



Sapori e aromi delle Marche

Вкусы и ароматы региона Марке



INDICE

СОДЕРЖАНИЕ

1 CHI SIAMO - КТО МЫ 3

Il nostro territorio - Наша территория.....	4
La nostra storia - Наша история.....	5
Il gruppo e gli obiettivi - Группа и ее цели.....	6
Qualità e certificazioni - Качество и сертификаты.....	7
Ricerca e sviluppo - Исследования и разработки.....	8
Rete nazionale ed estera - Национальная и зарубежная сеть	9
Truffle experience - дегустация трюфелей.....	10

2 LAVORAZIONE - ОБРАБОТКА 11

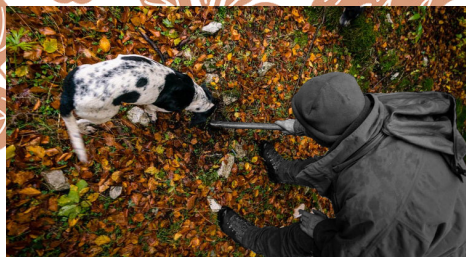
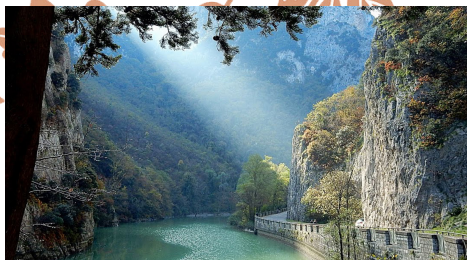
Raccolta e selezione - Сбор и отбор.....	12
Pulitura - Чистка.....	13
Trasformazione e cottura - Обработка и приготовление пищи	14
Confezionamento - Упаковка.....	15

3 PRODOTTI - ПРОДУКТЫ 16

Tartufi freschi - Свежие трюфели.....	17
Specie di tartufo - Виды трюфелей.....	18
Tartufi più comuni - Наиболее распространенные трюфели.....	19
Tartufi meno noti - Менее известные трюфели.....	21
Conservati: Linea Tradizionale - Консервированные продукты: Традиционная линия	22
Tartufi interi, a fette, macinati - Целые, нарезанные, измельченные трюфели	23
Crema di tartufo in purezza - Кремы из трюфеля в чистом виде	27
Salse e sughi al tartufo - Трюфельные соусы и подливки.....	28
Specialità al tartufo - Фирменные блюда из трюфелей.....	33
Specialità ai funghi - Грибные деликатесы.....	37
Pasta al tartufo - Паста с трюфелем.....	38
Condimenti al tartufo - Трюфельные приправы.....	39
Accessori - Аксессуары.....	43
Confezioni regalo - Подарочные наборы.....	44
Conservati: Linea Biologica - Консервированные продукты: органическая линия	45
Conservati: Linea Gourmet - Консервированные продукты: Линия деликатесов	46



CHI SIAMO
КТО МЫ



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.

Наша территория

Аккуаланья всемирно известна как столица свежих трюфелей круглый год, настоящий мировой центр сбора, переработки и торговли трюфелями. Только Аккуаланья может похвастаться таким огромным природным производством, включающим до девяти видов трюфелей. Трюфель *Magnatum Pico* имеет точную географическую идентификацию: согласно итальянским правилам, регулирующим сбор, выращивание и торговлю свежими трюфелями, этот ценный белый трюфель происходит из Альбы или Аккуаланьи.



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.

Наша история

Компания Acqualagna Tartufi специализируется на торговле свежими трюфелями и их переработке в разнообразные продукты длительного хранения. Наша компания может похвастаться более чем 60-летним опытом работы в мире трюфелей, благодаря сбору и продаже, осуществляемым в Аккуалане известной семьей Марини. В 2004 году Пьерджорджо Марини вместе со своей женой Эмануэлой Бартоллуччи решили отделиться от исторического семейного бизнеса, чтобы создать более инновационный и структурированный бизнес.

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.

Группа и ее цели

В последние годы компания провела коммерческую реструктуризацию под управлением руководства, чтобы лучше управлять внутренним рынком и конкурировать на международном уровне. Главная цель — позиционировать бренд среди ведущих мировых брендов, признавая превосходное качество трюфелей, которые наш регион может предложить круглый год.



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.

Качество и сертификаты

Мы работаем в соответствии со строжайшими стандартами качества, охраны окружающей среды и техники безопасности. Мы не используем промышленные полуфабрикаты, а отбираем лучшее сырье. После отбора все натуральные продукты обрабатываются по традиционным рецептам и с применением современных технологий, что обеспечивает максимальную аутентичность. Что касается консервированных и стерилизованных продуктов, мы уделяем особое внимание выбору лучших натуральных ингредиентов, исключая красители, консерванты и ГМО. Мы сертифицированы по стандартам BRCGS и IFS, принятым европейской крупной розничной торговлей, и получили органическую сертификацию как для свежих, так и для консервированных продуктов на основе трюфелей.





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.

Исследования и разработки

Мы постоянно уделяем особое внимание технологическим инновациям на наших производственных линиях и в логистике, чтобы удовлетворить самые высокие требования международных розничных продавцов. Наши непрерывные исследования, эксперименты и разработки позволяют нам легко обеспечивать поставки по индивидуальным заказам, определять наиболее подходящие и аутентичные ингредиенты для самых сложных консервированных продуктов и предлагать инновационные рецепты, соответствующие кулинарным традициям заинтересованной страны.

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.

Национальная и зарубежная сеть

Наша компания имеет разветвленную сеть агентов и субагентов по всей Италии, поставляя как свежие, так и консервированные продукты. Регулярное участие в выставках пищевой промышленности и наша международная известность позволили нам привлечь значительную и обширную клиентуру в сфере розничной торговли, гостиничного бизнеса и крупномасштабной розничной торговли по всей Италии, большей части Европы, России, Азии, Латинской Америке и на Ближнем Востоке.





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.

Дегустация трюфелей

Мы организуем настоящую «охоту на трюфели» с опытным охотником и его верным псом, чтобы подарить нашим клиентам одно из самых незабываемых впечатлений, которые могут предложить наши леса. После охоты на трюфели клиенты могут посетить наше производственное предприятие и дегустацию продуктов в нашем магазине, а затем завершить прогулку обедом или ужином в трюфельном стиле в нашем ресторане Braceria Plinc, расположенном в историческом центре Аккуаланы.



LAVORAZIONE ОБРАБОТКА

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.

Наши консервированные продукты обладают вкусом домашней продукции. Каждый этап производственного процесса осуществляется на нашем предприятии: от сбора и отбора лучших свежих трюфелей до очистки, нарезки и измельчения, приготовления по традиционным местным рецептам, стерилизации и окончательной упаковки.



Raccolta e selezione

Una volta raccolto dai cavaatori 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.

Сбор и отбор

После сбора местными охотниками трюфели отбираются вручную, а затем сортируются по аромату, размеру, и качеству продукта. Трюфели высшего качества предназначены для рынка свежих продуктов, в то время как меньшие или менее однородные по размеру трюфели обрабатываются и перерабатываются. Для хорошего отбора недостаточно сосредоточиться на внешнем виде трюфеля, необходимо также обратить внимание на запах и чувство осязания; трюфель должен быть твердым и плотным, не должен проваливаться при нажатии, так как это может быть признаком гниения.



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.

Чистка

Свежие трюфели очищают щеткой, чтобы удалить самый толстый слой почвы, но они никогда не бывают полностью чистыми, поскольку остатки почвы создают тонкий защитный слой, позволяющий трюфелю сохранить свой аромат. Трюфели следует тщательно мыть щеткой только под проточной водой перед употреблением, поскольку это подвергает трюфель воздействию внешних факторов, что ухудшает срок его хранения и аромат.



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.

Обработка и приготовление пищи

Тщательно промыв, трюфель замораживают целиком, нарезают тонкими круглыми хлопьями или измельчают в качестве основы для соусов. Затем все сырые ингредиенты готовятся нашими технологами пищевой промышленности по традиционным рецептам. После приготовления продукты автоматически порционируются и вакуумно упаковываются в стеклянные банки. Затем банки стерилизуются при температуре 121°C для обеспечения длительного срока хранения без добавления каких-либо консервантов.



Конфektionamento

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.

Упаковка

Маркировка, то есть регулирование информации указанной на этикетке наших продуктов, тщательно и систематически пересматривается и обновляется. Наши этикетки предназначены для того, чтобы информировать потребителей о характеристиках продукта, позволяя им выбрать продукт, который наилучшим образом соответствует их потребностям. Помимо названия, срока годности, места производства, списка ингредиентов и пищевой ценности, указываются все аллергены, используемые в продукте и в процессе производства.





PRODOTTI
ПРОДУКТЫ

TARTUFI FRESCHI

Raccogliamo dai cavatori 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.



СВЕЖИЕ ТРЮФЕЛИ

Среди девяти видов распространенных на нашей территории мы отбираем у местных охотников лучшие свежие трюфели. Мы сортируем трюфели по аромату, размеру и качеству, отбирая для прямой продажи только трюфели высшего качества.

ХРАНЕНИЕ:

Свежие трюфели хранятся в холодильнике, завернутые в бумажные полотенца (рекомендуется менять их ежедневно) и помещенные в герметичный контейнер, пластиковый или стеклянный. Белые трюфели обычно хранятся 5-7 дней, а черные — 8-12 дней.

ЧИСТКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:

Трюфель следует тщательно промыть щеткой под проточной водой непосредственно перед употреблением. Ценные белые и черные трюфели можно нарезать сырыми и выкладывать прямо на горячее блюдо; однако мы рекомендуем обжаривать другие виды трюфелей, чтобы раскрыть их аромат.

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.

Виды трюфелей

В природе существует сто видов трюфелей, но только девять из них съедобны и разрешены к продаже в Италии; согласно нашей классификации, первые шесть видов, безусловно, являются наиболее востребованными (99% рынка).

Существует множество видов трюфелей, которые токсичны или обладают незначительными органолептическими свойствами. Особую осторожность следует проявлять с песчаными трюфелями (терфециями) из Северной Африки (которые похожи на белые) и гималайскими трюфелями (также известными как «китайские» трюфели и похожими на ценный черный трюфель). Продажа этих трюфелей строго запрещена в Италии, поскольку они совершенно без запаха и вкуса, а также потому, что обладают высокоустойчивыми спорами, которые могут легко заразить наши плантации трюфелей.





TARTUFO NERO PREGIATO

ЦЕННЫЙ ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ
Tuber melanosporum Vittadini

Periodo di raccolta - Период сбора урожая:
Da dicembre a marzo - С декабря по март

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.

Внешний вид: Округлой регулярной формы; перидий (внешний слой трюфеля) темно-коричневого цвета, слегка бородавчатый; глеба черно-коричневая с плотными, тонкими и четко выраженными беловатыми жилками.

Аромат: Аромат приятный, интенсивный, ароматный и фруктовый; вкус сладковатый с нотками шоколада.



TARTUFO NERO INVERNALE

ЗИМНИЙ ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ
Tuber brumale Vittadini

Periodo di raccolta - Период сбора урожая:
Da gennaio a marzo - С января по март

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

Внешний вид: Перидий чёрно-коричневый с мелкими бородавками, а глеба (внутренняя часть трюфеля) тёмная с мраморными прожилками.

Аромат: Запах интенсивный и стойкий, с мускусными нотками. Вкус сильный и ароматный.



TARTUFO BIANCHETTO

БЕЛОВАТЫЙ (ВЕСЕННИЙ) ТРЮФЕЛЬ
Tuber borchii Vitt. o albidum Pico

Periodo di raccolta - Период сбора урожая:
Da gennaio ad aprile - С января по Апрель

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 agiacei successivamente.

Внешний вид: Округлой регулярной формы, небольшого размера; перидий гладкий и желтоватого цвета. Глеба орехового цвета, темнеет по мере созревания, с крупными беловатыми прожилками.

Аромат: Первоначально мягкий, впоследствии приобретает сильный чесночный аромат.





TARTUFO NERO ESTIVO
ЧЕРНЫЙ ЛЕТНИЙ ТРЮФЕЛЬ
Tuber aestivum Vittadini

Periodo di raccolta - Период сбора урожая:
Da maggio ad agosto - С мая по август

Aspetto: di colore nero e con numerose e marcate verruche piramidali (da cui deriva l'appellativo «scorzone»); 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.

Внешний вид: Чёрного цвета с многочисленными и выраженными пирамидальными бородавками (отсюда и название «скорзоне»); gleba орехового цвета со светлыми прожилками.

Аромат: Нежный, грибной запах и вкус, иногда похожий на белые грибы. Раскрывает свой потенциал при приготовлении.



TARTUFO NERO UNCINATO
ЧЕРНЫЙ КРЮЧКОВАТЫЙ ТРЮФЕЛЬ
Tuber uncinatum Chatin

Periodo di raccolta - Период сбора урожая:
Da ottobre a gennaio - С октября по январь

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.

Внешний вид: Имеет бородавчатую внешнюю оболочку и очень тёмный цвет; цвет gleбы варьируется от орехового до коричневого, с лёгкими, сильно разветвлёнными жилками.
Аромат: Обладает более интенсивным ароматом, чем летний трюфель, напоминающим фундук и белые грибы.



TARTUFO BIANCO PREGIATO
ЦЕННЫЙ БЕЛЫЙ ТРЮФЕЛЬ
Tuber magnatum Pico

Periodo di raccolta - Период сбора урожая:
Da ottobre a gennaio - С октября по январь

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.

Внешний вид: Шаровидный, более или менее регулярной формы; перидий бархатистый, цвет варьируется от кремового до охристого. Gleba желтоватая с ореховыми оттенками, испещрена белыми прожилками и хорошо разветвлена.

Аромат: Запах и вкус интенсивные и душистые, напоминающие запахи пармезана, чеснока, сена и меда.



TARTUFO NERO MOSCATO

ЧЕРНЫЙ МУСКАТСКИЙ ТРЮФЕЛЬ

Tuber brumale moschatum De Ferry

Periodo di raccolta - Период сбора урожая:
Da gennaio a marzo – С января по март

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.

Внешний вид: Очень похож на зимний трюфель, являясь его производным; обычно небольшого размера.

Аромат: Обладает сильным запахом, напоминающим мускус (moscatum на самом деле означает «пахнущий мхом»), и пряным вкусом, более сильным, чем у зимнего трюфеля.



TARTUFO NERO ORDINARIO

ОБЫЧНЫЙ ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

Tuber mesentericum Vittadini

Periodo di raccolta - Период сбора урожая:
Da ottobre a gennaio – С октября по январь

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.

Внешний вид: Перидий чёрный и бородавчатый; он среднего или небольшого размера. Глеба характеризуется плотной сетью жилок, расположенных в лабиринтообразном порядке, напоминающем кишечник.

Аромат: Имеет сильный карболовый запах, похожий на битум, и горький вкус, что делает его малоценным в коммерческом плане.



TARTUFO NERO LISCIO

ГЛАДКИЙ ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

Tuber macrosporum Vittadini

Periodo di raccolta - Период сбора урожая:
Da ottobre a dicembre – С октября по декабрь

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 agiacee, che ricorda quello del tartufo bianco, ma più intenso e persistente.

Внешний вид: шаровидная форма, напоминающая собачий нос; гладкая, слегка бородавчатая, коричневая поверхность. Глеба тёмная с ржавыми оттенками; белые жилки плотные.

Аромат: приятный аромат с лёгкими чесночными нотками, напоминающий белый трюфель, но более интенсивный и стойкий.

TARTUFI MENO NOTI
МЕНЕ ИЗВЕСТНЫЕ ТРЮФЕЛИ

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.

КОНСЕРВАНТЫ: ТРАДИЦИОННАЯ ЛИНИЯ

Трюфели различных видов, собранные непосредственно в нашем регионе, причем более мелкие или менее однородные по размеру, используются для обработки и приготовления наших консервированных продуктов.

Все наши стерилизованные соусы и кремы изготавливаются из лучших натуральных ингредиентов, без красителей, консервантов и ГМО.

ПРИМЕНЕНИЕ: Все наши соусы просты в использовании на кухне. Просто разогрейте их на сковороде в течение нескольких минут, чтобы приправить закуски, первые и вторые блюда, а также пиццу.

ХРАНЕНИЕ: Хранить при комнатной температуре, вдали от источников тепла. После вскрытия залить оливковым маслом первого отжима и хранить в холодильнике.



Tartufi interi, a fette, macinati - Целые, нарезанные, измельченные трюфели



TARTUFO BIANCO INTERO

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

ЦЕЛЫЙ БЕЛЫЙ ТРЮФЕЛЬ

Ценный белый трюфель (50-55%) в рассоле с водой, солью и ароматизаторами; после нарезки он идеально подходит в качестве гарнира.

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев

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.

ЦЕЛЫЙ ЦЕННЫЙ ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

Ценный черный трюфель (78%) в рассоле, воде и соли; после нарезки идеально подходит в качестве гарнира.

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев

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.

ЦЕЛЫЙ БЕЛОВАТЫЙ ТРЮФЕЛЬ

Беловатый трюфель (50-55%) в рассоле с водой, солью и ароматизаторами; после нарезки идеально подходит в качестве гарнира.

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев

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.

ЦЕЛЫЙ ЛЕТНИЙ ТРЮФЕЛЬ

Летний трюфель (72-78%) в рассоле с водой, солью и ароматизаторами; после нарезки идеально подходит в качестве гарнира.

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев

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

Tartufi interi, a fette, macinati - Целые, нарезанные, измельченные трюфели



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.

НАРЕЗАННЫЙ БЕЛЫЙ ТРЮФЕЛЬ

Ценный белый трюфель нарезанный ломтиками (50%) в подсолнечном масле с солью и ароматизаторами. Идеально подходит для приправы первых и вторых блюд, а содержащееся в нем масло усиливает его вкус.

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев
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.

НАРЕЗАННЫЙ БЕЛОВАТЫЙ ТРЮФЕЛЬ

Беловатый трюфель (60-66%), нарезанный ломтиками, в подсолнечном масле, с солью и ароматизаторами. Идеально подходит для приправы первых и вторых блюд, а содержащееся в нем масло усиливает его вкус.

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев
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.

НАРЕЗАННЫЙ ЛЕТНИЙ ТРЮФЕЛЬ

Нарезанный летний трюфель (60-66%) в подсолнечном масле с солью и ароматизаторами. Идеально подходит для приправы первых и вторых блюд, а масло используется для усиления его вкуса.

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев
50g (cod.316002)
90g (cod.316001)
180g (cod.316011)
500g (cod.316006)

Tartufi interi, a fette, macinati - Целые, нарезанные, измельченные трюфели



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.

СУШЕНЫЙ БЕЛЫЙ ТРЮФЕЛЬ

Ломтики сушеного белого трюфеля, из которых удалена вода путем выпаривания. Сушеный трюфель весит четверть своего первоначального веса; перед использованием его следует регидратировать в теплой воде или бульоне, чтобы восстановить первоначальную консистенцию.

Scadenza: 36 mesi - **Срок Годности:** 36 месяцев

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.

СУШЕНЫЙ ЛЕТНИЙ ТРЮФЕЛЬ

ломтики сушеного черного летнего трюфеля, из которого удалена вода путем испарения. Сушеный трюфель весит четверть своего первоначального веса; перед использованием его следует регидратировать в теплой воде или бульоне, чтобы восстановить первоначальную консистенцию.

Scadenza: 36 mesi - **Срок Годности:** 48 месяцев

10g (cod.333005)

10g macinato/grinder (cod.333007)

500/1000g (cod.333006)

Tartufi interi, a fette, macinati - Целые, нарезанные, измельченные трюфели



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.

ЛЕТНИЙ ТРЮФЕЛЬ ЗАМОРОЖЕННЫЙ

Летний трюфель, вымытый, отобранный и замороженный, представлен в трёх различных размерах: маленький (5-15 г), средний (15-30 г) и крупный (>30 г). Рекомендуется нарезать его ломтиками в замороженном виде.

Scadenza: 18 mesi
Срок Годности: 48 месяцев
500/1000g (cod.202001)



TARTUFO ESTIVO SURGELATO MACINATO

Tartufo estivo lavato, macinato e surgelato.

ЛЕТНИЙ ТРЮФЕЛЬ ЗАМОРОЖЕННЫЙ ИЗМЕЛЬЧЁННЫЙ

Летний трюфель, вымытый, измельчённый и замороженный.

Scadenza: 18 mesi
Срок Годности: 18 месяцев
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.

ЛЕТНИЙ ТРЮФЕЛЬ, ИЗМЕЛЬЧЁННЫЙ КУСКАМИ

Летний трюфель (70%), измельчённый кусочками, в воде, соли и ароматизаторами. Идеален для производства колбасных изделий и сыров, а также в качестве начинки для пасты и мясных блюд.

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев
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.

МЕЛКОМОЛОТЫЙ ЛЕТНИЙ ТРЮФЕЛЬ

Мелко измельченный летний трюфель (57%) в воде с солью и ароматизаторами. Идеально подходит для приготовления как свежей, так и сухой пасты.

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев
500g (cod.350012)
1000g (cod.350011)



Creme di tartufo in purezza - Кремы из чистого трюфеля



CREMA DI TARTUFO BIANCO

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



CREMA DI TARTUFO NERO PREGIATO

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



CREMA DI TARTUFO BIANCHETTO

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



CREMA DI TARTUFO ESTIVO

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

КРЕМ ИЗ БЕЛОГО ТРЮФЕЛЯ

Изготовлено из мелко измельченного белого трюфеля (73%) с добавлением оливкового масла первого отжима, соли и ароматизаторов.

КРЕМ ИЗ ЦЕННОГО ЧЕРНОГО ТРЮФЕЛЯ

Изготовлено из мелко измельченного ценного черного трюфеля (73%) с добавлением оливкового масла первого отжима, соли и ароматизаторов.

КРЕМ ИЗ БЕЛОВАТОГО ТРЮФЕЛЯ

Изготовлено из мелко измельченного беловатого трюфеля (73%) в сочетании с оливковым маслом первого холодного отжима, солью и ароматизаторов.

КРЕМ ИЗ ЛЕТНЕГО ТРЮФЕЛЯ

Изготовлено из мелко измельченного летнего трюфеля (73%) в сочетании с оливковым маслом первого холодного отжима, солью и ароматизаторов.

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев

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

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев

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

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев

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

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев

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

Salse e sughi al tartufo - Трюфельные соусы и подливки



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.

ТРЮФЕЛЬНЫЙ СОУС 5%

Изготовлен из шампиньонов (60%), летнего трюфеля (5%), черных оливок, оливкового масла первого отжима, лука-поррея, шалота, чеснока, соли и ароматизаторов.

ТРЮФЕЛЬНЫЙ СОУС 2%

Изготовлено из грибов шампиньонов (67%), летнего трюфеля (2%), подсолнечного масла, соли и ароматизаторов.

СОУС ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ТРЮФЕЛЕМ

Приготовлено из белых грибов (70%), оливкового масла первого холодного отжима, летнего трюфеля (5%), соли и ароматизаторов.

ТРЮФЕЛЬНЫЙ ГРИБНОЙ СОУС

Изготовлено из грибов шампиньонов (70%), летнего трюфеля (5%), оливкового масла первого отжима, соли и ароматизаторов.

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев

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

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев

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

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев

50g (cod.342010)
90g (cod.342003)
180g (cod.342002)

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев

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

Salse e sughi al tartufo - Трюфельные соусы и подливки



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.

СОУС ИЗ БЕЛЫХ ТРЮФЕЛЕЙ

Изготовлено из грибов шампиньонов (50%), сливочного масла, сливок, грецких орехов, овощного бульона, сыра Пармиджано Реджано DOP, оливкового масла первого холодного отжима, сока белого трюфеля, белого трюфеля (1,5%), беловатого трюфеля (1,5%), муки, соли и ароматизаторов.

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев

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.

СОУС ИЗ СЛИВОК, СЫРА И ТРЮФЕЛЕЙ

Изготовлено из сливок (64,8%), овощного бульона, сливочного масла, муки, беловатого трюфеля (5%), сыра Пармиджано Реджано DOP, соли и ароматизаторов.

Scadenza: 36 mesi
Срок Годности: 36 месяцев

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.

БЕЛЫЙ СОУС ИЗ АККУАЛАНЬИ

Изготовлено на основе овощного бульона (76,5%), сливочного масла, муки, летнего трюфеля (5%), сыра Пармиджано Реджано DOP (4%) и соли.

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев

90g (cod.344006)
180g (cod.344005)
500g (cod.344101)

Salse e sughi al tartufo - Трюфельные соусы и подливки



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.

ТРЮФЕЛЬНЫЙ СЫРНЫЙ КРЕМ

Изготовлено из молока (35%), сыра качотта из коровьего молока (18,5%), сливочного масла (14,1%), сыра пекорино (11%), рикотты (7,9%), сыра качотта д'Урбино DOP (5,4%), летнего трюфеля (5%), эмульгирующих солей, соли и ароматизаторов.

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев
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.

ФОНДЮ С ТРЮФЕЛЕМ

Изготовлено из молока (42%), сыра (40%), летнего трюфеля (5%), сливочного масла, картофельного крахмала, яичного желтка, соли, перца и ароматизаторов.

Scadenza: 24 mesi
Срок Годности: 24 месяцев
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**

ДЕЛИКАТЕСНЫЙ СОУС ИЗ ТРЮФЕЛЯ

Изготовлено из сыра Горгонзола DOP (46,5%), молока, воды, сыра качотта из коровьего молока, сливочного масла, летнего трюфеля (5%), эмульгирующих солей, соли и ароматизаторов. **Пастеризованный продукт. ХРАНИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ.**

Scadenza: 12 mesi
Срок Годности: 12 месяцев
180g (cod.360004)

Salse e sughi al tartufo - Трюфельные соусы и подливки



SALSA DI MANDORLE, OLIVE E TARTUFO

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

СОУС ИЗ МИНДАЛЯ, ОЛИВОК И ТРЮФЕЛЕЙ

Изготовлено из зеленых оливок (63%), оливкового масла первого холодного отжима, миндаля (15%), летнего трюфеля (5%), соли и ароматизаторов.

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев
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.

СОУС ИЗ АРТИШОКОВ, ОЛИВОК И ТРЮФЕЛЕЙ

Изготовлено из артишоков (45%), зеленых оливок (32%), оливкового масла первого холодного отжима, летнего трюфеля (5%), соли и ароматизаторов.

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев
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.

ТРЮФЕЛЬНЫЙ ОЛИВКОВЫЙ СОУС

Изготовлено из черных оливок (74%), оливкового масла первого холодного отжима, летнего трюфеля (5%), соли и ароматизаторов.

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев
180g (cod.345002)



Сальсы и соусы к трюфелю - Трюфельные соусы и подливки



SUGO AL TARTUFO

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

ТРЮФЕЛЬНЫЙ СОУС

Приготовлено из томатного пюре (82%), оливкового масла первого холодного отжима, летнего трюфеля (5%), лука, моркови, соли и ароматизаторов.

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев
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.

КАРБОНАРА С ТРЮФЕЛЕМ

Изготовлено из сливок (38%), молока, трюфельного сока (10%), бекона, яичного желтка, пармезана, подсолнечного масла, свиных щек (гуанчале), кукурузного крахмала, сыра пекорино, ценного черного трюфеля (1,5%), мускатного трюфеля (1,5%), соли, перца и ароматизаторов.

Scadenza: 24 mesi
Срок Годности: 24 месяцев
90g (cod.346109)
180g (cod.346108)



PESTO AL TARTUFO

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

ТРЮФЕЛЬНЫЙ ПЕСТО

Изготовлено с использованием базилика (43,5%), оливкового масла первого холодного отжима, сыра Пармиджано Реджано DOP, летнего трюфеля (5%), кедровых орехов и ароматизаторов.

Scadenza: 24 mesi
Срок Годности: 24 месяцев
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.

КРАСНЫЙ ПЕСТО С ТРЮФЕЛЕМ

Изготовлено из томатов (40%), оливкового масла первого холодного отжима, вяленых томатов, летнего трюфеля (5%), сыра Пармиджано Реджано DOP, миндаля, базилика, соли и ароматизаторов.

Scadenza: 36 mesi
Срок Годности: 36 месяцев
90g (cod.346105)
180g (cod.346103)

Specialità al tartufo - Фирменные блюда из трюфелей



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.

САЛЯМИ С ТРЮФЕЛЕМ

Изготовлено из свинины, соли, сухого обезжиренного молока, летнего трюфеля (1%), декстрозы, сахарозы, специй, ароматизаторов, антиоксиданта и консерванта. Оболочка несъедобна.

Scadenza: 6 mesi
Срок Годности: 6 месяцев

Peso ca. - вес:
250g (cod.349002)



SALSICCE AL TARTUFO

Composte da carne suina, sale, latte scremato in polvere, tartufo estivo (1%), destrosio, saccarosio, spezie, aromi, antiossidante e conservante. Stagionate e confezionate in buste sottovuoto da 3 pezzi. Budello edibile.

КОЛБАСКИ С ТРЮФЕЛЕМ

Изготовлено из свинины, соли, сухого обезжиренного молока, летнего трюфеля (1%), декстрозы, сахарозы, специй, ароматизаторов, антиоксиданта и консерванта. Выдержано и упаковано в вакуумную упаковку из 3 шт. Съедобная оболочка.

Scadenza: 6 mesi
Срок Годности: 6 месяцев

Peso ca. - вес:
300g (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

МОРТАДЕЛЛА С ТРЮФЕЛЕМ

Изготовлено из свинины, свиных потрохов, соли, летнего трюфеля (1,2%), сахара, специй, ароматизаторов, антиоксидантов и консервантов. Оболочка несъедобна.
ХРАНИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ.

Scadenza: 4 mesi
Срок Годности: 4 месяцев

Peso ca. - вес:
300g (cod.349003)



LARDO AL TARTUFO

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

САЛО С ТРЮФЕЛЕМ

Изготовлено из нерафинированного свиного жира (90%), соли, перца и летнего трюфеля (2%).

Scadenza: 12 mesi
Срок Годности: 12 месяцев

180g (cod.351000)

Specialità al tartufo - Фирменные блюда из трюфелей



PECORINO STAGIONATO AL TARTUFO

Composto da latte ovino pastorizzato, brisura di tartufo estivo 1,7%, sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza. Crosta non edibile.

CONSERVARE IN FRIGO

ВЫДЕРЖАННЫЙ СЫР ПЕКориНО С ТРЮФЕЛЕМ

Изготовлено из пастеризованного овечьего молока, 1,7% экстракта летнего трюфеля, соли, сычужного фермента и ферментов. Поверхность обработана рапсовым маслом. Кожура несъедобна.

ХРАНИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ

Scadenza: 4 mesi
Срок Годности: 4 месяцев

Peso ca. - вес:
400g (cod.100902)



FORMAGGIO MISTO AL TARTUFO

Composto da latte vaccino ed ovino, tartufo estivo (1%), fermenti lattici, caglio, lipasi di capretto, sale, aromi. Crosta non edibile.

CONSERVARE IN FRIGO

СМЕШАННЫЙ СЫР С ТРЮФЕЛЕМ

Изготовлено из коровьего и овечьего молока, летнего трюфеля (1%), молочнокислых ферментов, сычужного фермента, козьей липазы, соли и ароматизаторов. Кожура несъедобна.

ХРАНИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ

Scadenza: 6 mesi
Срок Годности: 6 месяцев

Peso ca. - вес:
200g / 360g (cod.100901)



MIELE AL TARTUFO

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

ТРЮФЕЛЬНЫЙ МЕД

Изготовлено с использованием акациевого меда (97%), сушеного летнего трюфеля (1,5%) и ароматизаторов.

Scadenza: 36 mesi
Срок Годности: 36 месяцев

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

Specialità al tartufo - Фирменные блюда из трюфелей



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.

КРОСТИНИ В СТИЛЕ РЕГИОНА МАРКЕ С ТРЮФЕЛЕМ

Изготовлено из куриной печени (67%), свинины (14%), оливкового масла первого холодного отжима, летнего трюфеля (4%), белого трюфеля (1%), лука, каперсов, соли и ароматизаторов.

Scadenza: 40 mesi
Срок Годности: 40 месяцев
90g (cod.340013)
180g (cod.340012)



GRISSINI AL TARTUFO

Composto da farina di frumento, olio di semi di girasole alto oleico, funghi champignon, lievito di birra, sale, aromi, farina di frumento maltato, tartufo estivo 0,05%.

ТРЮФЕЛЬНЫЕ ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ

Изготовлено из пшеничной муки, высокоолеинового подсолнечного масла, грибов, пивных дрожжей, соли, натуральных ароматы, солодовой пшеничной муки и 0,05% летнего трюфеля.

Scadenza: 9 mesi
Срок Годности: 9 месяцев
130g (cod.351040)



CRESCIA AL GUSTO DI TARTUFO

Composto da farina di grano tenero tipo "0", acqua, strutto, uova, sale, olio extra vergine di oliva, saccarosio, agente lievitante, pepe, aroma al tartufo bianco.

КРЕСЦИЯ СО ВКУСОМ ТРЮФЕЛЯ

Изготовлено из мягкой пшеничной муки типа «0», воды, сала, яиц, соли, оливкового масла первого холодного отжима, сахарозы, разрыхлителя, перца и ароматизаторов белого трюфеля.

Scadenza: 3 mesi
Срок Годности: 3 месяцев
450g (cod.351020)



MAIONESE AL TARTUFO

Composta da olio di semi di girasole (70%), acqua, uova pastorizzate (10%), succo di limone, sale, tartufo estivo essiccato in polvere (0,2%), aromi.

ТРЮФЕЛЬНЫЙ МАЙОНЕЗ

Изготовлено из подсолнечного масла (70%), воды, пастеризованных яиц (10%), лимонного сока, соли, порошка сушеного летнего трюфеля (0,2%), ароматизаторов.

Scadenza: 18 mesi
Срок Годности: 18 месяцев
90g (cod.351100)
500g (cod.351101)

Specialità al tartufo - Фирменные блюда из трюфелей



AMARO AL TARTUFO

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

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



GRAPPA CON TARTUFO

Composta da grappa e pezzo di tartufo nero.

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.

Scadenza: 12 mesi
Срок Годности: 12 месяцев
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.

ТРЮФЕЛЬНЫЙ ШОКОЛАД

Сахар, растительные масла, обезжиренный какао-порошок, шоколад (10%), эмульгатор, натуральный ванильный ароматизатор, шоколад Modica PGI (38%), молотый летний трюфель в масле (2%), ароматизаторы; пралине из темного и белого шоколада, измельченные фундук.

Scadenza: 12 mesi
Срок Годности: 12 месяцев
145g (cod.351010)

Specialità ai funghi - Грибные деликатесы



SALSA DI FUNGHI PORCINI

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

СОУС ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Изготовлен из белых грибов (83%), оливкового масла первого холодного отжима и соли.

Scadenza: 48 mesi

Срок Годности: 48 месяцев

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.

СУШЕНЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ (ВЫСШЕЙ КАТЕГОРИИ, ОСОБЫЙ СОРТ)

Отборные белые грибы, нарезанные ломтиками и высушенные. Перед приготовлением грибы следует предварительно замочить в теплой воде, затем промыть и отжать.

Scadenza: 12 mesi

Срок Годности: 12 месяцев

50g (cod.401001)

100g (cod.402001)



FUNGHI PORCINI SECCHI (BRICIOLONE)

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

СУШЕНЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ (БРИЧИОЛОНЕ)

Белые грибы, нарезанные куски и высушенные. Перед приготовлением грибы следует предварительно замочить в теплой воде, затем промыть и отжать.

Scadenza: 12 mesi

Срок Годности: 12 месяцев

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.

СУШЕНЫЕ ЛИСИЧКИ

нарезанные ломтиками и обсушенные лисички. Перед приготовлением грибы следует предварительно замочить в теплой воде, затем промыть и отжать.

Scadenza: 12 mesi

Срок Годности: 12 месяцев

100g (cod.404001)

Pasta al tartufo - Паста с трюфелем



TAGLIATELLE AL TARTUFO

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

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ТРЮФЕЛЕМ

Изготовлено из манной крупы из твердых сортов пшеницы, яиц (23%) и мелкомолотого летнего трюфеля (3%).

Scadenza: 36 mesi
Срок Годности: 36 месяцев
250g (cod.406010)



STRANGOZZI AL TARTUFO

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

СТРАНГОЦЦИ С ТРЮФЕЛЕМ

Изготовлено из манной крупы из твердых сортов пшеницы, мелкомолотого летнего трюфеля (3%) и белых грибов.

Scadenza: 36 mesi
Срок Годности: 36 месяцев
250g (cod.416012)



RISO AL TARTUFO

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

РИС С ТРЮФЕЛЕМ

Изготовлено из риса сорта Карнароли (97%), сушеного летнего трюфеля (1%) и ароматизаторов.

Scadenza: 24 mesi
Срок Годности: 24 месяцев
500g (cod.406015)



POLENTA AL TARTUFO

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

ПОЛЕНТА С ТРЮФЕЛЕМ

Изготовлено из кукурузной муки (97%), сушеного летнего трюфеля (1%) и натуральных ароматизаторов.

Scadenza: 12 mesi
Срок Годности: 12 месяцев
500g (cod.406016)





Condimenti al tartufo - Трюфельные приправы



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%).

ЗАПРАВКА ИЗ ОЛИВКОВОГО МАСЛА ПЕРВОГО ОТЖИМА С АРОМАТОМ БЕЛОГО ТРЮФЕЛЯ

Оливковое масло первого
холодного отжима (95%) и
ароматизатор белого трюфеля (5%).

Scadenza: 18 mesi
Срок Годности: 18 месяцев

65ml (cod.344441)
100ml (cod.339001)
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%).

ЗАПРАВКА ИЗ ОЛИВКОВОГО МАСЛА ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА С АРОМАТОМ ЧЕРНОГО ТРЮФЕЛЯ

Оливковое масло первого
холодного отжима (95%) и
трюфельный ароматизатор (5%).



Scadenza: 18 mesi
Срок Годности: 18 месяцев

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



Condimenti al tartufo - Трюфельные приправы



CONDIMENTO A BASE DI BURRO FRESCO E TARTUFO

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

Prodotto Fresco: CONSERVARE IN FRIGO

ЗАПРАВКА СО СВЕЖИМ МАСЛОМ И ТРЮФЕЛЕМ

Сливочное масло (93%), Беловатый трюфель (5%), соль и ароматизаторы.

Свежий продукт: ХРАНИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ

Scadenza: 6 mesi

Срок Годности: 6 месяцев

100g (cod.347010)

250g (cod.347011)



CONDIMENTO A BASE DI BURRO E TARTUFO

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

ЗАПРАВКА ИЗ СЛИВОЧНОГО МАСЛА И ТРЮФЕЛЕЙ

Сливочное масло (94%), Беловатый трюфель (5%), соль и ароматизаторы.

Scadenza: 48 mesi

Срок Годности: 48 месяцев

80g (cod.347001)

160g (cod.347004)

450g (cod.347007)

Condimenti al tartufo - Трюфельные приправы



POLVERE DI TARTUFO

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

POLVERE DI TARTUFO E PORCINI

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

SALE AL TARTUFO

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

SALE MARINO DI SICILIA CON TARTUFO

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

SALE ROSA DELL'HIMALAYA CON TARTUFO

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

ТРЮФЕЛЬНЫЙ ПОРОШОК

Морковный порошок, ароматизаторы, грибной порошок, сушеный летний трюфель (1%), растительный уголь.

ПОРОШОК ИЗ ТРЮФЕЛЕЙ И БЕЛЫХ ГРИБОВ

Соль, картофельный крахмал, кукурузный крахмал, ароматизаторы, сушеные грибы, сушеные белые грибы (3%), сушеный летний трюфель (1%).

ТРЮФЕЛЬНАЯ СОЛЬ

Мелкая морская соль (98%), сушеный летний трюфель (1%), ароматизаторы.

СИЦИЛИЙСКАЯ МОРСКАЯ СОЛЬ С ТРЮФЕЛЕМ

Сицилийская морская соль (97%), сушеный летний трюфель (0,5%), ароматизаторы. Крышка с измельчителем.

ГИМАЛАЙСКАЯ РОЗОВАЯ СОЛЬ С ТРЮФЕЛЕМ

Гималайская розовая соль (97%), сушеный летний трюфель (0,5%), ароматизаторы. Крышка с измельчителем.

Scadenza: 36 mesi
Срок Годности: 36 месяцев
50g (cod.346111)

Scadenza: 36 mesi
Срок Годности: 36 месяцев
50g (cod.346110)

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев
50g (cod.406020)
100g (cod.406014)

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев
100g (cod.406040)

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев
100g (cod.406030)

Condimenti al tartufo - Трюфельные приправы

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

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

ЗАПРАВКА НА ОСНОВЕ БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО УКСУСА ИЗ МОДЕНЫ (PGI), С АРОМАТОМ БЕЛОГО ТРЮФЕЛЯ

Бальзамический уксус из Модены
(PGI) (99%), ароматизаторы. Содержит
сульфиты.

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев
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.

КРЕМ С БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ ИЗ МОДЕНЫ, ИМЕЮЩИЙ СТАТУС ЗАЩИЩЕННОГО ГЕОГРАФИЧЕСКОГО УКАЗАНИЯ (PGI), С АРОМАТОМ БЕЛОГО ТРЮФЕЛЯ

Концентрированное виноградное сусло,
бальзамический уксус из Модены, имеющий
статус защищенного географического указания
(PGI) (20%), модифицированный крахмал,
ароматизаторы. Содержит сульфиты.

Scadenza: 36 mesi
Срок Годности: 36 месяцев
250ml (cod.408022)



Accessori - Аксессуары



AFFETTATARTUFI IN LEGNO D'ULIVO

Affettatartufi in legno d'ulivo. Disponibile a lama ondulata o lama liscia. In acciaio inox, spessore variabile da 0 a 3 mm.

НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ ТРЮФЕЛЕЙ ИЗ ОЛИВКОВОГО ДЕРЕВА

Нож для нарезки трюфелей из оливкового дерева. Доступен с волнистым или гладким лезвием. Изготовлен из нержавеющей стали, толщина нарезки варьируется от 0 до 3 мм.

120g

lama liscia / гладкое лезвие (cod.601106)

lama ondulata / волнистое лезвие (cod.601107)



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.

НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ ТРЮФЕЛЕЙ С ДЕРЕВЯННОЙ РУЧКОЙ

Нож для нарезки трюфелей из нержавеющей стали с ручкой из розового дерева. Волнистое лезвие из нержавеющей стали, регулируемая толщина нарезки от 0 до 3 мм.

160g (cod.601102)



AFFETTATARTUFI IN ACCIAIO

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

НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ ТРЮФЕЛЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Волнистое лезвие из нержавеющей стали, регулируемая толщина нарезки от 0 до 3 мм. Можно мыть в посудомоечной машине.

120g (cod.601103)

SPAZZOLA PER TARTUFI

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

ЩЕТКА ДЛЯ ЧИСТКИ ТРЮФЕЛЯ

Рама из бука и щетина из 100% натурального волокна тампико.

70g (cod.601104)



AFFETTATARTUFI XFETTA

Affettatartufi in acciaio speciale Nitro-B con design innovativo ed efficace. Grazie alla lama fissa ogni fetta del tuo tartufo avrà sempre lo stesso spessore.

НАРЕЗЧИК ТРЮФЕЛЕЙ XFETTA

Нож для нарезки трюфелей, изготовленный из специальной стали Nitro-B, имеет инновационную и эффективную конструкцию. Благодаря фиксированному лезвию каждый ломтик трюфеля всегда будет одинаковой толщины.

215g (cod.601111)



GRATTUGIA IN ACCIAIO

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

СТАЛЬНАЯ ТЕРКА

Терка с острыми лезвиями из нержавеющей стали; идеально подходит для черных трюфелей. Можно мыть в посудомоечной машине.

160g (cod.601110)



FAZZOLETTO DEL TARTUFAIO

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

ПЛАТОК ОХОТНИКА ЗА ТРЮФЕЛЯМИ

Традиционный платок охотника за трюфелями; 100% хлопок с вышитым логотипом; размер 70 x 70 см.

100g (cod.601105)

Confezioni regalo - Подарочные наборы



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.

ПОДАРОЧНЫЙ НАБОР С ТРЮФЕЛЬНЫМИ СОУСАМИ (3 шт.)

В упаковке содержится 50 г трюфельного соуса, 50 г сливочно-сырно-трюфельного соуса, 50 г соуса из белых грибов и трюфелей, а также небольшой буклет с рецептами.

Scadenza: 36 mesi
Срок Годности: 36 месяцев
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, un olio extra vergine di oliva aromatizzato al tartufo bianco da 65 ml e un piccolo ricettario.

ПОДАРОЧНЫЙ НАБОР С СОУСАМИ (3 шт.) И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ (1 шт.)

В упаковке содержится 50 г трюфельного соуса, 50 г сливочно-сырно-трюфельного соуса, 50 г соуса из белых грибов и трюфелей, 65 мл оливкового масла первого холодного отжима с ароматом белого трюфеля и небольшой буклет с рецептами.

Scadenza: 18 mesi
Срок Годности: 18 месяцев
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.

ПОДАРОЧНЫЙ НАБОР С ТРЮФЕЛЬНЫМИ СОУСАМИ (4 шт.)

В набор входят: 50 г трюфельного соуса, 50 г сливочно-сырно-трюфельного соуса, 50 г соуса из белых грибов и трюфелей, 50 г соуса из белого трюфеля и небольшой буклет с рецептами.

Scadenza: 36 mesi
Срок Годности: 36 месяцев
200g (cod.343000)

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.

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ: ОРГАНИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ

Наша органическая продукция из трюфелей сертифицирована по стандарту IT BIO 004 с 2012 года.

Мы собираем этот ценный подземный гриб с незагрязненной почвы и с особой тщательностью отбираем только сертифицированное органическое сырье.



CONSERVATI: LINEA GOURMET - КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ: ЛИНИЯ ДЕЛИКАТЕСОВ

Tartufi interi, a fette - Целые трюфели, нарезанные Creme di tartufo in purezza - Кремы из трюфеля в чистом виде



TARTUFO ESTIVO INTERO
ЦЕЛЫЙ ЛЕТНИЙ ТРЮФЕЛЬ

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев
25g (cod.G314001)



TARTUFO ESTIVO A FETTE
ЛОМТИКИ ЛЕТНЕГО ТРЮФЕЛЯ

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев
40g (cod.G316002)



CREMA DI TARTUFO BIANCO
КРЕМ ИЗ БЕЛОГО ТРЮФЕЛЯ

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев
40g (cod.G307001)



CREMA DI TARTUFO ESTIVO
КРЕМ ИЗ ЛЕТНЕГО ТРЮФЕЛЯ

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев
40g (cod.G319001)

Salse al tartufo - Трюфельные соусы



SALSA TARTUFATA
ТРЮФЕЛЬНЫЙ СОУС

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев
80g (cod.G344003)



SALSA DI FUNGHI PORCINI AL TARTUFO
СОУС ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ТРЮФЕЛЕМ

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев
80g (cod.G342003)



SALSA AL TARTUFO BIANCO
СОУС ИЗ БЕЛЫХ ТРЮФЕЛЕЙ

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев
80g (cod.G344007)



SALSA DI PANNA, FORMAGGIO E TARTUFO
СОУС ИЗ СЛИВОК, СЫРА И ТРЮФЕЛЕЙ

Scadenza: 36 mesi
Срок Годности: 36 месяцев
80g (cod.G334008)

Condimenti al tartufo - Приправы с трюфелями



CONDIMENTO A BASE DI
BURRO E TARTUFO
ЗАПРАВКА ИЗ СЛИВОЧНОГО
МАСЛА И ТРЮФЕЛЕЙ

Scadenza: 48 mesi
Срок Годности: 48 месяцев
80g (cod.G347001)



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

ЗАПРАВКА НА ОСНОВЕ
ОЛИВКОВОГО МАСЛА ПЕРВОГО
ОТЖИМА С АРОМАТОМ
БЕЛОГО ТРЮФЕЛЯ.

Scadenza: 18 mesi
Срок Годности: 18 месяцев
SPRAY - 100ml (cod.G339101)



BOLLCINE AL TARTUFO
ТРЮФЕЛЬНЫЕ ПУЗЫРЬКИ

Scadenza: 15 mesi
Срок Годности: 15 месяцев
50g (cod.G408023)

Pasta al tartufo - Паста с трюфелем



RAVIOLI AL TARTUFO
РАВИОЛИ С ТРЮФЕЛЯМИ

Scadenza: 13 mesi
Срок Годности: 13 месяцев
500g (cod.G406017)



RISO AL TARTUFO
РИС С ТРЮФЕЛЕМ

Scadenza: 24 mesi
Срок Годности: 24 месяцев
220g (cod.G406012)



POLENTA AL TARTUFO
ПОЛЕНТА С ТРЮФЕЛЕМ

Scadenza: 12 mesi
Срок Годности: 12 месяцев
220g (cod.G406013)

ACQUALAGNA TARTUFI SRL

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

SHOP

Piazza Enrico Mattei 9 bis
61041 Acqualagna (PU) ITALY
Tel. +39 0721 799310
 www.tartufiesapori.com
info@tartufiesapori.com