



DAL 1990

Gli occhi di un bambino sono lo specchio del mondo. Racchiudono tutto quello che lo circonda, dando spiegazioni fantasiose quanto reali. Ecco allora che semplici cavautori diventano ai suoi occhi coraggiosi avventurieri.

Si addentrano nel bosco tutti bardati con i loro cani e tornano solo dopo ore ed ore.

Un bosco con alberi altissimi, odore di natura, di libertà, di pace. Era nei dintorni di Acqualagna, un piccolo paese (grandissimo per un bambino!) alle pendici dei monti Catria e Nerone, immerso nel più tipico dei paesaggi dell'appennino marchigiano.

“Ma cosa saranno andati a fare dentro a quell’infinita distesa di alberi?” si chiedeva Ulderico Marchetti, il fondatore di T&C.

Cani scodinzolanti, tracce di terra sui vestiti e un profumo incredibile: erano andati a cercare il tartufo. Ed è da questi ricordi che nasce la nostra azienda.

È in questi anni che incomincia a risuonare nella mente di Ulderico Marchetti una preziosa domanda: “perché focalizzarsi solamente sul tartufo fresco quando posso renderlo, grazie alle tecnologie dei nuovi macchinari, un prodotto disponibile tutto l’anno?”.

Si inizia il lavoro con due sole macchine e ci si concentra sulle creme al tartufo: le attività sono tante e le risorse poche. Ma con il duro lavoro, la passione e la continua ricerca dell’eccellenza il mercato pian piano si allarga.

E il nome T&C diventa sinonimo di qualità sia in Italia che all’estero. Oggi a questo passato fatto di ricordi e passioni si aggiunge il forte entusiasmo della seconda generazione volta sempre più verso l’internazionalizzazione dell’azienda e a far rivivere tutta la dedizione legata ai nostri prodotti al tartufo.

A child’s eyes are the mirror of the world. They contain everything that surrounds them, giving imaginative explanations as real. From here simple truffle searchers become brave adventurers for his eyes.

They go into the woods all dressed up with their dogs and return only after many hours.

A forest with very tall trees, the smell of nature, of freedom, of peace. The area we are talking about is the environment of Acqualagna, a small village (very big for a child!) at the slopes of the “Catria and Nerone” mountains, immersed in the most typical of the Marche’s Appennino landscapes.

“But what are they going to do in the expanse of trees?” Ulderico Marchetti, the founder of T&C, wondered. Excited dogs, traces of earth on clothes and an incredible scent: they went looking for truffles. And it is exactly from these memories that our company was born.

At that time, Ulderico Marchetti began to think about an important question: “why focus only on fresh truffles when I can turn them into a product available all year thanks to the new high-technology industry?”

The work started with only two machines and he focused his attention particularly on truffle creams. With hard work, passion and the constant pursuit of excellence, the market slowly extended.

The name T&C has become synonymous of quality in Italy and abroad.

Nowadays, these memories and passions, combined with the enthusiasm of the second generation have turned even more to the internationalization of the company and revived all the dedication to our truffle products.

T&C ~ L'Angolo dei Sapori





Dal 1990 l'azienda T&C s.r.l, offre ai suoi clienti tartufi di assoluta qualità, sia freschi che conservati.

Grazie alla scelta di materie prime eccellenti e a metodi di lavorazione all'avanguardia, proponiamo prodotti che ben mantengono le caratteristiche organolettiche, la genuinità e la freschezza di questo prezioso fungo ipogeo. L'impegno e la grande passione ci hanno portato nel tempo a ricercare sempre l'eccellenza, oggi riconosciuta da certificazioni che attestano la notevole qualità dei prodotti e il rispetto di elevati standard, elementi fondamentali su cui il settore dei professionisti può contare.

Il nostro obiettivo è di offrirvi prodotti di qualità e che soddisfino ogni tuo gusto.

E da qui che nasce la linea "L'Angolo dei Sapori", con una gamma completa di prodotti per tut-

te le occasioni, accomunati dalla semplicità di utilizzarli in cucina per la preparazione dei vostri piatti gourmet.

Diverse consistenze per dare libero sfogo alla vostra creatività, per realizzare piatti davvero unici, delle piccole opere d'arte!

Aggiungendo allora un pò di tartufo, che sia fresco, salsa pronta, crema in purezza, condimento, avrete sempre un gusto ed un profumo unico.

Grazie alla serietà, alle innovative tecnologie di produzione, e al perfetto connubio tra "tradizione e modernità", i prodotti T&C riescono a soddisfare i numerosi amanti del tartufo.

Since the 1990's, the T&C company, offers its customers finest quality Truffles, fresh and preserved products, at the top levels of freshness and value.

By exclusively using the best quality products and thanks to the leading technologies applied to the process, T&C produces a product that keeps its organoleptic features and at the same time maintains the freshness.

Commitment and passion have allowed us to prepare top quality products, today recognised with certificates of excellence, that furthermore underline the highest standards of our company.

The brand "L'Angolo dei Sapori" is born from this passion, with a full range of products for all occasions, combined with the simplicity of

using them in the kitchen for the preparation of your gourmet dishes.

Different consistencies permit you to enlarge your creativity, to create truly unique dishes, small works of art!

Adding then a bit of fresh truffle, prepared sauce, "fine cream" and seasoning, you will always have a unique flavour and scent.

Thanks to its reliability, innovative production technologies and the perfect combination of "tradition and modernity", T&C truffle products are able to satisfy all truffle lovers.



TIPOLOGIE Types



TARTUFO BIANCO
WHITE TRUFFLE
Tuber magnatum Pico

PERIODO DI RACCOLTA:

Ottobre/Novembre/Dicembre

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

TERROIR: predilige ombreggiamenti quasi del 100%

HARVEST TIME: October/November/December

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

TERROIR: prefers shade almost 100%.



TARTUFO NERO PREGIATO
BLACK TRUFFLE
Tuber melanosporum Vitt.

PERIODO DI RACCOLTA:

Dicembre/ Gennaio / Febbraio

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

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

HARVEST TIME: December/January/February

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

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



TARTUFO BIANCHETTO
BIANCHETTO TRUFFLE
Tuber borchii Vitt.

PERIODO DI RACCOLTA:

Gennaio/Febrero/Marzo.

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

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

HARVEST TIME: January/February/March

SMELL: the smell is intense and intrusive, to make it more palatable and digestible we advise to cook it.

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



TARTUFO ESTIVO
SUMMER TRUFFLE
Tuber aestivum Vitt.

PERIODO DI RACCOLTA:

Giugno/Luglio/Agosto

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

TERROIR: si adatta a livelli di ombreggiamento alquanto elevati

HARVEST TIME: June/July/August

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

TERROIR: prefers shady areas.



GLI INTERI IN SALAMOIA WHOLE TRUFFLES IN BRINE	10
I TARTUFI IN OLIO TRUFFLES IN OIL	16
LE SALSE PRONTE TRUFFLE SAUCES READY TO USE	22
I SUGHI SAUCES	32
LE NOSTRE CREME IN PUREZZA OUR FINE CREAMS	36
I CONDIMENTI CONDIMENTS	40
I SALUMI COLD CUTS	48
GLI ESSICCATI DRIED TRUFFLES	52
MIELE E FORMAGGIO HONEY AND CHEESE	56
GLI ACCESSORI ACCESSORIES	60
SCHEDE TECNICHE DATASHEET	62

GLI INTERI
IN SALAMOIA
WHOLE TRUFFLES
IN BRINE



Video
Ricetta
VIDEO RECIPE





Consiglio dello Chef

THE CHEF'S SUGGESTION



Per esaltare il tartufo è buona regola aggiungere una salsa a base di burro e parmigiano o dell'olio extra vergine di oliva.

To exalt the white truffle you can add a sauce with butter, parmesan or extra virgin olive oil.

*ideali
per guarnizione
dei vostri piatti*

PERFECT TO GARNISH YOUR DISHES

GLI INTERI IN SALAMOIA WHOLE TRUFFLES IN BRINE

Gli interi sono tartufi al naturale in salamoia ovvero acqua e sale che vengono utilizzati principalmente per accompagnare e decorare antipasti, primi piatti e secondi a vostro gradimento. La quantità suggerita è di circa 10 g. a persona, vi consigliamo di tagliare a fettine con l'affettatartufi o grattugia, mentre il liquido di governo o salamoia lo si può riutilizzare in fase di mantecatura.

Whole truffles are natural truffles in brine (water and salt) which are used to accompany or decorate finger food/appetizers, first and second courses.

The suggested quantity is about 10g. per person, we advise you to cut it into slices and to preserve also the juice inside the jar.

**TARTUFO BIANCO
EXTRA
IN SALAMOIA**
WHITE TRUFFLE IN BRINE
25 g / cod.10101



Per insaporire il tartufo nero la ricetta più conosciuta è quella di utilizzare una parte del tartufo macinato o affettato in una padella con dell'olio extra vergine, uno spicchio di aglio appena dorato nell'olio ed un'acciuga per qualche minuto, aggiustando di sale, pepe e parmigiano. L'altra parte del tartufo potete servirla a crudo sopra la vostra pietanza. Ideale come condimento per la pasta o dei crostini.

To better the flavour of the black truffle we advise you to use the product minced or cut into slices and to warm it a few minutes with extra virgin olive oil, a garlic clove, some anchovies, salt, pepper and parmesan. You can use the remaining truffles as decoration.

This product is perfect as a condiment for first courses and appetizers.



**TARTUFO NERO EXTRA
IN SALAMOIA**
BLACK TRUFFLE IN BRINE
25 g / cod.10301



**TARTUFO ESTIVO
IN SALAMOIA**
SUMMER TRUFFLE IN BRINE
25 g / cod.10401
40 g / cod.10402
500 g / cod.10410

I TARTUFI IN OLIO
TRUFFLES IN OIL



Video
Ricetta
VIDEO RECIPE



delizie al tartufo in olio

TRUFFLE DELIGHTS IN OIL



I TARTUFI IN OLIO TRUFFLES IN OIL

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

La quantità suggerita è di circa 7/8 g a persona.

Truffles in oil are natural truffles cut into slices and generally are used to accompany and garnish finger food, first and second courses, omelettes, fish and also for pizza.

The suggested quantity is about 7/8 g. per person

**FETTE
DI TARTUFO NERO**
SLICED BLACK TRUFFLE
IN OIL

45 g / cod.10310

**FETTE
DI TARTUFO ESTIVO**
SLICED SUMMER TRUFFLE
IN OIL

45 g / cod.10409
270 g / cod.20416

**FETTE DI TARTUFO
BIANCHETTO**
SLICED BIANCHETTO TRUFFLE
IN OIL

45 g / cod.10205
270 g / cod.10216

ottimo con omelette

PERFECT

FOR OMELETTES



**TARTUFO ESTIVO
MACINATO**
MINCED SUMMER TRUFFLE
IN OIL

45 g / cod.10412
270 g / cod.10413



OMELETTE AL TARTUFO,
LA COMBINAZIONE PERFETTA
TRUFFLE OMELETTE

Ingredienti per 4 persone:

Ingredients for 4 people:

- 8 uova di qualità / *fine eggs*
- Olio extravergine di oliva /
Extra virgin olive oil
- Parmigiano reggiano /
Parmesan cheese
- Sale / *Salt*
- 45 g Tartufo estivo macinato/
minced summer truffle

•Per prima cosa, procedi con il rompere tutte le uova all'interno di una ciotola. Sbattile con la quantità di sale che preferisci, fa-

cendo attenzione a non incorporare troppa aria.

- Ora prendi una padella e versa un filo di olio
- Una volta che l'olio avrà preso il giusto calore, versate l'uovo sbattuto e rompetelo con una paletta di legno (come fareste per un uovo strapazzato).
- Quando l'uovo inizierà a rapprendersi, adagiategli sopra il tartufo macinato e spalmate.
- Ora ripiegate l'altra metà dell'omelette (se ci riuscite potete usare il famoso movimento di mano, altrimenti potete aiutarvi con una

spatola), spegnete il fuoco e lasciate riposare per un paio di minuti.

- Ora potete servire. Buon appetito!
- Break all the eggs in a bowl, beat them with some salt.*
- Take a pan with olive oil.*
- Pour the beaten eggs and break it with a wooden spatula (as you would do for scrambled eggs).*
- After some minutes sprinkle over the pan the minced summer truffle and continue to beat.*
- Cook all together till you obtain the thickness required and serve!*

LE SALSE PRONTE
TRUFFLE SAUCE
READY TO USE



*Video
Ricetta*
VIDEO RECIPE





LE SALSE PRONTE TRUFFLE SAUCES READY TO USE

Le salse sono tra i prodotti più versatili e appetitosi, pronti all'uso, facili da consumare ed ottimi accompagnamenti per crostini, antipasti, primi piatti, carni bianche, pesce. Si esaltano le loro qualità se vengono scaldate leggermente.

Dopo l'apertura, ricoprire con olio di oliva, chiudere il vasetto e tenere in frigo per circa 15 gg.

Our truffle sauces, are the products more versatile and appetizing, ready to use, simple and perfect to accompany appetizers, finger food, first courses, meat (especially chicken and rabbit) and fish (perfect also for sushi).

To exalt the quality we advise you to warm the product for a few minutes.

Store opened jars in the fridge and use within 15 days of opening.



TARTUFATA MUSHROOMS AND TRUFFLES SAUCE

45 g / cod.10620

80 g / cod.10622

170 g / cod.10621

500 g / cod.20622



**CANNELLONI DI RICOTTA E
TARTUFATA**
CANNELLONI WITH RICOTTA AND
TARTUFATA

Ingredienti per 4 persone:
Ingredients for 4 people:

- 1 confezione di cannelloni all'uovo da 250g / *packaging of egg pasta 250g.* (cannelloni)
- 1 Lt. Besciamella / *Bechamel sauce*
- Parmigiano reggiano / *Parmesan cheese*
- Olio evo / *Extra virgin olive oil*
- Sale / *Salt*
- 500g Ricotta / *Ricotta cheese*
- 180 g. Tartufata oppure Tartufata bianca
- 8 foglie di radicchio / *8 leaves of chicory*

Preparate l'impasto di ricotta e salsa tartufata dentro una ciotola, mescolando bene i due ingredienti. Mettete il composto ottenuto in una "sac a poche" oppure con un cucchiaino disponete su un cannellone alla volta il ripieno. Appoggiate i cannelloni su una pirofila da forno coprendoli abbondantemente con la besciamella* ed una spolverata di Parmigiano Reggiano grattugiato sopra.

Cuocete i cannelloni in forno statico preriscaldato a 180° per 20-25 minuti, fino a che la superficie non risulterà ben gratinata e dorata. Prendete ora del radicchio, lavatelo e tagliatelo a listelli. Ponete un filo di olio extra vergine su una padella e lasciatelo scottare per qualche minuto girando da parte a parte. Servitelo come accompagnamento al piatto di Cannelloni con ricotta e tartufata.

Prepare the mixture of ricotta cheese and tartufata in a bowl, then with the help of a sac a poche fill every cannellone. Put the pasta in a baking tray and cover it with the bechamel sauce and the sliced "parmigiano reggiano"cheeses. Put in the oven at 180°for 20-25 minutes. Wash the chicory and put it with some oil in a pan, cook it slightly and serve it with the dish.



*Video
Ricetta*
VIDEO RECIPE

TARTUFATA BIANCA
MUSHROOMS AND WHITE
TRUFFLES SAUCE
80 g / cod.10672
180 g / cod.10674
500 g / cod.10677



CREMA
CON FORMAGGI E
TARTUFO BIANCO
CREAM CHEESE
WITH WHITE TRUFFLE
80 g / cod.10610

CREMA CON PORCINI
E TARTUFO BIANCO
PORE FUNGUS
AND WHITE TRUFFLE CREAM
80 g / cod.10604

SALSA CON TARTUFO
BIANCO
WHITE TRUFFLE SAUCE
180 g / cod.10961

SALSA CON ZUCCA E
TARTUFO BIANCO
PUMPKIN AND WHITE TRUFFLE
SAUCE
180 g / cod.10645

SALSA CON TARTUFO
BIANCHETTO
BIANCHETTO TRUFFLE SAUCE
180 g / cod.10984



**SALSA CON TARTUFO
NERO**
BLACK TRUFFLE SAUCE
180 g / cod.10660

VELLUTATA
TRUFFLE SAUCE
(SUMMER TRUFFLE)
180 g / cod.10670



FUNGATA
CONDIMENT
MADE OF MUSHROOMS
170 g / cod.10631


Consiglio dello Chef
 THE CHEF'S SUGGESTION


Condimento per primi piatti, petti di
 pollo, crostini caldi, finger food, pesce.

*Condiment for first plates, chicken,
 toasted bread, finger food, fish.*

I SUGHI
SAUCES



*Video
Ricetta*
VIDEO RECIPE





*ideali con
la pasta*

PERFECT TO
SEASON PASTA

I SUGHI SAUCES

Sono la base ideale per condire la pasta, specialmente pasta all'uovo e ripiena.

Dagli inconfondibili sapori del luogo, si affianca la nostra passione nell'incontro di gustosi ingredienti; così nascono sughi ai porcini, sugo al cinghiale, sugo alla boscaiola.

The sauces are perfect to season pasta, especially egg and stuffed pasta.

From the unmistakable flavours of the region and our passion for tasty ingredients; "porcini" mushrooms, wild boar and "Boscaiola" sauces have been created.

**SUGO
CON PORCINI**
PORCINI MUSHROOMS SAUCE
170 g / cod.10952

**SUGO
ALLA BOSCAIOLA
CON TARTUFO ESTIVO**
"BOSCAIOLA" SAUCE
WITH SUMMER TRUFFLE
170 g / cod.10960

**SUGO
CON CINGHIALE**
WILD BOAR SAUCE
170 g / cod.10951

LE NOSTRE CREME
IN PUREZZA
OUR FINE CREAMS



Video
Ricetta
VIDEO RECIPE





pregiate *delizie*
FINE DELIGHTS

LE NOSTRE CREME IN PUREZZA OUR FINE CREAMS

Le nostre creme di tartufo si utilizzano in cucina per diverse preparazioni, dai condimenti per primi piatti, per farciture di arrosti, ai ripieni per pasta.

Sono prodotti eccellenti, con materie prime di qualità, con un'alta percentuale di tartufo.

You can use our truffle creams for different preparations; to season first courses for stuffing roasts and for filling pasta. They are excellent products with a very high truffle percentage.

**CREMA
CON TARTUFO BIANCO**
WHITE TRUFFLE CREAM
25 g tubo-tube / cod.10107
270 g / cod.20111

**CREMA
DI TARTUFO NERO**
BLACK TRUFFLE CREAM
45 g / cod.10304

**CREMA
DI TARTUFO ESTIVO**
SUMMER TRUFFLE CREAM
25 g tubo-tube / cod.10405
270 g / cod.10414

I CONDIMENTI
CONDIMENTS



Video
Ricetta
VIDEO RECIPE





*il condimento
perfetto*

PERFECT CONDIMENT

I CONDIMENTI CONDIMENTS

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

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

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

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

**CONDIBURRO
CON TARTUFO ESTIVO**
CONDIMENT BASED ON BUTTER
WITH SUMMER TRUFFLE
80 g / cod.10502
500 g / cod.20517

**CONDIBURRO
CON TARTUFO BIANCO**
CONDIMENT BASED ON BUTTER
WITH WHITE TRUFFLE
45 g / cod.10500
80 g / cod.10501
500 g / cod.20513



**SUCCO
DI TARTUFO NERO**

(ESTRATTO NATURALE
DI TARTUFI NERI: *Tuber aestivum*
Vitt., *Tuber melasporum* Vitt., *Tuber*
brumale Vitt.)

BLACK TRUFFLE JUICE
170 ml / cod.10330



**SALE
CON TARTUFO ESTIVO**

SUMMER TRUFFLE SALT
30 g / cod.10771
100 g / cod.10770



Consiglio dello Chef

THE CHEF'S SUGGESTION



Come condimento di carni
(tagliata, entrecote) e per prodotti
da forno (focacce, croissant ecc...)

As condiments for meats,
steak, and for oven product
("pizza" and croissant)

Per gusti
raffinati
FOR FINE TASTES



CONDIMENTO
AGRODOLCE
AL TARTUFO
BITTERSWEET SEASONING WITH
TRUFFLE
100 ml / cod.10780

CONDIMENTO A BASE
DI OLIO DI OLIVA
AL GUSTO
DI TARTUFO BIANCO
CONDIMENT OLIVE OIL
FLAVOURED WITH WHITE TRUFFLE
55 ml / cod.10504
250 ml / cod.20506

CONDIMENTO A BASE
DI OLIO DI OLIVA
AL GUSTO
DI TARTUFO NERO
CONDIMENT OLIVE OIL
FLAVOURED WITH BLACK TRUFFLE
55 ml / cod.10507
250 ml / cod.20508

I SALUMI
COLD CUTS



*Video
Ricetta*
VIDEO RECIPE






 La
Ricetta dello Chef
 THE CHEF'S RECIPE
 Mousse di Mortadella al Tartufo
 MORTADELLA MOUSSE WITH TRUFFLE



Video Ricetta
 VIDEO RECIPE

I SALUMI COLD CUTS

Ideali per aperitivi, per farciture di croissant e antipasti a vostro piacere.

Perfect for appetizers, croissant and finger food.

MORTADELLA
MORTADELLA WITH TRUFFLE
800/900 g / cod.10752
2/3 Kg / cod.10753

SALAME AL TARTUFO
TRUFFLED SALAMI
200/300 g / cod.10751

GLI ESSICCATI
DRIED TRUFFLES





GLI ESSICCATI DRIED TRUFFLES

Ideali per insaporire deliziosi risotti e primi piatti.

Reidratare i tartufi essiccati in una ciotola con acqua per circa 20 minuti. Una volta aperta la confezione conservare in luogo fresco.

Perfect for delicious risotti and first courses. Rehydrate dried truffles in warm water for 20 minutes. Once opened store in a dry place.

**TARTUFI ESTIVI
ESSICCATI**
DRIED SUMMER TRUFFLE
6 g / cod.10785

**PORCINI SECCHI
EXTRA**
DRIED PORCINI MUSHROOMS
10 g / cod.10848
40 g / cod.10852

MIELE E FORMAGGIO
HONEY AND CHEESE



Video
Ricetta
VIDEO RECIPE



ideali per aperitivi

EXCELLENT FOR APPETIZERS



MIELE E FORMAGGIO HONEY AND CHEESE

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

I formaggi sono sfiziosi per una qualsiasi occasione di convivialità, per stuzzicanti aperitivi e antipasti.

Honey is perfect to flavor well matured cheese, fruit, sweet cakes (egg cream) and mustard. Cheeses are excellent finger food, appetizers.

CONDIMENTO A BASE DI MIELE AL GUSTO DI TARTUFO

TRUFFLE-FLAVOURED CONDIMENT
MADE WITH HONEY
100 g / cod.10720

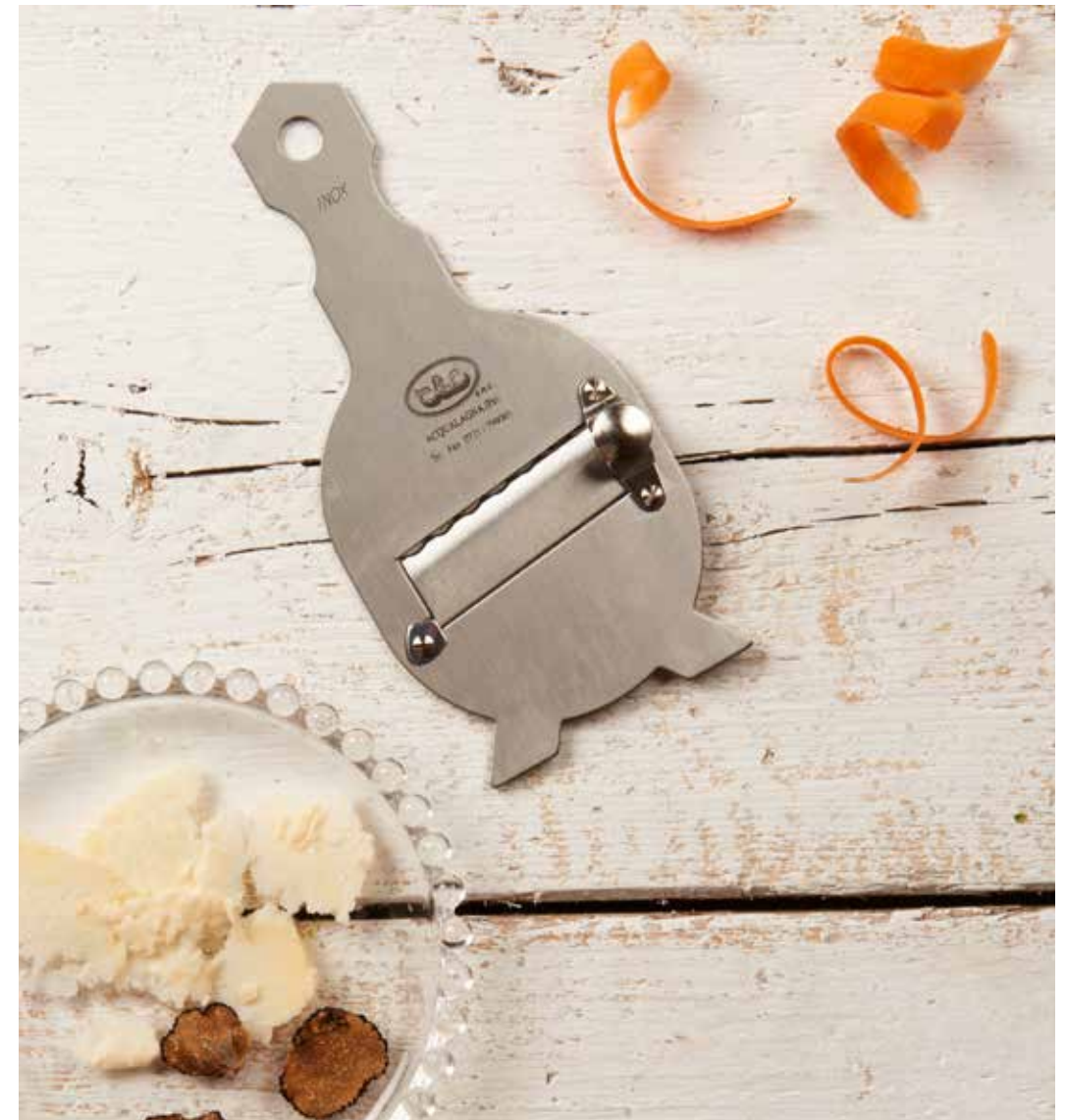
FORMAGGIO AL TARTUFO TRUFFLED CHEESE

400/450 g / cod.10801

FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO IN FOSSA

PECORINO CHEESE "FOSSA"
1/1,2 Kg / cod.10810

ACCESSORI
ACCESSORIES



ACCESSORI
ACCESSORIES

















L'affettatartufi è un'utilissima taglierina in acciaio inox con una lama regolabile per affettare non solo il tartufo, ma anche verdure e formaggi.

The truffle slicer is a very useful stainless steel slicer with an adjustable blade for cutting not only the truffle, but also vegetables and cheese.

AFFETTA TARTUFI
INOX
INOX TRUFFLE SLICERS
cod.702




SCHEDE TECNICHE DATASHEET

MODI D'USO INSTRUCTION FOR USE

 pasta pasta	 carne meat	 patate potatoes	 dolci desserts
 riso rice	 pollo chicken	 carote carrots	 stuzzichini appetizers
 pesce fish	 formaggio cheese	 frutta fruit	 pizza pizza
 sushi sushi	 insalata salad	 pane bread	 tartufi truffles

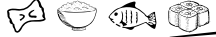


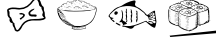
GLI INTERI IN SALAMOIA / WHOLE TRUFFLES IN BRINE





p. 10-15



Articolo Item	Cod. Code	Peso netto Net weight	Conservazione Preservation	Pz. x cart. Pcs/case	Caratteristiche prodotto Product informations
TARTUFO BIANCO EXTRA IN SALAMOIA WHITE TRUFFLE IN BRINE ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 7/8 g	10101	25 g	48 mesi / months	6	Tartufo Bianco Extra in Salamoia. Ingredienti: Tartufo bianco (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 80%, acqua, sale. Ingredients: White truffle (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 80%, water, salt. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep in the fridge between 0 and +4 °C and use within few days.
TARTUFO NERO EXTRA IN SALAMOIA BLACK TRUFFLE IN BRINE ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 7/8 g	10301	25 g	48 mesi / months	6	Tartufo Nero Extra in Salamoia. Ingredienti: Tartufo nero (<i>Tuber melanosporum Vitt.</i>) 80%, terza scelta, acqua, sale. Ingredients: Black truffles (<i>Tuber melanosporum Vitt.</i>) 80%, water, salt. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep in the fridge between 0 and +4 °C and use within few days.
TARTUFO ESTIVO IN SALAMOIA SUMMER TRUFFLE IN BRINE ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 7/8 g	10401 10402 10410	25 g 40 g 500 g	48 " " " "	6 " " " "	Tartufo Estivo in Salamoia. Ingredienti: Tartufo estivo (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 80% ter- za scelta, acqua e sale. Ingredients: Summer Truffles (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 80% third choice, water, salt. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep in the fridge between 0 and +4 °C and use within few days.



I TARTUFI IN OLIO / TRUFFLES IN OIL

p. 16-21



Articolo Item	Cod. Code	Peso netto Net weight	Conservazione Preservation	Pz. x cart. Pcs/case	Caratteristiche prodotto Product informations
FETTE DI TARTUFO BIANCHETTO SLICED "BIANCHETTO" TRUFFLE IN OIL ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 7/8 g	10205 10216	45 g 270 g	48 mesi / months "	6 "	Fette di tartufo bianchetto in olio. (45g) Ingredienti: tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii Vitt.</i>) 50%, olio di semi di mais, sale, aromi. Sliced "bianchetto" truffle in oil. (45g) Ingredients: summer truffle (<i>Tuber borchii Vitt.</i>) 50%, corn oil, salt, flavourings. ~ Fette di tartufo bianchetto in olio. (270g) Ingredienti: tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii Vitt.</i>) 55%, olio di semi di mais, sale, aromi. Sliced "bianchetto" truffle in oil. (270g) Ingredients: summer truffle (<i>Tuber borchii Vitt.</i>) 55%, corn oil, salt, flavourings. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep in the fridge between 0 and +4 °C and use within few days.
FETTE DI TARTUFI NERI SLICED BLACK TRUFFLE IN OIL ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 7/8 g	10310	45 g	48 mesi / months	6	Fette di tartufo nero in olio. Ingredienti: tartufo nero pregiato (<i>Tuber melanosporum Vitt.</i>) 30%, tartufo nero d'inverno (<i>Tuber brumale Vitt.</i>) 20%, olio di semi di mais, sale, aroma. Sliced black truffle in oil. Ingredients: fine black truffle (<i>Tuber melanosporum Vitt.</i>) 30%, black winter truffle (<i>Tu- ber brumale Vitt.</i>) 20%, corn oil, salt, flavouring. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep in the fridge between 0 and +4 °C and use within few days.
FETTE DI TARTUFO ESTIVO SLICED SUMMER TRUFFLE IN OIL ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 7/8 g	10409 20416	45 g 270 g	48 mesi / months "	6 "	Fette di tartufo estivo in olio. (45g) Ingredienti: tartufo estivo (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 50%, olio di semi di mais, sale, aromi. Sliced summer truffle in oil. (45g) Ingredients: summer truffle (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 50%, corn oil, salt, flavourings. ~ Fette di tartufo estivo in olio. (270g) Ingredienti: tartufo estivo (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 55%, olio di semi di mais, sale, aromi. Sliced summer truffle in oil. (270g) Ingredients: summer truffle (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 55%, corn oil, salt, flavourings. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep in the fridge between 0 and +4 °C and use within few days.
TARTUFO ESTIVO MACINATO MINCED SUMMER TRUFFLE IN OIL ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 7/8 g	10412 10413	45 g 270 g	48 mesi / months "	6 "	Tartufo estivo macinato in olio. (45g) Ingredienti: tartufo estivo (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 50%, olio di semi di mais, sale, aroma. Minced summer truffle in oil. (45g) Ingredients: summer truffle (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 50%, corn-oil, salt, flavourings. ~ Tartufo estivo macinato in olio. (270g) Ingredienti: tartufo estivo (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 55%, olio di semi di mais, sale, aroma. Minced summer truffle in oil. (270g) Ingredients: summer truffle (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 55%, corn-oil, salt, flavourings. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep in the fridge between 0 and +4 °C and use within few days.

Articolo Item	Cod. Code	Peso netto Net weight	Conservazione Preservation	Pz. x cart. Pcs/case	Caratteristiche prodotto Product informations
CREMA CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO BIANCO PORE FUNGUS AND WHITE TRUFFLE CREAM ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 15/20 g	10604	80 g	36 mesi / months	6	Crema con funghi porcini e tartufo bianco. Ingredienti: Funghi porcini (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo) 32%, olio di semi di mais, acqua, tartufo bianco (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 4%, tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii Vitt.</i>) 1%, sale, aromi. <i>Pore Fungus and White Truffle Cream.</i> Ingredients: Porcino mushrooms (<i>Boletus edulis</i> and related group) 32%, corn oil, water, white truffle (<i>Tuber Magnatum Pico</i>) 4%, bianchetto truffle (<i>Tuber borchii Vitt.</i>) 1%, salt, flavourings. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep in the fridge between 0 and +4 °C and use within few days.
CREMA DI FORMAGGI CON TARTUFO BIANCO CREAM CHEESE WITH WHITE TRUFFLE ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 20/30 g	10610	80 g	36 mesi / months	6	Crema di formaggi con tartufo bianco. Ingredienti: formaggio (latte, crema di latte, fermenti lattici, sale) 72%, burro, acqua, tartufo bianco (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 5%, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP" 4,5%, amido di mais, tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii Vitt.</i>) 1%, sale, aromi. <i>Cream cheese with white truffle.</i> Ingredients: cheese (milk, milk cream, lactic ferments, salt) 72%, butter, water, white truffle (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 5%, "PDO Parmigiano Reggiano" cheese 4,5%, cornstarch, bianchetto truffle (<i>Tuber borchii Vitt.</i>) 1%, salt, flavourings. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep in the fridge between 0 and +4 °C and use within few days.
TARTUFATA MUSHROOMS AND TRUFFLES SAUCE ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 20/30 g	10620 10622 10621 20622	45 g 80 g 170 g 500 g	48 " " " " " " " " mesi / months	6 " " " " " " " "	Condimento a base di funghi con tartufo estivo. Ingredienti: funghi champignons 58% (<i>Agaricus bisporus</i>), olio di semi di mais, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 5%, olive nere, sale, acciughe, acidificante: acido citrico, olio di semi di girasole, aromi, piante aromatiche, stabilizzante: gluconato ferroso. <i>Mushrooms and truffles sauce.</i> Ingredients: mushrooms champignons (<i>Agaricus bisporus</i>) 58%, corn oil, summer truffles (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 5%, black olives, salt, anchovies, acid: citric acid, sunflower oil, flavourings, herbs, stabiliser: ferrous gluconate. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep in the fridge between 0 and +4 °C and use within few days.
TARTUFATA BIANCA MUSHROOMS AND TRUFFLES SAUCE (WHITE TRUFFLE) ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 20/30 g	10672 10674 10677	80 g 180 g 500 g	48 " " " " mesi / months	6 " " " "	Condimento a base di funghi con tartufo bianco. Ingredienti: funghi champignon (<i>Agaricus bisporus</i>) 74 %, funghi porcini (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo) 11%, olio di semi di mais, olio extra vergine di oliva, tartufo bianco (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 2%, sale, amido di mais, tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii Vitt.</i>) 1%, aromi, pianta aromatica. <i>Ingredients: champignons (Agaricus bisporus) 74%, porcino mushrooms (Boletus edulis and related group) 11%, corn oil, extra vergin olive oil, white truffle (Tuber magnatum Pico) 2%, salt, cornstarch, bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.) 1%, flavourings, herb.</i> ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep in the fridge between 0 and +4 °C and use within few days.


Articolo Item	Cod. Code	Peso netto Net weight	Conservazione Preservation	Pz. x cart. Pcs/case	Caratteristiche prodotto Product informations
SALSA CON TARTUFO BIANCO WHITE TRUFFLE SAUCE ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 20/25 g	10961	180 g	36 mesi / months	6	Salsa con tartufo bianco. Ingredienti: acqua, burro, farina di frumento, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo bianco (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 2%, tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii Vitt.</i>) 1%, sale, estratto di lievito, proteine vegetali, ortaggi in proporzione variabile (carota, cipolla, sedano disidratati), olio extravergine di oliva, spezie, aromi, acidificante: acido citrico, aromi naturali. <i>Sauce with white truffle. Ingredients: water, butter, wheat flour, "PDO Parmigiano Reggiano" cheese, white truffle (Tuber magnatum Pico) 2%, "bianchetto" truffle (Tuber borchii Vitt.) 1%, salt, yeast extract, plant proteins, vegetables in different proportions (carrot, onion, celery dehydrated), extra virgin olive oil, spices, flavourings, acid: citric acid, natural flavourings.</i> ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep in the fridge between 0 and +4 °C and use within few days.
SALSA CON ZUCCA E TARTUFO BIANCO TRUFFLES SAUCE (PUMPKIN AND WHITE TRUFFLE) ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 20/25 g	10645	180 g	36 mesi / months	6	Salsa con zucca e tartufo bianco. Ingredienti: acqua, zucca 15%, burro, farina di frumento, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo bianco (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 2%, tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii Vitt.</i>) 1%, sale, estratto di lievito, proteine vegetali, ortaggi in proporzione variabile (carota, cipolla, sedano), olio extra vergine di oliva, spezie, aromi naturali, aromi, acidificante: acido citrico. <i>Pumpkin and white truffle sauce. Ingredients: water, pumpkin 15%, butter, wheat flour, cheese "PDO Parmigiano Reggiano", white truffle (Tuber magnatum Pico) 2%, "bianchetto" truffle (Tuber borchii Vitt.) 1%, salt, yeast extract, vegetable proteins, vegetables in varying proportions (carrot, onion, celery), extra virgin olive oil, spices, natural flavourings, flavourings, acid: citric acid.</i> ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep in the fridge between 0 and +4 °C and use within few days.
SALSA CON TARTUFO NERO PREGIATO SAUCE WITH BLACK TRUFFLE ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 20/30 g	10660	180 g	36 mesi / months	6	Salsa con tartufo nero pregiato. Ingredienti: funghi champignon (<i>Agaricus bisporus</i>), olio extra vergine di oliva, acqua, pistacchi, tartufo nero pregiato (<i>Tuber melanosporum Vitt.</i>) 2%, funghi porcini (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo), sale, aroma. <i>Sauce with black truffle. Ingredients: Champignon mushroom (Agaricus bisporus), extra virgin olive oil, water, pistachio nuts, black truffles (Tuber melanosporum Vitt.) 2%, porcini mushrooms (Boletus edulis and related group), salt, flavouring.</i> ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep in the fridge between 0 and +4 °C and use within few days.
VELLUTATA TRUFFLE SAUCE (SUMMER TRUFFLE) ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 20/30 g	10670	180 g	36 mesi / months	6	Salsa con tartufo estivo (NON CONTIENE AROMI). Ingredienti: acqua, burro 17%, farina di frumento, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo estivo (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 3%, succo di limone, sale, estratto acquoso di tartufo estivo (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>). <i>Sauce with summer truffles (DOESN'T CONTAIN FLAVOURINGS). Ingredients: water, butter 17%, wheat flour, "PDO Parmigiano Reggiano" cheese, summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 3%, lemon juice, salt, water extract of summer truffle (Tuber aestivum Vitt.).</i> ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep in the fridge between 0 and +4 °C and use within few days.

Articolo Item	Cod. Code	Peso netto Net weight	Conservazione Preservation	Pz. x cart. Pcs/case	Caratteristiche prodotto Product informations
SALSA CON TARTUFO BIANCHETTO SAUCE WITH "BIANCHETTO" TRUFFLE ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 20/30 g	10984	180 g	36 mesi / months	6	Salsa con tartufo bianchetto (NON CONTIENE AROMI AGGIUNTI). Ingredienti: acqua, <u>burro</u> , panna da montare (crema di <u>latte</u> , stabilizzante: carragenina), tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii</i> Vitt.) 8%, farina di <u>frumento</u> , <u>formaggio</u> "Parmigiano Reggiano DOP", succo di limone, sale, estratto acquoso di tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii</i> Vitt.). Sauce with "bianchetto" truffle (Contains no added flavourings). Ingredients: water, <u>butter</u> , whipping cream (<u>cream</u> , stabiliser: carrageenan), bianchetto truffle (<i>Tuber borchii</i> Vitt.) 8%, <u>wheat flour</u> , "Parmigiano Reggiano DOP" <u>cheese</u> , lemon juice, salt, water extract of bianchetto truffle (<i>Tuber borchii</i> Vitt.). ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep in the fridge between 0 and +4 °C and use within few days.
FUNGATA CONDIMENT MADE OF MUSHROOMS ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 20/30 g	10631	170 g	36 mesi / months	6	Condimento a base di funghi misti. Ingredienti: Misto di funghi in proporzione variabile (<i>Agaricus bisporus</i> , <i>pleurotus</i> , <i>Boletus edulis</i>) 65%, olio di semi di mais, sale, peperoncino, aglio, prezzemolo, acidificante: acido citrico, aromi. Condiment made of mushrooms. Ingredients: Mixed mushrooms (<i>Agaricus bisporus</i> <i>Pleurotus</i> , <i>Boletus edulis</i>) 65%, corn-oil, salt, chilly, garlic, parsley, acid: citric acid, flavourings. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep in the fridge between 0 and +4 °C and use within few days.




I SUGHI / SAUCES




Articolo Item	Cod. Code	Peso netto Net weight	Conservazione Preservation	Pz. x cart. Pcs/case	Caratteristiche prodotto Product informations
SUGO CON CINGHIALE WILD BOAR SAUCE ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 30/40 g	10951	170 g	48 mesi / months	6	Sugo con conghiale. Ingredienti: Passata di pomodoro, carne di cinghiale 28%, olio di semi di mais, carne di manzo 10%, cipolla, carote, <u>sedano</u> , sale, amido di riso, spezie, vino. <u>Contiene solfiti</u> . Wild boar sauce. Ingredients: Tomato sauce, wildboar 28%, corn-oil, beef 10%, onion, carrots, <u>celer</u> , salt, rice starch, spices, wine. <u>Contains sulphites</u> . ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep in the fridge between 0 and +4 °C and use within few days.
SUGO CON PORCINI PORCINI MUSHROOMS SAUCE ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 30/40 g	10952	170 g	48 mesi / months	6	Sugo con funghi porcini. Ingredienti: Funghi porcini (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo) 40%, acqua, carne di suino 15%, olio extra vergine di oliva, cipolle, estratto di lievito, proteine vegetali, ortaggi in proporzione variabile (carota, cipolla, <u>sedano</u> disidratati), aroma naturale, sale, spezie. Porcini mushrooms sauce. Ingredients: porcini mushrooms (<i>Boletus edulis</i> and related group) 40%, water, pork 15%, extra virgin olive oil, onions, yeast extract, vegetable proteins, vegetables in varying proportions (carrot, onion, dehydrated <u>celer</u>), natural flavouring, salt, spices. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep in the fridge between 0 and +4 °C and use within few days.





I SUGHI / SAUCES

Articolo Item	Cod. Code	Peso netto Net weight	Conservazione Preservation	Pz. x cart. Pcs/case	Caratteristiche prodotto Product informations
SUGO ALLA BOSCAIOLA CON TARTUFO ESTIVO "BOSCAIOLA" SAUCE WITH SUMMER TRUFFLE ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 30/40 g	10960	170 g	48 mesi / months	6	Sugo alla boscaiola con tartufo estivo. Ingredienti: Carne suina 30%, <u>panna</u> da montare (crema di <u>latte</u> , proteine del <u>latte</u> , stabilizzante: farina di semi di guar, carragenina), funghi champignon 13%, acqua, <u>latte</u> intero, olio extra vergine di oliva, passata di pomodoro, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 3%, sale, aroma. Sauce made of pork with mushrooms and summer truffle. Ingredients: pork 30%, <u>cream</u> (<u>milk cream</u> , milk protein, stabilizer: guar seed flour, carrageenan), mushrooms 13%, water, <u>milk</u> , extra virgin olive oil, tomato sauce, summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 3%, salt, flavor. <u>Contains: milk</u> . ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep in the fridge between 0 and +4 °C and use within few days.

LE NOSTRE CREME IN PUREZZA / OUR FINE CREAMS



Articolo Item	Cod. Code	Peso netto Net weight	Conservazione Preservation	Pz. x cart. Pcs/case	Caratteristiche prodotto Product informations
CREMA CON TARTUFO BIANCO WHITE TRUFFLE CREAM ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 6/7 g	10107 20111	25 g tubo/ tube 270 g vaso/ jar	36 mesi / months "	6 "	Crema con tartufo bianco. Ingredienti: tartufo bianco (<i>Tuber magnatum</i> Pico) 60%, olio di semi di mais, tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii</i> Vitt.) 10%, acqua, sale, acidificante: acido citrico, estratto naturale di tartufo bianco (<i>Tuber magnatum</i> Pico), aromi. White truffle cream. Ingredients: white truffle (<i>Tuber magnatum</i> Pico) 60%, corn-oil, bianchetto truffle (<i>Tuber borchii</i> Vitt.) 10%, water, salt, acid: citric acid, white truffle (<i>Tuber magnatum</i> Pico) natural extract, flavourings. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep in the fridge between 0 and +4 °C and use within few days.
CREMA CON TARTUFO NERO BLACK TRUFFLE CREAM ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 6/7 g	10304	45 g	36 mesi / months	6	Crema con tartufo nero pregiato. Ingredienti: tartufo nero pregiato (<i>Tuber melanosporum</i> Vitt.) 60%, tartufo nero d'inverno (<i>Tuber brumale</i> Vitt.) 10%, olio di semi di mais, sale, acidificante: acido citrico, aroma. Cream with fine black truffle. Ingredients: fine black truffle (<i>Tuber melanosporum</i> Vitt.) 60%, black winter truffle (<i>Tuber brumale</i> Vitt.) 10%, corn oil, salt, acid: citric acid, flavouring. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep in the fridge between 0 and +4 °C and use within few days.
CREMA CON TARTUFO ESTIVO SUMMER TRUFFLE CREAM ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 6/7 g	10405 10414	25 g tubo/ tube 270 g vaso/ jar	36 mesi / months "	6 "	Crema con tartufo estivo. Ingredienti: tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 60%, olio di semi di mais, estratto naturale di tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.), sale, acidificante: acido citrico, aromi. Summer truffle cream. Ingredients: summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 60%, corn oil, summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) natural extract, salt, acid: citric acid, flavourings. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep in the fridge between 0 and +4 °C and use within few days.

Articolo Item	Cod. Code	Peso netto Net weight	Conservazione Preservation	Pz. x cart. Pcs/case	Caratteristiche prodotto Product informations
CONDIBURRO CON TARTUFO BIANCO CONDIMENT BASED ON BUTTER WITH WHITE TRUFFLE ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 15/20 g	10500	45 g	30 mesi / months	6	Condimento a base di burro con tartufo bianco. Ingredienti: burro 88%, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo bianco (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 4%, sale, tartufo bianchetto (<i>Tuber borchii Vitt.</i>)1%, patate, acidificante: acido citrico, aromi./Condiment based on butter with white truffle. Ingredients: butter 88%, cheese "Parmigiano Reggiano DOP" (Protected Designation of Origin), white truffle (<i>Tuber magnatum Pico</i>) 4%, salt, bianchetto truffle (<i>Tuber borchii Vitt.</i>)1%, potatoes, acid: citric acid, flavourings. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep in the fridge between 0 and +4 °C and use within few days.
	10501	80 g	"	"	
	20513	500 g	"	"	
CONDIBURRO CON TARTUFO ESTIVO CONDIMENT BASED ON BUTTER WITH SUMMER TRUFFLE ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 15/20 g	10502	80 g	30 mesi / months	6	Condimento a base di burro con tartufo estivo. Ingredienti: burro 88%, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo estivo (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 5%, sale, patate, acidificante: acido citrico, aroma. Condiment based on butter with summer truffle. Ingredients: butter 88%, cheese "Parmigiano Reggiano DOP" (Protected Designation of Origin), summer truffle (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 5%, salt, potatoes, acid: citric acid, flavouring. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep in the fridge between 0 and +4 °C and use within few days.
	20517	500 g	"	"	
CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI OLIVA AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO CONDIMENT OLIVE OIL FLAVOURED WHITE TRUFFLE ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 7/8 ml	10504	55 ml	30 mesi / months	6	Condimento a base di olio di oliva al gusto di tartufo bianco. Ingredienti: Olio di oliva, aromi. Condiment olive oil flavoured with white truffle. Ingredients: Olive oil, flavourings. ~ Il prodotto può essere conservato a temperatura ambiente, lontano da fonti di calore e luce diretta. The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.
	20506	250 ml	"	"	

Articolo Item	Cod. Code	Peso netto Net weight	Conservazione Preservation	Pz. x cart. Pcs/case	Caratteristiche prodotto Product informations
CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI OLIVA AL GUSTO DI TARTUFO NERO CONDIMENT OLIVE OIL FLAVOURED BLACK TRUFFLE ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 7/8 ml	10507	55 ml	30 mesi / months	6	Condimento a base di olio di oliva al gusto di tartufo nero. Ingredienti: Olio di oliva, aromi. Condiment olive oil flavoured with black truffle. Ingredients: Olive oil, flavourings. ~ Il prodotto può essere conservato a temperatura ambiente, lontano da fonti di calore e luce diretta. The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.
	20508	250 ml	"	"	
CONDIMENTO AGRODOLCE AL TARTUFO BITTERSWEET SEASONING WITH TRUFFLE ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 7/8 ml	10780	100 ml	30 mesi / months	6	Condimento agrodolce al tartufo. Ingredienti: mosto d'uva cotto, aceto di vino, aromi. <u>Contiene solfiti.</u> Bittersweet seasoning with truffle. Ingredients: cooked grape must, wine vinegar, flavourings. <u>Contains sulphites.</u> ~ Il prodotto può essere conservato a temperatura ambiente, lontano da fonti di calore e luce diretta. The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.
SUCCO DI TARTUFO NERO BLACK TRUFFLE JUICE ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 30/40 ml	10330	170 ml	30 mesi / months	6	Estratto acquoso di tartufi neri. Ingredienti: estratto acquoso di tartufi neri (<i>Tuber aestivum Vitt.</i> 60%, <i>Tuber melanosporum Vitt.</i> 30%, <i>Tuber brumale Vitt.</i> 10%), acqua, sale, aromi. Black truffle extract. Ingredients: black truffle extract (<i>Tuber aestivum Vitt.</i> 60%, <i>Tuber melanosporum Vitt.</i> 30%, <i>Tuber brumale Vitt.</i> 10%), water, salt, flavourings. ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. Once opened keep in the fridge between 0 and +4 °C and use within few days.
SALE AL TARTUFO SUMMER TRUFFLE SALT ~ Modalità d'uso How to use 	10771	30 g	24 mesi / months	6	Sale con tartufo estivo. Ingredienti: sale grosso marino alimentare, tartufo estivo essiccato (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 3%, aromi. Summer truffle salt. Ingredients: sea salt, summer truffle (<i>Tuber aestivum Vitt.</i>) 3%, flavourings. ~ Conservare il prodotto in luogo fresco ed asciutto. Store product in a cool dry place.
	10770	100 g	"	"	



I SALUMI / COLD CUTS

p. 48-51

Articolo Item	Cod. Code	Peso netto Net weight	Conservazione Preservation	Pz. x cart. Pcs/case	Caratteristiche prodotto Product informations
SALAME AL TARTUFO TRUFFLED SALAMI ~ Modalità d'uso How to use 	10751	200/300 g	6 mesi / months	a peso sold by weight	Salame al tartufo stagionato. Ingredienti: Carne di suino, grasso di suino, sale, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, saccarosio, monoidrato (al destrosio), aromi, spezie, antiossidanti E300-E301, conservanti E252. Truffled salami. Ingredients: Pork fat, salt, summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, saccharose, dextrose monohydrate, flavourings, spices, antioxidant E300-E301, preservatives E252. ~ Il prodotto può essere conservato a temperatura ambiente, lontano da fonti di calore e luce diretta. The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.
MORTADELLA CON TARTUFO MORTADELLA WITH TRUFFLE ~ Modalità d'uso How to use 	10752	200/300 g	6 mesi / months	a peso sold by weight	Mortadella con tartufo estivo. Ingredienti: carne di suino, trippini di suino, sale marino, destrosio, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 2%, aromi e spezie, antiossidanti: E 301, conservante: E 250, stabilizzante: E 325. Senza glutine, contiene frutta a guscio Mortadella with summer truffle. Ingredients: Pork, sea salt, dextrose, summer truffles (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 2%, flavours, spices. Antioxidant: E301. Preservative: E 250. Stabilizer: E325. Gluten free, contains nuts . ~ Conservare a/Store +2/+4 °C
	10753	800/900 g	"	"	




GLI ESSICCATI / DRIED

p. 52-55

Articolo Item	Cod. Code	Peso netto Net weight	Conservazione Preservation	Pz. x cart. Pcs/case	Caratteristiche prodotto Product informations
TARTUFO ESTIVO ESSICCATO DRIED SUMMER TRUFFLE ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 2/3 g	10785	6 g	36 mesi / months	18	Tartufi estivi essiccati. Ingredienti: Tartufo Estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.). Bittersweet seasoning with truffle. Dried Summer Truffles. Ingredients: Summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.). ~ Da conservare in luogo fresco e asciutto e al riparo da fonti di calore. Store in a fresh and dry place far from heat sources.
FUNGHI PORCINI SECCHI EXTRA DRYED PORCINI MUSHROOMS EXTRA QUALITY ~ Modalità d'uso How to use  ~ Dose a persona Dosage per person 2/3 g	10848	10 g	12 mesi / months	24	Funghi Porcini secchi Qualità Extra. Ingredienti: Funghi porcini (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo). Porcini mushrooms. Ingredients: Porcini mushrooms (<i>Boletus edulis</i> and related group). ~ Da conservare in luogo fresco e asciutto e al riparo da fonti di calore. Store in a fresh and dry place far from heat sources.
	10852	40 g	"	12	


MIELE E FORMAGGI / HONEY AND CHEESE

p. 56-59

Articolo Item	Cod. Code	Peso netto Net weight	Conservazione Preservation	Pz. x cart. Pcs/case	Caratteristiche prodotto Product informations
CONDIMENTO A BASE DI MIELE AL GUSTO DI TARTUFO TRUFFLE-FLAVOURED CONDIMENT MADE WITH HONEY ~ Modalità d'uso How to use 	10720	100 g	36 mesi / months	6	Condimento a base di miele al gusto di tartufo. Ingredienti: Miele di acacia, aromi. Truffle flavoured condiment made with honey. Ingredients: Acacia honey, flavourings. ~ Il prodotto può essere conservato a temperatura ambiente, lontano da fonti di calore e luce diretta. The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.
FORMAGGIO AL TARTUFO TRUFFLED CHEESE ~ Modalità d'uso How to use 	10801	400/450 g	6 mesi / months	a peso sold by weight	Formaggio al tartufo. Ingredienti: Latte e latte ovino pastorizzati (origine Italia), tartufo estivo (<i>Tuber Aestivum</i> Vitt.) 1%, acqua, aoma, sale, caglio, fermenti lattici vaccini . Trattato in superficie con conservanti E232, E203, E202. Mortadella with summer truffle. Ingredients: Milk and pasteurized sheep milk, summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1%, flavours, salt, rennet, vaccines lactic ferments . Surface-treated with preservatives E 232 E 203 E 202. ~ Conservare a/Store +4/+8 °C
FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO IN FOSSA PECORINO CHEESE "FOSSA" ~ Modalità d'uso How to use 	10810	1/1,2 Kg	6 mesi / months	a peso sold by weight	Formaggio pecorino stagionato in fossa. Ingredienti: Latte ovino (origine Italia) pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati. Conservanti: E 202 - E 235 (sulla crosta) Pecorino cheese "fossa". Ingredients: pasteurized sheep milk, rennet, salt. Preservative E 202-E 235 (on the crust) ~ Conservare a/Store +4/+8 °C

ACCESSORI / ACCESSORIES

p. 60-61

Articolo Item	Cod. Code	Caratteristiche prodotto Product informations
AFFETTA TARTUFI INOX INOX TRUFFLE SLICERS ~ Modalità d'uso How to use 	702	Strumenti appositi a lama ondulata e regolabile per il taglio di tartufi, funghi, formaggi, verdure (es. carote, cipolle, sedano ecc.). Special instruments with undulated and adjustable blade used to cut truffles, mushrooms, cheeses, vegetables (i.e. carrots, onions, celery etc.).

CERTIFICAZIONI

CERTIFICATIONS



L'azienda si è certificata IFS - sistema di gestione e qualità della sicurezza alimentare e BRC - standard globale per la sicurezza alimentare, per poter offrire ai nostri clienti solo l'eccellenza e la sicurezza di un prodotto conforme agli standard di qualità.

I prodotti che vi forniamo sono seguiti in ogni fase della loro lavorazione dalle tecnologie più avanzate e innovative in modo da creare prodotti dall'altissima qualità con rapidità ed efficienza produttiva.

Il nostro obiettivo principale, quello che ci guida durante tutto il nostro lavoro, è di soddisfare tutte i vostri gusti ed ogni vostra esigenza.

Crescendo, migliorando ed evolvendo insieme a voi.

The company has been certified IFS - Food Safety Management System and BRC - a global standard for food safety, in order to offer our customers only the excellence and safety of a product that meets the quality standards.

Our products are followed at every stage of their processing by the most advanced and innovative technologies in order to create high quality products with rapid and productive efficiency.

Our main objective, the one that drives us throughout our work, is to satisfy all your tastes and needs.

Growing, improving and evolving with you.

T&C s.r.l.

si riserva di apportare, senza alcun preavviso le modifiche che riterrà più opportune al fine di migliorare il prodotto.