

# GIULIANO TARTUFI®

*Lusso Quotidiano.*



# GIULIANO TARTUFI®

Un'azienda creata da un pensiero, da un modo di essere:

"Ho seguito la mia passione, una cosa che non puoi né forzare né nascondere.

Ora come allora, sono sempre lo stesso... quello con un cane, un motorino e un vanghino"

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Giuliano Martinelli". The signature is fluid and cursive, with a large, stylized 'G' at the beginning.

SCOPRI LA NOSTRA FILIERA

SEE OUR SUPPLY CHAIN





L'Azienda Giuliano Tartufi nasce da un hobby e da una passione di un giovanissimo Giuliano Martinelli che, già nei primi anni 80', prima di iniziare il turno in fabbrica, andava ogni mattina nei boschi a cercare tartufi insieme alla sua inseparabile cagnolina.

Dal 1991 Giuliano decide di seguire la sua passione per dedicarsi esclusivamente alla ricerca e alla vendita di Tartufo fresco, prima realizzando i prodotti in un piccolo laboratorio di Pietralunga e subito dopo iniziando a partecipare ad alcune delle più importanti fiere italiane del settore: si specializzerà così nella commercializzazione di Tartufo fresco e nella produzione di specialità alimentari a base di Tartufo.

L'obiettivo della Giuliano Tartufi è ed è sempre stato, quello di trasmettere a tutti la propria passione per il Tartufo, portando le tradizioni culinarie e la tipicità del suo territorio in tutto il mondo.

La Giuliano Tartufi infatti esporta in moltissime nazioni e si impegna ogni giorno affinché i suoi valori siano trasmessi e "sposati" da tutti i suoi partner nazionali ed internazionali: non a caso l'elemento grafico che rappresenta l'azienda è un anello di tartufi, un vero e proprio simbolo di amore eterno ed indissolubile per il Tartufo.

Ecco le tappe del nostro percorso:

Nel 1981 Giuliano inizia l'attività di Tartufaio e nel 1991 si cimenta nei primi esperimenti di conserve alimentari come ditta individuale ed avviene il lancio della prima linea di prodotti alimentari al Tartufo.

Nel Maggio 1999 prende vita la Giuliano Tartufi sas con cui inizia il progetto della nuova sede.

Nel 2001 Giuliano Martinelli, insieme a sua sorella Matilde, inaugura orgoglioso il nuovo stabilimento nella zona industriale di Pietralunga.

Nel 2002 la società si trasforma in srl e vengono implementare nuove e raffinate metodologie di produzione industriali ed artigianali.

Nel 2006 vede la nascita della nuova effige dell'azienda: l'anello composto da tartufi bianchi e neri.

Nel 2014 avviene il lancio del Concept Store La Bottega del Tartufo <https://labottegadeltartufo.it> negozio monomarca altamente specializzato nella vendita di tartufo fresco e conservato.

Nel 2015 vengono consegnate dalla Giuliano Tartufi le certificazioni IFS e BRC.

Nel 2017 si attua un ulteriore ampliamento strutturale dell'azienda con un conseguente notevole incremento della capacità produttiva.

Nel 2019 il nostro prodotto Spolverata® di Tartufo viene premiato come prodotto più innovativo dell'anno in diverse parti del mondo: Dubai (Gulfood, Febbraio 2019), Parma (Cibus Connect, Maggio 2019) ed Olanda (Fiera Food Vabkeurs Specialiteiten, Netherlands 2019).

Nel 2020 Giuliano Martinelli viene nominato Cavaliere della Repubblica per il suo impegno professionale e nel sociale. Nel frattempo l'azienda continua la sua crescita e diventa la Giuliano Tartufi spa e prende vita il progetto del Truffle Carosello, la full immersion esperienziale rivolta a tutti coloro che vogliono scoprire di più riguardo questo mondo misterioso.

Nel 2021, in concomitanza del 40° anniversario nel settore dei tartufi freschi e del 30° come azienda di trasformazione, iniziano i lavori per il nuovo stabilimento.

Nel 2022 anche grazie al forte impegno della Giuliano Tartufi nell'imprimere il tartufo italiano come quota di mercato leader mondiale per il settore alimentare di nicchia, la regione Umbria ha deciso di offrire la possibilità a chiunque abbia un proprio appezzamento di terreno, di ottenere una sovvenzione per sviluppare una propria coltivazione di tartufo. Con «Fidanzati per 10 anni» la Giuliano Tartufi contribuirà ad aumentare la cura della nostra terra, tutelando ed alimentando il nostro territorio, ricco della preziosa materia prima, il Tartufo.

Nel 2023 a Pietralunga iniziano i lavori per la realizzazione del nuovo stabilimento; in tutta l'Umbria, nelle tartufaie, vengono piantate le prime piante da tartufo. Nelle migliori città d'Italia ed in Europa, continua l'apertura di punti vendita monomarca. La transizione verso la sostenibilità ambientale è iniziata e continua la sempre più costante internazionalizzazione aziendale.



The company Giuliano Tartufi was born from the hobby and the passion of a very young Giuliano Martinelli who, already in the early 80's and before starting his shift at the factory, used to go every morning into the woods to hunt truffles together with his inseparable dog.

Since 1991 Giuliano decides to follow his dream to devote himself exclusively to hunt and sell fresh truffles. Firstly by manufacturing the products in a small laboratory in Pietralunga, and immediately afterwards by starting to participate to some of the most important Italian exhibitions in this business field: he specializes this way in marketing fresh truffles and in producing food specialties based on truffles.

The goal of Giuliano Tartufi is and always has been sharing to everyone its passion for truffles, by bringing the culinary traditions and the typicalities of its land all over the world.

As a matter of fact Giuliano Tartufi exports to many countries and is committed every day to ensure that its values are transmitted and "married" by all its national and international partners: it is no coincidence that the graphic element that represents the company is a ring of truffles, a real symbol of eternal and indissoluble love for the truffle.

Here below the stages of our journey:

In 1981 Giuliano starts the truffle hunting business and in 1991 ventures by himself into the first experiments of canned food: the very first line of food products with truffles is launched.

In May 1999 Giuliano Tartufi s.a.s. (limited partnership) comes to life, and with it the project of a new headquarter.

In 2001 Giuliano Martinelli, together with his sister Matilde, proudly inaugurates the new plant in the industrial area of Pietralunga.

In 2002 the company turns into a s.r.l. (LLC), while new and refined industrial and artisanal production methods are implemented. 2006 sees the birth of the company's new logo: a ring made up of black and white truffles.

In 2014 the launch of the Concept Store "La Bottega del Tartufo" takes place <https://labottegadeltartufo.it> an attractive single-brand shop highly specialized in the sale of fresh and preserved truffles.

In 2015 Giuliano Tartufi obtains for the first time IFS and BRC certifications.

In 2017 a further facilities expansion takes place, with a consequent significant increase in the production capacity.

In 2019 our Truffle Spolverata® is awarded as the most innovative food product of the year in different parts of the world: Dubai (Gulfood, February 2019), Parma (Cibus Connect, May 2019) and Holland (Food Vabkeurs Specialiteiten, October 2019).

In 2020 Giuliano Martinelli is appointed "Cavaliere della Repubblica Italiana" (Knight of the Italian republic) for his professional and social commitment. In the meantime, the company continues its growth and becomes Giuliano Tartufi S.p.A. (LTD). The Truffle Carosello project starts: a full experiential immersion aimed to all those who want to find out more about this mysterious world.

In 2021, in coincidence with the 40th anniversary in the fresh truffle sector and the 30th as a processing company, the works for a new plant begin.

In 2022 also thanks to the strong commitment of Giuliano Tartufi in making the Italian truffle a world leading market share for the niche food sector, the Umbria region has decided to offer anyone with their own plot of land the opportunity to obtain a subsidy to develop its own truffle cultivation. With «Engaged for 10 years» Giuliano Tartufi will contribute to increasing the care of our land, protecting and feeding our territory, rich in the precious raw material, the truffle.

In 2023 in Pietralunga the works for the construction of the new factory begin; throughout Umbria, in the truffle grounds, the first truffle plants are planted. In the best cities of Italy and in Europe, the opening of single-brand sales points continues. The transition towards environmental sustainability has begun and the increasingly constant corporate internationalization continues.



\*solo prodotti certificati

PIETRALUNGA - UMBRIA - ITALIA



**Die Firma Giuliano Tartufi entstand aus dem Hobby und der Leidenschaft eines sehr jungen Giuliano Martinelli, der bereits in den frühen 80er Jahren und bevor seine Verschiebung in der Fabrik, jeden Morgen in den Wald ging, um zusammen mit seinem unzertrennlichen Hund Trüffel zu jagen.**

Seit 1991 beschließt Giuliano seinem Traum zu folgen, sich ausschließlich der Jagd und dem Verkauf frischer Trüffel zu widmen. Zunächst durch die Herstellung der Produkte in einem kleinen Labor in Pietralunga und unmittelbar danach durch die Teilnahme an einigen der wichtigsten italienischen Messen in diesem Geschäftsfeld: er spezialisiert sich auf diese Weise auf die Vermarktung frischer Trüffel und die Herstellung von Lebensmittelspezialitäten auf Basis von Trüffeln.

Das Ziel von Giuliano Tartufi ist und hat immer gewesen, seine Leidenschaft für Trüffel mit allen zu teilen, indem er die kulinarischen Traditionen und die Besonderheiten seines Landes in die ganze Welt bringt. Tatsächlich exportiert Giuliano Tartufi in viele Länder und setzt sich jeden Tag dafür ein, dass seine Werte von allen seinen nationalen und internationalen Partnern weitergegeben und "verheiratet" werden: es ist kein Zufall, dass das grafische Element, das das Unternehmen repräsentiert, ein Ring von Trüffeln ist: ein echtes Symbol der ewigen und unauflöslichen Liebe für Trüffel.

Hier unten den Schritten unserer Route: Im Jahr 1981 startet Giuliano die Trüffeljagd und wagt sich 1991 selbstständig an die ersten Experimente mit Konserven: die allererste Produktlinie mit Trüffelprodukten wird auf den Markt gebracht. Im Mai 1999 wurde Giuliano Tartufi s.a.s. (Kommanditgesellschaft) entsteht und damit das Projekt eines neuen Firmensitzes. 2001 weiht Giuliano Martinelli zusammen mit seiner Schwester Matilde stolz das neue Werk im Industriegebiet von Pietralunga ein. 2002 wird das Unternehmen in eine s.r.l. (GmbH), während neue und verfeinerte industrielle und handwerkliche Produktionsmethoden eingesetzt werden. 2006 wird das neue Logo des Unternehmens geboren: ein Ring aus schwarzen und weißen Trüffeln. 2014 erfolgt die Eröffnung des Concept Stores „La Bottega del Tartufo“ <https://labottegadeltartufo.it>: ein attraktiver Single-Brand-Shop, der sich auf den Verkauf von frischen und konservierten Trüffeln spezialisiert hat. 2015 erhält Giuliano Tartufi zum ersten Mal die IFS- und BRC-Zertifizierungen. Im Jahr 2017 erfolgt eine weitere Anlagenerweiterung mit einer konsequenten Erhöhung der Produktionskapazität.

2019 wird unser Trüffel Spolverata® in verschiedenen Teilen der Welt als innovativstes Lebensmittelprodukt des Jahres ausgezeichnet: Dubai (Gulfood, Februar 2019), Parma (Cibus Connect, Mai 2019) und Holland (Food Vabkeurs Specialiteiten, Oktober 2019).

2020 wird Giuliano Martinelli für sein berufliches und soziales Engagement zum „Cavaliere della Repubblica Italiana“ (Verdienstorden der Italienischen Republik) ernannt. Inzwischen wächst das Unternehmen weiter und wird zur Giuliano Tartufi S.p.A. (AG). Das Projekt Trüffel Carosello startet: ein erlebnisreiches Eintauchen für alle, die mehr über diese mysteriöse Welt erfahren möchten.

Im Jahr 2021, zeitgleich mit dem 40-jährigen Jubiläum im Bereich Frischtrüffel und dem 30-jährigen Jubiläum als Verarbeitungsbetrieb, beginnen die Arbeiten für einen neuen Betrieb. Auch dank des starken Engagements von Giuliano Tartufi, den italienischen Trüffel zu einem weltweit führenden Marktanteil für den Nischenlebensmittelsektor zu machen, hat die Region Umbrien beschlossen, im Jahr 2022 jedem mit eigenem Grundstück die Möglichkeit zu bieten, eine Subvention für die Entwicklung seines Grundstücks zu erhalten eigener Trüffelanbau. Mit «Engagement for 10 years» wird Giuliano Tartufi dazu beitragen, die Pflege unseres Landes zu verbessern, unser Territorium zu schützen und zu ernähren, das reich an dem wertvollen Rohstoff Trüffel ist.

2023 beginnen in Pietralunga die Arbeiten für den Bau der neuen Fabrik; In ganz Umbrien werden in den Trüffelfeldern die ersten Trüffelpflanzen gepflanzt. In den besten Städten Italiens und Europas wird die Eröffnung von Einzelmarken-Verkaufsstellen fortgesetzt. Der Wandel hin zu ökologischer Nachhaltigkeit hat begonnen und die immer stetiger werdende Internationalisierung der Unternehmen geht weiter.



L'entreprise Giuliano Tartufi naît du hobby et de la passion d'un très jeune Giuliano Martinelli qui, déjà au début des années 80 et avant de commencer son travail à l'usine, va chaque matin dans les bois pour chasser les truffes avec son inseparable chien.

Depuis 1991, Giuliano décide de poursuivre son rêve de se consacrer exclusivement à la chasse et à la vente de truffes fraîches. Tout d'abord en fabriquant les produits dans un petit laboratoire à Pietralunga, et immédiatement après en commençant à participer à certaines des expositions italiennes les plus importantes dans ce domaine d'activité: il se spécialise ainsi dans la commercialisation de truffes fraîches et dans la production de spécialités alimentaires à base de truffes.

L'objectif de Giuliano Tartufi est et a toujours été partager à tout le monde sa passion pour la truffe, en apportant les traditions culinaires et les typicités de sa terre partout dans le monde.

En effet Giuliano Tartufi exporte dans de nombreux pays et s'engage chaque jour à faire en sorte que ses valeurs soient transmises et "mariées" par tous ses partenaires nationaux et internationaux: ce n'est pas un hasard si l'élément graphique qui représente l'entreprise est une bague de truffes, un symbole véritable d'amour éternel et indissoluble pour la truffe. Ci-dessous les étapes de notre parcours: En 1981 Giuliano démarre l'activité de chasse à la truffe et en 1991 se lance individuellement dans les premières expériences de conserves: la première gamme de produits alimentaires à base de truffes est lancée. En mai 1999, Giuliano Tartufi s.a.s. (société en commandite simple) prend vie, et parallèlement le projet d'un nouveau siège social.

En 2001, Giuliano Martinelli, avec sa sœur Matilde, inaugure fièrement la nouvelle usine dans la zone industrielle de Pietralunga.

En 2002, l'entreprise se transforme en s.r.l. (SARL), tandis que des méthodes de production industrielles et artisanales nouvelles et raffinées sont mises en œuvre.

2006 voit la naissance du nouveau logo de l'entreprise: une bague composée de truffes noires et blanches.

En 2014 a lieu le lancement du concept store «La Bottega del Tartufo» <https://labottegadeltartufo.it> une jolie boutique mono-marque hautement spécialisée dans la vente de truffes fraîches et en conserve.

En 2015, Giuliano Tartufi obtient pour la première fois les certifications IFS et BRC.

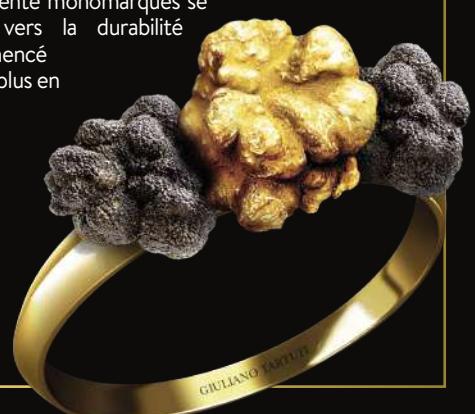
En 2017 a lieu une nouvelle extension des installations, avec une conséquente augmentation significative de la capacité de production. En 2019, notre Spolverata® à la truffe est récompensée comme le produit alimentaire le plus innovant de l'année en différentes occasions: Dubaï (Gulfood, février 2019), Parme (Cibus Connect, mai 2019) et Pays-Bas (Food Vabkeurs Specialiteiten, octobre 2019).

En 2020, Giuliano Martinelli est nommé «Cavaliere della Repubblica Italiana» (Chevalier de la République Italienne) pour son engagement professionnel et social. Entre-temps l'entreprise poursuit sa croissance et devient Giuliano Tartufi S.p.A. (société par actions). Le projet Truffle Carosello débute: une immersion expérientielle complète destinée à tous ceux qui veulent en savoir plus sur ce monde mystérieux.

En 2021, à l'occasion du 40e anniversaire de la filière truffe fraîche et du 30e comme entreprise de transformation, les travaux d'une nouvelle usine démarrent.

En 2022 également grâce au fort engagement de Giuliano Tartufi à faire de la truffe italienne une part de marché leader mondial pour le secteur alimentaire de niche, la région de l'Ombrie a décidé d'offrir à toute personne possédant son propre terrain la possibilité d'obtenir une subvention pour développer son propre culture de truffes. Avec «Engagé depuis 10 ans», Giuliano Tartufi contribuera à accroître le soin de notre terre, en protégeant et en nourrissant notre territoire, riche de la précieuse matière première qu'est la truffe.

En 2023 à Pietralunga commencent les travaux pour la construction de la nouvelle usine; dans toute l'Ombrie, dans les truffières, les premiers truffiers sont plantés. Dans les meilleures villes d'Italie et d'Europe, l'ouverture de points de vente monomarques se poursuit. La transition vers la durabilité environnementale a commencé et l'internationalisation de plus en plus constante des entreprises se poursuit.



GUILIANO TARTUFI

Il Tartufo

INVERNO / WINTER / HIVER / WINTER

da Dicembre a Febbraio / from December to February

Décembre à Février / von Dezember bis Februar

da Ottobre a Dicembre / from October to December  
d'Octobre à Décembre / von Oktober bis Dezember



Tuber melanosporum

## TARTUFO NERO PREGIATO

Prized Black Truffle

Truffe Noire

Schwarzer Trüffel

PRIMAVERA / SPRING / FRÜHLING / PRIMTEMPS

da Febbraio ad Aprile / from February to April  
von Februar bis April / de Février à Avril

AUTUNNO / AUTUMN / AUTOMNE / HERBST

Tuber magnatum Pico

## TARTUFO BIANCO

White Truffle  
Truffe Blanche  
Weißer Trüffel



## le Stagioni del TARTUFO

THE TRUFFLE SEASONS  
DIE JAHRESZEITEN DER TRÜFFEL  
LES SAISONS DE LA TRUFFE

Tuber aestivum Vitt.

## TARTUFO ESTIVO

Summer Truffle  
Truffe d'été  
Sommertrüffel



Tuber borchii Vitt. o albidum

## TARTUFO BIANCHETTO

Bianchetto Truffle  
Truffe Bianchetto  
Bianchetto Trüffel



ESTATE / SUMMER / ÉTÉ / SOMMER

da Maggio a Settembre / from May to September

de Mai à Septembre / von Mai bis September

<b>1</b>	<b>SALSE TARTUFATE</b>
	<i>Truffle Sauces / Sauces à la Truffe / Trüffelsaucen</i>
<b>2</b>	<b>SPECIALITÀ AL TARTUFO</b>
	<i>Truffle Specialities / Spécialités à la Truffe / Spezialitäten mit Trüffel</i>
<b>7</b>	<b>STREET FOOD E FUSION AL TARTUFO</b>
	<i>Truffle Street food and Fusion / Street food et Fusion à la Truffe / Trüffel Street Food und Fusion</i>
<b>8</b>	<b>SPOLVERATE AL TARTUFO</b>
	<i>Truffles Powders / Truffles en poudre / Trüffelpulver</i>
<b>9</b>	<b>OLIO E ACETO AL TARTUFO</b>
	<i>Truffle Oil and Vinegar / Huile et vinaigre à la Truffe / Trüffelöl und Trüffelessig</i>
<b>12</b>	<b>PREMIUM AL TARTUFO</b>
	<i>Truffle Premium / Truffe Premium / Trüffel Premium</i>
<b>13</b>	<b>PRIMI PIATTI</b>
	<i>First dishes / Premiers cours / Erste Gänge</i>
<b>15</b>	<b>SNACKS SALATI</b>
	<i>Savoury Snacks / Collations à la truffe / Trüffelnsacks</i>
<b>17</b>	<b>SNACKS E SFIZI DOLCI</b>
	<i>Sweet Snacks / Collations sucrées / Süße Snacks</i>
<b>18</b>	<b>DRINK AL TARTUFO</b>
	<i>Truffle drinks / Boissons à la truffe / Trüffelgetränke</i>
<b>19</b>	<b>SOLO TARTUFO</b>
	<i>Only Truffle / Seulement Truffe / Nur Trüffel</i>
<b>22</b>	<b>SPECIALITÀ AI FUNGHI PORCINI</b>
	<i>Porcini Mushrooms Specialities / Spécialités aux cèpes / Steinpilzspezialitäten</i>
<b>23</b>	<b>CONFEZIONI REGALO</b>
	<i>Gift boxes / Boites cadeau / Geschenkboxen</i>
<b>27</b>	<b>FRESCHI</b>
	<i>Fresh products / Produits frais / Frische Produkte</i>
<b>28</b>	<b>ACCESSORI</b>
	<i>Accessories / Accessoires / Zubehör</i>
<b>29</b>	<b>MERCHANDISING</b>
	<i>Merchandising / Marchandisage / Merchandising</i>



**SAT**  
**SALSA TARTUFATA**  
ENG | Truffle sauce  
FRA | Sauce de Truffe  
DEU | Trüffelsauce

\*50g / \*80g / \*130g / \*180g / \*500g



**CRT**  
**CREMA TARTUFATA**  
ENG | Truffle cream  
FRA | Crème de Truffe  
DEU | Trüffelcreme

\*45g / \*80g / \*130g / \*160g / \*460g

**SNT**  
**SALSA NERA AL TARTUFO**  
ENG | Black Truffle sauce  
FRA | Sauce noire de Truffe  
DEU | Schwarze Trüffelsauce

\*45g / 80g / 130g / 180g / 500g



**LAT**  
**SALSA FUNGHI E TARTUFI 7% DI TARTUFO**  
ENG | Mushrooms and Truffle sauce  
7% of Truffle  
FRA | Sauce de Champignons et Truffe d'été  
7% de truffe  
DEU | Champignons und Trüffelsauce  
7% Trüffel

\*80g / \*130g / \*180g / \*500g

**SAES**  
**SALSA AL TARTUFO ESTIVO**  
ENG | Summer Truffle sauce 15%  
FRA | Sauce à la Truffe d'été 15%  
DEU | Sommertrüffelsauce 15%

80g / 130g / 180g

**SCT**  
**SALSA CON TARTUFO AL 20%**  
ENG | Sauce with Truffle 20%  
FRA | Sauce à la Truffe 20%  
DEU | Trüffelsauce 20%

\*80g / \*180g



**STB**  
**SALSA CON TARTUFO BIANCO**  
ENG | Sauce with white truffle  
FRA | Sauce à la Truffe blanche  
DEU | Weisse Trüffelsauce

\*45g / \*80g / \*130g / \*170g / \*470g

**STBH80**  
**SALSA CON TARTUFO BIANCHETTO**  
ENG | Sauce with bianchetto truffle  
FRA | Sauce à la Truffe bianchetto  
DEU | Marztrüffel Trüffelsauce

80g

**STN80**  
**SALSA CON TARTUFO NERO PREGIATO**  
ENG | Sauce with black truffle  
FRA | Sauce à la Truffe noire  
DEU | Sauce mit schwarzem Trüffel

\*80g



PTB

**CREMA DI FUNGHI PORCINI E  
TARTUFO BIANCO**

ENG	Porcini Mushrooms and white Truffle cream
FRA	Crème de cèpes et Truffe blanche
DEU	Creme mit Steinpilzen und Weissem Trüffel

\*45g / \*80g / 130g / \*160g / \*460g



SUPT

**SUGO DI POMODORO CON TARTUFO ESTIVO**

ENG	Speciality based on tomato and Summer Truffle
FRA	Spécialité à base de tomate et Truffe d'été
DEU	Spezialität aus tomaten und Sommertrüffel

\*90g / \*130g / \*190g



CT

**SPECIALITÀ A BASE DI CARCIOFI E  
TARTUFO ESTIVO**

ENG	Artichokes and summer Truffle cream
FRA	Crème d'artichauts et Truffe d'été
DEU	Creme aus Artischocken und Sommertrüffel

\*45g / \*80g / \*130g / \*170g

**BURB****SPECIALITÀ A BASE DI BURRO E TARTUFO BIANCO**

ENG | Specialty based on Butter and White Truffle

FRA | Spécialité à base de beurre et Truffe blanche

DEU | Spezialität aus Butter und weissem Trüffel

45g / 75g / 165g / 430g

**BURN****SPECIALITÀ A BASE DI BURRO E TARTUFO ESTIVO**

ENG | Specialty based on Butter and Summer Truffle

FRA | Spécialité à base de beurre et Truffe d'été

DEU | Spezialität aus Butter und sommertrüffel

75g / 165g

**BURP75****SPECIALITÀ A BASE DI BURRO E TARTUFO NERO PREGIATO**

ENG | Specialty based on Butter and Black Truffle

FRA | Spécialité à base de beurre et Truffe noire

DEU | Spezialität aus Butter und schwarzem Trüffel

75g

**PPT****SPECIALITÀ CON PARMIGIANO REGGIANO E TARTUFO BIANCHETTO**

ENG | Parmesan and Bianchetto Truffle cream

FRA | Crème de Parmesan et Truffe Bianchetto

DEU | Creme aus Parmeskäse und Bianchetto-Trüffel

45g / 80g / 130g / 170g / 470g

**FO****FONDUTINA AL TARTUFO**

ENG | Truffle fondue

FRA | Fondue à la Truffe

DEU | Trüffel Fondue

80g / 170g

**GGT****CREMA DI GORGONZOLA DOLCE E TARTUFO ESTIVO**

ENG | Gorgonzola with summer Truffle

FRA | Gorgonzola à la Truffe d'été

DEU | Gorgonzola mit Sommertrüffel

80g

**CPTN80****CREMA DI PECORINO ROMANO CON TARTUFO NERO PREGIATO**

ENG | Pecorino Romano and Black Truffle cream

FRA | Crème de Pecorino Romano à la Truffe Noire

DEU | Creme Aus Pecorino Romano und schwarzem Trüffel

80g

**CPT****CREMA CACIO E PEPE CON TARTUFO ESTIVO**

ENG | Cacio, Pepper and summer Truffle cream

FRA | Crème de cacio et Pepe à la Truffe d'été

DEU | Creme aus Cacio Pepe und Sommertrüffel

80g / 130g



FPT80

**CREMA FAVE E PECORINO ROMANO CON TARTUFO ESTIVO**

ENG | Pecorino, beans and summer Truffle cream  
 FRA | Crème de fève et Pecorino à la Truffe d'été  
 DEU | Creme aus Ackerbohnen Pecorino und Sommertrüffel

80g



PST

**SPECIALITÀ A BASE DI PESTO E TARTUFO ESTIVO**

ENG | Pesto with summer Truffle  
 FRA | Pesto à la Truffe d'été  
 DEU | Pesto mit Sommertrüffel

45g / 80g / 170g



COT

**CREMA DI OLIVE E TARTUFO**

ENG | Olives and Truffle cream  
 FRA | Crème à base d'olives et Truffe  
 DEU | Olivencreme und Trüffel

80g / 130g / 170g



ACTN90

**ACCIUGHE AL TARTUFO**

ENG | Anchovies with Truffle  
 FRA | Anchois à la Truffe  
 DEU | Sardellen mit Trüffel

90g

**SAL<sup>FIN</sup>****SPECIALITÀ A BASE DI SALE FINO E TARTUFO ESTIVO**

- ENG | Fine salt with summer Truffle  
 FRA | Sel fin et Truffe d'été  
 DEU | Feines Salz und Sommertrüffel

\*30g / \*50g / \*100g

**SAL<sup>GR</sup>****SPECIALITÀ A BASE DI SALE GROSSO E TARTUFO ESTIVO**

- ENG | Coarse salt with summer Truffle  
 FRA | Sel gros et Truffe d'été  
 DEU | Grosses salz und Sommertrüffel

\*30g / \*50g / \*100g / \*200g

**SFP100<sup>FIN</sup>****SPECIALITÀ A BASE DI SALE FINO E TARTUFO NERO PREGIATO**

- ENG | Fine salt with black Truffle  
 FRA | Sel fin et Truffe noire  
 DEU | Feines Salz und schwarzem Trüffel

100g

**SAL60B****SPECIALITÀ A BASE DI SALE GRIGIO DI GUÉRANDE E TARTUFO ESTIVO**

- ENG | Grey salt from Guérande with Summer Truffle  
 FRA | Sel Gris de Guérande à la Truffe d'été  
 DEU | Grau Salz aus Guérande mit Sommertrüffel

\*60g

**SGP60****SPECIALITÀ A BASE DI SALE GRIGIO DI GUÉRANDE E TARTUFO NERO PREGIATO**

- ENG | Grey salt from Guérande with Black prized Truffle  
 FRA | Sel Gris de Guérande à la Truffe noire  
 DEU | Grau Salz aus Guérande mit schwarzem Trüffel

60g

**SBLI60****SPECIALITÀ A BASE DI SALE GRIGIO DI GUÉRANDE E TARTUFO BIANCO**

- ENG | Grey salt from Guérande with White Truffle  
 FRA | Sel Gris de Guérande à la Truffe blanche  
 DEU | Grau Salz aus Guérande mit weissem Trüffel

60g



**SAL50NM**  
**FOICCHI DI SALE NERO DI CIPRO**  
**E TARTUFO ESTIVO**

ENG | Black salt flakes from Cyprus with summer Truffle  
 FRA | Flocons de Sel noir de Chypre à la Truffe d'été  
 DEU | Schwarze Salzflakes aus Zypern mit Sommertrüffel

50g



**SAL50BM**  
**FOICCHI DI SALE BIANCO DI CIPRO**  
**E TARTUFO BIANCO**

ENG | White salt flakes from Cyprus with white Truffle  
 FRA | Flocons de Sel blanc de Chypre à la Truffe blanche  
 DEU | Weisse Salzflakes aus Zypern mit Weissem Trüffel

50g



**SAL80GM**  
**SALE DI GUERANDE E**  
**TARTUFO ESTIVO**

ENG | Grey salt from Guérande with summer Truffle  
 FRA | Sel Gris de Guérande à la Truffe d'été  
 DEU | Grau Salz aus Guérande mit Sommertrüffel

80g



**SAL90RM**  
**SALE ROSA DELL'HIMALAYA**  
**E TARTUFO ESTIVO**

ENG | Pink Himalaya salt with summer Truffle  
 FRA | Sel rose de l'Himalaya à la Truffe d'été  
 DEU | Himalaya - Salz mit Sommertrüffel

90g



**SAL90SM**  
**SALE DI SICILIA**  
**E TARTUFO ESTIVO**

ENG | Sicily Salt with summer Truffle  
 FRA | Sel de Sicile à la Truffe d'été  
 DEU | Salz aus Sizilien mit Sommertrüffel

90g



KT90

**KETCHUP E TARTUFO ESTIVO**

ENG	Summer Truffle ketchup
FRA	Ketchup à la Truffe d'été
DEU	Sommertrüffel-Ketchup

90g



BQT90

**SALSA BARBECUE AL TARTUFO ESTIVO**

ENG	Barbecue sauce with summer Truffle
FRA	Sauce Barbecue à la Truffe d'été
DEU	Barbecue-Sauce mit Sommertrüffel

90g



MT

**MOSTARDA E TARTUFO ESTIVO**

ENG	Mustard with summer Truffle
FRA	Moutarde à la Truffe d'été
DEU	Sommertrüffel-Mustard

80g



MY

**MAIONESE E TARTUFO ESTIVO**

ENG	Mayonnaise with summer Truffle
FRA	Mayonnaise à la Truffe d'été
DEU	Sommertrüffel-Mayonnaise

80g



HMT

**HUMMUS CON TARTUFO ESTIVO**

ENG	Hummus with summer Truffle
FRA	Houmus à la Truffe d'été
DEU	Hummus mit Sommertrüffel

80g



SOIT100

**SALSA DI SOIA AROMATIZZATA AL TARTUFO**

ENG	Truffle soy sauce
FRA	Sauce de soja à la Truffe
DEU	Soja-sauce mit Trüffel

100ml



HST

**SALSA PICCANTE CON  
TARTUFO ESTIVO**

ENG	Spicy Sauce with summer Truffle
FRA	Sauce piquante à la Truffe d'été
DEU	Scharfe Trüffelsauce

220g | travel size 90g

DRESSING

FOR BBQ AND FRIES

TRUFFLE Street FOOD



CKT

**SALSA COCKTAIL CON  
TARTUFO ESTIVO**

ENG	Truffle Cocktail Sauce
FRA	Sauce Cocktail à la Truffe d'été
DEU	Cocktail-Trüffelsauce

200g | travel size 80g

XFISH ▶  
DRESSING  
FOR FISH DISHES

CST

**SALSA CAESAR CON  
TARTUFO ESTIVO**

ENG	Truffle Caesar Sauce
FRA	Caesar Sauce à la Truffe d'été
DEU	Caesar-Trüffelsauce

200g | travel size 80g

DRESSING

FOR SALAD



TST

**SALSA TONNATA CON  
TARTUFO ESTIVO**

ENG	Truffle Tuna Sauce
FRA	Sauce thon à la Truffe d'été
DEU	Trüffel-Thunfischsauce

200g | travel size 80g

MEAT ▶

DRESSING  
FOR WHITE MEAT DISHES



### SPT SPOLVERATA DI TARTUFO

ENG | Seasoning based on Summer Truffle and mushrooms in powder  
 FRA | Condiment à base de Truffe d'été et champignons en poudre  
 DEU | Dressing - pulver aus Sommertrüffel und Pilzen

\*30g / \*100g



[www.spolverataditartufo.it](http://www.spolverataditartufo.it)



### SPT A SPOLVERATA DI TARTUFO AGLIO & PEPPERONCINO E TARTUFO

ENG | Seasoning based on garlic, chilli and summer Truffle in powder  
 FRA | Condiment à base d'ail, piment et truffe d'été en poudre  
 DEU | Knoblauch, Chilischote und Trüffel-pulver

\*30g / \*100g



### SPT P SPOLVERATA DI PECORINO & TARTUFO

ENG | Seasoning based on Pecorino and summer Truffle in powder  
 FRA | Condiment à base de Pecorino et Truffe d'été en poudre  
 DEU | Pecorino Käse und Sommertrüffel-pulver

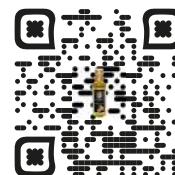
30g / 100g



### SPT PS SPOLVERATA DI PESTO & TARTUFO

ENG | Seasoning based on Pesto and summer Truffle in powder  
 FRA | Condiment à base de Pesto et Truffe d'été en poudre  
 DEU | Pesto und Sommertrüffel-pulver

20g / 50g



[olioaltartufo.it](http://olioaltartufo.it)



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

- |     |  |
|-----|--|
| ENG | Extra virgin olive oil dressing<br>White Truffle flavour                       |
| FRA | Condiment aromatisé à la Truffe blanche<br>à base d'huile d'olive extra vierge |
| DEU | Würze aus natives Olivenöl Extra<br>aromatisiert mit weissem Trüffel           |

\*55ml / \*100ml / \*250ml / \*500ml / \*1L

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

- |     |  |
|-----|--|
| ENG | Extra virgin olive oil dressing<br>Black Truffle flavour                     |
| FRA | Condiment à base d'huile d'olive<br>extra vierge aromatisé à la Truffe noire |
| DEU | Würze aus natives Olivenöl Extra<br>aromatisiert mit schwarzem Trüffel       |

\*55ml / \*100ml / \*250ml / \*500ml



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

- |     |   |
|-----|---|
| ENG | Extra virgin olive oil dressing<br>White Truffle flavour<br>with white Truffle pieces                             |
| FRA | Condiment aromatisé à la Truffe blanche<br>à base d'huile d'olive extra vierge<br>avec lamelles de Truffe blanche |
| DEU | Würze aus natives Olivenöl Extra<br>aromatisiert mit weissem-Trüffelflocken                                       |

\*55ml / \*100ml / \*250ml

### OLBHF CONDIMENTO AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA con fettina di Tartufo Bianchetto

- |     |  |
|-----|--|
| ENG | Extra virgin olive oil dressing<br>White Truffle flavour<br>with bianchetto Truffle pieces                           |
| FRA | Condiment aromatisé à la Truffe blanche<br>à base d'huile d'olive extra vierge<br>avec lamelles de Truffe bianchetto |
| DEU | Würze aus natives Olivenöl Extra<br>aromatisiert mit weissem Trüffel<br>mit Bianchetto -Trüffelflocken               |

55ml / 100ml / 250ml

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

- |     |   |
|-----|---|
| ENG | Extra virgin olive oil dressing<br>Black Truffle flavour<br>with summer Truffle pieces                        |
| FRA | Condiment à base d'huile d'olive<br>extra vierge aromatisé à la Truffe noire<br>avec lamelles de Truffe d'été |
| DEU | Würze aus natives Olivenöl Extra<br>aromatisiert mit schwarzem -Trüffelflocken                                |

\*55ml / \*100ml / \*250ml



OLT100R

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

ENG	Extra virgin olive oil dressing White Truffle flavour - tin
FRA	Condiment aromatisé à la Truffe blanche à base d'huile d'olive extra vierge - bidon
DEU	Würze aus natives Olivenöl Extra aromatisiert mit weissem Trüffel -Dose

100ml



OLT

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

ENG	Extra virgin olive oil dressing White Truffle flavour - tin
FRA	Condiment aromatisé à la Truffe blanche à base d'huile d'olive extra vierge - bidon
DEU	Würze aus natives Olivenöl Extra aromatisiert mit weissem Trüffel -Dose

175ml / 250ml / 500ml / 1L



OLTN100R

**CONDIMENTO AROMATIZZATO AL  
TARTUFO NERO A BASE DI  
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - lattina**

ENG	Extra virgin olive oil dressing Black Truffle flavour - tin
FRA	Condiment aromatisé à la Truffe noire à base d'huile d'olive extra vierge - bidon
DEU	Würze aus natives Olivenöl Extra aromatisiert mit schwarzem Trüffel -Dose

100ml



OLTN

**CONDIMENTO AROMATIZZATO AL  
TARTUFO NERO A BASE DI  
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - lattina**

ENG	Extra virgin olive oil dressing Black Truffle flavour - tin
FRA	Condiment aromatisé à la Truffe noire à base d'huile d'olive extra vierge - bidon
DEU	Würze aus natives Olivenöl Extra aromatisiert mit schwarzem Trüffel -Dose

175ml / 250ml

**SPR100B****CONDIMENTO AROMATIZZATO AL  
TARTUFO BIANCO A BASE DI  
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - spray**

ENG	Extra virgin olive oil dressing White Truffle flavour - spray
FRA	Condiment aromatisé à la Truffe blanche à base d'huile d'olive extra vierge - spray
DEU	Würze aus natives Olivenöl Extra aromatisiert mit weissem Trüffel - spray

100ml

**SPR100N****CONDIMENTO AROMATIZZATO AL  
TARTUFO NERO A BASE DI  
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - spray**

ENG	Extra virgin olive oil dressing Black Truffle flavour - spray
FRA	Condiment aromatisé à la Truffe noire à base d'huile d'olive extra vierge - spray
DEU	Würze aus natives Olivenöl Extra aromatisiert mit schwarzem Trüffel - spray

100ml

**VG100****VINAIGRETTE AL TARTUFO**

ENG	Truffle vinaigrette
FRA	Vinaigrette à la Truffe
DEU	Truffel - Vinaigrette

100ml

**BLT****CONDIMENTO A BASE DI  
“ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP”  
AROMATIZZATO AL TARTUFO**

ENG	Condiment based on Balsamic vinegar of Modena with Truffle flavour
FRA	Condiment à base de vinaigre balsamique de Modène aromatisé à la Truffe
DEU	Balsamico - Essig aus Modena gewürzt mit Trüffeln

55ml / 100ml / 250ml

**GLT180****CONDIMENTO A BASE DI  
“ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP”  
AROMATIZZATO AL TARTUFO - squeeze**

ENG	GLAZE - based on Balsamic vinegar of Modena with Truffle flavour
FRA	CREME - de vinaigre balsamique de Modène aromatisé à la Truffe
DEU	GLASUR - von Balsamessig aus Modena gewürzt mit Trüffeln

180g



1% TARTUFO

### OLBF100V1

#### CONDIMENTO AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO A BASE DI OLIO

#### EXTRA VERGINE DI OLIVA - con extra Tartufo

ENG	Extra virgin olive oil dressing White Truffle flavour - with extra Truffle
FRA	Condiment à base d'huile d'olive extra vierge aromatisé à la Truffe blanche - avec Truffe extra
DEU	Würze aus natives Olivenöl Extra aromatisiert mit weissem Trüffel - mit extra Trüffel

100ml



NEW PRODUCT

1% TARTUFO

### OLBHF100V1

#### CONDIMENTO AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO A BASE DI OLIO

#### EXTRA VERGINE DI OLIVA - con extra scaglie di Tartufo Bianchetto

ENG	Extra virgin olive oil dressing White Truffle flavour with bianchetto Truffle pieces
FRA	Condiment aromatisé à la Truffe blanche à base d'huile d'olive extra vierge avec lamelles de Truffe bianchetto
DEU	Würze aus natives Olivenöl Extra aromatisiert mit weissem Trüffel mit Bianchetto -Truffelflocken

100ml



1% TARTUFO

### OLNF100V1

#### CONDIMENTO AROMATIZZATO AL TARTUFO NERO A BASE DI OLIO

#### EXTRA VERGINE DI OLIVA - con extra Tartufo

ENG	Extra virgin olive oil dressing Summer Truffle flavour - with extra Truffle
FRA	Condiment à base d'huile d'olive extra vierge aromatisé à la Truffe d'été - avec Truffe extra
DEU	Würze aus natives Olivenöl Extra aromatisiert mit Sommertrüffel mit extra Trüffel

100ml



1% TARTUFO

### OLNP100V1

#### CONDIMENTO AROMATIZZATO AL TARTUFO NERO PREGIATO A BASE DI OLIO

#### EXTRA VERGINE DI OLIVA - con extra Tartufo

ENG	Extra virgin olive oil dressing Black prized Truffle flavour - with extra Truffle
FRA	Condiment à base d'huile d'olive extra vierge aromatisé à la Truffe noire - avec Truffe extra
DEU	Würze aus natives Olivenöl Extra aromatisiert mit schwarzem Trüffel - mit extra Trüffel

100ml



### GLT100V

#### GLASSA A BASE DI “ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP” AROMATIZZATA AL TARTUFO

ENG	Glaze with Balsamic vinegar of Modena and Truffle flavour
FRA	Crème à base de vinaigre Balsamique de Modène aromatisée à la Truffe
DEU	Glasur mit Balsamico-essig aus Modena und Trüffelaroma

100ml



### PRL50

#### PERLE DI TARTUFO

ENG	Truffle pearls
FRA	Perles de Truffe
DEU	Trüffelperlen

50g





FTC250

**FETTUCCINE AL TARTUFO ESTIVO**

ENG | Fettuccine with summer Truffle

FRA | Fettuccine à la Truffe d'été

DEU | Fettuccine mit schwarzem Trüffel

250g



GNT250

**GNOCCHI  
AL TARTUFO ESTIVO**

ENG | Gnocchi with summer Truffle

FRA | Gnocchi à la Truffe d'été

DEU | Gnocchi mit Sommertrüffel

250g



**CHIPS *Tartufritte*®  
PATATINE CON TARTUFO**

ENG | Truffle Chips  
FRA | Chips à la Truffe  
DEU | Kartoffelchips mit Trüffel

45g / 100g



**DOG120  
GRISSINI AL TARTUFO ESTIVO**

ENG | Summer Truffle Grissini  
FRA | Grissini à la Truffe d'été  
DEU | Grissini mit Sommertrüffel

120g



**ARAN100**  
**FRUTTA SECCA MISTA**  
**AROMATIZZATA AL TARTUFO**

**ANACARDI E ARACHIDI**

ENG	Mixed Truffle flavoured nuts cashews and peanuts
FRA	Fruits secs mélangés aromatisée cajou et cacahuètes
DEU	Gemischte Trockenfrüchte Cashew-Karne und Erdnüssen

100g



**NCM100**  
**FRUTTA SECCA MISTA**  
**AROMATIZZATA AL TARTUFO**

**MANDORLE E NOCCIOLE**

ENG	Mixed Truffle flavoured nuts almonds and hazelnuts
FRA	Fruits secs mélangés aromatisée amandes et noisettes
DEU	Gemischte Trockenfrüchte Mandeln und Haselnüsse

100g



**PHT100**  
**PISTACCHI AROMATIZZATI AL TARTUFO**

ENG	Pistachios with Truffle aroma
FRA	Pistaches aromatisées à la Truffe
DEU	Pistazien mit Trüffelaroma

100g



**AN100**  
**ANACARDI AROMATIZZATI AL TARTUFO**

ENG	Dried cashews with Truffle aroma
FRA	Noix de cajou aromatisées à la Truffe
DEU	Cashew-Karne mit Trüffelaroma

100g



**ART100**  
**ARACHIDI CON TARTUFO**

ENG	Peanuts with summer Truffle
FRA	Noix de cacahuètes à la Truffe d'été
DEU	Erdnüssen mit Sommertrüffel

100g

**MIA****DELIZIA AROMATIZZATA AL TARTUFO  
A BASE DI MIELE DI ACACIA**

ENG	Summer Truffle flavoured
FRA	Specialty based on Acacia Honey
DEU	Miel d'Acacia aromatisé à la Truffe d'été
DEU	Spezialität mit

Sommertrüffelgeschmack auf basis von Akazien-honig

40g / 65g / 120g

**MI****DELIZIA AROMATIZZATA AL TARTUFO  
A BASE DI MIELE MILLEFIORI**

ENG	Summer Truffle flavoured
FRA	Specialty based on Millefiori Honey
DEU	Miel Millefiori aromatisé à la Truffe d'été
DEU	Spezialität mit

Sommertrüffelgeschmack auf basis von Millefiori-honig

40g / 65g / 120g / 270g

**CH40****CIOCCOLATINI AL TARTUFO**

ENG	Chocolates with Truffle
FRA	Chocolats à la Truffe
DEU	Schokoladen mit Trüffel

40g

**CH100 - premium box****CIOCCOLATINI AL TARTUFO**

ENG	Chocolates with Truffle
FRA	Chocolats à la Truffe
DEU	Schokoladen mit Trüffel

100g

**BIR330****BIRRA AROMATIZZATA AL TARTUFO**

ENG	Truffle flavoured beer
FRA	Bière aromatisée à la Truffe
DEU	Bier mit Trüffelaroma

330ml

**GRP100****GRAPPA AL TARTUFO - 40°**

ENG	Truffle Grappa
FRA	Grappa à la Truffe
DEU	Trüffel Grappa

100ml

**AMR100****AMARO AL TARTUFO - 21°**

ENG	Truffle amaro
FRA	Amaro à la Truffe
DEU	Trüffelamaro

100ml



T.B.

**TARTUFO BIANCO INTERO**

ENG	Whole white Truffle
FRA	Truffe blanche entière
DEU	Ganzer weisser Trüffel

16g / 25g



CRBI37

**CREMA DI TARTUFO BIANCO**

ENG	White Truffle cream
FRA	Crème de Truffe blanche
DEU	Weisse Trüffelcreme

37g



CRBI

**CREMA DI TARTUFO BIANCO**

ENG	White Truffle cream
FRA	Crème de Truffe blanche
DEU	Weisse Trüffelcreme

45g / 80g



FEBI30

**FETTINE DI TARTUFO BIANCO**

ENG	White Truffle slices
FRA	Truffe blanche en lamelles
DEU	Lamellen von weissem Trüffel

30g



BH.I.

**TARTUFO BIANCHETTO INTERO**

ENG	Whole bianchetto Truffle
FRA	Truffe bianchetto entière
DEU	Ganzer Bianchettotrüffel

18g / 25g



CRBH37

**CREMA DI TARTUFO BIANCHETTO**

ENG	Bianchetto Truffle cream
FRA	Crème de Truffe bianchetto
DEU	Bianchetto Trüffelcreme

37g



CRBH

**CREMA AL TARTUFO BIANCO**

ENG | Bianchetto and White Truffle cream  
 FRA | Crème de Truffe bianchetto et blanche  
 DEU | Bianchetto und weisse Trüffelcreme

45g / 80g / 180g / 270g



FEBH

**FETTINE DI TARTUFO BIANCHETTO**

ENG | Bianchetto Truffle slices  
 FRA | Truffe bianchetto en lamelles  
 DEU | Lamellen von Bianchettotrüffel

50g / 80g / 180g



E.I.A

**TARTUFO ESTIVO INTERΟ**

ENG | Whole summer Truffle  
 FRA | Truffe d'été entière  
 DEU | Ganzer Sommertrüffel

\*18g / \*25g / \*50g / \*80g / \*100g / \*200g



ESTSEC11

**TARTUFO ESTIVO ESSICCATO - macinino**

ENG | Dried summer Truffle - grinder  
 FRA | Truffe d'été déshydratée - broyeur  
 DEU | Getrocknete Sommertrüffel - Mühle

11g

ESTSEC4

**TARTUFO ESTIVO ESSICCATO**

ENG | Dried summer Truffle  
 FRA | Truffe d'été déshydratée  
 DEU | Getrocknete Sommertrüffel

4g



MAES37

**CREMA DI TARTUFO ESTIVO**

ENG | Summer Truffle cream  
 FRA | Crème de Truffe d'été  
 DEU | Sommertrüffel Creme

37g



## MAES

## CREMA DI TARTUFO ESTIVO MACINATO

ENG | Summer Truffle cream  
 FRA | Crème de Truffe d'été  
 DEU | Sommertrüffel Creme

\*50g / \*80g / \*180g / \*500g



## PR.I.

## TARTUFO NERO PREGIATO INTERO

ENG | Whole prized black Truffle  
 FRA | Truffe noire entière  
 DEU | Ganzer Schwarzertrüffel

18g / 25g



## MAPR

## TARTUFO NERO PREGIATO MACINATO

ENG | Minced Prized Black Truffle  
 FRA | Crème de Truffe noire  
 DEU | Creme aus schwarzem Trüffel

50g / 80g



## LAES

## LAMELLE DI TARTUFO ESTIVO

ENG | Summer Truffle slices  
 FRA | Truffe d'été en lamelles  
 DEU | Lamellen von Sommertrüffel

\*50g / \*80g / \*180g / \*500g



## MAPR37

## CREMA DI TARTUFO NERO PREGIATO

ENG | Prized Black Truffle cream  
 FRA | Crème de Truffe noire  
 DEU | Creme aus schwarzem Trüffel

37g



**CRP**

**CREMA DI FUNGHI PORCINI**

ENG	Porcini mushrooms cream
FRA	Crème de cèpes
DEU	Creme mit Steinpilzen

80g / 160g / 470g



**PSBR**

**FUNGHI PORCINI SECCHI - briciole**

ENG	Dried Porcini mushrooms
FRA	Cèpes deshydratés
DEU	Getrocknete Steinpilzen

30g / 50g / 100g / 200g



**PSCM**

**FUNGHI PORCINI SECCHI - commerciale**

ENG	Dried Porcini mushrooms
FRA	Cèpes deshydratés
DEU	Getrocknete Steinpilzen

**PSSP**

**FUNGHI PORCINI SECCHI - speciale**

ENG	Dried Porcini mushrooms
FRA	Cèpes deshydratés
DEU	Getrocknete Steinpilzen

30g / 50g / 100g / 200g



**PSEX**

**FUNGHI PORCINI SECCHI - extra**

ENG	Dried Porcini mushrooms
FRA	Cèpes deshydratés
DEU	Getrocknete Steinpilzen

30g / 50g / 100g / 200g





VTB1

VOGLIA DI TARTUFO BIANCO

STB45 / TAGTEL

ENG	2 Truffle products
FRA	Composition de 2 produits
DEU	2 Truffelprodukte

34,5\*6\*12 (h) cm



OLIB55

OLIERA

OLB55 / BLT55

ENG	Oil cruet
FRA	Huileière
DEU	Olkasten

7,3\*3,5\*13 (h) cm



ILT80

I LOVE TARTUFO

SAT80 / CRT80 / SNT80

ENG	3 Truffle products composition   80g
FRA	Composition de 3 produits   80g
DEU	3 Truffelprodukte   80g

17,5\*6\*6 (h) cm



MINI2GT.22

CONFEZIONE REGALO DI 2 PRODOTTI

MIGNON AL TARTUFO

STB45 / SAT50

ENG	2 Truffle products composition   mini
FRA	Composition de 2 produits   mignon
DEU	2 Truffelprodukte   mini

10\*4,5\*6,3 (h) cm

**MINI3E****CONFEZIONE REGALO DI 3 PRODOTTI****MIGNON AL TARTUFO****SAT50 / PTB45 / OLB55**

ENG	3 Truffle products composition   mini
FRA	Composition de 3 produits   mignon
DEU	3 Truffelprodukte   mini

8\*3,5\*13,4 (h) cm

**MINI4****CONFEZIONE REGALO DI 4 PRODOTTI****MIGNON AL TARTUFO****PPT45 / PTB45 / SAT50 / OLB55**

ENG	4 Truffle products composition   mini
FRA	Composition de 4 produits   mignon
DEU	4 Truffelprodukte   mini

16\*4,5\*10 (h) cm

**MINI4A****COFANETTO REGALO DI 4 PRODOTTI****MIGNON AL TARTUFO****PPT45 / PTB45 / SAT50 / OLB55**

ENG	4 Truffle products composition   mini
FRA	Composition de 4 produits   mignon
DEU	4 Truffelprodukte   mini

17\*12\*5,2 (h) cm

**MINI5****CONFEZIONE REGALO DI 5 PRODOTTI****MIGNON AL TARTUFO****MI65 / PPT45 / PTB45 / SAT50 / SAL50**

ENG	5 Truffle products composition   mini
FRA	Composition de 5 produits   mignon
DEU	5 Truffelprodukte   mini

24\*4,5\*6,5 (h) cm



## MINI5ROMA

CONFEZIONE REGALO DI 5 PRODOTTI

MIGNON AL TARTUFO - Roma

SAT50 / STB45 / PST45 / PTB45 / CT45

ENG | 5 Truffle products composition | mini - Rome  
 FRA | Composition de 5 produits | mignon - Rome  
 DEU | 5 Truffelprodukte | mini - Roma

24\*4,5\*6,5 (h) cm



## OUR AWARDS



## TRISP30GT

TRIS DI SPOLVERATE

SPT30 / SPT30P / SPT30A

ENG | 3 Dressing Powder  
 FRA | Composition de 3 condiment en poudre  
 DEU | 3 Trüffel-pulver

16\*10,5\*3,6 (h) cm



## SLT50GT

VALIGETTA REGALO SALUTI DA...

4 PRODOTTI MIGNON AL TARTUFO

STB45 / SAT50 / SNT50 / PPT45

ENG | 4 Truffle products composition | mini  
 FRA | Composition de 4 produits | mignon  
 DEU | 4 Truffelprodukte | mini

18\*10\*11 (h) cm



**CONF.RE****CONFEZIONE REGALO DI 5 PRODOTTI****AL TARTUFO****OLB250 / RSTAR / SAT180 / PTB80 / PPT130**

ENG | 5 Truffle products composition

FRA | Composition de 5 produits

DEU | 5 Truffelprodukte

35\*24\*7,5 (h) cm

**VAL.REGT.22****CONFEZIONE REGALO DI 8 PRODOTTI****AL TARTUFO****OLNF100|OLBF100 / STB45 / FTC250 / GLT180 / SAT180 / PTB80 / PST80 / RSTAR**

ENG | 8 Truffle products composition

FRA | Composition de 8 produits

DEU | 8 Truffelprodukte

38\*30\*10 (h) cm



## FORMBET

### FORMAGGIO MISTO AL TARTUFO

ENG | Truffle cheese  
 FRA | Fromage à la Truffe  
 DEU | Käse mit Trüffel

da vendere a peso  
 300g / 350g



## SLM

### SALAME AL TARTUFO

ENG | Truffle salami  
 FRA | Saucisson à la Truffe  
 DEU | Salame mit Trüffel

da vendere a peso  
 250g / 300g

**AFFACC****AFFETTATARTUFI | Acciaio inox**

ENG | Truffle slicer - steel  
 FRA | Mandoline - en acier  
 DEU | Truffelschneider - Stahl

**AFFLEG****AFFETTATARTUFI | in legno**

ENG | Truffle slicer - wood  
 FRA | Mandoline - en bois  
 DEU | Truffelschneider - Holz

**SPZZ****SPAZZOLINA PULISCI TARTUFI | Legno**

ENG | Truffle brush - wood  
 FRA | Brosse à truffe - en bois  
 DEU | Trüffel-Bürste - Holz

**ANELLON****Anello di Tartufi Trilogy con****Tartufo Nero**

- ENG | Trilogy Truffle Ring with  
Black truffle  
FRA | Bague Truffe Trilogie avec  
Truffe noire  
DEU | Trilogy Trüffelring mit  
Schwarzem Trüffel

**RCT****Ricettario in carta | 4 lingue**

- ENG | Cook book | 4 languages  
FRA | Livre de recettes | 4 langues  
DEU | Kochbuch | 4 Sprachen

**TARTUFB****Tartufo bianco | da esposizione**

- ENG | White truffle | For exhibition  
FRA | Truffe blanche | Pour l'exposition  
DEU | Weißer Trüffel | Ausstellungsstück

**TARTUFN****Tartufo nero | da esposizione**

- ENG | Black truffle | For exhibition  
FRA | Truffe noire | Pour l'exposition  
DEU | Schwarzer Trüffel | Ausstellungsstück

**FZZ****Fazzoletto per Tartufi**

- ENG | Handkerchief for Truffles  
FRA | Mouchoir pour Truffes  
DEU | Taschentuch für Trüffel

**GREMBIULE****Grembiule logo Giuliano Tartufi**

- ENG | Apron with Giuliano Tartufi logo  
FRA | Tablier avec logo Giuliano Tartufi  
DEU | Schürze mit Giuliano Tartufi-Logo

**BCP****SHOPPER IN CARTA | piccola**

ENG	Paper shopping bag   small size
FRA	Sac en papier   petit taille
DEU	Papierbüte   kleine Grösse

18X8X25 (h) cm

**BCM****SHOPPER IN CARTA | media**

ENG	Paper shopping bag   medium size
FRA	Sac en papier   moyen taille
DEU	Papiertüte   mittlere Grösse

28X37hX10 (h) cm

**BCG****SHOPPER IN CARTA | grande**

ENG	Paper shopping bag   big size
FRA	Sac en papier   grande taille
DEU	Papiertüte   grosse Grösse

41X42hX12 (h) cm

**SPMINIC****SHOPPER IN PLASTICA COMPOSTABILE | misura piccola**

ENG	Compostable plastic bag   small size
FRA	Sac en plastique biodégradable   petit taille
DEU	Beutel aus biologisch abbaubarem Kunststoff   kleine Grösse

**SPMIDIC****SHOPPER IN PLASTICA COMPOSTABILE | misura media**

ENG	Compostable plastic bag   medium size
FRA	Sac en plastique biodégradable   moyen taille
DEU	Beutel aus biologisch abbaubarem Kunststoff   mittlere Grösse



## CROWNER Expo BC

## TESTA | in cartone

ENG | Counter display - cardboard  
FRA | Présentoir de comptoir - en carton  
DEU | Thekendisplay - Karton



## EXPOBC

## ESPOSITORE DA BANCO | in cartone

ENG | Counter display - cardboard  
FRA | Présentoir de comptoir - en carton  
DEU | Thekendisplay - Karton

25,5X21,5X57 (h) cm



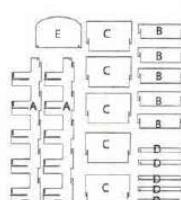
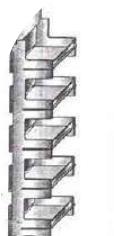
## CROWNER Expo T

## TESTA | in legno

ENG | Head - wood  
FRA | Présentoir - en bois  
DEU | Boden-Display - Holz

Scheda di montaggio  
Mounting Instruction | EXPO T

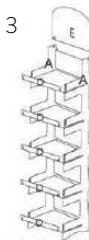
Seguire l'ordine alfabetico  
Follow the alphabetical order



Inserire B in A  
insert B in A



Posizionare l'espositore di spalla per terra  
ed inserire C in A  
Lay the back of the display on the ground  
and insert C in A



Inserire fascette D in asole fianchi A  
inserire E in A  
Insert bars D in the holes of the sides A  
insert E in A

## EXPOT

## ESPOSITORE DA TERRA | in legno

ENG | Floor display - wood  
FRA | Présentoir de terre - en bois  
DEU | Boden-Display - Holz

50X34X175 (h) cm



### POSTERC

**POSTER CARTA NON ADESIVA | blue back**

ENG	POSTER - non-adhesive cardboard   blue back
FRA	POSTER - carton non-adhésif   blue back
DEU	POSTER - nicht haftendem Karton   blue back

70X100 (h) cm

50X75 (h) cm



30cm



### FOREX

**PVC RIGIDO ESPANSO | POLIVINILCLORURO (PVC)**

ENG	FOREX®
FRA	FOREX®
DEU	FOREX®

30X30cm

## MEDIA KIT

Scegli la personalizzazione per:

Crowner **EXPOBC** / Crowner **EXPOT** / **Poster** / **FOREX®**

ENG | Choose customization for: Crowner **EXPOBC** / Crowner **EXPOT** / **Poster** / **FOREX®**

FRA | Choisissez la personnalisation pour : Crowner **EXPOBC** / Crowner **EXPOT** / **Poster** / **FOREX®**

DEU | Wählen Sie die Anpassung für : Crowner **EXPOBC** / Crowner **EXPOT** / **Poster** / **FOREX®**

## GALLERY



**S C A N**  
FOR MEDIA KIT



## Note



**GIULIANO TARTUFI S.p.A.**  
Via Dell'Ulivo 5 - 31, Zona Industriale Sud,  
06026 Pietralunga (PG) Italy  
T. + 39 075 9460079  
[www.giulianotartufi.it](http://www.giulianotartufi.it)

