

GIULIANO TARTUFI®



GIULIANO TARTUFI®

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

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

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

Giuliano Martinelli

SCOPRI LA NOSTRA FILIERA
SEE OUR SUPPLY CHAIN





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

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

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

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

Ecco le tappe del nostro percorso:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

Here below the stages of our journey:

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

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

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

In 2002 the company turns into a s.r.l. (LLC), while new and refined industrial and artisanal production methods are implemented.

2006 sees the birth of the company's new logo: a ring made up of black and white truffles.

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

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

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

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

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

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

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

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



*solo prodotti certificati



PIETRALUNGA - UMBRIA - ITALIA



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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

En 2017 a lieu une nouvelle extension des installations, avec une conséquente augmentation significative de la capacité de production.

En 2019, notre Truffe Spolverata® à la truffe est récompensée comme le produit alimentaire le plus innovant de l'année en différentes occasions: Dubaï (Gulfood, février 2019), Parme (Cibus Connect, mai 2019) et Pays-Bas (Food Vabkeurs Specialiteiten, octobre 2019).

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

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

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

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



da Dicembre a Febbraio / from December to February

Décembre à Février / von Dezember bis Februar

INVERNO / WINTER / HIVER / WINTER

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



Tuber melanosporum

TARTUFO NERO PREGIATO

Prized Black Truffle
Truffe Noire
Schwarzer Trüffel

PRIMAVERA / SPRING / FRUHLING/ PRIMTEMPS

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

AUTUNNO / AUTUMN / AUTOMNE / HERBST

Tuber aestivum Vitt.

TARTUFO ESTIVO

Summer Truffle
Truffe d'été
Sommertrüffel



Tuber borchii Vitt. o albidum

TARTUFO BIANCHETTO

Bianchetto Truffle
Truffe Bianchetto
Bianchetto Trüffel

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

da Maggio a Settembre / from May to September

de Mai à Septembre / von Mai bis September



ESTATE / SUMMER / ÉTÉ / SOMMER

- 1** **SALSE TARTUFATE**
Truffle Sauces | Sauces à la Truffe | Trüffelsaucen
- 2** **SPECIALITÀ AL TARTUFO**
Truffle Specialities | Spécialités à la Truffe | Spezialitäten mit Trüffel
- 7** **STREET FOOD E FUSION AL TARTUFO**
Truffle Street food and Fusion | Street food et Fusion à la Truffe | Trüffel Street Food und Fusion
- 9** **SPOLVERATE AL TARTUFO**
Truffles Powders | Truffes en poudre | Trüffelpulver
- 10** **OLIO E ACETO AL TARTUFO**
Truffle Oil and Vinegar | Huile et vinaigre à la Truffe | Trüffelöl und Trüffelessig
- 14** **PREMIUM AL TARTUFO**
Truffle Premium | Truffe Premium | Trüffel Premium
- 15** **PRIMI PIATTI**
First dishes | Premiers cours | Erste Gänge
- 17** **SNACKS SALATI**
Savoury Snacks | Collations à la truffe | Trüffelsnacks
- 19** **SNACKS E SFIZI DOLCI**
Sweet Snacks | Collations sucrées | Süße Snacks
- 20** **DRINK AL TARTUFO**
Truffle drinks | Boissons à la truffe | Trüffelgetränke
- 21** **SOLO TARTUFO**
Only Truffle | Seulement Truffe | Nur Trüffel
- 24** **SPECIALITÀ AI FUNGHI PORCINI**
Porcini Mushrooms Specialities | Spécialités aux cèpes | Steinpilzspezialitäten
- 25** **CONFEZIONI REGALO**
Gift boxes | Boites cadeau | Geschenkboxen
- 29** **FRESCHI**
Fresh products | Produits frais | Frische Produkte
- 30** **ACCESSORI**
Accessories | Accessoires | Zubehör
- 31** **MERCHANDISING**
Merchandising | Marchandisage | Merchandising



SAT
SALSA TARTUFATA
 ENG | Truffle sauce
 FRA | Sauce de Truffe
 DEU | Trüffelsauce
 *50g / *80g / *130g / *180g / *500g



CRT
CREMA TARTUFATA
 ENG | Truffle cream
 FRA | Crème de Truffe
 DEU | Trüffelcreme
 *45g / *80g / *130g / *160g / *460g



SNT
SALSA NERA AL TARTUFO
 ENG | Black Truffle sauce
 FRA | Sauce noire de Truffe
 DEU | Schwarze Trüffelsauce
 45g / 80g / 130g / 180g / 500g



LAT
SALSA FUNGHI E TARTUFI
7% DI TARTUFO
 ENG | Mushrooms and Truffle sauce
 7% of Truffle
 FRA | Sauce de Champignons et Truffe d'été
 7% de truffe
 DEU | Champignons und Trüffelsauce
 7% Trüffel
 *80g / *130g / *180g / *500g



SAES
SALSA AL TARTUFO ESTIVO
 ENG | Summer Truffle sauce 15%
 FRA | Sauce à la Truffe d'été 15%
 DEU | Sommertrüffelsauce 15%
 80g / 130g / 180g



SCT
SALSA CON TARTUFO AL 20%
 ENG | Sauce with Truffle 20%
 FRA | Sauce à la Truffe 20%
 DEU | Trüffelsauce 20%
 *80g / *180g



STB
SALSA CON TARTUFO BIANCO
 ENG | Sauce with white truffle
 FRA | Sauce à la Truffe blanche
 DEU | Weisse Trüffelsauce
 *45g / *80g / *130g / *170g / *470g



STBH80
SALSA CON TARTUFO BIANCETTO
 ENG | Sauce with bianchetto truffle
 FRA | Sauce à la Truffe bianchetto
 DEU | Marztrüffel Trüffelsauce
 80g



STN80
SALSA CON TARTUFO NERO PREGIATO
 ENG | Sauce with black truffle
 FRA | Sauce à la Truffe noire
 DEU | Sauce mit schwarzem Trüffel
 *80g



PTB

**CREMA DI FUNGHI PORCINI E
TARTUFO BIANCO**

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

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



SUPT

SUGO DI POMODORO CON TARTUFO ESTIVO

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

*90g / *130g / *190g



CT

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

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

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



BURB
SPECIALITÀ A BASE DI BURRO E
TARTUFO BIANCO

ENG | Specialty based on Butter and White Truffle
FRA | Spécialité à base de beurre et Truffe blanche
DEU | Spezialität aus Butter und weissem Trüffel
45g / 75g / 165g / 430g



BURN
SPECIALITÀ A BASE DI BURRO E
TARTUFO ESTIVO

ENG | Specialty based on Butter and Summer Truffle
FRA | Spécialité à base de beurre et Truffe d'été
DEU | Spezialität aus Butter und sommertrüffel
75g / 165g



BURP75
SPECIALITÀ A BASE DI BURRO E
TARTUFO NERO PREGIATO

ENG | Specialty based on Butter and Black Truffle
FRA | Spécialité à base de beurre et Truffe noire
DEU | Spezialität aus Butter und schwarzem Trüffel
75g



PPT
SPECIALITÀ CON PARMIGIANO REGGIANO
E TARTUFO BIANCHETTO

ENG | Specialty based on Parmigiano Reggiano and Bianchetto Truffle
FRA | Spécialités à base de Parmigiano Reggiano et Truffe bianchetto
DEU | Spezialität aus Parmigiano Reggiano und Marztrüffel
45g / 80g / 130g / 170g / 470g



FO
FONDUTINA AL TARTUFO

ENG | Truffle fondue
FRA | Fondue à la Truffe
DEU | Trüffel Fondue
80g / 170g



GGT80
CREMA DI GORGONZOLA DOLCE
E TARTUFO ESTIVO

ENG | Gorgonzola with summer Truffle
FRA | Gorgonzola à la Truffe d'été
DEU | Gorgonzola mit Sommertrüffel
80g



CPTN80
CREMA DI PECORINO ROMANO
CON TARTUFO NERO PREGIATO

ENG | Pecorino Romano and Black Truffle cream
FRA | Crème de Pecorino Romano à la Truffe Noire
DEU | Creme Aus Pecorino Romano und schwarzem Trüffel
80g



CPT
CREMA CACIO E PEPE
CON TARTUFO ESTIVO

ENG | Cacio, Pepper and summer Truffle cream
FRA | Crème de cacio et Pepe à la Truffe d'été
DEU | Creme aus Cacio Pepe und Sommertrüffel
80g / 130g



FPT80

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

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

80g



PST

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

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

45g / 80g / 170g



COT

CREMA DI OLIVE E TARTUFO

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

80g / 130g / 170g



SAL^{FIN}

SPECIALITÀ A BASE DI SALE FINO E TARTUFO ESTIVO

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

*30g / *50g / *100g



SAL^{GR}

SPECIALITÀ A BASE DI SALE GROSSO E TARTUFO ESTIVO

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

*30g / *50g / *100g



SFP100^{FIN}

SPECIALITÀ A BASE DI SALE FINO E TARTUFO NERO PREGIATO

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

100g



SAL60B

SPECIALITÀ A BASE DI SALE GRIGIO DI GUÉRANDE E TARTUFO ESTIVO

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

*60g



SGP60

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

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

60g



SAL50NM
FIOCCHI DI SALE NERO DI CIPRO
E TARTUFO ESTIVO

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

50g



SAL50BM
FIOCCHI DI SALE BIANCO DI CIPRO
E TARTUFO BIANCO

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

50g



SAL80GM
SALE DI GUERANDE E
TARTUFO ESTIVO

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

80g



SAL90RM
SALE ROSA DELL'HIMALAYA
E TARTUFO ESTIVO

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

90g



SAL90SM
SALE DI SICILIA
E TARTUFO ESTIVO

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

90g



KT90
KETCHUP E TARTUFO ESTIVO
 ENG | Summer Truffle ketchup
 FRA | Ketchup à la Truffe d'été
 DEU | Sommertrüffel-Ketchup

90g



BQT90
SALSA BARBECUE AL TARTUFO ESTIVO
 ENG | Barbecue sauce with summer Truffle
 FRA | Sauce Barbecue à la Truffe d'été
 DEU | Barbecue-Sauce mit Sommertrüffel

90g



MT80
MOSTARDA E TARTUFO ESTIVO
 ENG | Mustard with summer Truffle
 FRA | Moutarde à la Truffe d'été
 DEU | Sommertrüffel-Mustard

80g



MY80
MAIONESE E TARTUFO ESTIVO
 ENG | Mayonnaise with summer Truffle
 FRA | Mayonnaise à la Truffe d'été
 DEU | Sommertrüffel-Mayonnaise

80g



HST
SALSA PICCANTE CON TARTUFO ESTIVO

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

220g | travel size 90g

DRESSING
FOR BBQ AND FRIES



CKT
SALSA COCKTAIL CON TARTUFO ESTIVO

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

200g | travel size 80g

DRESSING
FOR FISH DISHES



TRUFFLE *Street* FOOD



CST
SALSA CAESAR CON TARTUFO ESTIVO

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

200g | travel size 80g

DRESSING
FOR SALAD



TST
SALSA TONNATA CON TARTUFO ESTIVO

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

200g | travel size 80g

DRESSING
FOR WHITE MEAT DISHES





BESTE NOVITEIT 2019



**SPT
SPOLVERATA DI
TARTUFO**

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

*30g / *100g



www.spolverataditartufo.it



**SPT A
SPOLVERATA DI
TARTUFO AGLIO, PEPERONCINO AL TARTUFO**

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

*30g / *100g



**SPT P
SPOLVERATA DI
PECORINO & TARTUFO**

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

30g / 100g

**SPT20 PS
SPOLVERATA DI
PESTO & TARTUFO**

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

20g



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

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

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

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

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

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



olioaltartufo.it



olioaltartufo.it



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

con fettina

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

*55ml / *100ml / *250ml

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

con fettina

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

*55ml / *100ml / *250ml

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

con fettina di Tartufo Bianchetto

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

55ml / 100ml / 250ml



OLT100R
CONDIMENTO AROMATIZZATO AL
TARTUFO BIANCO A BASE DI
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - lattina

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

100ml



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

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

175ml / 250ml / 500ml / 1L



OLTN100R
CONDIMENTO AROMATIZZATO AL
TARTUFO NERO A BASE DI
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - lattina

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

100ml



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

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

175ml / 250ml



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

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

100ml



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

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

100ml



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

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

55ml / 100ml / 250ml



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

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

180g



1% TARTUFO

OLBF100V1
CONDIMENTO AROMATIZZATO AL
TARTUFO BIANCO A BASE DI OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA - con extra Tartufo

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

100ml



1% TARTUFO



OLBHF100V1
CONDIMENTO AROMATIZZATO AL
TARTUFO BIANCO A BASE DI OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA - con extra scaglie
di Tartufo Bianchetto

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

100ml



1% TARTUFO

OLNF100V1
CONDIMENTO AROMATIZZATO AL
TARTUFO NERO A BASE DI OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA - con extra Tartufo

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

100ml



1% TARTUFO

OLNP100V1
CONDIMENTO AROMATIZZATO AL
TARTUFO NERO PREGIATO A BASE DI OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA - con extra Tartufo

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

100ml



GLT100V1
GLASSA A BASE DI
"ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"
AROMATIZZATA AL TARTUFO

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

100ml



PRL50
PERLE DI TARTUFO

- ENG | Truffle pearls
- FRA | Perles de Truffe
- DEU | Trüffelperlen

50g



RSTAR
RISO CARNAROLI AL TARTUFO ESTIVO

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

350g

RSTP
RISO CARNAROLI AL TARTUFO ESTIVO - pet

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

350g

PLTAR
POLENTA AL TARTUFO ESTIVO

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

350g

PLTP
POLENTA AL TARTUFO ESTIVO - pet

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

350g



STRATA
STRANGOZZI AL TARTUFO ESTIVO

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

250g



TAGTEL
TAGLIATELLE AL TARTUFO BIANCO

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

250g



FTC250

FETTUCCINE AL TARTUFO ESTIVO

ENG	Fettuccine with summer Truffle
FRA	Fettuccine à la Truffe d'été
DEU	Fettuccine mit schwarzem Trüffel

250g



GNT250

GNOCCHI AL TARTUFO ESTIVO

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

250g



CHIPS *Tartufrittle*®
PATATINE CON TARTUFO

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

45g / 100g



DOG120
GRISSINI AL TARTUFO ESTIVO

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

120g



ARAN100
FRUTTA SECCA MISTA
AROMATIZZATA AL TARTUFO
ANACARDI E ARACHIDI

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

100g



NCM100
FRUTTA SECCA MISTA
AROMATIZZATA AL TARTUFO
MANDORLE E NOCCIOLE

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

100g



PHT100
PISTACCHI AROMATIZZATI AL TARTUFO

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

100g



AN100
ANACARDI AROMATIZZATI AL TARTUFO

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

100g



ART100
ARACHIDI CON TARTUFO

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

100g



MIA
DELIZIA AROMATIZZATA AL TARTUFO
A BASE DI MIELE DI ACACIA

ENG | Summer Truffle flavoured
 Specialty based on Acacia Honey
 FRA | Miel d'Acacia aromatisé à la Truffe d'été
 DEU | Spezialität mit
 Sommertrüffelgeschmack auf basis von
 Akazien-honig

40g / 65g / 120g



MI
DELIZIA AROMATIZZATA AL TARTUFO
A BASE DI MIELE MILLEFIORI

ENG | Summer Truffle flavoured
 Specialty based on Millefiori Honey
 FRA | Miel Millefiori aromatisé à la Truffe d'été
 DEU | Spezialität mit
 Sommertrüffelgeschmack auf basis von
 Millefiori-honig

40g / 65g / 120g / 270g



CH40
CIOCCOLATINI AL TARTUFO

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

40g



CH100 - premium box
CIOCCOLATINI AL TARTUFO

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

100g



Alc. 5,2% Vol.

BIR330

BIRRA AROMATIZZATA AL TARTUFO

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

330ml



Alc. 40 % Vol.

GRP100

GRAPPA AL TARTUFO - 40°

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

100ml



Alc. 21 % Vol.

AMR100

AMARO AL TARTUFO - 21°

ENG | Truffle amaro
 FRA | Amaro à la Truffe
 DEU | Trüffelamaro

100ml



T.B.
TARTUFO BIANCO INTERO
 ENG | Whole white Truffle
 FRA | Truffe blanche entière
 DEU | Ganzer weisser Trüffel

16g / 25g



CRBI37
CREMA DI TARTUFO BIANCO
 ENG | White Truffle cream
 FRA | Crème de Truffe blanche
 DEU | Weisse Trüffelcreme

37g



CRBI
CREMA DI TARTUFO BIANCO
 ENG | White Truffle cream
 FRA | Crème de Truffe blanche
 DEU | Weisse Trüffelcreme

45g / 80g



FEBI30
FETTINE DI TARTUFO BIANCO
 ENG | White Truffle slices
 FRA | Truffe blanche en lamelles
 DEU | Lamellen von weissem Trüffel

30g



BH.I.
TARTUFO BIANCHETTO INTERO
 ENG | Whole bianchetto Truffle
 FRA | Truffe bianchetto entière
 DEU | Ganzer Bianchettotrüffel

18g / 25g



CRBH37
CREMA DI TARTUFO BIANCHETTO
 ENG | Bianchetto Truffle cream
 FRA | Crème de Truffe bianchetto
 DEU | Bianchetto Trüffelcreme

37g



CRBH

CREMA DI TARTUFO BIANCHETTO E TARTUFO BIANCO

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

45g / 80g / 270g



E.I.A

TARTUFO ESTIVO INTERO

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

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



ESTSEC11

TARTUFO ESTIVO ESSICCATO - macinino

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

11g



FEBH

FETTINE DI TARTUFO BIANCHETTO

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

50g / 80g / 180g



ESTSEC4

TARTUFO ESTIVO ESSICCATO

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

4g



MAES37

CREMA DI TARTUFO ESTIVO

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

37g

**MAES****CREMA DI TARTUFO ESTIVO MACINATO**

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

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

**PR.I.****TARTUFO NERO PREGIATO INTERO**

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

18g / 25g

**MAPR****TARTUFO NERO PREGIATO MACINATO**

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

50g / 80g

**LAES****LAMELLE DI TARTUFO ESTIVO**

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

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

**MAPR37****CREMA DI TARTUFO NERO PREGIATO**

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

37g



CRP

CREMA DI FUNGHI PORCINI

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

80g / 160g / 470g

PSBR

FUNGHI PORCINI SECCHI - briciole

ENG	Dried Porcini mushrooms
FRA	Cèpes deshydratés
DEU	Getrocknete Steinpilzen

30g / 50g / 100g / 200g



PSCM

FUNGHI PORCINI SECCHI - commerciale

ENG	Dried Porcini mushrooms
FRA	Cèpes deshydratés
DEU	Getrocknete Steinpilzen

30g / 50g / 100g / 200g



PSSP

FUNGHI PORCINI SECCHI - speciale

ENG	Dried Porcini mushrooms
FRA	Cèpes deshydratés
DEU	Getrocknete Steinpilzen

30g / 50g / 100g / 200g



PSEX

FUNGHI PORCINI SECCHI - extra

ENG	Dried Porcini mushrooms
FRA	Cèpes deshydratés
DEU	Getrocknete Steinpilzen

30g / 50g / 100g / 200g



VTB1GT

**VOGLIA DI TARTUFO BIANCO
STB45 / TAGTEL**

ENG | 2 Truffle products
FRA | Composition de 2 produits
DEU | 2 Trüffelprodukte

34,5*6*12 (h) cm



ILT80GT

**I LOVE TARTUFO
SAT80 / CRT80 / SNT80**

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

17,5*6*6 (h) cm



OLIB55

OLIERA

ENG | Oil and vinegar cruet
FRA | Huilière
DEU | Ölkasten

7,3*3,5*13 (h) cm
- OLB55 / BLT55



MINI2GT.22

**CONFEZIONE REGALO DI 2 PRODOTTI
MIGNON AL TARTUFO
STB45 / SAT50**

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

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



MINI3E.24GT
CONFEZIONE REGALO DI 3 PRODOTTI
MIGNON AL TARTUFO
SAT50 / STB45 / OLB55
 ENG | 3 Truffle products composition | mini
 FRA | Composition de 3 produits | mignon
 DEU | 3 Truffelprodukte | mini

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



MINI4.24GT
CONFEZIONE REGALO DI 4 PRODOTTI
MIGNON AL TARTUFO
PPT45 / STB45 / SAT50 / OLB55
 ENG | 4 Truffle products composition | mini
 FRA | Composition de 4 produits | mignon
 DEU | 4 Truffelprodukte | mini

MINI4AGT
COFANETTO REGALO DI 4 PRODOTTI
MIGNON AL TARTUFO
PPT45 / PTB45 / SAT50 / OLB55
 ENG | 4 Truffle products composition | mini
 FRA | Composition de 4 produits | mignon
 DEU | 4 Truffelprodukte | mini

17*12*5,2 (h) cm



MINI5GT
CONFEZIONE REGALO DI 5 PRODOTTI
MIGNON AL TARTUFO
MI65 / PPT45 / PTB45 / SAT50 / SAL50
 ENG | 5 Truffle products composition | mini
 FRA | Composition de 5 produits | mignon
 DEU | 5 Truffelprodukte | mini

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



MINI5GTROMA
CONFEZIONE REGALO DI 5 PRODOTTI
MIGNON AL TARTUFO - Roma
SAT50/ STB45 / PST45 / PTB45 / CT45



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

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



OUR
AWARDS

TRISP30GT
TRIS DI SPOLVERATE
SPT30 / SPT30P / SPT30A



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

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



SLT50GT
VALIGETTA REGALO SALUTI DA...
4 PRODOTTI MIGNON AL TARTUFO
STB45 / SAT50 / SNT50 / PPT45

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

18*10*11 (h) cm





CONF.RE

CONFEZIONE REGALO DI 5 PRODOTTI
AL TARTUFO

OLB250 / RSTAR / SAT180 / PTB80 / PPT130

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

35*24*7,5 (h) cm



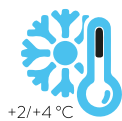
VAL.REGT.22

CONFEZIONE REGALO DI 8 PRODOTTI
AL TARTUFO

OLNF100|OLBF100 / STB45 / FTC250 / GLT180 / SAT180 / PTB80 / PST80 / RSTAR

ENG	8 Truffle products composition
FRA	Composition de 8 produits
DEU	8 Truffelprodukte

38*30*10 (h) cm



+2/+4 °C



FORMINA
FORMAGGIO MISTO AL TARTUFO

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

da vendere a peso
200g / 300g



+2/+4 °C



FORMBET
FORMAGGIO MISTO AL TARTUFO

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

da vendere a peso
300g / 350g



+2/+4 °C



SLM
SALAME AL TARTUFO

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

da vendere a peso
250g / 300g



AFFACC

AFFETTATARTUFI | Acciaio inox

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



AFFLEG

AFFETTATARTUFI | in legno

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



SPZZ

SPAZZOLINA PULISCI TARTUFI | Legno

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



TTS

TRUFFLE TABLE SET |

Set per Tartufo fresco

ENG	Truffle table set - Fresh truffle set
FRA	Set de table - Set pour l'utilisation de truffes fraîches
DEU	Trüffel-Tischset - Kit Reinigung Trüffel

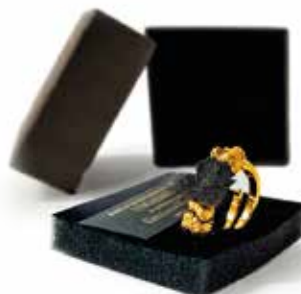
42*35*9 (h) cm



RCT

Ricettario in carta | 4 lingue

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



ANELLON

Anello di Tartufo Trilogy con Tartufo Nero

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



ANELLOB

Anello di Tartufo Trilogy - Argento

- ENG | Trilogy Truffle Ring Silver
- FRA | Bague Truffe Trilogie Argent
- DEU | Trilogy Trüffelring Silber



FZZ

Fazzoletto per Tartufo

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



GREMBIULE

Grembiule logo Giuliano Tartufo

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



BCP

SHOPPER IN CARTA | piccola

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

18X8X25 (h) cm



BCM

SHOPPER IN CARTA | media

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

28X37X10 (h) cm



BCG

SHOPPER IN CARTA | grande

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

41X42X12 (h) cm



SPMINIC

SHOPPER IN PLASTICA COMPOSTABILE | misura piccola

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



SPMIDIC

SHOPPER IN PLASTICA COMPOSTABILE | misura media

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



CROWNER Expo BC

TESTA | in cartone

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



EXPOBC

ESPOSITORE DA BANCO | in cartone

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

25,5X21,5X57 (h) cm



CROWNER Expo T

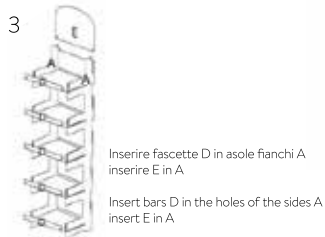
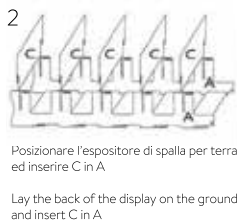
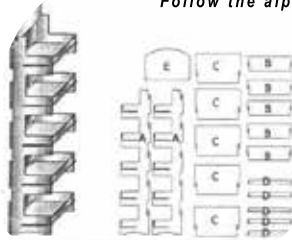
TESTA | in legno

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



Scheda di montaggio
Mounting Instruction | EXPO T

Seguire l'ordine alfabetico
Follow the alphabetical order

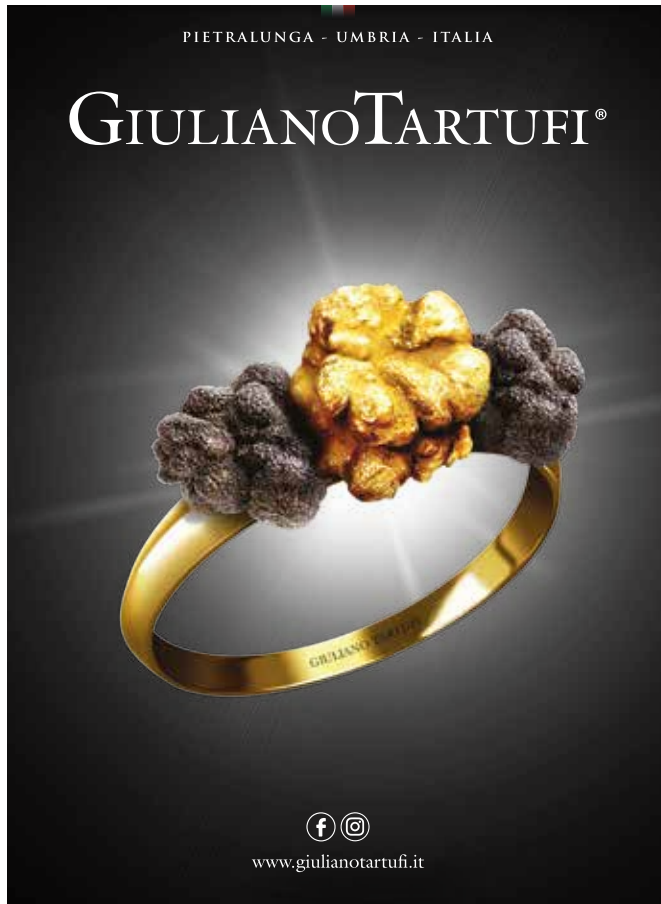


EXPO T

ESPOSITORE DA TERRA | in legno

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

50X34X175 (h) cm



POSTERC

POSTER CARTA NON ADESIVA | blue back

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

70X100 (h) cm
50X75 (h) cm



3mm



30cm

30cm

FOREX

PVC RIGIDO ESPANSO | POLIVINILCLORURO (PVC)

- ENG | FOREX®
- FRA | FOREX®
- DEU | FOREX®

30X30cm

MEDIA KIT

Scegli la personalizzazione per:

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

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

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

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

GALLERY



SCAN
FOR MEDIA KIT





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

