

GIULIANO TARTUFI®

il 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”

Giuliano Martinelli

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 effigie dell'azienda: l'anello composto da tartufi bianchi e neri.

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

Nel 2015 vengono conseguite 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://labottegadel tartufo.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 unauf lölichen 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://labottagadeltartufo.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 inséparable 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://labottagadeltartufo.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: Dubai (Gulfood, février 2019), Parma (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 Truffe 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 monomarkes se poursuit. La transition vers la durabilité environnementale a commencé et l'internationalisation de plus en plus constante des entreprises se poursuit.



da Dicembre a Febbraio / from December to February

INVERNO / WINTER / HIVER / WINTER

Décembre à Février / von Dezember bis Februar

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

PRIMAVERA / SPRING / FRUHLING / PRINTEMPS



Tuber melanosporum

TARTUFO NERO PREGIATO

Prized Black Truffle
Truffe Noire
Schwarzer Trüffel

le Stagioni del

TARTUFO

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



Tuber magnatum Pico

TARTUFO BIANCO

White Truffle
Truffe Blanche
Weißer Trüffel

Tuber aestivum Vitt.

TARTUFO ESTIVO

Summer Truffle
Truffe d'été
Sommertrüffel



Tuber borchii Vitt. o albidum

TARTUFO BIANCHETTO

Bianchetto Truffle
Truffe Bianchetto
Bianchetto Trüffel

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

AUTUNNO / AUTUMN / AUTOMNE / HERBST

da Maggio a Settembre / from May to September

de Mai à Septembre / von Mai bis September



ESTATE / SUMMER / ÉTÉ / SOMMER

1

SALSE TARTUFATE*Truffle Sauces | Sauces à la Truffe | Trüffelsaucen*

2

SPECIALITÀ AL TARTUFO*Truffle Specialities | Spécialités à la Truffe | Spezialitäten mit Trüffel*

7

STREET FOOD E FUSION AL TARTUFO*Truffle Street food and Fusion | Street food et Fusion à la Truffe | Trüffel Street Food und Fusion*

8

SPOLVERATE AL TARTUFO*Truffles Powders | Truffes en poudre | Trüffelpulver*

9

OLIO E ACETO AL TARTUFO*Truffle Oil and Vinegar | Huile et vinaigre à la Truffe | Trüffelöl und Trüffleessig*

12

PREMIUM AL TARTUFO*Truffle Premium | Truffe Premium | Trüffel Premium*

13

PRIMI PIATTI*First dishes | Premiers cours | Erste Gänge*

15

SNACKS SALATI*Savoury Snacks | Collations à la truffe | Trüffelsnacks*

17

SNACKS E SFIZI DOLCI*Sweet Snacks | Collations sucrées | Süße Snacks*

18

DRINK AL TARTUFO*Truffle drinks | Boissons à la truffe | Trüffelgetränke*

19

SOLO TARTUFO*Only Truffle | Seulement Truffe | Nur Trüffel*

22

SPECIALITÀ AI FUNGHI PORCINI*Porcini Mushrooms Specialities | Spécialités aux cèpes | Steinpilzspezialitäten*

23

CONFEZIONI REGALO*Gift boxes | Boites cadeau | Geschenkboxen*

27

FRESCHI*Fresh products | Produits frais | Frische Produkte*

28

ACCESSORI*Accessories | Accessoires | Zubehör*

29

MERCHANDISING*Merchandising | Marchandisage | Merchandising*



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 / 170g / 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 a 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 Artishoken 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 Parmesankäse 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^{FIN}

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^{GR}

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^{FIN}

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

**SAL50NM****FIOCCHI 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****FIOCCHI 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 Weisses 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



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



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

DRESSING
FOR FISH DISHES



TRUFFLE *Street* FOOD



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

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



SPT A SPOLVERATA DI AGLIO, PEPERONCINO & 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



OLB

**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 Truffe blanche à base d'huile d'olive extra vierge
DEU	Würze aus natives Olivenöl Extra 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 Black Truffle flavour
FRA	Condiment à base d'huile d'olive extra vierge aromatisé à la Truffe noire
DEU	Würze aus natives Olivenöl Extra aromatisiert mit schwarzem Trüffel

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



olioaltartufo.it



olioaltartufo.it



OLBF

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

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

*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 Black Truffle flavour with summer Truffle pieces
FRA	Condiment à base d'huile d'olive extra vierge aromatisé à la Truffe noire avec lamelles de Truffe d'été
DEU	Würze aus natives Olivenöl Extra aromatisiert mit schwarzem -Truffelflocken

*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 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

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



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



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 -Trüffelflocken |

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



RSTAR RISO CARNAROLI AL TARTUFO ESTIVO

ENG | Carnaroli Rice with summer Truffle
FRA | Riz Carnaroli à la Truffe d'été
DEU | Carnaroli-reis mit Sommertrüffel

350g

RSTP RISO CARNAROLI AL TARTUFO ESTIVO - pet

ENG | Carnaroli Rice with
summer Truffle - pet
FRA | Riz Carnaroli à la
Truffe d'été - pet
DEU | Carnaroli-reis mit
Sommertrüffel - pet

350g

PLTAR POLENTA AL TARTUFO ESTIVO

ENG | Polenta with summer Truffle
FRA | Polenta à la Truffe d'été
DEU | Sommertrüffel-polenta

350g

PLTP POLENTA AL TARTUFO ESTIVO - pet

ENG | Polenta with
summer Truffle - pet
FRA | Polenta à la
Truffe d'été - pet
DEU | Sommertrüffel-polenta
- pet

350g



STRATA STRANGOZZI AL TARTUFO ESTIVO

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

250g



TAGTEL TAGLIATELLE AL TARTUFO BIANCO

ENG | Tagliatelle with White Truffle
FRA | Tagliatelle à la Truffe blanche
DEU | Tagliatelle mit weissem Trüffel

250g



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-Kerne 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-Kerne 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 Specialty based on Acacia Honey
FRA	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 Specialty based on Millefiori Honey
FRA	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



Alc. 5,2% Vol.

BIR330

BIRRA AROMATIZZATA AL TARTUFO

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

330ml



Alc. 40 % Vol.

GRP100

GRAPPA AL TARTUFO - 40°

ENG | Truffle Grappa
FRA | Grappa à la Truffe
DEU | Trüffel Grappa

100ml



Alc. 21 % Vol.

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 / 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 INTERO

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

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



ESTSEC4

TARTUFO ESTIVO ESSICCATO

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

4g



ESTSEC11

TARTUFO ESTIVO ESSICCATO - macinato

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

11g



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

30g / 50g / 100g / 200g

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

ENG	Oil and vinegar cruet
FRA	Huilière
DEU	Ölkasten

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

- OLB55 / BLT55



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 / STB45 / 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 / STB45 / 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 / STB45 / 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 Trüffelprodukte 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 Trüffelprodukte 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



+2/+4 °C

**FORMINA****FORMAGGIO MISTO AL TARTUFO**

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

da vendere a peso
200g / 300g



+2/+4 °C

**FORMBET****FORMAGGIO MISTO AL TARTUFO**

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

da vendere a peso
300g / 350g



+2/+4 °C

**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



TTS

TRUFFLE TABLE SET | Set per Tartufo fresco

ENG	Truffle table - Fresh truffle set
FRA	Mandoline - en acier
DEU	Truffelschneider - Stahl



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



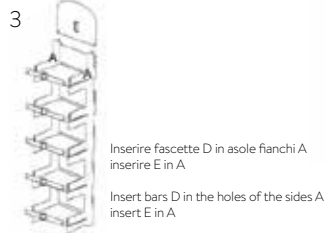
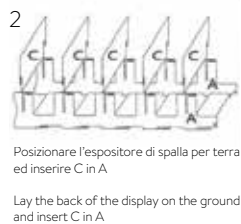
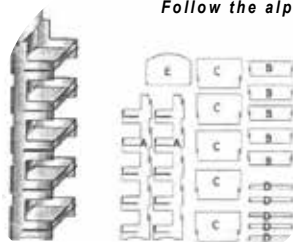
CROWNER Expo T

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



EXPOT

ESPOSITORE DA TERRA | in legno

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

50X34X175 (h) cm



BCP

SHOPPER IN CARTA | piccola

ENG | Paper shopping bag | small size
FRA | Sac en papier | petit taille
DEU | Papiertüte | 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

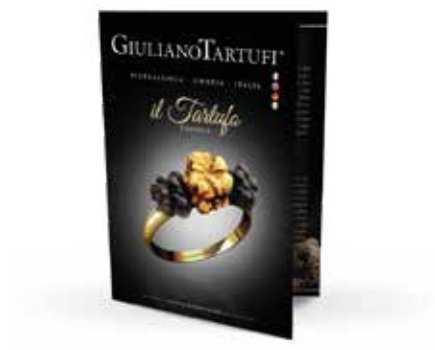
ENG | Compostable plastic bag | small size
FRA | Sac en plastique biodégradable | petit taille
DEU | Beutel aus biologisch abbaubarem Kunststoff | kleine Grösse



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



RCT

Ricettario in carta | 4 lingue

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



ANELLON

Anello di Tartufi Trilogy con Tartufo Nero

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



ANELLOB

Anello di Tartufi Trilogy - Argento

ENG	Trilogy Truffle Ring Silver
FRA	Bague Truffe Trilogie Argent
DEU	Trilogy Trüffeling Silber



FZZ

Fazzoletto per Tartufi

ENG	Handkerchief for Truffles
FRA	Mouchoir pour Truffles
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



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

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

