

GIULIANO TARTUFI®



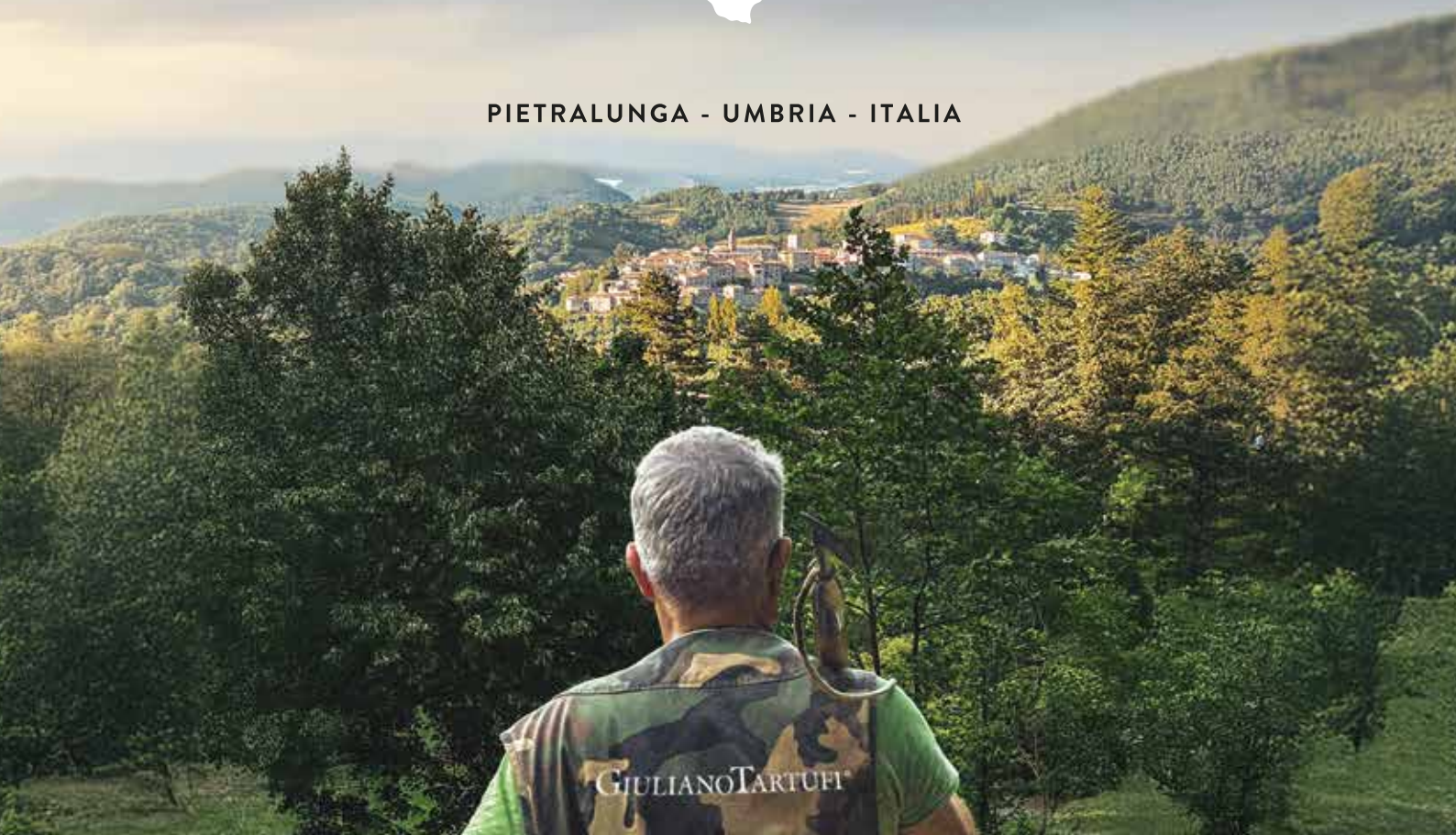
HO.RE.CA.



www.giulianotartufi.it



PIETRALUNGA - UMBRIA - ITALIA



GIULIANO TARTUFI®

Da oltre 30 anni viviamo e respiriamo la passione per il Tartufo, non un semplice ingrediente, ma l'essenza stessa del nostro lavoro. Vogliamo portare in tavola la materia prima più nobile che la terra ci offre, rendendola un'esperienza sublime e autentica di gusto, accessibile a tutti ed in grado di elevare ogni occasione a un evento straordinario. Crediamo nel rispetto della terra e del suo equilibrio. Per questo, ci impegniamo a praticare una raccolta sostenibile, in armonia con l'ambiente orgogliosamente Italiana. Ogni prodotto Giuliano Tartufi è sinonimo di eccellenza, perchè per noi la qualità non è negoziabile: è il nostro impegno quotidiano verso chi sceglie i nostri prodotti. Guardiamo al futuro con la stessa passione e determinazione che ci ha guidato fin dall'inizio ed esploriamo costantemente nuovi modi di testarlo, senza mai dimenticare le nostre radici. Con ricette che fondono armoniosamente, passato e presente, diamo vita a prodotti unici e pionieristici, che esaltano ogni piatto con il sapore inconfondibile del Tartufo. Perchè per noi il Tartufo è una storia d'amore e di passione che desideriamo condividere con tutto il mondo.

For more than 30 years, we have lived and breathed a passion for truffles: not a simple ingredient, but the very essence of our work. We want to bring the noblest raw material that the earth has to offer us to the table, and make it a sublime, authentic taste experience, accessible to all and capable of elevating every occasion to an extraordinary event. We believe in respecting the earth and its equilibrium which is why we are committed to practicing sustainable harvesting, in harmony with an environment that is proudly Italian. Every Giuliano Tartufi product is synonymous with excellence because for us, quality is non-negotiable: it is our daily commitment to those who choose our products. We look towards the future with the same passion and determination that has guided us from the beginning and constantly explore new ways to test it, while never forgetting our roots. With recipes that seamlessly blend the past with the present, we bring unique and pioneering products to life that enhance every dish with the unmistakable flavor of truffles. For us, truffles are a story of love and passion that we wish to share with the entire world.

Le nostre certificazioni / Our Certifications



GIULIANO TARTUFI®

Abbiamo realizzato un assortimento al Tartufo completo: ogni ricetta è stata pensata per essere una valida alleata nel percorso professionale di ogni Chef e Pizzaiolo. Ogni giorno ci mettiamo a disposizione per offrire tutta la nostra esperienza e le nostre competenze affinché realizzare dei piatti al Tartufo sia un'esperienza piacevole e che lasci il segno. Giuliano Tartufi, la miglior soluzione per i professionisti in cucina.

We have created a complete Truffle assortment: each recipe was designed to be a valuable ally in the professional journey of every chef and pizza maker. We make ourselves available to our customers every day, offering all our experience and expertise so that making truffle dishes is an enjoyable and memorable experience. Giuliano Tartufi: the best solution for professionals in the kitchen.



INVERNO / WINTER / HIVER / WINTER

da Dicembre a Febbraio / from December to February

Décembre à Février / von Dezember bis Februar

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

PRIMAVERA / SPRING / FRUHLING / PRIMUMTEMP



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

AUTUNNO / AUTUMN / AUTOMNE / HERBST

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

da Maggio a Settembre / from May to September

de Mai à Septembre / von Mai bis September



ESTATE / SUMMER / ÉTÉ / SOMMER

SALSE TARTUFATE 01



Salse Tartufate / Truffle Sauces

Le nostre ricette storiche e più rappresentative: il vero must-have nell'assortimento dei prodotti al Tartufo! Si tratta di salse e creme, composte da ingredienti di natura vegetale come funghi Champignons, olive, olio extra vergine di oliva e Tartufo, in percentuale variabile. Disponibili in diversi formati, dal vaso di vetro alla latta da 1 Kg. Prodotti molto trasversali ed adatti ad una vasta tipologia di clientela. Tutte le ricette hanno in comune la facilità nelle modalità di utilizzo: sono ideali infatti per condire primi piatti, per fare delle farciture, ma anche più semplicemente, per essere spalmate sul pane. Fra tutte le varianti, di sicuro c'è quella che fa per te!

Our traditional and most representative recipes: a real must-have in any assortment of truffle products! These include sauces and creams composed of natural ingredients such as champignon mushrooms, olives, extra virgin olive oil and truffles, in varying percentages, and available in different formats, from glass jars to 1-kg tins. The products are very versatile and suitable for a wide range of customers. All the sauces are easy to use, making them ideal for flavoring first courses, making fillings, or even simply for spreading on bread. Of all the flavors, there is surely one for everyone!



1%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN**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	0,328	4,14	12	182	2184
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386000019		8025386010445			



1%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN**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	0,780	9,77	12	64	768
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386000033		8025386010452			



3%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN**SAT500/3****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 vaso di vetro.**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE
Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 3%. 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	0,780	9,77	12	64	768
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386048783		8025386048905			



1%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN



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 latta 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
8 025386046574
EAN IMBALLO SECONDARIO
8 025386047281



3%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN



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
8 025386046581
EAN IMBALLO SECONDARIO
8 025386047298



2%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN**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	0,308	3,904	12	140	1680
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386001337		8025386045997			



2%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN**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	0,740	9,29	12	64	768
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386001245		8025386012869			



2%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN**LCRT1000****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%. 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			



5%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN

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	0,328	4,14	12	182	2184
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386025081		8025386047328			



5%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN

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	0,780	9,77	12	64	768
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386025098		8025386047335			



5%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN

LSNTC1000

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 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			



5%

GLUTEN FREE

SNT180**SALSA 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	0,328	4,14	12	182	2184
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386004475		8025386008589			
ALLERGENI / ALLERGENS					
MOLLUSCHI / CLAMS					



5%

GLUTEN FREE

LSNT1000**SALSA 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.



5%

GLUTEN FREE

SNT500**SALSA 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	0,780	9,77	12	64	768
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386004482		8025386012135			
ALLERGENI / ALLERGENS					
MOLLUSCHI / CLAMS					

	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					



7%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN

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.

	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	0,328	4,14	12	182	2184
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386000187		8025386010056			



7%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN

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.

	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	0,780	9,77	12	64	768
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386000194		8025386010063			



7%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN

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 latta 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			



1%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN

STB170

SALSA CON TARTUFO BIANCO - 1% TARTUFO BIANCO

ENG | WHITE TRUFFLE SAUCE - 1% OF WHITE TRUFFLE
FRA | SAUCE À LA TRUFFE BLANCHE - 1% TRUFFE BLANCHE
DEU | WEISSE TRUFFELSAUCE - 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	0,318	4,024	12	182	2184
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386020291		8025386014566			



1%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN

STB470

SALSA CON TARTUFO BIANCO - 1% TARTUFO BIANCO

ENG | WHITE TRUFFLE SAUCE - 1% OF WHITE TRUFFLE
FRA | SAUCE À LA TRUFFE BLANCHE - 1% TRUFFE BLANCHE
DEU | WEISSE TRUFFELSAUCE - 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	0,750	9,41	12	64	768
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386009036		8025386046024			

TARTUFATA FOOD SERVICE

La Tartufata Food Service è una delle ultime arrivate nel nostro immenso assortimento: si tratta di una ricetta speciale perché già pronta per l'uso. Facilissima da usare, è perfetta per chi ha poco tempo a disposizione per fare dei preparati. Ideale per condire la pizza bianca o rossa. Disponibile in vaso di vetro oppure in latta da 1 kg. La Tartufata Food Service è super consigliata per una cucina rapida: garantisce la miglior resa ad un prezzo ideale!

Tartufata Food Service is one of the latest additions to our vast assortment. This is a special recipe because it is ready-to-use. Super easy to use, it is perfect for those who have little time to cook. It is ideal as a topping on white or red pizzas and is available in a glass jar or a 1-kg tin. Tartufata Food Service is highly recommended for a quick meal, guaranteeing the best result at a reasonable price!





1%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN
NEW

TARFS170

TARTUFATA FOOD SERVICE - 1% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | TRUFFLE SAUCE FOOD SERVICE - 1% OF SUMMER TRUFFLE
FRA | SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ FOOD SERVICE - 1% TRUFFE D'ÉTÉ
DEU | SOMMERTRÜFFEL SAUCE FOOD SERVICE - 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 - 170g				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-66,8mm h-86,5mm	0,318	4,024	12	182	2184
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386048400		8025386048431			



1%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN
NEW

TARFS500

TARTUFATA FOOD SERVICE - 1% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | TRUFFLE SAUCE FOOD SERVICE - 1% OF SUMMER TRUFFLE
FRA | SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ FOOD SERVICE - 1% TRUFFE D'ÉTÉ
DEU | SOMMERTRÜFFEL SAUCE FOOD SERVICE - 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	0,780	9,77	12	64	768
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386048394		8025386048424			



1%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN
NEW

TARFS1000L

TARTUFATA FOOD SERVICE - 1% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | TRUFFLE SAUCE FOOD SERVICE - 1% OF SUMMER TRUFFLE
FRA | SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ FOOD SERVICE - 1% TRUFFE D'ÉTÉ
DEU | SOMMERTRÜFFEL SAUCE FOOD SERVICE - 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			
8025386048417		8025386048448			



1%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN
NEW

TARBFS170

TARTUFATA BIANCA FOOD SERVICE - 1% DI TARTUFO BIANCHETTO

ENG | WHITE TRUFFLE SAUCE FOOD SERVICE - 1% OF BIANCHETTO TRUFFLE
FRA | SAUCE À LA TRUFFE BIANCHETTO FOOD SERVICE - 1% TRUFFE BIANCHETTO
DEU | MARZTRÜFFEL SAUCE FOOD SERVICE - 1% MIT MARZTRÜFFEL

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

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE
Cream mixed with champignons in small pieces and bianchetto 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	3,98	12	140	1680
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386049018		8025386049063			



1%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN
NEW

TARBFS500

TARTUFATA BIANCA FOOD SERVICE - 1% DI TARTUFO BIANCHETTO

ENG | WHITE TRUFFLE SAUCE FOOD SERVICE - 1% OF BIANCHETTO TRUFFLE
FRA | SAUCE À LA TRUFFE BIANCHETTO FOOD SERVICE - 1% TRUFFE BIANCHETTO
DEU | MARZTRÜFFEL SAUCE FOOD SERVICE - 1% MIT MARZTRÜFFEL

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

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE
Cream mixed with champignons in small pieces and bianchetto 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			
8025386049001		8025386049056			



1%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN
NEW

TARBFS1000L

TARTUFATA BIANCA FOOD SERVICE - 1% DI TARTUFO BIANCHETTO

ENG | WHITE TRUFFLE SAUCE FOOD SERVICE - 1% OF BIANCHETTO TRUFFLE
FRA | SAUCE À LA TRUFFE BIANCHETTO FOOD SERVICE - 1% TRUFFE BIANCHETTO
DEU | MARZTRÜFFEL SAUCE FOOD SERVICE - 1% MIT MARZTRÜFFEL

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

PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE
Cream mixed with champignons in small pieces and bianchetto 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			
8025386049025		8025386049070			

SPECIALITÀ AL TARTUFO 02

Specialità al Tartufo / Truffle Specialities

Le Specialità al Tartufo sono ricette molto interessanti in quanto si distinguono per la loro collocazione nel segmento della ristorazione medio-alta: di solito vengono utilizzati in base all'estro e creatività del cuoco, come arricchimento o finitura di un piatto già elaborato e con un suo stile ben preciso.

Truffle Specialties are unique recipes, set apart by their placement in the medium-high level catering segment. They are usually used according to the cook's flair and creativity to enhance or refine an already elaborate dish with its own distinct style.





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				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO/ GLASS JAR - 165g				
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	3,96	12	182	2184

EAN ARTICOLO	
8025386000477	
EAN IMBALLO SECONDARIO	
8025386010087	
ALLERGENI / ALLERGENS	
	LATTE / MILK



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				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO/ GLASS JAR - 430g				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-89,8mm h-122mm	0,715	8,93	12	64	768

EAN ARTICOLO	
8025386000484	
EAN IMBALLO SECONDARIO	
8025386010100	
ALLERGENI / ALLERGENS	
	LATTE / MILK

SPOLVERATE AL TARTUFO 03



Spolverate al Tartufo / Truffle powders

La Spolverata al Tartufo è la ricetta innovativa pluri-premiata a livello internazionale: rappresenta il giusto connubio tra la genuinità della materia prima e il raffinato profumo del Tartufo, nonostante abbia delle modalità di utilizzo davvero semplici ed adatte per ogni tipo di cucina e di piatto. Si tratta fondamentalmente di una salsa tartufata disidratata, che da crema spalmabile assume l'identità di una spezia, da aggiungere al piatto in qualsiasi momento della preparazione, prima o dopo la cottura. Un vero must-have per il professionista.

The Spolverata al Tartufo is the innovative recipe that has won many international awards: it represents the right combination of the genuineness of the raw material and the refined truffle aroma, despite having really simple methods of use and suitable for any type of cuisine and dish. It is basically a dehydrated truffle sauce, which from a spreadable cream takes on the identity of a spice, to be added to the dish at any time of preparation, before or after cooking. A real must-have for the professional.



5%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN



5%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN

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 - 100g				
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	154	1848
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 - 400g				
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			



5%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN

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	6	64	384
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386004697		8025386047441			

**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				
	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	6	64	384

EAN ARTICOLO	
8025386024695	
EAN IMBALLO SECONDARIO	
8025386047410	

**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.**PRODUCT DETAILS:** Mix of fine salt with summer truffle. Aluminum bag.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 36 MESI / MONTHS																
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE. KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.																
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING BAG/ BUSTA 1kg - PET + ALU + PE																
<table><tr><td>DIMENSIONI UNITÀ</td><td>PESO UNITÀ Kg</td><td>PESO CARTONE Kg</td><td>PEZZI PER CARTONE</td><td>CARTONI PER PALLET</td><td>PEZZI PER PALLET</td></tr><tr><td>L-150mm h-270mm</td><td>1,035</td><td>12,42</td><td>6</td><td>64</td><td>384</td></tr></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	6	64	384
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	6	64	384												

EAN ARTICOLO	
8025386047069	
EAN IMBALLO SECONDARIO	
8025386047427	

OLI AL TARTUFO

04



Oli al Tartufo / Truffle Oils

L'olio extra vergine al tartufo è il condimento classico che non deve mancare in ogni cucina. Si tratta di un condimento pregiato che unisce l'intensità del profumo del tartufo con la versatilità dell'olio extra vergine d'oliva. Da usare come performer solista ma anche come sostegno al Tartufo fresco, nel caso in cui si voglia rafforzare il suo sapore. È una soluzione trasversale e perfetta per arricchire diverse tipologie di pietanze, grazie al suo aroma intenso e inconfondibile.

Extra virgin truffle oil is the classic condiment that no kitchen should be without. A cherished condiment that combines the intensity of the truffle scent with the versatility of extra virgin olive oil. It can be used as a solo artist or as a boost for fresh truffles to enhance their flavor. It is versatile and perfect for enriching different types of dishes, thanks to its intense and unmistakable aroma.



GLUTEN FREE
VEGETARIAN

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	0,462	5,82	12	144	1728
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386000811		8025386010131			



GLUTEN FREE
VEGETARIAN

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	0,804	6,13	6	88	528
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386000781		8025386010148			



GLUTEN FREE
VEGETARIAN

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	1,264	7,89	6	88	528
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386000798		8025386010155			



GLUTEN FREE
VEGETARIAN

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	0,462	5,82	12	144	1728
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386000095		8025386010186			



GLUTEN FREE
VEGETARIAN

OLN500

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING BLACK TRUFFLE FLAVOUR

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

DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT
MIT SCHWARZE TRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Olio aromatizzato al Tartufo nero in bottiglia. Tappo a vite.

PRODUCT DETAILS: Black Truffle flavoured oil in bottle. Screw cap.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL 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	0,804	6,13	6	88	528
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386000071		8025386010193			



GLUTEN FREE
VEGETARIAN

OLN1000

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING BLACK TRUFFLE FLAVOUR

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

DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT
MIT SCHWARZE TRÜFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Olio aromatizzato al Tartufo nero in bottiglia. Tappo a vite.

PRODUCT DETAILS: Black Truffle flavoured Oil in bottle. Screw cap.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL 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	1,264	7,89	6	88	528
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386046567		8025386047458			



GLUTEN FREE
VEGETARIAN

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		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



GLUTEN FREE
VEGETARIAN

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		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	60	720



GLUTEN FREE
VEGETARIAN

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		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



GLUTEN FREE
VEGETARIAN

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		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



GLUTEN FREE
VEGETARIAN

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				
	EAN IMBALLO SECONDARIO 8025386014665				
	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



GLUTEN FREE
VEGETARIAN

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				
	EAN IMBALLO SECONDARIO 8025386047137				
	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	60	720



GLUTEN FREE
VEGETARIAN

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				
	EAN IMBALLO SECONDARIO 8025386047489				
	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



GLUTEN FREE
VEGETARIAN

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				
	EAN IMBALLO SECONDARIO 8025386047496				
	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

SFIZI DOLCI AL TARTUFO 5

Sfizi dolci al Tartufo / Sweet Truffle Snacks

Tra le ricette storiche e speciali, c'è il Miele Millefiori e Miele di Acacia al Tartufo! Ideale per realizzare dolci, da usare come topping sul gelato, è perfetto anche in abbinamento con i Formaggi più o meno stagionati.

Among our special traditional recipes, we offer wildflower honey and acacia honey with truffles! Ideal for making desserts or to use as a topping on ice cream and perfect in combination with mild or aged cheeses.





3%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN

MIA700PLS

DELIZIA AROMATIZZATA AL TARTUFO A BASE DI MIELE DI ACACIA

ENG | SUMMER TRUFFLE FLAVOURED SPECIALTY BASED ON ACACIA HONEY
FRA | SPECIALITÉ AROMATISÉE À LA TRUFFE D'ÉTÉ À BASE DE MIEL D'ACACIA
DEU | SPEZIALITÄT MIT SOMMERTRÜFFELGESCHMACK AUF BASIS VON AKAZIEN-HONIG

DETTAGLI DEL PRODOTTO:
Miele di acacia aromatizzato al tartufo con scaglie di Tartufo estivo. In vaso di vetro.

PRODUCT DETAILS:
Truffle flavoured acacia honey with summer Truffle slices. Glass jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 24 MESI / MONTHS				
	EAN ARTICOLO 8 025386049100				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO AL RIPARO DA FONTI DI LUCE E CALORE. KEEP IN A COOL AND DRY PLACE, AWAY FROM LIGHT AND HEAT.				
	EAN IMBALLO SECONDARIO 8 025386049124				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO/ GLASS JAR - 700g				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-82mm h-128mm	0,990	12,5	12	64	768



3%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN

MI700PLS

DELIZIA AROMATIZZATA AL TARTUFO A BASE DI MIELE MILLEFIORI

ENG | SUMMER TRUFFLE FLAVOURED SPECIALTY BASED ON MILLEFIORI HONEY
FRA | SPÉCIALITÉ AROMATISÉE À LA TRUFFE D'ÉTÉ À BASE DE MIEL MILLE FLEURS
DEU | SPEZIALITÄT MIT SOMMERTRÜFFELGESCHMACK AUF BASIS VON MILLEFIORI-HONIG

DETTAGLI DEL PRODOTTO:
Miele millefiori aromatizzato al tartufo con scaglie di Tartufo estivo. In vaso di vetro.

PRODUCT DETAILS:
Truffle flavoured millefiori honey with summer Truffle slices. Glass jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 24 MESI / MONTHS				
	EAN ARTICOLO 8 025386049094				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO AL RIPARO DA FONTI DI LUCE E CALORE. KEEP IN A COOL AND DRY PLACE, AWAY FROM LIGHT AND HEAT.				
	EAN IMBALLO SECONDARIO 8 025386049117				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO/ GLASS JAR - 700g				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-82mm h-128mm	0,990	12,5	12	64	768

SOLO TARTUFO 06

Solo Tartufo / Only Truffle

La gamma dei prodotti puri rappresenta la punta di diamante del nostro assortimento. Disponibili in vari formati, sia in vaso di vetro che latta da 1 Kg, tutte le ricette sono molto essenziali a livello di ingredienti in quanto sono composte unicamente da Tartufo. La nostra professionalità si mette al servizio dello Chef che, grazie ai nostri prodotti, troverà un valido alleato per mettere in campo la sua miglior arte: potrà infatti realizzare pietanze di altissimo pregio, tutto l'anno e senza distinzione di stagione, soprattutto con delle caratteristiche ed un costo standard. Le oscillazioni del mercato del Tartufo fresco infatti non andranno ad influire sulla scelta e sulle proposte culinarie dello Chef. Proprio in questo caso ci sentiamo di essere il miglior partner che permetta di realizzare una ristorazione genuina e raffinata.

The range of pure products represents the crown jewel of our assortment. Available in various formats, both in glass jars and 1-kg tins, all the recipes are essential in terms of ingredients as they are composed solely of truffles. Our professionalism is put at the service of the Chef who, thanks to our products, will find a trustworthy ally to show off his best work. In fact, he will be able to make dishes of the highest quality, all year round, in any season, and most importantly, with standard characteristics and costs. As such, the Chef's choice and culinary proposals will not be affected by the fluctuations of the fresh truffle market. It is in cases like this that we feel we are the best partner to have for genuine and refined catering.



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				
	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				
	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	0,328	4,14	12	182	2184



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	0,780	9,77	12	64	768



LMAE900

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. In latta di alluminio. Facile apertura.

PRODUCT DETAILS: Thinly minced summer Truffle. Spreadable. Aluminum can. Easy open.

 DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 36 MESI / MONTHS		EAN ARTICOLO 8025386048677 EAN IMBALLO SECONDARIO 8025386048684			
 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 - 900g					
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-101mm h-151mm	1,150	7,2	6	84	504



LMAE1000S

TARTUFO ESTIVO MACINATO IN SALAMOIA

ENG | MINCED SUMMER TRUFFLE - in brine (Tuber aestivum Vitt.)
FRA | BRISURES DE TRUFFE D'ÉTÉ - en saumure (Tuber aestivum Vitt.)
DEU | SOMMERTRÜFFEL CREME - in Sole (Tuber aestivum Vitt.)

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Puro Tartufo estivo macinato finemente. Spalmabile. In latta di alluminio. Facile apertura.

PRODUCT DETAILS: Thinly minced summer Truffle. Spreadable. Aluminum can. Easy open.

 DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 36 MESI / MONTHS		EAN ARTICOLO 8025386047083 EAN IMBALLO SECONDARIO 8025386048691			
 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	7,8	6	84	504



60%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN

60%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN**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. Vaso di vetro.**PRODUCT DETAILS:** Summer truffle slices in oil. Glass jar.

 DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 36 MESI / MONTHS		EAN ARTICOLO 8025386000231			
 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 8025386010476			
 FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO / GLASS JAR 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	0,328	4,14	12	182	2184

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. Vaso di vetro.**PRODUCT DETAILS:** Summer truffle slices in oil. Glass jar.

 DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 36 MESI / MONTHS		EAN ARTICOLO 8025386000262			
 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 8025386046123			
 FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO / GLASS JAR PESO NETTO 500g / PESO SGOCCIOLATO 350g					
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-89,8mm h-122mm	0,780	9,77	12	64	768



60%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN

60%

GLUTEN FREE
VEGETARIAN**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
In latta di alluminio. Facile apertura.**PRODUCT DETAILS:** Summer truffle slices in oil.

Aluminum can. Easy open.

 DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY 36 MESI / MONTHS		EAN ARTICOLO 8025386047274			
 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 8025386047571			
 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

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			
 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 8025386047588			
 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	7,8	6	84	503

ALLERGENI - ALLERGEN

Cos'è un allergene? Un allergene è una sostanza, generalmente un ingrediente contenuto in un alimento, che può provocare reazioni allergiche nel consumatore.

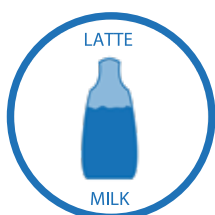
I prodotti Giuliano Tartufi Ho.re.ca contengono solo 2 tipi di allergeni: lattosio, molluschi.

Tuttavia, è bene sapere che il tasso di presenza di allergeni su tutti i prodotti è estremamente basso e che i Funghi ed i Tartufi utilizzati per le Nostre ricette NON SONO allergeni e non possono provocare reazioni allergiche. Si consiglia comunque sempre di rispettare le indicazioni sul dosaggio per porzione.

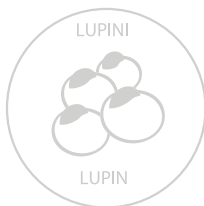
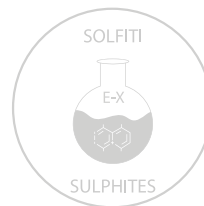
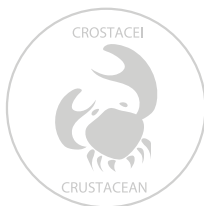
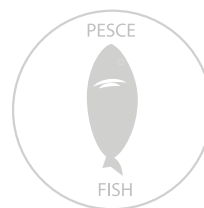
What is an allergen? An allergen is a substance, generally an ingredient contained in a food, that can cause allergic reactions in the consumer.

Giuliano Tartufi Ho.re.ca products contain 2 different types of allergens: lactose, molluscs.

However, it is good to know that the presence rate of allergens on all products is extremely low and that the Mushrooms and Truffles used for our recipes ARE NOT allergens and cannot cause allergic reactions. However, it is always advisable to respect the indications on dosage per portion.



BURB165
BURB430



SNT180
SNT500
LSNT1000



ESSERE SOSTENIBILI - BE SUSTAINABLE

SMALTIMENTO PACKAGING - PACKAGING DISPOSAL

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.

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.

◆ IMBALLO PRIMARIO ◆ FIRST PACKAGING ◆



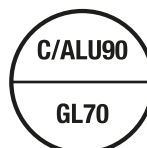
TAPPO / CAP



VASO VETRO / GLASS JAR



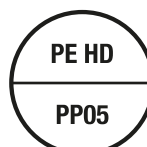
TAPPO / CAP



BOTTIGLIA / BOTTLE



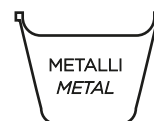
TAPPO / CAP



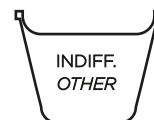
CONTENITORE / TUBE



BARATTOLO / CAN



BUSTA / BAG



VASCHETTA / TRAY



BUSTA / BAG



SCATOLA / BOX



◆ IMBALLO SECONDARIO ◆ SECOND PACKAGING ◆



SCATOLA / BOX



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

