

GIULIANO TARTUFI®



• FOODSERVICE •
Assortimento Ambiente



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 venduti 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 sì 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 onnipotissimo 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 Foodvabeurs 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 circa 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 exclusively 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 Foodvabeurs 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



SALSE TARTUFATE

Salse Tartufate / Truffle Sauces





SAT180

SALSA TARTUFATA - 1% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | TRUFFLE SAUCE - 1% OF SUMMER TRUFFLE
 FRA | SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ - 1% TRUFFE D'ÉTÉ
 DEU | SOMMERTRÜFFEL SAUCE - 1% MIT SOMMERTRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE
 Misto composto da piccoli pezzi di funghi champignon e Tartufo estivo 1%. In vaso di vetro.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE
 Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 1%. Glass jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 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					
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	
EAN ARTICOLO			EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386000019			8025386010445			



SAT500

SALSA TARTUFATA - 1% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | TRUFFLE SAUCE - 1% OF SUMMER TRUFFLE
 FRA | SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ - 1% TRUFFE D'ÉTÉ
 DEU | SOMMERTRÜFFEL SAUCE - 1% MIT SOMMERTRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE
 Misto composto da piccoli pezzi di funghi champignon e Tartufo estivo 1%. In vaso di vetro.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE
 Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 1%. Glass jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 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					
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	
EAN ARTICOLO			EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386000033			8025386010452			



LSAT1000

SALSA TARTUFATA - 1% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | TRUFFLE SAUCE - 1% OF SUMMER TRUFFLE
 FRA | SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ - 1% TRUFFE D'ÉTÉ
 DEU | SOMMERTRÜFFEL SAUCE - 1% MIT SOMMERTRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE
 Misto composto da piccoli pezzi di funghi champignon e Tartufo estivo 1%. In lattina di alluminio.
 Facile apertura.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE
 Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 1%. Aluminum can.
 Easy open.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 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					
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	84	504	
EAN ARTICOLO			EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386046574			8025386047281			



LSAT1000/3

SALSA TARTUFATA - 3% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | TRUFFLE SAUCE - 3% OF SUMMER TRUFFLE

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

DEU | SOMMERTRÜFFEL SAUCE - 3% MIT SOMMERTRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE

Misto composto da piccoli pezzi di funghi champignon e Tartufo estivo 3%. In latta di alluminio. Facile apertura.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE

Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 3%. Aluminum can.

Easy open.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 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					
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	84	504	
EAN ARTICOLO			EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386046581			8025386047298			



CRT160

CREMA TARTUFATA- 2% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | TRUFFLE CREAM - 2% OF SUMMER TRUFFLE
 FRA | CREME DE TRUFFES - 2% TRUFFE D'ÉTÉ
 DEU | TRÜFFLECREME - 2% MIT SOMMERTRÜFFEL

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

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE
 Mix cream/ spreadable champignon and summer Truffle 2%. Glassa jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 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				
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
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386001337		8025386045997			



CRT460

CREMA TARTUFATA- 2% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | TRUFFLE CREAM - 2% OF SUMMER TRUFFLE
 FRA | CREME DE TRUFFES - 2% TRUFFE D'ÉTÉ
 DEU | TRÜFFLECREME - 2% MIT SOMMERTRÜFFEL

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

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE
 Mix cream/ spreadable champignon and summer Truffle 2%. Glassa jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 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				
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
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386001245		8025386012869			



LCRT1000

CREMA TARTUFATA- 2% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | TRUFFLE CREAM - 2% OF SUMMER TRUFFLE
 FRA | CREME DE TRUFFES - 2% TRUFFE D'ÉTÉ
 DEU | TRÜFFELCREME - 2% MIT SOMMERTRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE
 Misto crema spalmabile di funghi champignon e Tartufo estivo 2%. Facile apertura. Latta in alluminio.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE
 Mix cream/ spreadable champignon and summer Truffle 2%. Aluminum can. Easy open.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 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				
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	84	504
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386047052		8025386047304			



SNT180

SALSINA NERA CON 5% DI TARTUFO ESTIVO

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

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE
 Misto composto da piccoli pezzi di funghi champignon e Tartufo estivo 5%. In vaso di vetro.
 ALLERGENI: Nero di seppia.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE
 Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 5%. Glass jar.
 ALLERGENS: Squid ink.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 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				
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
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386004475		8025386008589			
ALLERGENI / ALLERGENS					
MOLLUSCHI / CLAMS					



SNT500

SALSINA NERA CON 5% DI TARTUFO ESTIVO

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

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE
 Misto composto da piccoli pezzi di funghi champignon e Tartufo estivo 5%. In vaso di vetro.
 ALLERGENI: Nero di seppia.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE
 Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 5%. Glass jar.
 ALLERGENS: Squid ink.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 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				
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
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386004482		8025386012135			
ALLERGENI / ALLERGENS					
MOLLUSCHI / CLAMS					



LSNT1000

SALSINA NERA CON 5% DI TARTUFO ESTIVO

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

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE
 Misto composto da piccoli pezzi di funghi champignon e Tartufo estivo 5%. In lattina di alluminio.
 Facile apertura. ALLERGENI: Nero di seppia.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE
 Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 5%. Aluminum can.
 Easy open. ALLERGENS: Squid ink.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 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				
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	84	504
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386001153		8025386047311			
ALLERGENI / ALLERGENS					
MOLLUSCHI / CLAMS					



SNTC180

SALSA TARTUFATA - 5% DI TARTUFO ESTIVO

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

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE
 Misto composto da piccoli pezzi di funghi champignon e Tartufo estivo 5%. In vaso di vetro.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE
 Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 5%. Glass jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 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				
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
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386025081		8025386047328			



SNTC500

SALSA TARTUFATA - 5% DI TARTUFO ESTIVO

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

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE
 Misto composto da piccoli pezzi di funghi champignon e Tartufo estivo 5%. In vaso di vetro.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE
 Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 5%. Glass jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 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				
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
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386025098		8025386047335			



LSNTC1000

SALSA NERA CON TARTUFO - 5% DI TARTUFO ESTIVO

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

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE
 Misto composto da piccoli pezzi di funghi champignon e Tartufo estivo 5%. In lattina di alluminio. Facile apertura.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE
 Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 5%. Aluminum can. Easy open

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 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				
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	84	504
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386001160		8025386047342			



LAT180

SALSA FUNGHI E TARTUFI - 7% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE - 7% OF SUMMER TRUFFLE
 FRA | SAUCE DE CHAMPIGNONS ET TRUFFES - 7% TRUFFE D'ÉTÉ
 DEU | CHAMPIGNONS UND TRÜFFEL SAUCE - 7% MIT SOMMERTRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE
 Misto composto da piccoli pezzi di funghi champignon e Tartufo estivo 7%. In vaso di vetro.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE
 Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 7%. Glass jar.

	USE BY 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					
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	
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO				
8025386000187		8025386010056				



LAT500

SALSA FUNGHI E TARTUFI - 7% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE - 7% OF SUMMER TRUFFLE
 FRA | SAUCE DE CHAMPIGNONS ET TRUFFES - 7% TRUFFE D'ÉTÉ
 DEU | CHAMPIGNONS UND TRÜFFEL SAUCE - 7% MIT SOMMERTRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE
 Misto composto da piccoli pezzi di funghi champignon e Tartufo estivo 7%. In vaso di vetro.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE
 Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 7%. Glass jar.

	USE BY 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					
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	
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO				
8025386000194		8025386010063				



LAT1000L

SALSA FUNGHI E TARTUFI - 7% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE - 7% OF SUMMER TRUFFLE
 FRA | SAUCE DE CHAMPIGNONS ET TRUFFES - 7% TRUFFE D'ÉTÉ
 DEU | CHAMPIGNONS UND TRÜFFEL SAUCE - 7% MIT SOMMERTRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE
 Misto composto da piccoli pezzi di funghi champignon e Tartufo estivo 7%. In lattina di alluminio.
 Facile apertura.

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE
 Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 7%. Aluminum can.
 Easy open.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 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					
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	84	504	
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO				
8025386046598		8025386047359				



STB170

SALSA CON TARTUFO BIANCO - 1% TARTUFO BIANCO

ENG | WHITE TRUFFLE SAUCE - 1% OF WHITE TRUFFLE
 FRA | CREME DE TRUFFES - 1% TRUFFE BLANCHE
 DEU | WEISSEMTRÜFFEL SOSSE - 1% MIT WEISSEM TRÜFFEL

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

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE
 Mix cream/ spreadable champignon and white Truffle 1%. Glass jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 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					
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	
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO				
8025386046598		8025386014566				



STB470

SALSA CON TARTUFO BIANCO - 1% TARTUFO BIANCO

ENG | WHITE TRUFFLE SAUCE - 1% OF WHITE TRUFFLE
 FRA | CREME DE TRUFFES - 1% TRUFFE BLANCHE
 DEU | WEISSEMTRÜFFEL SOSSE - 1% MIT WEISSEM TRÜFFEL

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

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE
 Mix cream/ spreadable champignon and white Truffle 1%. Glass jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 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					
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	
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO				
802538609036		8025386046024				



LSTB1000

SALSA CON TARTUFO BIANCO - 1% TARTUFO BIANCO

ENG | WHITE TRUFFLE SAUCE - 1% OF WHITE TRUFFLE
 FRA | CREME DE TRUFFES - 1% TRUFFE BLANCHE
 DEU | WEISSEMTRÜFFLE SOSSE - 1% MIT WEISSEM TRÜFFEL

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

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE
 Mix cream/ spreadable champignon and white Truffle 1%. Aluminum can.
 Easy open.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 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					
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	84	504	
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO				
8025386047045		8025386047366				

SPECIALITÀ AL TARTUFO

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 USO PROFESSIONALE
 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 PROFESSIONAL USE
 Mix cream/ spreadable butter and white Truffle 0,5% and bianchetto Truffle 5%. Glass jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 36 MESI / MONTHS		EAN ARTICOLO 802538600477		
			EAN IMBALLO SECONDARIO 8025386010087		
	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.		ALLERGENI / ALLERGENS LATTE / MILK		
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO/ GLASS JAR - 165g				
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 USO PROFESSIONALE
 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 PROFESSIONAL USE
 Mix cream/ spreadable butter and white Truffle 0,5% and bianchetto Truffle 5%. Glass jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 36 MESI / MONTHS		EAN ARTICOLO 802538600484		
			EAN IMBALLO SECONDARIO 8025386010100		
	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.		ALLERGENI / ALLERGENS LATTE / MILK		
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO/ GLASS JAR - 430g				
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



SAL1000G

SPECIALITÀ ALIMENTARE A BASE DI SALE DI GUÉRANDE E TARTUFO ESTIVO

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

FRA | PRÉPARATION 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. Aluminum bag.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 36 MESI / MONTHS	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">EAN ARTICOLO</td> </tr> <tr> <td colspan="2">8025386024695</td> </tr> <tr> <td colspan="2">EAN IMBALLO SECONDARIO</td> </tr> <tr> <td colspan="2">8025386047410</td> </tr> </table>				EAN ARTICOLO		8025386024695		EAN IMBALLO SECONDARIO		8025386047410					
	EAN ARTICOLO																
	8025386024695																
EAN IMBALLO SECONDARIO																	
8025386047410																	
	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																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>DIMENSIONI UNITÀ</th> <th>PESO UNITÀ Kg</th> <th>PESO CARTONE Kg</th> <th>PEZZI PER CARTONE</th> <th>CARTONI PER PALLET</th> <th>PEZZI PER PALLET</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>L-150mm h-270mm</td> <td>1,035</td> <td>12,42</td> <td>12</td> <td>48</td> <td>576</td> </tr> </tbody> </table>	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					
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 | PRÉPARATION 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 con Tartufo estivo. Sacchetto in alluminio.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 36 MESI / MONTHS	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">EAN ARTICOLO</td> </tr> <tr> <td colspan="2">8025386047069</td> </tr> <tr> <td colspan="2">EAN IMBALLO SECONDARIO</td> </tr> <tr> <td colspan="2">8025386047427</td> </tr> </table>				EAN ARTICOLO		8025386047069		EAN IMBALLO SECONDARIO		8025386047427					
	EAN ARTICOLO																
	8025386047069																
EAN IMBALLO SECONDARIO																	
8025386047427																	
	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																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>DIMENSIONI UNITÀ</th> <th>PESO UNITÀ Kg</th> <th>PESO CARTONE Kg</th> <th>PEZZI PER CARTONE</th> <th>CARTONI PER PALLET</th> <th>PEZZI PER PALLET</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>L-150mm h-270mm</td> <td>1,035</td> <td>12,42</td> <td>12</td> <td>48</td> <td>576</td> </tr> </tbody> </table>	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					
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 3

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 USE BY 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					
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	
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO				
8025386004116		8025386012104				



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 USE BY 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					
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	
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO				
8025386024923		8025386047434				



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 USE BY 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					
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	
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO				
8025386004697		8025386047441				

OLI AL TARTUFO

04

Oli 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 USE BY 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				
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
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386000811		8025386010131			



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 USE BY 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				
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
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386000781		8025386010148			



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 USE BY 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				
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
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386000798		8025386010155			



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 nero in bottiglia. Tappo a vite.
PRODUCT DETAILS: Black Truffle flavoured oil in bottle. Screw cap.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 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				
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
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386000095		8025386010186			



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 SCHWARZEM 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 USE BY 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				
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
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386000071		8025386010193			



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 SCHWARZEM 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 USE BY 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				
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
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386046567		8025386047458			



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 TRUFFEL

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 USE BY 24 MESI / MONTHS	<table border="1"> <tr><td>EAN ARTICOLO</td></tr> <tr><td>8025386001269</td></tr> <tr><td>EAN IMBALLO SECONDARIO</td></tr> <tr><td>8025386014658</td></tr> </table>		EAN ARTICOLO	8025386001269	EAN IMBALLO SECONDARIO	8025386014658
EAN ARTICOLO							
8025386001269							
EAN IMBALLO SECONDARIO							
8025386014658							
	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						
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 TRUFFEL

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 USE BY 24 MESI / MONTHS	<table border="1"> <tr><td>EAN ARTICOLO</td></tr> <tr><td>8025386001276</td></tr> <tr><td>EAN IMBALLO SECONDARIO</td></tr> <tr><td>8025386047465</td></tr> </table>		EAN ARTICOLO	8025386001276	EAN IMBALLO SECONDARIO	8025386047465
EAN ARTICOLO							
8025386001276							
EAN IMBALLO SECONDARIO							
8025386047465							
	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						
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 TRUFFEL

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 USE BY 24 MESI / MONTHS	<table border="1"> <tr><td>EAN ARTICOLO</td></tr> <tr><td>8025386001283</td></tr> <tr><td>EAN IMBALLO SECONDARIO</td></tr> <tr><td>8025386047472</td></tr> </table>		EAN ARTICOLO	8025386001283	EAN IMBALLO SECONDARIO	8025386047472
EAN ARTICOLO							
8025386001283							
EAN IMBALLO SECONDARIO							
8025386047472							
	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						
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 TRUFFEL

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 USE BY 24 MESI / MONTHS	<table border="1"> <tr><td>EAN ARTICOLO</td></tr> <tr><td>8025386003676</td></tr> <tr><td>EAN IMBALLO SECONDARIO</td></tr> <tr><td>8025386047243</td></tr> </table>		EAN ARTICOLO	8025386003676	EAN IMBALLO SECONDARIO	8025386047243
EAN ARTICOLO							
8025386003676							
EAN IMBALLO SECONDARIO							
8025386047243							
	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						
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 TRUFFEL

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 USE BY 24 MESI / MONTHS	EAN ARTICOLO			
		8025386001818			
	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.	EAN IMBALLO SECONDARIO			
		8025386014665			
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING Latta - 250ml				
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 TRUFFEL

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 USE BY 24 MESI / MONTHS	EAN ARTICOLO			
		8025386011374			
	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.	EAN IMBALLO SECONDARIO			
		8025386047137			
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING Latta - 500ml				
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 TRUFFEL

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 USE BY 24 MESI / MONTHS	EAN ARTICOLO			
		8025386003591			
	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.	EAN IMBALLO SECONDARIO			
		8025386047489			
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING Latta - 1000ml				
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 TRUFFEL

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 USE BY 24 MESI / MONTHS	EAN ARTICOLO			
		8025386003683			
	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.	EAN IMBALLO SECONDARIO			
		8025386047496			
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING Latta - 5000ml				
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 USE BY 24 MESI / MONTHS		EAN ARTICOLO 802538604024		
			EAN IMBALLO SECONDARIO 8025386047502		
	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				
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 USE BY 24 MESI / MONTHS		EAN ARTICOLO 8025386047144		
			EAN IMBALLO SECONDARIO 8025386047519		
	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				
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



SOLO TARTUFO 05

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 uso professionale. In salamoia. Vaso in vetro. Utilizzare anche il liquido di governo presente nel vaso.

PRODUCT DETAILS: Pure pickled summer Truffle for professional use. Glass jar. Use the brine for cooking.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 36 MESI / MONTHS					
	EAN ARTICOLO 802538600385 EAN IMBALLO SECONDARIO 8025386010278					
	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					
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 uso professionale. In salamoia. Vaso in vetro. Utilizzare anche il liquido di governo presente nel vaso.

PRODUCT DETAILS: Pure pickled summer Truffle for professional use. Glass jar. Use the brine for cooking.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 36 MESI / MONTHS					
	EAN ARTICOLO 802538600392 EAN IMBALLO SECONDARIO 8025386010285					
	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					
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 | BRISURES DE TRUFFE D'ÉTÉ (Tuber aestivum Vitt.)

DEU | SOMMERTRÜFFEL CREME (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 USE BY 36 MESI / MONTHS		EAN ARTICOLO 8025386000316 EAN IMBALLO SECONDARIO 8025386047557			
 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					
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 | BRISURES DE TRUFFE D'ÉTÉ (Tuber aestivum Vitt.)

DEU | SOMMERTRÜFFEL CREME (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 USE BY 36 MESI / MONTHS		EAN ARTICOLO 8025386000323 EAN IMBALLO SECONDARIO 8025386047564			
 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					
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 USE BY 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					
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	
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO				
8025386000231		8025386010476				



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 USE BY 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					
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	
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO				
8025386000262		8025386046123				



LAE1000L

LAMELLE DI TARTUFO ESTIVO

ENG | SUMMER TRUFFLE SLICES (Tuber aestivum Vitt.)

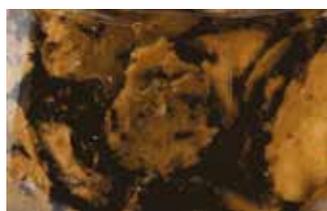
FRA | LAMELLES DE TRUFFE D'ÉTÉ (Tuber aestivum Vitt.)

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. Aluminum can. Easy open.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 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					
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	
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO				
8025386047274		8025386047571				



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.

Aluminum can. Easy open.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 36 MESI / MONTHS					EAN ARTICOLO 8025386047014
						EAN IMBALLO SECONDARIO 8025386047588
	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					  
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	



CRBH180

CREMA AL TARTUFO BIANCO

Crema di Tartufo bianchetto e Tartufo bianco

ENG | BIANCHETTO AND WHITE TRUFFLE CREAM
(Tuber borchii Vitt.) | (Tuber magnatum Pico)

FRA | CRÈME DE TRUFFE BIANCHETTO ET TRUFFE BLANCHE
(Tuber borchii Vitt.) | (Tuber magnatum Pico)

DEU | MÄRZTRÜFFEL UND WEISSE TRÜFFELCREME
(Tuber borchii Vitt.) | (Tuber magnatum Pico)

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Crema con Tartufo bianco e bianchetto spalmabile. Vaso di vetro.
PRODUCT DETAILS: Mixed cream/spreadable white Truffle and bianchetto Truffle. Glass jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 36 MESI / MONTHS					EAN ARTICOLO 8 025 386 00 0507	
	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.					EAN IMBALLO SECONDARIO 8 025 386 04 7526	
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO/ GLASS JAR - 180g						
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		



CRBH270

CREMA AL TARTUFO BIANCO

Crema di Tartufo bianchetto e Tartufo bianco

ENG | BIANCHETTO AND WHITE TRUFFLE CREAM
(Tuber borchii Vitt.) | (Tuber magnatum Pico)

FRA | CRÈME DE TRUFFE BIANCHETTO ET TRUFFE BLANCHE
(Tuber borchii Vitt.) | (Tuber magnatum Pico)

DEU | MÄRZTRÜFFEL UND WEISSE TRÜFFELCREME
(Tuber borchii Vitt.) | (Tuber magnatum Pico)

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Crema con Tartufo bianco e bianchetto spalmabile. Vaso di vetro.
PRODUCT DETAILS: Mixed cream/spreadable white Truffle and bianchetto Truffle. Glass jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 36 MESI / MONTHS					EAN ARTICOLO 8 025 386 00 0163	
	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.					EAN IMBALLO SECONDARIO 8 025 386 04 7533	
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO/ GLASS JAR - 270g						
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET		
ø-68,2mm h-113mm	0,450	5,67	12	144	1728		



FEBH180

FETTINE DI TARTUFO BIANCHETTO

ENG | BIANCHETTO TRUFFLE SLICES
(Tuber borchii Vitt.)

FRA | LAMELLE DE TRUFFE BIANCHETTO
(Tuber borchii Vitt.)

DEU | MARZTRÜFFEL SCHEIBEN
(Tuber borchii Vitt.)

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Puro Tartufo bianchetto per uso professionale a fettine.
Vaso in vetro.

PRODUCT DETAILS: Pure bianchetto Truffle for professional use in slices. Glass jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 36 MESI / MONTHS					EAN ARTICOLO 8025386002099
						EAN IMBALLO SECONDARIO 8025386047540
						  
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						
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	

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



VASO VETRO

GL70



TAPPO

PE HD



CONTENITORE

PP05



BARATTOLO

FE40



BUSTA

PET
ALU
PE



VASCHETTA

PET



BUSTA

PET



SCATOLA

PAP20



◆ IMBALLO SECONDARIO ◆



SCATOLA

PAP20



BE SUSTAINABLE

PACKAGING DISPOSAL

Below you will find all the useful and necessary information to differentiate each material of which our products are made, always making sure of the rules adopted by your municipality of residence.

◆ FIRST PACKAGING ◆

	CAP GLASS JAR	C/FE91 GL70	METAL GLASS
	CAP BOTTLE	C/ALU90 GL70	METAL GLASS
	CAP TUBE	PE HD PP05	PLASTIC
	CAN	FE40	METAL
	BAG	PET ALU PE	OTHER
	TRAY	PET	PLASTIC
	BAG	PET	PLASTIC
	BOX	PAP20	PAPER

◆ SECONDARY PACKAGING ◆

	BOX	PAP20	PAPER
---	-----	-------	-------

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

