extra virgin olive oil, summer truffle (5%), salt and flavourings.

### MUSHROOMS SAUCE WITH TRUFFLE

Composed of champignon mushrooms (70%), summer truffle (5%), extra virgin olive oil, salt and flavourings.

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months

**50g** (cod.344004)  
**90g** (cod.344003)  
**180g** (cod.344002)  
**500g** (cod.343001)

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months

**90g** (cod.343007)  
**180g** (cod.343006)  
**500g** (cod.343005)

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months

**50g** (cod.342010)  
**90g** (cod.342003)  
**180g** (cod.342002)  
**500g** (cod.342001)

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months

**90g** (cod.341003)  
**180g** (cod.341002)  
**500g** (cod.341001)



## Salse e sughi al tartufo - Truffle sauces



### SALSA AL TARTUFO BIANCO

Composta da funghi champignon (50%), burro, panna, noci, brodo vegetale, Parmigiano Reggiano DOP, olio EVO, succo di tartufo bianco, tartufo bianco (1,5%), tartufo bianchetto (1,5%), farina, sale e aromi.

#### WHITE TRUFFLE SAUCE

Composed of champignon mushrooms (50%), butter, cream, nuts, vegetable broth, Parmesan cheese PDO, EVO oil, white truffle juice, white truffle (1.5%), Bianchetto truffle (1.5%), flour, salt and flavourings.

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months  
**50g** (cod.344010)  
**90g** (cod.344007)  
**180g** (cod.344008)  
**500g** (cod.344009)

### SALSA DI PANNA, FORMAGGIO E TARTUFO

Composta da panna (64,8%), brodo vegetale, burro, farina, tartufo bianchetto (5%), Parmigiano Reggiano DOP, sale e aromi.

#### SAUCE WITH CREAM, CHEESE AND TRUFFLE

Composed of cream (64.8%), vegetable broth, butter, flour, Bianchetto truffle (5%), Parmesan cheese PDO, salt and flavourings.

**Scadenza:** 36 mesi  
**Shelf life:** 36 months  
**50g** (cod.344011)  
**90g** (cod.334008)  
**180g** (cod.334002)  
**500g** (cod.334006)

### LA BIANCA DI ACQUALAGNA

Composta da brodo vegetale (76,5%), burro, farina, tartufo estivo (5%), Parmigiano Reggiano DOP (4%) e sale.

#### BIANCA SAUCE FROM ACQUALAGNA

Consists of vegetable broth (76.5%), butter, flour, summer truffle (5%), Parmesan cheese PDO (4%) and salt.

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months  
**90g** (cod.344006)  
**180g** (cod.344005)  
**500g** (cod.344101)

## Salse e sughi al tartufo - Truffle sauces



### CREMA DI FORMAGGI AL TARTUFO

Composta da latte (35%), formaggio caciotta vaccina (18,5%), burro (14,1%), formaggio pecorino (11%), ricotta (7,9%), formaggio Casciotta d'Urbino DOP (5,4%), tartufo estivo (5%), sali di fusione, sale e aromi.

#### TRUFFLE CHEESE CREAM

*Composed of milk (35%), cow's cheese (18.5%), butter (14.1%), pecorino cheese (11%), ricotta (7.9%), Casciotta d'Urbino PDO cheese (5.4%), summer truffle (5%), melting salts, salt and flavourings.*

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months  
**90g** (cod.360002)  
**180g** (cod.360001)



### FONDUTA AL TARTUFO

Composta da latte (42%), formaggi (40%), tartufo estivo (5%), burro, fecola di patate, tuorlo d'uovo, sale, pepe e aromi.

#### TRUFFLE FONDUE

*Composed of milk (42%), cheese (40%), summer truffle (5%), butter, potato starch, egg yolk, salt, pepper and flavourings.*

**Scadenza:** 24 mesi  
**Shelf life:** 24 months  
**90g** (cod.346107)  
**180g** (cod.346106)



### LA GUSTOSA AL TARTUFO

Composta da formaggio Gorgonzola DOP (46,5%), latte, acqua, formaggio caciotta vaccina, burro, tartufo estivo (5%), sali di fusione, sale e aroma.  
**Prodotto pastorizzato:**  
**CONSERVARE IN FRIGO**

#### GUSTOSA TRUFFLE SAUCE

*Composed of Gorgonzola PDO cheese (46.5%), milk, water, cow's cheese, butter, summer truffle (5%), melting salts, salt and flavourings.*  
**Pasteurized product: KEEP IN THE FRIDGE**

**Scadenza:** 12 mesi  
**Shelf life:** 12 months  
**180g** (cod.360004)

## Salse e sughi al tartufo - Truffle sauces



### SALSA DI MANDORLE, OLIVE E TARTUFO

Composta da olive verdi (63%), olio extra vergine di oliva, mandorle (15%), tartufo estivo (5%), sale e aromi.

### SAUCE WITH ALMONDS, OLIVES AND TRUFFLE

Consists of green olives (63%), extra virgin olive oil, almonds (15%), summer truffle (5%), salt and flavourings.

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months  
**90g** (cod.334104)  
**180g** (cod.334004)



### SALSA DI CARCIOFI, OLIVE E TARTUFO

Composta da carciofi (45%), olive verdi (32%), olio extra vergine di oliva, tartufo estivo (5%), sale e aromi.

### SAUCE WITH ARTICHOKEs, OLIVES AND TRUFFLE

Composed of artichokes (45%), green olives (32%), extra virgin olive oil, summer truffle (5%), salt and flavourings.

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months  
**90g** (cod.334105)  
**180g** (cod.334005)



### SALSA DI OLIVE AL TARTUFO

Composta da olive nere (74%), olio extra vergine di oliva, tartufo estivo (5%), sale e aromi.

### OLIVES AND TRUFFLE SAUCE

Consists of black olives (74%), extra virgin olive oil, summer truffle (5%), salt and flavourings.

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months  
**180g** (cod.345002)



## Salse e sughi al tartufo - Truffle sauces



### SUGO AL TARTUFO

Composto da passata di pomodoro (82%), olio extra vergine di oliva, tartufo estivo (5%), cipolla, carota, sale e aromi.

### RED SAUCE WITH TRUFFLE

Composed of tomato pulp (82%), extra virgin olive oil, summer truffle (5%), onion, carrot, salt and flavourings.

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months  
**180g** (cod.346001)



### CARBONARA AL TARTUFO

Composta da panna (38%), latte, succo di tartufo (10%), pancetta, tuorlo d'uovo, Parmigiano, olio di semi di girasole, guanciale, amido di mais, pecorino, tartufo nero pregiato (1,5%), tartufo moscato (1,5%), sale, pepe e aroma.

### CARBONARA WITH TRUFFLE

Consists of cream (38%), milk, truffle juice (10%), bacon, egg yolk, Parmesan cheese, sunflower oil, cheek, corn starch, Pecorino Romano cheese, black superior truffle (1.5%), muscat truffle (1.5%), salt, pepper and flavourings.

**Scadenza:** 24 mesi  
**Shelf life:** 24 months  
**90g** (cod.346109)  
**180g** (cod.346108)



### PESTO AL TARTUFO

Composto da preparato di basilico (43,5%), olio extra vergine di oliva, Parmigiano Reggiano DOP, tartufo estivo (5%), pinoli, aromi.

### GREEN PESTO WITH TRUFFLE

Composed of basil mixture (43.5%), extra virgin olive oil, Parmesan cheese PDO, summer truffle (5%), pine nuts, flavourings.

**Scadenza:** 24 mesi  
**Shelf life:** 24 months  
**85g** (cod.346104)  
**170g** (cod.346102)



### PESTO ROSSO AL TARTUFO

Composto da pomodoro (40%), olio extra vergine di oliva, pomodori secchi, tartufo estivo (5%), Parmigiano Reggiano DOP, mandorle, basilico, sale e aromi.

### RED PESTO WITH TRUFFLE

Composed of tomato (40%), extra virgin olive oil, dried tomatoes, summer truffle (5%), Parmesan cheese PDO, almonds, basil, salt and flavourings.

**Scadenza:** 36 mesi  
**Shelf life:** 36 months  
**90g** (cod.346105)  
**180g** (cod.346103)

## Specialità al tartufo - *Truffle specialties*



### SALAME AL TARTUFO

Composto da carne suina, sale, latte scremato in polvere, tartufo estivo (1%), destrosio, saccarosio, spezie, aromi, antiossidante e conservante. Budello non edibile.

### TRUFFLE SALAMI

*Composed of pork meat, salt, skimmed milk powder, summer truffle (1%), dextrose, sucrose, spices, flavourings, antioxidant and preservative. Not edible casing.*

**Scadenza:** 6 mesi  
**Shelf life:** 6 months

**Peso ca. - Weight about:**  
**250g (cod.349002)**



### SALSICCE AL TARTUFO

Composte da carne suina, sale, tartufo estivo macinato (2%), destrosio, saccarosio, spezie e aromi, antiossidante e conservanti. Stagionate e confezionate in buste sottovuoto da 3 pezzi. Budello edibile.

### TRUFFLE SAUSAGES

*Consists of pork meat, salt, ground summer truffle (2%), dextrose, sucrose, spices and flavourings, antioxidant and preservatives. Seasoned and packed in vacuum bags with 3 pieces. Edible casing.*

**Scadenza:** 6 mesi  
**Shelf life:** 6 months

**Peso ca. - Weight about:**  
**350g (cod.349001)**



### MORTADELLA AL TARTUFO

Composta da carne suina, trippino suino, sale, tartufo estivo (1,2%), zucchero, spezie, aromi, antiossidante e conservante. Budello non edibile. **CONSERVARE IN FRIGO**

### TRUFFLE MORTADELLA

*Composed of pork meat, pork tripe, salt, summer truffle (1.2%), sugar, spices, flavourings, antioxidant and preservative. Not edible casing. **KEEP IN THE FRIDGE***

**Scadenza:** 4 mesi  
**Shelf life:** 4 months

**Peso ca. - Weight about:**  
**300g (cod.349003)**



## Specialità al tartufo - Truffle specialties



### FORMAGGIO STAGIONATO AL TARTUFO

Composto da latte vaccino ed ovino pastorizzati, tartufo estivo (1%), olio extra vergine di oliva, sale, caglio, fermenti lattici selezionati, aromi. Crosta non edibile.  
**CONSERVARE IN FRIGO**

#### SEASONED CHEESE WITH TRUFFLE

*Composed of pasteurized cow's milk and sheep's milk, summer truffle (1%), extra virgin olive oil, salt, rennet, selected lactic ferments, flavourings. Not edible cheese rind.  
**KEEP IN THE FRIDGE***

**Scadenza:** 9 mesi  
**Shelf life:** 9 months

**Peso ca. - Weight about:**  
**350g** (cod.100902)



### FORMAGGIO MISTO AL TARTUFO

Composto da latte vaccino ed ovino pastorizzati, tartufo estivo (2%), sale, caglio, fermenti selezionati, aromi. Crosta edibile.  
**CONSERVARE IN FRIGO**

#### MIXED CHEESE WITH TRUFFLE

*Composed of pasteurized cow's milk and sheep's milk, summer truffle (2%), salt, rennet, selected ferments, flavourings.  
Edible cheese rind.  
**KEEP IN THE FRIDGE***

**Scadenza:** 3 mesi  
**Shelf life:** 3 months

**Peso ca. - Weight about:**  
**200g** (cod.100901)



### MIELE AL TARTUFO

Composto da miele di acacia (97%), tartufo estivo essiccato (1,5%), aromi.

#### HONEY WITH TRUFFLE

*Composed of acacia honey (97%), dried summer truffle (1.5%), flavourings.*

**Scadenza:** 36 mesi  
**Shelf life:** 36 months

**40g** (cod.701032)  
**120g** (cod.701033)  
**250g** (cod.701035)



## Specialità al tartufo - *Truffle specialties*



### CROSTINO MARCHIGIANO AL TARTUFO

Composto da fegati di pollo (67%), carne di maiale (14%), olio extra vergine di oliva, tartufo estivo (4%), tartufo bianco (1%), cipolla, capperi, sale e aromi.

### MARCHIGIANO SAUCE WITH TRUFFLE

Composed of chicken livers (67%), pork meat (14%), extra virgin olive oil, summer truffle (4%), white truffle (1%), onion, capers, salt and flavourings.

**Scadenza:** 40 mesi  
**Shelf life:** 40 months

**90g** (cod.340013)  
**180g** (cod.340012)



### CROSTINO MARCHIGIANO

Composto da fegati di pollo (72%), carne di maiale (14%), olio extra vergine di oliva, cipolla, capperi, sale.

### MARCHIGIANO SAUCE

Composed of chicken livers (72%), pork meat (14%), extra virgin olive oil, onion, capers, salt.

**Scadenza:** 40 mesi  
**Shelf life:** 40 months

**180g** (cod.360050)



### LARDO AL TARTUFO

Composto da grasso vergine di suino (90%), sale, pepe e tartufo estivo (2%).

### LARD WITH TRUFFLE

Composed of virgin pig fat (90%), salt, pepper and summer truffle (2%).

**Scadenza:** 12 mesi  
**Shelf life:** 12 months

**180g** (cod.351000)

## Specialità al tartufo - *Truffle specialties*



### AMARO AL TARTUFO

Composto da acqua, zucchero, alcool, aromi, colorante ed acidificante.

### TRUFFLE BITTER

Composed of water, sugar, alcohol, flavourings, coloring and acidifying.

200 ml (cod.701027)  
500 ml (cod.701014)



### GRAPPA CON TARTUFO

Composta da grappa e pezzo di tartufo nero.

### GRAPPA WITH TRUFFLE

Consists of grappa and black truffle piece.

200 ml (cod.701003)  
500 ml (cod.701023)



### PATATINE AL TARTUFO

Composte da patate (66%), olio di semi di girasole, condimento al tartufo e sale marino.

### TRUFFLE CHIPS

Consists of potatoes (66%), sunflower oil, truffle flavouring and sea salt.

Scadenza: 12 mesi  
Shelf life: 12 months  
120g (cod.351030)



### CIOCCOLATINI AL TARTUFO

Composti da zucchero, oli vegetali, cacao magro in polvere, cioccolato (10%), emulsionante, aroma naturale vaniglia, cioccolato di Modica IGP (38%), tartufo estivo macinato in olio (2%), aromi; pralinatura di cioccolato fondente e bianco, granella di nocciola.

### TRUFFLE CHOCOLATES

Composed of sugar, vegetable oils, low-fat cocoa powder, chocolate (10%), emulsifier, natural vanilla aroma, Modica PGI chocolate (38%), summer truffle ground in oil (2%), flavourings; dark and white chocolate coating, hazelnut grains.

Scadenza: 12 mesi  
Shelf life: 12 months  
145g (cod.351010)

## Specialità ai funghi - Mushrooms specialties



### SALSA DI FUNGHI PORCINI

Composta da funghi porcini (83%), olio extra vergine di oliva e sale.

### PORCINI MUSHROOMS SAUCE

Composed of porcini mushrooms (83%), extra virgin olive oil and salt.

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months  
**180g** (cod.342005)



### FUNGHI PORCINI SECCHI (PRIMA SCELTA, SPECIAL)

Funghi porcini di prima scelta tagliati a fette e poi essiccati. I funghi vanno reidratati in acqua tiepida, quindi sciacquati e strizzati previa cottura.

### DRIED PORCINI MUSHROOMS (FIRST CHOICE, SPECIAL)

First choice porcini mushrooms cut into slices and dried. Mushrooms should be rehydrated in lukewarm water, then rinsed and squeezed before cooking.

**Scadenza:** 12 mesi  
**Shelf life:** 12 months  
**50g** (cod.401001)  
**100g** (cod.402001)



### FUNGHI PORCINI SECCHI (BRICIONE)

Funghi porcini tagliati a pezzettoni ed essiccati. I funghi vanno reidratati in acqua tiepida, quindi sciacquati e strizzati previa cottura.

### DRIED PORCINI MUSHROOMS (CRUMBS)

Porcini mushrooms cut into small pieces and dried. Mushrooms should be rehydrated in lukewarm water, then rinsed and squeezed before cooking.

**Scadenza:** 12 mesi  
**Shelf life:** 12 months  
**200g** (cod.403001)  
**1000g** (cod.403002)



### FUNGHI FINFERLI SECCHI

Funghi finferli tagliati a fette ed essiccati. I funghi vanno reidratati in acqua tiepida, quindi sciacquati e strizzati previa cottura.

### DRIED CHANTERELLE MUSHROOMS

Chanterelle mushrooms sliced and dried. Mushrooms should be rehydrated in lukewarm water, then rinsed and squeezed before cooking.

**Scadenza:** 12 mesi  
**Shelf life:** 12 months  
**100g** (cod.404001)



## Pasta al tartufo - Truffle pasta



### TAGLIATELLE AL TARTUFO

Fatte con semola di grano duro, uova (23%) e tartufo estivo macinato fino (3%).

### TAGLIATELLE WITH TRUFFLE

Made with durum wheat semolina, eggs (23%) and fine ground summer truffle (3%).

**Scadenza:** 36 mesi  
**Shelf life:** 36 months  
**250g** (cod.406010)



### STRANGOZZI AL TARTUFO

Fatti con semola di grano duro, tartufo estivo macinato fino (3%), fungo porcino.

### STRANGOZZI WITH TRUFFLE

Made with durum wheat semolina, fine ground summer truffle (3%), porcini mushroom.

**Scadenza:** 36 mesi  
**Shelf life:** 36 months  
**250g** (cod.416012)



### RISO CARNAROLI AL TARTUFO

Composto da riso Carnaroli (97%), tartufo estivo essiccato (1%), aromi.

### CARNAROLI RICE WITH TRUFFLE

Composed of Carnaroli rice (97%), dried summer truffle (1%), flavourings.

**Scadenza:** 24 mesi  
**Shelf life:** 24 months  
**220g** (cod.406012)  
**500g** (cod.406015)



### POLENTA AL TARTUFO

Composta da farina di mais (97%), tartufo estivo essiccato (1%), aromi.

### POLENTA WITH TRUFFLE

Composed of corn flour (97%), dried summer truffle (1%), flavourings.

**Scadenza:** 12 mesi  
**Shelf life:** 12 months  
**220g** (cod.406013)  
**500g** (cod.406016)

## Condimenti al tartufo - Truffle dressings



### CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO

Olio extra vergine di oliva (95%) e aroma al tartufo bianco (5%)

### DRESSING BASED ON EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH WHITE TRUFFLE FLAVOUR

Extra virgin olive oil (95%) and white truffle flavour (5%)

**Scadenza:** 18 mesi  
**Shelf life:** 18 months

65ml (cod.344441)  
100ml (cod.339001)  
100ml spray (cod.339101)  
250ml (cod.338001)  
500ml (cod.337001)  
5l (cod.336002)



### CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO AL TARTUFO NERO

Olio extra vergine di oliva (95%) e aromi al tartufo (5%)

### DRESSING BASED ON EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH BLACK TRUFFLE FLAVOUR

Extra virgin olive oil (95%) and truffle flavours (5%)

**Scadenza:** 18 mesi  
**Shelf life:** 18 months

65ml (cod.344442)  
100ml (cod.339002)  
250ml (cod.338002)

## Condimenti al tartufo - Truffle dressings



### CONDIMENTO A BASE DI BURRO FRESCO E TARTUFO

Burro (93%), tartufo bianchetto (5%), sale e aromi.

Prodotto Fresco: **CONSERVARE IN FRIGO**

### FRESH BUTTER AND TRUFFLE DRESSING

Butter (93%), Bianchetto truffle (5%),  
salt and flavourings.

Fresh product: **KEEP IN THE FRIDGE**

**Scadenza:** 6 mesi  
**Shelf life:** 6 months  
**100g** (cod.347010)  
**250g** (cod.347011)



### CONDIMENTO A BASE DI BURRO E TARTUFO

Burro (94%), tartufo bianchetto (5%), sale e aromi.

### BUTTER AND TRUFFLE DRESSING

Butter (94%), Bianchetto truffle (5%),  
salt and flavourings.

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months  
**80g** (cod.347001)  
**160g** (cod.347004)  
**450g** (cod.347007)



## Condimenti al tartufo - Truffle dressings



### SALE AL TARTUFO

Sale alimentare marino fino (98%),  
tartufo estivo essiccato (1%), aromi.

### SALT WITH TRUFFLE

*Fine sea salt (98%), dried summer  
truffle (1%), flavourings.*

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months  
**50g** (cod.406020)  
**100g** (cod.406014)



### SALE MARINO DI SICILIA CON TARTUFO

Sale marino di Sicilia (97%), tartufo  
estivo essiccato (0,5%), aromi.  
Tappo con macinino.

### SICILIAN SEA SALT WITH TRUFFLE

*Sicilian sea salt (97%), dried  
summer truffle (0.5%), flavourings.  
Grinder cap.*

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months  
**100g** (cod.406040)



### SALE ROSA DELL'HIMALAYA CON TARTUFO

Sale rosa dell'Himalaya (97%),  
tartufo estivo essiccato (0,5%),  
aromi. Tappo con macinino.

### HIMALAYAN PINK SALT WITH TRUFFLE

*Himalayan pink salt (97%), dried  
summer truffle (0.5%), flavourings.  
Grinder cap.*

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months  
**100g** (cod.406030)

## Condimenti al tartufo - Truffle dressings

### CONDIMENTO A BASE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO

Aceto balsamico di Modena IGP (99%),  
aromi. Contiene solfiti.

### DRESSING BASED ON MODENA BALSAMIC VINEGAR PGI WITH WHITE TRUFFLE FLAVOUR

Modena Balsamic vinegar PGI (99%),  
flavourings. Contains sulphites.

**Scadenza:** 48 mesi  
**Shelf life:** 48 months

100ml (cod.408019)

100ml spray (cod.408021)

250ml (cod.408020)



### CREMA CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO

Mosto d'uva concentrato, aceto  
balsamico di Modena IGP (20%),  
amido modificato, aromi. Contiene solfiti.

### CREAM WITH MODENA BALSAMIC VINEGAR PGI AND WHITE TRUFFLE FLAVOUR

Concentrated grape must, Modena  
balsamic vinegar PGI (20%), modified  
starch, flavourings. Contains sulphites.

**Scadenza:** 36 mesi  
**Shelf life:** 36 months  
250ml (cod.408022)



## Condimenti al tartufo - Truffle dressings



### POLVERE DI TARTUFO

Carota in polvere, aromi, funghi champignon in polvere, tartufo estivo essiccato (1%), carbone vegetale.

### TRUFFLE POWDER

Carrot powder, flavourings, champignon mushroom powder, dried summer truffle (1%), vegetable charcoal.

**Scadenza:** 36 mesi  
**Shelf life:** 36 months  
**50g** (cod.346111)

### POLVERE DI TARTUFO E PORCINI

Sale, fecola di patate, amido di mais, aroma, funghi champignon essiccati, funghi porcini essiccati (3%), tartufo estivo essiccato (1%).

### TRUFFLE AND PORCINI POWDER

Salt, potato starch, corn starch, flavour, dried champignon mushrooms, dried porcini mushrooms (3%), dried summer truffle (1%).

**Scadenza:** 36 mesi  
**Shelf life:** 36 months  
**50g** (cod.346110)



### FARINA AL TARTUFO

Farina di grano tenero tipo 00 (95%), aromi.

### FLOUR WITH TRUFFLE

Soft wheat flour type 00 (95%), flavours.

**Scadenza:** 15 mesi  
**Shelf life:** 15 months  
**150g** (cod.348003)  
**1 kg** (cod.348007)



### BOLLICINE AL TARTUFO

Morbide sfere di aceto di mosto concentrato di uve bianche, aceto di vino bianco, tartufo estivo (1%), aromi, acqua, addensante, gelificanti, conservante. Contiene Solfiti.

### TRUFFLE BUBBLES

Soft spheres of concentrated must of white grapes, white wine vinegar, summer truffle (1%), flavours, water, thickener, gelling, preservative. Contains sulfites.

**Scadenza:** 15 mesi  
**Shelf life:** 15 months  
**50g** (cod.408023)

## Accessori - Accessories



### **AFFETTATARTUFI IN LEGNO D'ULIVO**

Affettatartufi in legno di ulivo. Lama ondulata in acciaio inox, di spessore variabile da 0 a 3 mm.

### **TRUFFLE SLICER IN OLIVE WOOD**

*Slicer in olive wood. Stainless steel wavy blade, variable thickness from 0 to 3 mm.*

**120g** (cod.601107)



### **AFFETTATARTUFI IN ACCIAIO**

Affettatartufi in acciaio inox. Lama ondulata in acciaio inox, di spessore variabile da 0 a 3 mm. Lavabile in lavastoviglie.

### **STEEL TRUFFLE SLICER**

*Stainless steel slicer. Stainless steel wavy blade, variable thickness from 0 to 3 mm. Dishwasher safe.*

**120g** (cod.601103)



### **AFFETTATARTUFI CON MANICO IN LEGNO**

Affettatartufi in acciaio inox con manico in legno di palissandro. Lama ondulata in acciaio inox, di spessore variabile da 0 a 3 mm.

### **TRUFFLE SLICER WITH WOODEN HANDLE**

*Stainless steel slicer with rosewood handle. Stainless steel wavy blade, variable thickness from 0 to 3 mm.*

**160g** (cod.601102)



### **GRATTUGIA IN ACCIAIO**

Grattugia con lame affilate in acciaio inossidabile; ideale per i tartufi neri. Lavabile in lavastoviglie.

### **STEEL GRATER**

*Grater with sharp blades in stainless steel; ideal for black truffles. Dishwasher safe.*

**160g** (cod.601110)



### **SPAZZOLA PER TARTUFI**

Struttura in faggio e setole in fibre Tampico 100% naturali.

### **BRUSH FOR TRUFFLES**

*Beech wood frame - bristles in 100% pure Tampico fibres.*

**70g** (cod.601104)



### **COLTELLINO PULIZIA TARTUFI**

Dotato di una lama curva da 7 cm e di maneggevole manico in polipropilene alimentare.

### **CUTLER FOR TRUFFLE CLEANING**

*Equipped with a 7 cm curved blade and a handy food-grade polypropylene handle.*

**28g** (cod.601112)



### **FAZZOLETTO DEL TARTUFAIO**

Tradizionale fazzoletto del tartufo; 100% cotone con logo ricamato; dimensione 70 x 70 cm.

### **TRUFFLE HUNTER CLOTH**

*Traditional 100% cotton truffle patch; size 70 x 70 cm.*

**100g** (cod.601105)



## Confezioni regalo - Gift boxes



### CONFEZIONE REGALO CON 3 SALSE AL TARTUFO

Confezione formata da una salsa tartufata da 50 gr, una salsa di panna, formaggio e tartufo da 50 gr, una salsa funghi porcini al tartufo da 50 gr e un piccolo ricettario.

### GIFT BOX WITH 3 TRUFFLE SAUCES

Package consisting of a 50g truffle sauce, a 50g sauce with cream, cheese and truffle, a 50g porcini mushrooms sauce with truffle and a recipe book.

**Scadenza:** 36 mesi  
**Shelf life:** 36 months  
**150g** (cod.342000)



### CONFEZIONE REGALO CON 3 SALSE E 1 OLIO AL TARTUFO

Confezione formata da una salsa tartufata da 50 gr, una salsa di panna, formaggio e tartufo da 50 gr, una salsa funghi porcini al tartufo da 50 gr, una olio extra vergine di oliva aromatizzato al tartufo bianco da 65 ml e un piccolo ricettario.

### GIFT BOX WITH 3 TRUFFLE SAUCES AND 1 OIL

Package consisting of a 50g truffle sauce, a 50g sauce with cream, cheese and truffle, a 50g porcini mushrooms sauce with truffle, a 65ml extra virgin olive oil with white truffle flavour and a recipe book.

**Scadenza:** 18 mesi  
**Shelf life:** 18 months  
**210g** (cod.341000)



### CONFEZIONE REGALO CON 4 SALSE AL TARTUFO

Confezione formata da una salsa tartufata da 50 gr, una salsa di panna, formaggio e tartufo da 50 gr, una salsa funghi porcini al tartufo da 50 gr, una salsa al tartufo bianco da 50 gr e un piccolo ricettario.

### GIFT BOX WITH 4 TRUFFLE SAUCES

Package consisting of a 50g truffle sauce, a 50g sauce with cream, cheese and truffle, a 50g porcini mushrooms sauce with truffle, a 50g white truffle sauce and a recipe book.

**Scadenza:** 36 mesi  
**Shelf life:** 36 months  
**200g** (cod.343000)

## CONSERVATI: LINEA GOURMET

Questa ulteriore linea commerciale rappresenta un'attenta selezione dei migliori prodotti conservati al tartufo, dotata di un elegante packaging e destinata al settore retail.

## GOURMET STORED PRODUCTS

*This additional commercial line represents a careful selection of the best preserved truffle products, equipped with an elegant packaging and intended for the retail sector.*



## CONSERVATI: LINEA BIOLOGICA

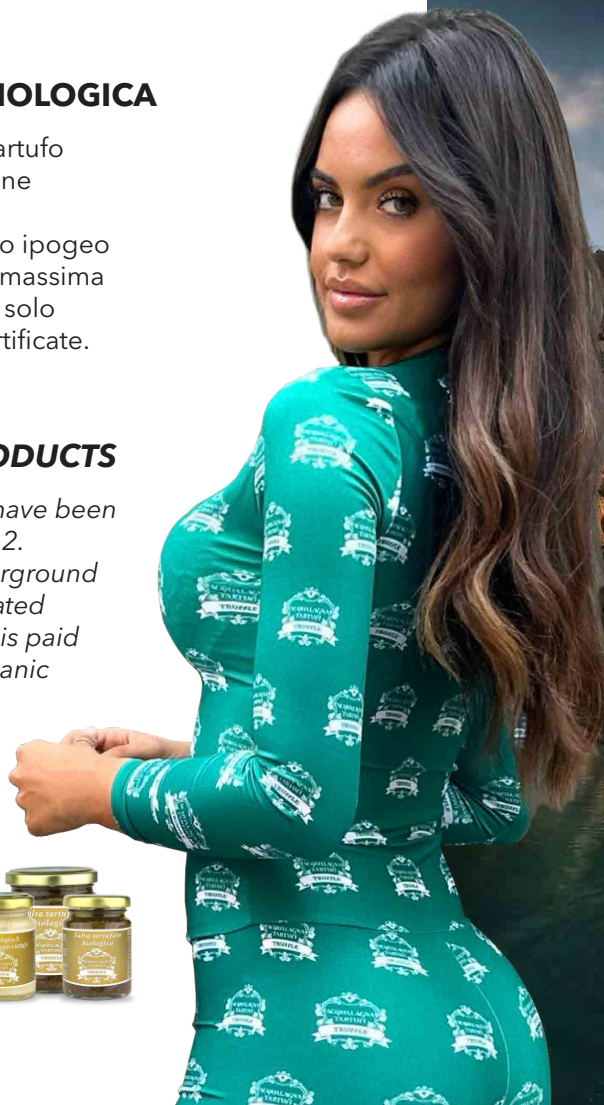
I nostri prodotti biologici al tartufo hanno ottenuto la certificazione IT BIO 004 dal 2012.

Raccogliamo il pregiato fungo ipogeo da terreni non contaminati e massima è l'attenzione nel selezionare solo materie prime biologiche certificate.

## ORGANIC STORED PRODUCTS

*Our organic truffle products have been IT BIO 004 certified since 2012.*

*We collect the precious underground mushroom from uncontaminated soils and maximum attention is paid to selecting only certified organic raw materials.*





**ACQUALAGNA TARTUFI SRL**

Via Cristoforo Colombo 2/A  
61041 Acqualagna (PU) ITALY  
Tel. +39 0721 797031  
[www.acqualagnatartufi.com](http://www.acqualagnatartufi.com)  
[info@acqualagnatartufi.com](mailto:info@acqualagnatartufi.com)

**SHOP**

Piazza Enrico Mattei 9 bis  
61041 Acqualagna (PU) ITALY  
Tel. +39 0721 799310  
 [www.tartufiesapori.com](http://www.tartufiesapori.com)  
[info@tartufiesapori.com](mailto:info@tartufiesapori.com)