GIULIANO TARTUFI®

il Lusso Quotidiano.

• **FOOD**SERVICE | **Assortimento Ambiente** •

www.giulianotartufi.it

Giuliano Tartufi nasce dall'hobby e dalla passione di un giovanissimo Giuliano Martinelli, Amministratore Delegato e Fondatore, che già nei primi anni '80 andava ogni mattina nei boschi a cercare tartufi insieme al suo inseparabile cane. Ben presto, Giuliano decide di seguire il suo sogno di dedicarsi esclusivamente alla ricerca e al commercio del tartufo fresco, utilizzando i tartufi invenduti per produrre in un piccolissimo laboratorio i primi prodotti al tartufo conservato. Dal 1991 l'azienda Giuliano Tartufi inizia a partecipare ad alcune delle più importanti fiere Italiane e si specializza così nella commercializzazione, promuovendo il Tartufo, allora poco conosciuto e riservato esclusivamente all'Elite. L'obiettivo della Giuliano Tartufi è, da sempre, condividere con tutti la propria passione per il tartufo, portando le tradizioni culinarie e le tipicità della propria terra in tutto il mondo.
Giuliano Tartufi, infatti, si impegna ogni giorno affinché i suoi valori vengano trasmessi e "sposati" da tutti i suoi partner nazionali ed internazionali: non è un caso che l'elemento grafico che rappresenta l'azienda sia un anello di tartufi, un vero e proprio simbolo dell'eterno ed indissolubile amore per il tartufo divenuto in pochi anni un marchio forte nel mercato mondiale del tartufo grazie ad un'intensa comunicazione ed una distribuzione capillare.
Giuliano Martinelli, il fondatore, ha recentemente ricevuto l'onoreficenza di Cavaliere del Lavoro della Repubblica Italiana, grazie al suo impegno nelle attività sociali e nel reclutamento di personale, offrendo loro lavoro continuo, evoluzione e benefici sociali, ma anche grazie alla crescita aziendale costante, valorizzando così il nostro territorio, il cuore verde dell'Italia "l'Umbria" a cui i nostri Tartufi sono profondamente legati.
Altro attestato di stima per Giuliano, che diventa Direttore della sezione Alimentare della Confederazione Nazionale Artigianato Italiana per la Regione Umbria, una carica molto importante per il nostro settore di nicchia.
Oltre 30 anni di esperienza nella produzione di conserve alimentari al tartufo e 50 anni di esperienza nella ricerca e nel commercio del tartufo fanno si che la Giuliano Tartufi sia leader mondiale dell'intero mercato del tartufo.

La Storia:

1980: Giuliano Martinelli, fondatore e amministratore delegato della Giuliano Tartufi srl inizia la sua carriera da Cacciatore di Tartufi scoprendo una grande passione per questo prezioso fungo ipogeo.
1986-1989: Giuliano inizia ad occuparsi di tartufo fresco nelle fiere locali specializzate nel Tartufo o nei prodotti alimentari locali.
1994: Viene aperto un piccolo laboratorio per la lavorazione del tartufo, vengono realizzati i primi prodotti conservati (la salsa al tartufo prima fra tutti, ancora oggi in vendita).
2001: Viene inaugurata la sede dell'attuale stabilimento (1000 mq).
2008: Giuliano decide di presentare il tartufo come un prezioso Diamante attraverso l'immagine dell'anello di Tartufi, oggi simbolo conosciutissimo e riconosciuto in tutto il mondo.
2014: Ispirato dall'anno di continua espansione aziendale (circa +10% fino al 2014), Giuliano crea insieme ad un partner di fiducia, il "TRUFFLE CONCEPT STORE" dal nome "La Bottega del Tartufo", oggi 50 negozi in Italia.
2016: Nuovo passo per la Giuliano Tartufi: Certificazioni IFS e BRC per conquistare nuove quote di mercato e diventare leader nel mercato mondiale del Tartufo incrementando il fatturato annuo del +20%.
2017: Il Concept store del tartufo "La Bottega del Tartufo" ispira diversi clienti a lanciare un franchising simile di Negozi del tartufo, Angoli del tartufo o Ristoranti del tartufo in vari paesi europei. È la nascita di una nuova tendenza.
2018: L'azienda viene ampliata grazie a nuovi macchinari ed il laboratorio si allarga a 3000 mq. Ciò contribuisce ad aumentare la capacità di produzione fino a 20.000/30.000 vasi al giorno.
2019: La "Spolverata" di Tartufo Giuliano Tartufi vince il Premio internazionale per il condimento più innovativo alla fiera GULFOOD DUBAI di febbraio, Cibus Connect PARMA e alla fiera Foodvabkeurs Specialiteiten nei Paesi Bassi.
2020: L'azienda cresce del +40% nel 2019 con un fatturato superiore a 12.000.000 di euro. Giuliano Martinelli viene nominato Cavaliere della Repubblica Italiana per il suo impegno professionale e sociale. Nel frattempo l'azienda continua la sua crescita e diventa Giuliano Tartufi S.p.A. (LTD). Parte il progetto "Carosello del Tartufo": una full immersion a 360° rivolta a tutti coloro che vogliono scoprire di più su questo misterioso e fantastico mondo.
2021/2022: Viene approvato il progetto di ampliamento azienda fino a 10.000 mq con l'aggiunta di nuovi macchinari per aumentare di cirva 3 volte la capacità produttiva entro il 2027.
2022: I flagship store con il concept Giuliano Tartufi aprono a Riccione e Gubbio.

Giuliano Tartufi born from the hobby and the passion of a very young Giuliano Martinelli, C.E.O and Founder, who, already in the early 80's used to go every morning into the woods to hunt truffles together with his inseparable dog.
Very soon, Giuliano decides to follow his dream to devote himself exclusively to hunt and deal with fresh truffles, using the unsold truffles to produce the first preserved Truffle products in a very small laboratory. Since 1991 Giuliano Tartufi company begin to participate to some of the most important Italian exhibitions and specializes this way in marketing, promoting the Truffle, at this time little know and esclusively reserved to the Elite. 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 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 which became a strong brand in the worldwide truffle market in a few year thanks to a strong communication and capillar distribution Giuliano Martinelli, the founder, has recently received the award of Order of Merit of the Republic of Italy thanks to his engagement in social activities, in recruiting staff offering them continuous job, evolution and social benefits but also for the grown of the company constantly all over the years, increasing the value of our territory, the green heart of Italy "Umbria" from which our Truffles are deeply linked.
The honour continues investing Giuliano becoming Director of the Food section to the Italian National Craft Trades Confederation, Umbria Region, a very important representation for our niche sector.
More than 30 years of experience in producing truffle canned food and 50 years of experience in truffle hunting and dealing, push Giuliano Tartufi to lead the whole worldwide Truffle market.

Brief History:

1980: Giuliano Martinelli, founder and CEO of Giuliano Tartufi srl begin his Truffle Hunter carrier discovering a huge passion for this precious mushroom
1986-1989: Giuliano begin to deal with fresh truffle in local fairs specialised in Truffle or in local food products
1994: Opening of a small laboratory to process the truffle creating some preserved products (the truffle sauce was the first one, still selling today)
2001: Inauguration of the current warehouse and factory (1000 sqm)
2008: Giuliano decided to present the truffle as a precious Diamonds thanks to the ring, today well known and recognized all over the world
2014: inspired by the year of continuous business expansion (about +10% by year until 2014), Giuliano created together with a trusted partner, the "TRUFFLE CONCEPT STORE" calling it La Bottega del Tartufo, today 50 shops in Italy
2016: New step for Giuliano Tartufi: Certifications IFS and BRC to get new market shares and become the leader in the Truffle worldwide market increasing the annual turnover of +20%
2017: The Truffle concept store "La Bottega del Tartufo" inspires several customers to launch a similar franchising Truffle shops, Truffle corners or Truffle restaurant in various European countries. A new trend has born.
2018: The structure has been expanded thanks to new machineries and the laboratory expand to 3000 sqm. This helps to increase the capacity of production to 20,000 / 30,000 jars by day
2019: The Truffle Powder Giuliano Tartufi has won the Innovation Award for the most innovative condiment at GULFOOD DUBAI Trade Show in February, Cibus Connect PARMA and Foodvabkeurs Specialiteiten fair in Netherlands.
2020: Company growth + 40% in 2019 with a turnover of more than 12,000,000 euro. 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.
2021/2022: approved project to expand the facility until 10,000 sqm and new machineries to increase again the capacity of production by 3 times within 2027
2022: The pilots stores and concept Giuliano Tartufi open in Riccione and Gubbio.

Le nostre certificazioni / Our Certifications

SCOPRI LA NOSTRA FILIERA
SEE OUR SUPPLY CHAIN

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

IFS Food

HALAL WHA IT00494 WHA-HALAL.ORG

SALSE TARTUFATE

Salse Tartufate / Truffle Sauces

SAT180

SALSA TARTUFATA - 1% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | TRUFFLE SAUCE - SUMMER TRUFFLE 1%

FRA | SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ - TRUFFE D'ÉTÉ 1%

DEU | SOMMERTRÜFFEL SAUCE - SOMMERTRÜFFEL 1%

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER PROFESSIONISTI
Misto di piccoli pezzi di funghi champignon e tartufo estivo 1%. In vaso di vetro.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONALS
Mix of small pieces of champignon and summer truffle 1%. Glass jar.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
VASO VETRO/ GLASS JAR - 180g

EAN ARTICOLO
8025386000019
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386010445

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-66,8mm h-86,5mm	0,325	4,10	12	140	1680

SAT500

SALSA TARTUFATA - TARTUFO ESTIVO 1%

ENG | TRUFFLE SAUCE - SUMMER TRUFFLE 1%

FRA | SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ - TRUFFE D'ÉTÉ 1%

DEU | SOMMERTRÜFFEL SAUCE - SOMMERTRÜFFEL 1%

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER PROFESSIONISTI
Misto di piccoli pezzi di funghi champignon e tartufo estivo 1%. In vaso di vetro.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONALS
Mix of small pieces of champignon and summer truffle 1%. Glass jar.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
VASO VETRO/ GLASS JAR - 500g

EAN ARTICOLO
8025386000033
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386010452

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-89,8mm h-122mm	0,785	9,84	12	64	768

LSAT1000

SALSA TARTUFATA - TARTUFO ESTIVO 1%

ENG | TRUFFLE SAUCE - SUMMER TRUFFLE 1%

FRA | SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ - TRUFFE D'ÉTÉ 1%

DEU | SOMMERTRÜFFEL SAUCE - SOMMERTRÜFFEL 1%

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER PROFESSIONISTI
Misto di piccoli pezzi di funghi champignon e tartufo estivo 1%. In latta di alluminio.
Facile apertura.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONALS
Mix of small pieces of champignon and summer truffle 1% in aluminium can.
Easy open.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
LATTINA / CAN - 1 Kg

EAN ARTICOLO
8025386046574
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047281

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-101mm h-151mm	1,250	7,3	6	60	360

LSAT1000/3

SALSA TARTUFATA - TARTUFO ESTIVO 3%

ENG | TRUFFLE SAUCE - SUMMER TRUFFLE 3%

FRA | SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ - TRUFFE D'ÉTÉ 3%

DEU | SOMMERTRÜFFEL SAUCE - SOMMERTRÜFFEL 3%

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER PROFESSIONISTI
Misto di piccoli pezzi di funghi champignon e tartufo estivo 3%. In latta di alluminio.
Facile apertura.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONALS
Mix of small pieces of mushrooms and summer Truffle 3%. Alluminium can.
Easy open.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
LATTINA / CAN - 1 Kg

EAN ARTICOLO
8025386046581
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047298

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-101mm h-151mm	1,250	7,3	6	60	360

CRT160

CREMA TARTUFATA- TARTUFO ESTIVO 2%

ENG | TRUFFLE CREAM - SUMMER TRUFFLE 2%

FRA | CREME DE TRUFFES - TRUFFE D'ÉTÉ 2%

DEU | TRÜFFLE CREME - SOMMERTRÜFFEL 2%

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER PROFESSIONISTI
Misto crema spalmabile di funghi champignon e tartufo estivo 2%. In vaso di vetro.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONALS
Mix cream/ spreadable champignon and summer truffle 2%. Glass jar.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
VASO VETRO/ GLASS JAR - 160g

EAN ARTICOLO
8025386001337
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386045997

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-66,8mm h-86,5mm	0,305	3,83	12	140	1680

CRT460

CREMA TARTUFATA - TARTUFO ESTIVO 2%

ENG | TRUFFLE CREAM - SUMMER TRUFFLE 2%

FRA | CREME DE TRUFFES - TRUFFE D'ÉTÉ 2%

DEU | TRÜFFLE CREME - SOMMERTRÜFFEL 2%

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER PROFESSIONISTI
Misto crema spalmabile di funghi champignon e tartufo estivo 2%. In vaso di vetro.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONALS
Mix cream/ spreadable champignon and summer truffle 2%. Glass jar.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
VASO VETRO/ GLASS JAR - 460g

EAN ARTICOLO
8025386001245
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386012869

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-89,8mm h-122mm	0,745	9,36	12	64	768

LCRT1000

CREMA TARTUFATA - TARTUFO ESTIVO 2%

ENG | TRUFFLE CREAM - SUMMER TRUFFLE 2%

FRA | CREME DE TRUFFES - TRUFFE D'ÉTÉ 2%

DEU | TRÜFFLE CREME - SOMMERTRÜFFEL 2%

DETTAGLI DEL PRODOTTO: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL
Misto crema spalmabile di funghi champignon e tartufo estivo 2%. Facile apertura. Latta in alluminio.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONALS
Mix cream/ spreadable champignon and summer truffle 2%. In aluminium can. Easy open.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
LATTINA / CAN - 1 Kg

EAN ARTICOLO
8025386047052
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047304

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-101mm h-151mm	1,250	7,3	6	60	360

SNT170

SALSA NERA CON 5% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | BLACK SAUCE WITH SUMMER TRUFFLE - SUMMER TRUFFLE 5%

FRA | SAUCE NOIRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ - TRUFFE D'ÉTÉ 5%

DEU | SCHWARZE SOMMERTRÜFFLE SAUCE - MIT SOMMERTRÜFFEL 5%

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER PROFESSIONISTI
Misto di piccoli pezzi di funghi e Tartufo estivo 5%. In vaso di vetro.
ALLERGENI: ***Nero di seppia.***

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONALS
Mix of small pieces of mushrooms and summer Truffle 5%. Glass jar.
ALLERGENS: ***Squid ink.***

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
VASO VETRO/ GLASS JAR - 170g

EAN ARTICOLO
8025386004475
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386008589

ALLERGENI / ALLERGENS	
	MOLLUSCHI / CLAMS

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-66,8mm h-86,5mm	0,325	4,10	12	140	1680

SNT500

SALSA NERA CON 5% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | BLACK SAUCE WITH SUMMER TRUFFLE - SUMMER TRUFFLE 5%

FRA | SAUCE NOIRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ - TRUFFE D'ÉTÉ 5%

DEU | SCHWARZE SOMMERTRÜFFLE SAUCE - MIT SOMMERTRÜFFEL 5%

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER PROFESSIONISTI
Misto di piccoli pezzi di funghi e Tartufo estivo 5%. In vaso di vetro.
ALLERGENI: ***Nero di seppia.***

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONALS
Mix of small pieces of mushrooms and summer Truffle 5%. Glass jar.
ALLERGENS: ***Squid ink.***

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
VASO VETRO/ GLASS JAR - 500g

EAN ARTICOLO
8025386004482
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386012135

ALLERGENI / ALLERGENS	
	MOLLUSCHI / CLAMS

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-89,8mm h-122mm	0,785	9,84	12	64	768

LSNT1000

SALSA NERA CON 5% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | BLACK SAUCE WITH SUMMER TRUFFLE - SUMMER TRUFFLE 5%
FRA | SAUCE NOIRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ - TRUFFE D'ÉTÉ 5%
DEU | SCHWARZE SOMMERTRÜFFLE SAUCE - MIT SOMMERTRÜFFEL 5%

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER PROFESSIONISTI
Misto di piccoli pezzi di funghi e Tartufo estivo 5%. In lattina di alluminio. Facile apertura.
ALLERGENI: ***Nero di seppia.***

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONALS
Mix of small pieces of mushrooms and summer Truffle 5%. In aluminium can.
Easy open. ALLERGENS: ***Squid ink.***

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
LATTINA / CAN - 1 Kg

EAN ARTICOLO
8025386001153
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047311

ALLERGENI / ALLERGENS	
	MOLLUSCHI / CLAMS

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-101mm h-151mm	1,250	7,3	6	60	360

SNTC180

SALSA TARTUFATA - TARTUFO ESTIVO 5%

ENG | TRUFFLE SAUCE - SUMMER TRUFFLE 5%

FRA | SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ - TRUFFE D'ÉTÉ 5%

DEU | SOMMERTRÜFFEL SAUCE - SOMMERTRÜFFEL 5%

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER PROFESSIONISTI
Misto di piccoli pezzi di funghi champignon e tartufo estivo 5%. In vaso di vetro.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONALS
Mix of small pieces of champignon and summer truffle 5%. Glass jar.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
VASO VETRO/ GLASS JAR - 180g

EAN ARTICOLO
8025386025081
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047328

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-66,8mm h-86,5mm	0,325	4,10	12	140	1680

SNTC500

SALSA TARTUFATA - TARTUFO ESTIVO 5%

ENG | TRUFFLE SAUCE - SUMMER TRUFFLE 5%

FRA | SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ - TRUFFE D'ÉTÉ 5%

DEU | SOMMERTRÜFFEL SAUCE - SOMMERTRÜFFEL 5%

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER PROFESSIONISTI
Misto di piccoli pezzi di funghi champignon e tartufo estivo 5%. In vaso di vetro.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONALS
Mix of small pieces of champignon and summer truffle 5%. Glass jar.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
VASO VETRO/ GLASS JAR - 500g

EAN ARTICOLO
8025386025098
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047335

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-89,8mm h-122mm	0,785	9,84	12	64	768

LSNTC1000

SALSA TARTUFATA - TARTUFO ESTIVO 5%

ENG | TRUFFLE SAUCE - SUMMER TRUFFLE 5%
FRA | SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ - TRUFFE D'ÉTÉ 5%
DEU | SOMMERTRÜFFEL SAUCE - SOMMERTRÜFFEL 5%

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER PROFESSIONISTI
Misto di piccoli pezzi di funghi champignon e tartufo estivo 5%. In lattina di alluminio. Facile apertura

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONALS
Mix of small pieces of champignon and summer truffle 5%. Aluminium can. Easy open.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
LATTINA / CAN - 1 Kg

EAN ARTICOLO
8025386001160
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047342

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-101mm h-151mm	1,250	7,3	6	60	360

LAT180

SALSA FUNGHI E TARTUFI - TARTUFO ESTIVO 7%

ENG | MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE - SUMMER TRUFFLE 7%

FRA | SAUCE DE CHAMPIGNONS ET TRUFFES - TRUFFE D'ÉTÉ 7%

DEU | PILZ-TRÜFFLE SOßE - SOMMERTRÜFFEL 7%

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER PROFESSIONISTI
Misto di piccoli pezzi di funghi champignon e tartufo estivo 7%. In vaso di vetro

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONALS
Mix of small pieces of champignon and summer truffle 7%. Glass jar.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
VASO VETRO/ GLASS JAR - 180g

EAN ARTICOLO
8025386000187
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386010056

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-66,8mm h-86,5mm	0,325	4,10	12	140	1680

LAT500

SALSA FUNGHI E TARTUFI - TARTUFO ESTIVO 7%

ENG | MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE - SUMMER TRUFFLE 7%
FRA | SAUCE DE CHAMPIGNONS ET TRUFFES - TRUFFE D'ÉTÉ 7%
DEU | PILZ-TRÜFFLE SOßE - SOMMERTRÜFFEL 7%

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER PROFESSIONISTI
Misto di piccoli pezzi di funghi champignon e tartufo estivo 7%. In vaso di vetro

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONALS
Mix of small pieces of champignon and summer truffle 7%. Glass jar.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
VASO VETRO/ GLASS JAR - 500g

EAN ARTICOLO
8025386000194
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386010063

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-89,8mm h-122mm	0,785	9,84	12	64	768

LAT1000L

SALSA FUNGHI E TARTUFI - TARTUFO ESTIVO 7%

ENG | MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE - SUMMER TRUFFLE 7%
FRA | SAUCE DE CHAMPIGNONS ET TRUFFES - TRUFFE D'ÉTÉ 7%
DEU | PILZ-TRÜFFLE SOßE - SOMMERTRÜFFEL 7%

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER PROFESSIONISTI
Misto di piccoli pezzi di funghi champignon e tartufo estivo 7%. In lattina di alluminio.
Facile apertura.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONALS
Mix of small pieces of champignon and summer truffle 7%. In aluminium can.
Easy open.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
LATTINA / CAN - 1 Kg

EAN ARTICOLO
8025386046598
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047359

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-101mm h-151mm	1,250	7,3	6	60	360

STB170

SALSA CON TARTUFO BIANCO - TARTUFO BIANCO 1%

ENG | WHITE TRUFFLE SAUCE - WHITE TRUFFLE 1%

FRA | CREME DE TRUFFES - TRUFFE BLANCHE 1%

DEU | WEISSEM TRÜFFLE SOSSE - WEISSEM TRÜFFEL 1%

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER PROFESSIONISTI
Misto crema spalmabile di funghi champignon e tartufo bianco 1%. In vaso di vetro.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONALS
Mix cream/ spreadable champignon and white truffle 1%. Glass jar.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
VASO VETRO/ GLASS JAR - 170g

EAN ARTICOLO
8025386046598
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386014566

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-66,8mm h-86,5mm	0,315	3,96	12	140	1680

STB470

SALSA CON TARTUFO BIANCO - TARTUFO BIANCO 1%

ENG | WHITE TRUFFLE SAUCE - WHITE TRUFFLE 1%

FRA | CREME DE TRUFFES - TRUFFE BLANCHE 1%

DEU | WEISSEM TRÜFFLE SOSSE - WEISSEM TRÜFFEL 1%

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER PROFESSIONISTI
Misto crema spalmabile di funghi champignon e tartufo bianco 1%. In vaso di vetro.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONALS
Mix cream/ spreadable champignon and white truffle 1%. Glass jar.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
VASO VETRO/ GLASS JAR - 470g

EAN ARTICOLO
8025386009036
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386046024

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-89,8mm h-122mm	0,755	9,47	12	64	768

LSTB1000

SALSA CON TARTUFO BIANCO - TARTUFO BIANCO 1%

ENG | WHITE TRUFFLE SAUCE - WHITE TRUFFLE 1%

FRA | CREME DE TRUFFES - TRUFFE BLANCHE 1%

DEU | WEISSEM TRÜFFLE SOSSE - WEISSEM TRÜFFEL 1%

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER PROFESSIONISTI
Misto crema spalmabile di funghi champignon e tartufo bianco 1%.
In lattina di alluminio. Facile apertura

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONALS
Mix cream/ spreadable champignon and white truffle 1%. In alluminium can.
Easy open.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
LATTINA / CAN - 1 Kg

EAN ARTICOLO
8025386047045
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047366

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-101mm h-151mm	1,250	7,3	6	60	360

SPECIALITÀ AL TARTUFO

02

Specialità al Tartufo / Truffle Specialities

BURB165

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

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER PROFESSIONISTI
Misto crema spalmabile di burro e Tartufo bianco 0,5% e Tartufo bianchetto 5%. In vaso di vetro.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONALS
Mix cream/ spreadable butter and white truffle 0,5% e Tartufo bianchetto 5%. Glass jar.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
VASO VETRO/ GLASS JAR - 165g

EAN ARTICOLO
8025386000477
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386010087

ALLERGENI / ALLERGENS	
	LATTE / MILK

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-66,8mm h-86,6mm	0,310	3,88	12	140	1680

BURB430

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

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER PROFESSIONISTI
Misto crema spalmabile di burro e Tartufo bianco 0,5% e Tartufo bianchetto 5%. In vaso di vetro.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONALS
Mix cream/ spreadable butter and white truffle 0,5% e Tartufo bianchetto 5%. Glass jar.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
VASO VETRO/ GLASS JAR - 430g

EAN ARTICOLO
8025386000484
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386010100

ALLERGENI / ALLERGENS	
	LATTE / MILK

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-89,8mm h-122mm	0,715	9,00	12	64	768

SLTE1

PREPARAZIONE A BASE DI SALE FINO E TARTUFO ESTIVO - TARTUFO ESTIVO 1%

ENG | PREPARATION BASED ON FINE SALT AND SUMMER TRUFFLE

summer truffle 1%

FRA | PREPARATION À BASE DE SEL FIN ET DE TRUFFE D'ÉTÉ

truffe d'été 1%

DEU | ZUBEREITUNG AUF BASIS VON FEINEM SALZ UND SOMMERTRÜFFEL

Sommertrüffel 1%

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Mix di sale fino con Tartufo estivo 1%. Sacchetto in alluminio.
PRODUCT DETAILS: Mix of fine salt with summer truffle 1%. Aluminium bag.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
BAG/ BUSTA 1Kg - PET + ALU + PE

EAN ARTICOLO
8025386046604
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047373

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L-150mm h-270mm	1,035	12,42	12	48	576

SLTE2

PREPARAZIONE A BASE DI SALE FINO E TARTUFO ESTIVO - TARTUFO ESTIVO 10%

ENG | PREPARATION BASED ON FINE SALT AND SUMMER TRUFFLE

summer truffle 10%

FRA | PREPARATION À BASE DE SEL FIN ET DE TRUFFE D'ÉTÉ

truffe d'été 10%

DEU | ZUBEREITUNG AUF BASIS VON FEINEM SALZ UND SOMMERTRÜFFEL

Sommertrüffel 10%

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Mix di sale fino con Tartufo estivo 10%. Sacchetto in alluminio.
PRODUCT DETAILS: Mix of fine salt with summer truffle 10%. Aluminium bag.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
BAG/ BUSTA 1Kg - PET + ALU + PE

EAN ARTICOLO
8025386046611
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047380

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L-150mm h-270mm	1,035	12,42	12	48	576

SLTE3

PREPARAZIONE A BASE DI SALE FINO E TARTUFO ESTIVO - TARTUFO ESTIVO 20%

ENG | PREPARATION BASED ON FINE SALT AND SUMMER TRUFFLE

summer truffle 20%

FRA | PRÉPARATION À BASE DE SEL FIN ET DE TRUFFE D'ÉTÉ

truffe d'été 20%

DEU | ZUBEREITUNG AUF BASIS VON FEINEM SALZ UND SOMMERTRÜFFEL

Sommertrüffel 20%

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Mix di sale fino con Tartufo estivo 20%. Sacchetto in alluminio.
PRODUCT DETAILS: Mix of fine salt with summer truffle 20%. Aluminium bag.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
BAG/ BUSTA 1Kg - PET + ALU + PE

EAN ARTICOLO
8025386046628
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047397

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L-150mm h-270mm	1,035	12,42	12	48	576

SLTE4

PREPARAZIONE A BASE DI SALE FINO E TARTUFO ESTIVO - TARTUFO ESTIVO 35%

ENG | PREPARATION BASED ON FINE SALT AND SUMMER TRUFFLE

summer truffle 35%

FRA | PREPARATION À BASE DE SEL FIN ET DE TRUFFE D'ÉTÉ

truffe d'été 35%

DEU | ZUBEREITUNG AUF BASIS VON FEINEM SALZ UND SOMMERTRÜFFEL

Sommertrüffel 35%

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Mix di sale fino con Tartufo estivo 35%. Sacchetto in alluminio.
PRODUCT DETAILS: Mix of fine salt with summer truffle 35%. Aluminium bag.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
BAG/ BUSTA 1Kg - PET + ALU + PE

EAN ARTICOLO
8025386046635
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047403

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L-150mm h-270mm	1,035	12,42	12	48	576

SAL1000G

SPECIALITÀ ALIMENTARE A BASE DI SALE DI GUÉRANDE E TARTUFO ESTIVO

ENG | PREPARATION BASED ON GREY SALT FROM GUÉRANDE WITH SUMMER TRUFFLE.

FRA | PREPARATION À BASE DE SEL DE GUÉRANDE ET TRUFFE D'ÉTÉ

DEU | ZUBEREITUNG AUF BASIS VON GUÉRANDE SALZ MIT SOMMERTRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Mix di sale di Guérande con Tartufo estivo. Sacchetto in alluminio.
PRODUCT DETAILS: Mix of Grey salt from Guérande with summer truffle. Aluminium bag.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
BAG/ BUSTA 1Kg - PET + ALU + PE

EAN ARTICOLO
8025386024695
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047410

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L-150mm h-270mm	1,035	12,42	12	48	576

SAL1000F

PREPARAZIONE A BASE DI SALE FINO E TARTUFO ESTIVO

ENG | PREPARATION BASED ON FINE SALT AND SUMMER TRUFFLE

FRA | PREPARATION À BASE DE SEL FIN ET DE TRUFFE D'ÉTÉ

DEU | ZUBEREITUNG AUF BASIS VON FEINEM SALZ UND SOMMERTRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: **Mix di sale:fino/grosso con Tartufo estivo. Sacchetto in alluminio.**
PRODUCT DETAILS: **Mix of fine salt with summer truffle. Aluminium bag.**

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
BAG/ BUSTA 1Kg - PET + ALU + PE

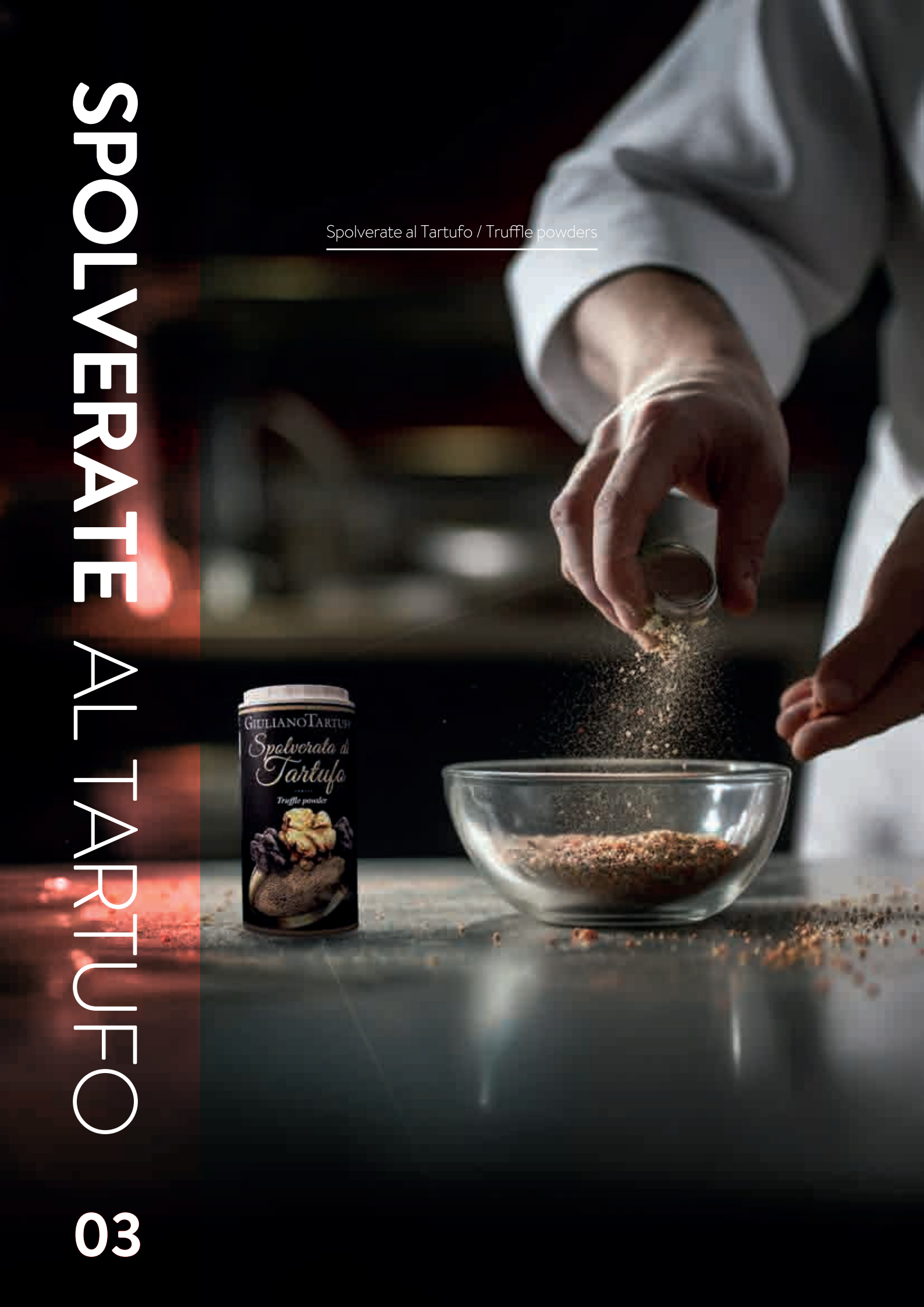
EAN ARTICOLO
8025386047069
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047427

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L-150mm h-270mm	1,035	12,42	12	48	576

SPOLVERATE AL TARTUFO

Spolverate al Tartufo / Truffle powders



SPT100

SPOLVERATA DI TARTUFO
CONDIMENTO A BASE DI TARTUFO ESTIVO E FUNGHI IN POLVERE

ENG | TRUFFLE POWDER
Seasoning based on summer truffle and mushrooms in powder

FRA | POUDRE DE TRUFFE
Condiment à base de truffe d'été et champignons en poudre

DEU | TRÜFFELPULVER
Dressing - Pulver aus Sommer Trüffel und Pilzen

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Mix di spezie, tartufi, funghi per insaporire. Cilindro in PET. Tappo spargisale.
PRODUCT DETAILS: Mix dried spices, truffle, mushrooms for seasoning. In PET salt-spreader jar.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 18 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
TUBETTO CON DOSATORE / PET SALT-SPREADER JAR

EAN ARTICOLO
8025386004116
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386012104

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-49mm h-110mm	0,120	1,62	12	198	2376

SPT400

SPOLVERATA DI TARTUFO
CONDIMENTO A BASE DI TARTUFO ESTIVO E FUNGHI IN POLVERE

ENG | TRUFFLE POWDER
Seasoning based on summer truffle and mushrooms in powder

FRA | POUDRE DE TRUFFE
Condiment à base de truffe d'été et champignons en poudre

DEU | TRÜFFELPULVER
Dressing - Pulver aus Sommer Trüffel und Pilzen

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Mix di spezie, tartufi, funghi per insaporire. Cilindro in PET. Tappo spargisale.
PRODUCT DETAILS: Mix dried spices, truffle, mushrooms for seasoning. In PET salt-spreader jar.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 18 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
TUBETTO CON DOSATORE / PET SALT-SPREADER JAR

EAN ARTICOLO
8025386024923
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047434

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-70mm h-151mm	0,45	5,5	12	80	960

SPT1000

SPOLVERATA DI TARTUFO
CONDIMENTO A BASE DI TARTUFO ESTIVO E FUNGHI IN POLVERE

ENG | TRUFFLE POWDER
Seasoning based on summer truffle and mushrooms in powder

FRA | POUDRE DE TRUFFE
Condiment à base de truffe d'été et champignons en poudre

DEU | TRÜFFELPULVER
Würze aus - Sommer Trüffel und Pilzen Pulver

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Mix di spezie, tartufi, funghi per insaporire.
Busta in PET.
PRODUCT DETAILS: Mix dried spices, truffle, mushrooms for seasoning.
PET bag.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 18 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
BAG/ BUSTA 1Kg - PET + ALU + PE

EAN ARTICOLO
8025386004697
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047441

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L-150mm h-270mm	1,035	12,42	10	48	480

OLII AL TARTUFO

Olii al Tartufo / Truffle Oils

OLB250

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING WHITE TRUFFLE FLAVOUR

FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE BLANCHE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT WEISSEM TRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Olio aromatizzato al Tartufo bianco in bottiglia. Tappo a vite.
PRODUCT DETAILS: White Truffle flavoured Oil in bottle. Screw cap.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 24 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
Bottiglia in vetro - 250ml

EAN ARTICOLO
8025386000811
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386010131

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L-45mm h-218mm	0,485	6,1	12	144	1728

OLB500

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING WHITE TRUFFLE FLAVOUR

FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE BLANCHE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT WEISSEM TRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: **Olio aromatizzato al Tartufo bianco in bottiglia. Tappo a vite.**
PRODUCT DETAILS: **White Truffle flavoured Oil in bottle. Screw cap.**

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 24 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
Bottiglia in vetro - 500ml

EAN ARTICOLO
8025386000781
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386010148

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L-57mm h-267mm	0,830	5,3	6	88	528

OLB1000

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING WHITE TRUFFLE FLAVOUR

FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE BLANCHE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT WEISSEM TRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Olio aromatizzato al Tartufo bianco in bottiglia. Tappo a vite.
PRODUCT DETAILS: White Truffle flavoured Oil in bottle. Screw cap.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 24 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
Bottiglia in vetro - 1000ml

EAN ARTICOLO
8025386000798
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386010155

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L-69mm h-307mm	1,460	9,08	6	88	528

OLN250

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING BLACK TRUFFLE FLAVOUR

FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE NOIRE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT SCHWARZEM TRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Olio aromatizzato al Tartufo bianco in bottiglia. Tappo a vite.
PRODUCT DETAILS: White Truffle flavoured Oil in bottle. Screw cap.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 24 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
Bottiglia in vetro - 250ml

EAN ARTICOLO
8025386000095
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386010186

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L-45mm h-218mm	0,485	6,1	12	144	1728

OLN500

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING BLACK TRUFFLE FLAVOUR

FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE NOIRE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT SCHWARZE TRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Olio aromatizzato al Tartufo nero in bottiglia. Tappo a vite.
PRODUCT DETAILS: Black Truffle flavoured Oil in bottle. Screw cap.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 24 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
Bottiglia in vetro - 500ml

EAN ARTICOLO
8025386000071
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386010193

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L-57mm h-267mm	0,830	5,3	6	88	528

OLN1000

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING BLACK TRUFFLE FLAVOUR

FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE NOIRE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT SCHWARZE TRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Olio aromatizzato al Tartufo nero in bottiglia. Tappo a vite.
PRODUCT DETAILS: Black Truffle flavoured Oil in bottle. Screw cap.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 24 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
Bottiglia in vetro - 1000ml

EAN ARTICOLO
8025386046567
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047458

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L-57mm h-267mm	0,830	5,3	6	88	528

OLT250

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING WHITE TRUFFLE FLAVOUR

FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE BLANCHE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT WEISSEM TRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Olio aromatizzato al Tartufo bianco in lattina. Apertura facile.
PRODUCT DETAILS: White Truffle flavoured Oil in can. Easy opening.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 24 MESI / MONTHS

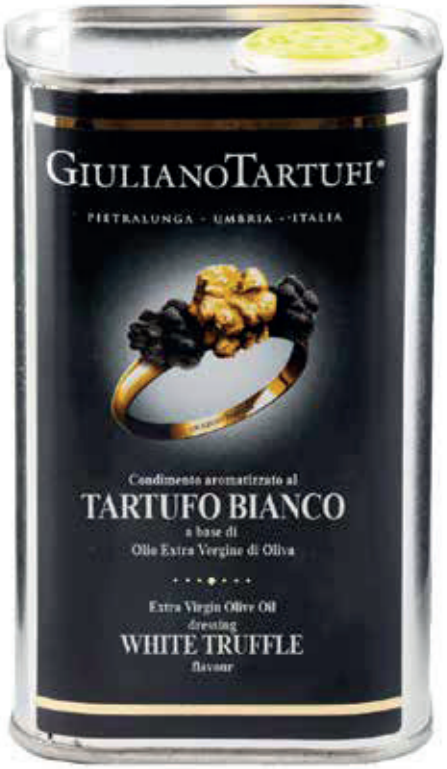
METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
Latta - 250ml

EAN ARTICOLO
8025386001269
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386014658

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L - 70mm W - 45mm h - 110mm	0,290	3,65	12	209	2508



OLT500

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING WHITE TRUFFLE FLAVOUR

FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE BLANCHE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT WEISSEM TRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Olio aromatizzato al Tartufo bianco in lattina. Apertura facile.
PRODUCT DETAILS: White Truffle flavoured Oil in can. Easy opening.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 24 MESI / MONTHS

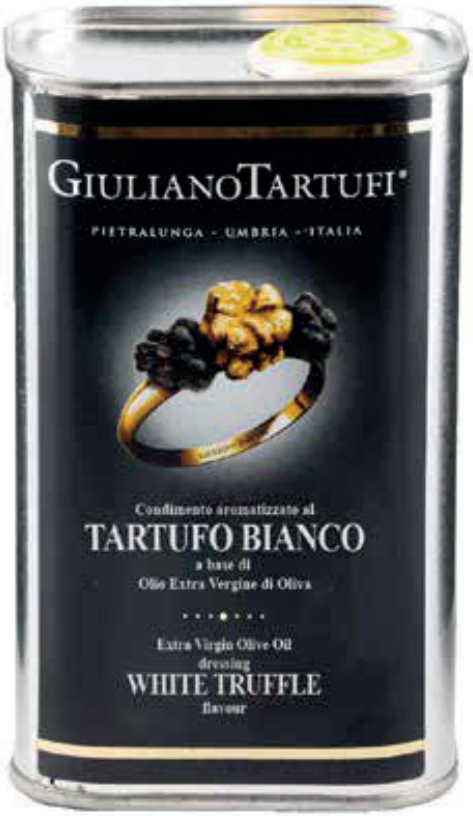
METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
Latta - 500ml

EAN ARTICOLO
8025386001276
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047465

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L - 84mm W - 56mm h - 137mm	0,540	6,8	12	80	960



OLT1000

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING WHITE TRUFFLE FLAVOUR

FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE BLANCHE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT WEISSEM TRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Olio aromatizzato al Tartufo bianco in lattina. Apertura facile.
PRODUCT DETAILS: White Truffle flavoured Oil in can. Easy opening.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 24 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
Latta - 1000ml

EAN ARTICOLO
8025386001283
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047472

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L -101mm W - 69mm h - 178mm	1,040	12,9	12	48	576

OLT5000

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING WHITE TRUFFLE FLAVOUR

FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE BLANCHE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT WEISSEM TRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Olio aromatizzato al Tartufo bianco in lattina. Apertura facile.
PRODUCT DETAILS: White Truffle flavoured Oil in can. Easy opening.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 24 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
Latta - 5000ml

EAN ARTICOLO
8025386003676
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047243

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L -149mm W - 120mm h - 313mm	4,979	30,4	6	24	144

OLTN250

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING BLACK TRUFFLE FLAVOUR

FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE NOIRE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT SCHWARZE TRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Olio aromatizzato al Tartufo nero in lattina. Apertura facile.
PRODUCT DETAILS: Black Truffle flavoured Oil in can. Easy opening.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 24 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
Latta - 250ml

EAN ARTICOLO
8025386001818
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386014665

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L - 70mm W - 45mm h - 110mm	0,290	3,65	12	209	2508

OLTN500

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING BLACK TRUFFLE FLAVOUR

FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE NOIRE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT SCHWARZE TRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Olio aromatizzato al Tartufo nero in lattina. Apertura facile.
PRODUCT DETAILS: Black Truffle flavoured Oil in can. Easy opening.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 24 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
Latta - 500ml

EAN ARTICOLO
8025386011374
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047137

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L - 84mm W - 56mm h - 137mm	0,540	6,8	12	80	960

OLTN1000

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING BLACK TRUFFLE FLAVOUR

FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE NOIRE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT SCHWARZE TRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Olio aromatizzato al Tartufo nero in lattina. Apertura facile.
PRODUCT DETAILS: Black Truffle flavoured Oil in can. Easy opening.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 24 MESI / MONTHS

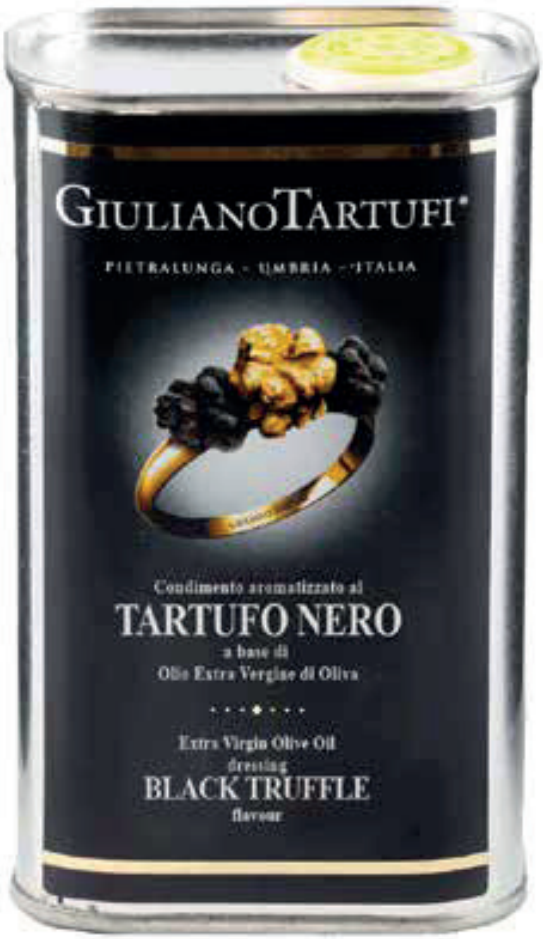
METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
Latta - 1000ml

EAN ARTICOLO
8025386003591
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047489

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L -101mm W - 69mm h - 178mm	1,040	12,9	12	48	576



OLTN5000

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING BLACK TRUFFLE FLAVOUR

FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE NOIRE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT SCHWARZE TRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Olio aromatizzato al Tartufo nero in lattina. Apertura facile.
PRODUCT DETAILS: Black Truffle flavoured Oil in can. Easy opening.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 24 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
Latta - 5000ml

EAN ARTICOLO
8025386003683
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047496

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L -149mm W - 120mm h - 313mm	4,979	30,4	6	24	144

OLBG250

CONDIMENTO AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO A BASE DI OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

ENG | SUNFLOWER OIL DRESSING WHITE TRUFFLE FLAVOUR

FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE BLANCHE À BASE D'HUILE DE TOURNESOL

DEU | WÜRZE AUS SONNENBLUMENÖL AROMATISIERT MIT WEISSEM TRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Olio di girasole aromatizzato al Tartufo bianco in bottiglia. Tappo a vite.
PRODUCT DETAILS: White Truffle flavoured sunflower Oil in bottle. Screw cap.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 24 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
Bottiglia in vetro - 250ml

EAN ARTICOLO
8025386004024
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047502

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L-45mm h-218mm	0,485	6,1	12	144	1728

OLBG500

CONDIMENTO AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO A BASE DI OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

ENG | SUNFLOWER OIL DRESSING WHITE TRUFFLE FLAVOUR

FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE BLANCHE À BASE D'HUILE DE TOURNESOL

DEU | WÜRZE AUS SONNENBLUMENÖL AROMATISIERT MIT WEISSEM TRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Olio di girasole aromatizzato al Tartufo bianco in bottiglia. Tappo a vite.
PRODUCT DETAILS: White Truffle flavoured sunflower Oil in bottle. Screw cap.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 24 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
Bottiglia in vetro - 500ml

EAN ARTICOLO
8025386047144
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047519

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L-57mm h-267mm	0,830	5,3	6	88	528

OLBG1000

CONDIMENTO AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO A BASE DI OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

ENG | SUNFLOWER OIL DRESSING WHITE TRUFFLE FLAVOUR

FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE BLANCHE À BASE D'HUILE DE TOURNESOL

DEU | WÜRZE AUS SONNENBLUMENÖL AROMATISIERT MIT WEISSEM TRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Olio di girasole aromatizzato al Tartufo bianco in bottiglia. Tappo a vite.
PRODUCT DETAILS: White Truffle flavoured sunflower Oil in bottle. Screw cap.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 24 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
Bottiglia in vetro - 1000ml

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L-69mm h-307mm	1,460	9,08	6	88	528

OLBG5000

CONDIMENTO AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO A BASE DI OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

ENG | SUNFLOWER OIL DRESSING WHITE TRUFFLE FLAVOUR

FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE BLANCHE À BASE D'HUILE DE TOURNESOL

DEU | WÜRZE AUS SONNENBLUMENÖL AROMATISIERT MIT WEISSEM TRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Olio di girasole aromatizzato al Tartufo bianco in lattina. Apertura facile.
PRODUCT DETAILS: White Truffle flavoured sunflower Oil in bottle in can. Easy opening.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 24 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
Latta - 5000ml

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L -149mm W - 120mm h - 313mm	4,979	30,4	6	24	144

SOLO TARTUFO

Solo Tartufo / Only Truffle

E.I.100A

TARTUFO ESTIVO INTERO

ENG | WHOLE SUMMER TRUFFLE
(Tuber aestivum Vitt.)

FRA | TRUFFE D'ÉTÉ ENTIÈRE
(Tuber aestivum Vitt.)

DEU | GANZE SOMMERTRÜFFEL
(Tuber aestivum Vitt.)

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Puro Tartufo estivo intero per professionisti.
In salamoia. Vaso in vetro. Utilizzare anche il liquido di governo presente nel vaso.

PRODUCT DETAILS: Pure pikled summer truffle for professionals. Glass jar.
Use the brine for cooking.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 6 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 6 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
VASO DI VETRO
PESO NETTO 120g / PESO SGOCCIOLATO 100g

EAN ARTICOLO
8025386000385
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386010278

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-68,2mm h-113mm	0,300	3,86	12	64	1728

E.I.200A

TARTUFO ESTIVO INTERO

ENG | WHOLE SUMMER TRUFFLE
(Tuber aestivum Vitt.)

FRA | TRUFFE D'ÉTÉ ENTIÈRE
(Tuber aestivum Vitt.)

DEU | GANZE SOMMERTRÜFFEL
(Tuber aestivum Vitt.)

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Puro Tartufo estivo intero per professionisti.
In salamoia. Vaso in vetro. Utilizzare anche il liquido di governo presente nel vaso.

PRODUCT DETAILS: Pure pikled summer truffle for professionals. Glass jar.
Use the brine for cooking.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 6 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 6 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
VASO DI VETRO
PESO NETTO 240g / PESO SGOCCIOLATO 200g

EAN ARTICOLO
8025386000392
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386010285

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-89,8mm h-122mm	0,525	6,70	12	64	768

MAE180

TARTUFO ESTIVO MACINATO

ENG | MINCED SUMMER TRUFFLE
(Tuber aestivum Vitt.)

FRA | TRUFFE D'ÉTÉ HACHÉE
(Tuber aestivum Vitt.)

DEU | GEHACKTES SOMMERTRÜFFEL
(Tuber aestivum Vitt.)

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Puro Tartufo estivo macinato finemente. Spalmabile. Vaso di vetro.

PRODUCT DETAILS: Thinly minced summer Truffle. Spreadable. Glass jar.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
VASO VETRO/ GLASS JAR - 180g

EAN ARTICOLO
8025386000316
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047557

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-66,8mm h-86,5mm	0,325	4,10	12	140	1680

MAE500

TARTUFO ESTIVO MACINATO

ENG | MINCED SUMMER TRUFFLE
(Tuber aestivum Vitt.)

FRA | TRUFFE D'ÉTÉ HACHÉE
(Tuber aestivum Vitt.)

DEU | GEHACKTES SOMMERTRÜFFEL
(Tuber aestivum Vitt.)

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Puro Tartufo estivo macinato finemente. Spalmabile. Vaso di vetro.

PRODUCT DETAILS: Thinly minced summer Truffle. Spreadable. Glass jar.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
VASO VETRO/ GLASS JAR - 500g

EAN ARTICOLO
8025386000323
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047564

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-89,8mm h-122mm	0,785	9,84	12	64	768

LAE180

LAMELLE DI TARTUFO ESTIVO

ENG | SUMMER TRUFFLE SLICES
(Tuber aestivum Vitt.)

FRA | LAMELLES DE TRUFFE D'ÉTÉ
(Tuber aestivum Vitt.)

DEU | SOMMERTRÜFFEL IN SCHEIBEN
(Tuber aestivum Vitt.)

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Lamelle di Tartufo estivo in olio extra vergine di oliva.
Vaso di vetro.
PRODUCT DETAILS: Summer truffle slices in extra virgin olive oil.
Glass jar.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 6 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 6 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
VASO DI VETRO
PESO NETTO 180g / PESO SGOCCIOLATO 130g

EAN ARTICOLO
8025386000231
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386010476

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-68,2mm h-113mm	0,325	4,10	12	140	1680

LAE500

LAMELLE DI TARTUFO ESTIVO

ENG | SUMMER TRUFFLE SLICES
(Tuber aestivum Vitt.)

FRA | LAMELLES DE TRUFFE D'ÉTÉ
(Tuber aestivum Vitt.)

DEU | SOMMERTRÜFFEL IN SCHEIBEN
(Tuber aestivum Vitt.)

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Lamelle di Tartufo estivo in olio extra vergine di oliva.
Vaso di vetro.
PRODUCT DETAILS: Summer truffle slices in extra virgin olive oil.
Glass jar.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 6 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 6 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
VASO DI VETRO
PESO NETTO 500g / PESO SGOCCIOLATO 350g

EAN ARTICOLO
8025386000262
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386046123

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

UNIT DIMENSION	UNIT WEIGHT Kg	CASE WEIGHT Kg	PCS PER CASES	CASES PER PALLET	PCS PER PALLET
ø-89,8mm h-122mm	0,785	9,84	12	64	768

LAE1000L

LAMELLE DI TARTUFO ESTIVO

ENG | SUMMER TRUFFLE SLICES
(Tuber aestivum Vitt.)

FRA | LAMELLES DE TRUFFE D'ÉTÉ
(Tuber aestivum Vitt.)

DEU | SOMMERTRÜFFEL IN SCHEIBEN
(Tuber aestivum Vitt.)

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Lamelle di Tartufo estivo in olio extra vergine di oliva. In latta di alluminio. Facile apertura.
PRODUCT DETAILS: Summer truffle slices in extra virgin olive oil. in aluminium can. Easy open.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
LATTINA / CAN - 1 Kg

EAN ARTICOLO
8025386047274
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047571

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-101mm h-151mm	1,250	7,3	6	60	360

LAE1000SL

LAMELLE DI TARTUFO ESTIVO IN SALAMOIA

ENG | SUMMER TRUFFLE SLICES - **in brine**
(Tuber aestivum Vitt.)

FRA | LAMELLES DE TRUFFE D'ÉTÉ - **en saumure**
(Tuber aestivum Vitt.)

DEU | SOMMERTRÜFFEL IN SCHEIBEN - **in Sole**
(Tuber aestivum Vitt.)

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Lamelle di Tartufo estivo in acqua e sale.
In latta di alluminio. Facile apertura.
PRODUCT DETAILS: Summer truffle slices in water and salt.
In aluminium can. Easy open.

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL SHELF LIFE | 36 MESI / MONTHS

METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD
TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI.
AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.

FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING
LATTINA / CAN - 1 Kg

EAN ARTICOLO
8025386047014
EAN IMBALLO SECONDARIO
8025386047588

VEGETARIAN VEGAN NON OGM

DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-101mm h-151mm	1,250	7,3	6	60	360

ESSERE**SOSTENIBILI**

SMALTIMENTO PACKAGING

Di seguito troverai tutte le informazioni utili e necessarie a differenziare ogni materiale di cui sono composti i nostri prodotti, sempre assicurandoti delle norme adottate dal tuo comune di residenza.

◆ IMBALLO PRIMARIO ◆

TAPPO	C/FE91	METALLI
VASO VETRO	GL70	VETRO
TAPPO	C/ALU90	METALLI
BOTTIGLIA	GL70	VETRO
TAPPO	PE HD	PLASTICA
CONTENITORE	PP05	
BARATTOLO	FE40	METALLI
BUSTA	PET ALU PE	INDIFF.
VASCHETTA	PET	PLASTICA
BUSTA	PET	PLASTICA
SCATOLA	PAP20	CARTA

IMBALLO SECONDARIO ◆

◆

SCATOLA	PAP20	CARTA