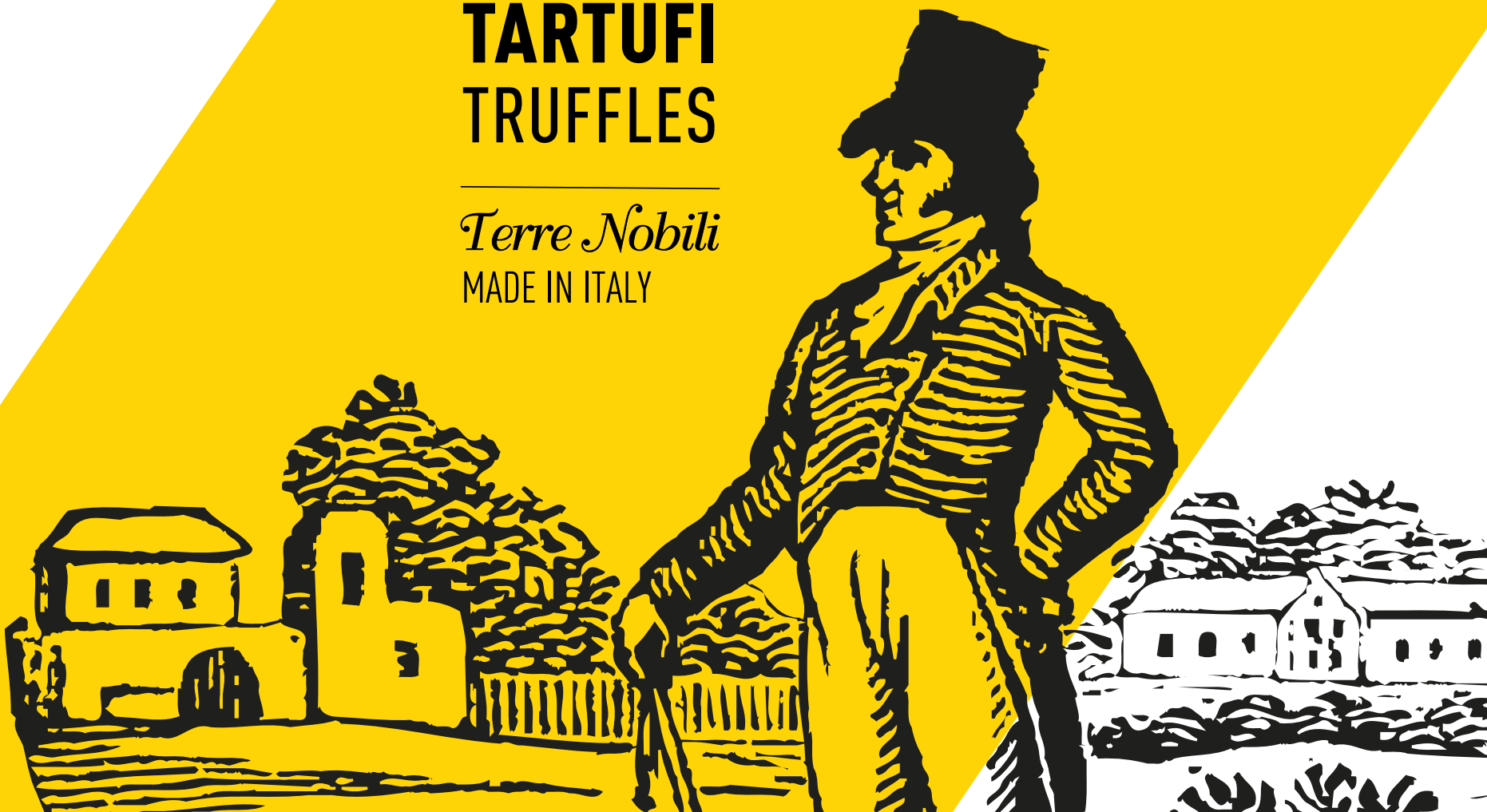
TARTUFI
TRUFFLES

Terre Nobili
MADE IN ITALY



Terre Nobili

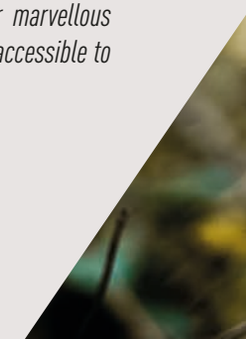


MADE IN ITALY

TERRE NOBILI TARTUFI

Una storica azienda nel cuore della terra dei tartufi: da Acqualagna, la capitale del tartufo nella provincia di Pesaro Urbino, T&C lavora con energia e impegno dal 1990 per trasferire i valori e le caratteristiche di una eccellenza del territorio in Italia e nel mondo.
Un lavoro costante per far gustare a tutti "**il prodotto piu' buono che la terra potesse offrirci**", per tutti i giorni dell'anno: ricerca e sviluppo, innovazione, tecnologia per mantenere viva la tradizione e per offrire l'opportunità di scoprire gusti e sapori unici a tavola.
Tartufo nero, tartufo bianco, bianchetto e tartufo nero estivo: l'esperienza di T&C Terre Nobili permette di servire I prodotti conservati declinati nelle quattro varieta' di tartufo che esprimono al meglio il territorio marchigiano. L'esperienza di portare il gusto e il profumo del tartufo sulle tavole di tutti nel mondo! Materie prime di alta qualità, esperienza, passione: questi gli ingredienti che T&C usa tutti i giorni per produrre un vasto assortimento di prodotti, dedicati al consumatore finale con la linea Retails .
Grazie alle piu' sofisticate e moderne tecnologie di conservazione T&C rende disponibile tutto l'anno i prodotti al tartufo da gustare in casa o fuori casa.
Tartufi freschi, tartufi congelati, tartufi in salamoia, tartufi in olio, condimenti a base di olii aromatizzati e sale, condiburri , salse al Tartufo "pronte all'uso", tartufi e funghi secchi, salumi, formaggi, pasta all'uovo e pasta con Tartufo, tutti "alleati in cucina" come basi ideali per realizzare favolosi piatti al Tartufo con il pregio avere anche dei costi accessibili.

An historical company based in the heart of the truffle's home: from Acqualagna, the truffle's capital in the Pesaro-Urbino area, T&C works with energy and passion from 1990 and provides the values and the features of an excellence from Italy and from all around the world.
*A constant commitment to let everyone taste "**the best product that the ground can offer**".*
Research and develop, innovation, technology to maintain the tradition alive and to offer the opportunity to discover the unique taste and the flavour.
Black truffle, white truffle, "bianchetto" truffle and black summer truffle: the experience of T&C Terre Nobili allows to serve the preserved products declined in the four truffle's types that describe in the best way the Marche's territory.
The experience of bringing the truffle's taste and flavour to everyone's table! High quality raw materials, experience, passion: these are the ingredients that T&C uses everyday to produce a variegated range of products, dedicated to the final customer with the Retail line.
Thanks to the most sophisticated and modern technologies of conservation T&C provides truffle's products that can be tasted during the entire year, at home or everywhere else.
Fresh truffles, frozen truffles, whole truffles in brine, truffles in oil, condiments based on flavoured oils, salt, condiments based on butter, "ready to use" truffle sauces, dried mushrooms and truffles, cold cuts, cheese, egg pasta and truffled pasta, everyone "partner in cuisine" as ideal bases for marvellous plates with also the advantage of being accessible to everyone.





TIPOLOGIE
TYPES



TARTUFO BIANCO
WHITE TRUFFLE
Tuber magnatum Pico

PERIODO DI RACCOLTA:
Ottobre/Novembre/Dicembre
ODORE: intenso e penetrante con toni che ricordano il fieno, le spezie, l'aglio, la terra bagnata.
TERROIR: predilige ombreggiamenti quasi del 100%

HARVEST TIME: October/November/december
SMELL: intense and penetrating with tones that recall hay, spices, garlic, wet soil.
TERROIR: prefers shade almost 100%.



TARTUFO NERO PREGIATO
BLACK TRUFFLE
Tuber melanosporum Vitt.

PERIODO DI RACCOLTA:
Dicembre/ Gennaio / Febbraio
ODORE: aromatico e fruttato, dal sapore delicato. Sentori di terra bagnata, muschiata, miele e fieno.
TERROIR: mal tollera ombreggiamenti superiori al 60% e si può trovare da un ambiente collinare fino a terreni con un altitudine più elevata.

HARVEST TIME: December/January/February
SMELL: aromatic, with a delicate flavour that recalls wet and musky soil, honey and hay.
TERROIR:it doesn't tolerate shady areas more than 60% and it can be found in a hilly environment.



TARTUFO BIANCHETTO
BIANCHETTO TRUFFLE
Tuber borchii Vitt.

PERIODO DI RACCOLTA:
Gennaio/Febbraio/Marzo.
ODORE: il profumo è intenso ed invadente, per renderlo più gradevole e digeribile si consiglia di cuocerlo.
TERROIR: predilige terreni sabbiosi e calcarei; cresce nelle pinete anche vicino al mare

HARVEST TIME: January/February/March
SMELL: the smell is intense and intrusive, to make it more palatable and v we advi se to cook it.
TERROIR: prefers sandy and clay areas; grows in forests and also near the sea.



TARTUFO ESTIVO
SUMMER TRUFFLE
Tuber aestivum Vitt.

PERIODO DI RACCOLTA:
Giugno/Luglio/Agosto
ODORE: il profumo è più delicato di altri tartufi neri, il sapore ricorda vagamente quello dei funghi porcini.
TERROIR: si adatta a livelli di ombreggiamento alquanto elevati

HARVEST TIME: June/July/August
SMELL: the scent is much more delicate than others, the flavour recalls the "porcini" mushrooms.
TERROIR: prefers shady areas.

Terre Nobili

MADE IN ITALY

I NOSTRI PRODOTTI
OUR PRODUCTS

I TARTUFI INTERI IN SALAMOIA 7
WHOLE TRUFFLES IN BRINE

I TARTUFI IN OLIO 13
TRUFFLES IN OIL

LE SALSE PRONTE 19
TRUFFLE SAUCES READY TO USE

LE CREME IN PUREZZA 27
FINE CREAMS

I CONDIMENTI 31
CONDIMENTS

LA DISPENSA 39
THE PANTRY

I CONGELATI 47
THE FROZEN

SCHEDE TECNICHE 50
DATASHEET



I TARTUFI INTERI IN SALAMOIA
WHOLE TRUFFLES IN BRINE

TARTUFO BIANCO EXTRA IN SALAMOIA
WHITE TRUFFLE IN BRINE

TARTUFO NERO EXTRA IN SALAMOIA
BLACK TRUFFLE IN BRINE

TARTUFO ESTIVO IN SALAMOIA
SUMMER TRUFFLE IN BRINE

AFFETTA TARTUFI INOX
INOX TRUFFLE SLICERS

I TARTUFI INTERI IN SALAMOIA
WHOLE TRUFFLES IN BRINE



Gli interi sono tartufi al naturale in salamoia ovvero acqua e sale che vengono utilizzati principalmente per accompagnare e decorare antipasti, primi piatti e secondi a vostro gradimento. La quantità suggerita è di circa 10 g. a persona, vi consigliamo di tagliare a fettine con l'affettatartufi o grattugia, mentre il liquido di governo o salamoia lo si può riutilizzare in fase di mantecatura.

Whole truffles are natural truffles in brine (water and salt) which are used to accompany or decorate finger food/appetizers, first and second courses.
The suggested quantity is about 10g. per person, we advise you to cut it into slices and to preserve also the juice inside the jar.

L'affettatartufi è un'utilissima taglierina in acciaio inox con una lama regolabile per affettare non solo il tartufo, ma anche verdure e formaggi.

The truffle slicer is a very useful stainless steel slicer with an adjustable blade for cutting not only the truffle, but also vegetables and cheese.

TARTUFO BIANCO EXTRA IN SALAMOIA
WHITE TRUFFLE IN BRINE
25 g / cod.40102

TARTUFO NERO EXTRA IN SALAMOIA
BLACK TRUFFLE IN BRINE
25 g / cod.40301

AFFETTA TARTUFI INOX
INOX TRUFFLE SLICERS
cod.0702

IDEALI PER GUARNIZIONE DEI VOSTRI PIATTI

PERFECT TO GARNISH YOUR DISHES




Terre Nobili
MADE IN ITALY
TARTUFO ESTIVO
IN SALAMOIA
Summer Truffle in brine
500g
100g

Per insaporire il tartufo nero la ricetta più conosciuta è quella di utilizzare una parte del tartufo macinato o affettato in una padella con dell'olio extra vergine, uno spicchio di aglio appena dorato nell'olio ed un'acciuga per qualche minuto, aggiustando di sale, pepe e parmigiano. L'altra parte del tartufo potete servirla a crudo sopra la vostra pietanza. Ideale come condimento per la pasta o dei crostini.

To better the flavour of the black truffle we advise you to use the product minced or cut into slices and to warm it a few minutes with extra virgin olive oil, a garlic clove, some anchovies, salt, pepper and parmesan. You can use the remaining truffles as decoration. This product is perfect as a condiment for first courses and appetizers.

TARTUFO ESTIVO IN SALAMOIA

SUMMER TRUFFLE IN BRINE

25 g / cod.40402
40 g/ cod.40404
100 g/ cod.40403
500 g / cod.40410

BACCALÀ CON LENTICCHIE ROSSE E MIGLIO AL TARTUFO ESTIVO

Ingredienti per 4 persone:
- 80 g di lenticchie rosse
- 80 g di miglio
- 15 ml c.a di olio extra vergine di oliva
- 2 filetti di baccalà da 200 g

Per guarnizione:
- broccoli
- 4-5 foglie di salvia
- 28 g Tartufo estivo intero in salamoia T&C

Prendere le lenticchie rosse, sciacquarle in acqua e metterle a bollire per 25 minuti in acqua e sale. A cottura ultimata scolarle e metterle nel recipiente da vaso cottura, insieme al miglio precedentemente lavato, scolato, ripassato in padella in olio extra vergine di oliva e quindi bollito in 250 ml di acqua bollente salata per 20 minuti. Adagiarvi sopra il filetto di baccalà, olio extra vergine di oliva, del tartufo estivo in salamoia T&C, 1 fogliolina di salvia, broccoli a guarnire. Chiudere ermeticamente e mettere in microonde per 7/8 minuti a 800w.

CODFISH WITH RED LENTILS AND MILLET WITH SUMMER TRUFFLE

Ingredients for 4 people:
- 80 g red lentils
- 80 g millet
- 15 ml extra virgin olive oil
- 2 codfish fillets 200 g

For decoration:
- cauliflower
- sage
- 28 g T&C Whole summer truffle in brine

Take the of red lentils, wash them in water and boil them for 25 minutes in salt water. Put them in a cooking pot. Cook the millet first in a frying pan with extra virgin olive oil and then cook it in hot water for 20 minutes.
Add the millet to the red lentils. Add the codfish fillets, extra virgin olive oil and whole summer truffle in brine T&C. At the end 1 leaf of sage and cauliflower as decoration. Close tight the cooking pot and put in microwave at 800 W for 7/8 minutes .

Daniele Curzietti
CHEF



I TARTUFI IN OLIO
TRUFFLES IN OIL

FETTE
DI TARTUFO ESTIVO
SLICED SUMMER
TRUFFLE

TARTUFO ESTIVO
MACINATO
MINCED SUMMER
TRUFFLE

FETTE
DI TARTUFO NERO
SLICED BLACK TRUFFLE

FETTE
DI TARTUFO
BIANCHETTO
SLICED BIANCHETTO
TRUFFLE

I TARTUFI IN OLIO
TRUFFLES IN OIL



I Tartufi in olio sono tartufi al naturale affettati in olio di mais e vengono impiegati per accompagnare e decorare antipasti, primi piatti, carni, omelette, pesce e addirittura pizza.
La quantità suggerita è di circa 7/8 g a persona.

Truffles in oil are natural truffles cut into slices and generally are used to acompany and garnish finger food, first and second courses, omelettes, fish and also for pizza.
The suggested quantity is about 7/8 g. per person

FETTE DI TARTUFO ESTIVO
SLICED SUMMER TRUFFLE IN OIL

45 g / cod.40409
80 g / cod.40417
170 g / cod.40415
270 g / cod.40416

CRUMBLE SALATO CON TARTUFO

Ingredienti per 4 persone:
- 100 g farina
- 100 g burro
- 40 g Parmigiano Reggiano
- sale q.b.

Per la mousse:
- 250 g philadelphia
- 125 ml panna da montare
- 20 g Fette di tartufo estivo

In una ciotola capiente ponete la farina, il burro a cubetti, il Parmigiano Reggiano e il sale. Lavorate gli ingredienti velocemente con la punta delle dita ottenendo un impasto "briciloso". Prendete delle cocotte monoporzione, imburratele, versate in ognuna un po' di impasto e infornate per circa 35/40 minuti a 180°C fino a che la superficie sara' ben dorata e croccante. Per la mousse mescolate energicamente con la frusta il philadelphia e la panna, una volta ottenuto una crema omogenea, versatela sopra le cocotte e cospargete con qualche fettina di Fette di tartufo estivo T&C.

SALTY CRUMBLE WITH TRUFFLE

Ingredients for 4 people:
- 100 g flour
- 100 g butter
- 40 g Parmigiano Reggiano cheese
- salt as required

For the mousse:
- 250 g philadelphia cheese
- 125 ml whipping cream
- 20 g T&C Sliced summer truffle

Put the flour, the diced butter, the Parmigiano Reggiano cheese and the salt in a large cup. Mix fastly the ingredients with the fingers to obtain a crumbly dough. Take some single-use ceramic bowls, cover it with butter, fill each one of them with the dough and heat it up at 180°C for 35/40 minutes, until the surface will be brown and crispy. Mix heavily the philadelphia cheese together with the cream by using the egg beater to obtain the mousse. Once a uniform cream is obtained pour it on the bowls and cover everything with some T&C Sliced summer truffle.

Daniele Curzietti
CHEF




FETTE DI
TARTUFO BIANCHETTO
Slices of "Bianchetto" Truffle in oil
Terre Nobili
MADE IN ITALY
FETTE DI
TARTUFO NERO
Slices of Truffle in oil
(Black truffle)
Terre Nobili
MADE IN ITALY
Terre Nobili
MADE IN ITALY

FETTE DI TARTUFO NERO
SLICED BLACK TRUFFLE IN OIL
45 g / cod.40310

FETTE DI TARTUFO BIANCHETTO
SLICED BIANCHETTO TRUFFLE IN OIL
45 g / cod.40205
270 g / cod.40216

TARTUFO ESTIVO MACINATO
MINCED SUMMER TRUFFLE IN OIL
45 g / cod.40418
270 g / cod.40420



“

OTTIMO CON UOVA ALL'OCCHIO DI BUE E OMELETTES

PERFECT FOR OMELETTES

”

LE SALSE PRONTE
SAUCE READY TO USE

TARTUFATA
MUSHROOMS AND
TRUFFLES SAUCE

SALSA CON TARTUFO BIANCO
WHITE TRUFFLE SAUCE

CREMA CON FORMAGGI E TARTUFO BIANCO
CREAM CHEESE
WITH WHITE TRUFFLE

CREMA CON PORCINI E TARTUFO BIANCO
PORE FUNGUS
AND WHITE TRUFFLE
CREAM

SALSA CON TARTUFI
BLACK TRUFFLES SAUCE

VELLUTATA
TRUFFLE SAUCE
(SUMMER TRUFFLE)

FUNGATA
CONDIMENT
MADE OF MUSHROOMS

SALSA CON TARTUFO BIANCHETTO
BIANCHETTO TRUFFLE
SAUCE

SALSA CON ZUCCA E TARTUFO BIANCO
PUMPKIN AND WHITE
TRUFFLE SAUCE

LE SALSE PRONTE
READY TO USE

BEST SELLER



Le salse sono tra i prodotti più versatili e appetitosi, pronti all'uso, facili da consumare ed ottimi accompagnamenti per crostini, antipasti, primi piatti, carni bianche, pesce. Si esaltano le loro qualità se vengono scaldate leggermente.
Dopo l'apertura, ricoprire con olio di oliva,chiudere il vasetto e tenere in frigo per circa 15 gg.

Our truffle sauces, are the products more versatile and appetizing, ready to use, simple and perfect to accompany appetizers, finger food, first courses, meat (especially chicken and rabbit) and fish (perfect also for sushi). To exalt the quality we advise you to warm the product for a few minutes. Store opened jars in the fridge and use within 15 days of opening.

TARTUFATA 5%
MUSHROOMS AND
TRUFFLES SAUCE
45 g / cod.40620
80 g / cod.40623
170 g / cod.40621
500 g / cod.40622



PIZZA AL TARTUFO

Ingredienti:
- 500 g farina 0
- 25 g lievito di birra
- 2 dl acqua
- 2 cucchiaini di sale
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

Per la guarnizione:
- 300 g mozzarella
- 120 g formaggio Brie
- 180 g Tartufata
  o una delle nostre "Salse Pronte"

Mettere la farina in una spianatoia, formare una fontana e porre al centro il lievito, precedentemente sciolto con un po' di acqua tiepida, iniziare a impastare con acqua, 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di olio fino a ottenere una palla liscia. Ungetela con il restante cucchiaino di olio, incidetela a croce e fate lievitare per 2-3 ore. Dopo la lievitazione lavorate la pasta della pizza per qualche minuto e incominciate ad appiattirla con le mani. Continuate a stenderla con un matterello,dal centro verso l'esterno, in un senso e nell'altro, fino a ottenere un rettangolo dello spessore di circa un 1 cm. Trasferite la pasta della pizza in una teglia di 35x45 cm, unta di olio. Copritela con un telo e fatela lievitare ancora per un'ora. Farcite la pizza con la mozzarella, il brie e la Tartufata T&C. Cuocete la pizza in forno già caldo a 220°C per 20-25 minuti circa. Si consiglia di provare tutte le nostre "salse pronte" T&C come condimenti ideali per le vostre pizze gourmet!

PIZZA
WITH TRUFFLE

Ingredients:
- 500 g flour 0
- 25 g brewer's yeast
- 2 dl of water
- 2 spoons of salt
- 2 spoons of extra virgin olive oil

Decoration/top:
- 300 g mozzarella cheese
- 120 g brie cheese
- 180 g T&C Tartufata
  or other T&C ready to use sauces

Place the flour on a board ,make a hole in the center and add the brewer's yeast, which is already melted in warm water. Using the tips of your finger, mix the flour, the water, 1 little spoon of salt and make a smooth and silky ball of dough. Put some olive oil all around the ball. Make 2 little cuts on the top of the ball and leave it 2/3 hours to let it double in size. After that, work the dough with your hand and knead the dough for 5 minutes. You will make a sticky and smooth dough, into your desired shape, usually rectangular if at home (just because you can cut better the slices). Roll it out on a well-floured surface until it's about 1/2" thick. Put the pizza in a baking pan 35x45cm, already greased.
Cover the pan with a cotton sheet and leave it to leaven one hour. Put the mozzarella cheese, brie cheese and the T&C Tartufata on top of the pizza dough. Bake it in hot oven at 220° for 20/25 minutes. Serve very hot. You can add a lot of different T&C ready to use sauces to change the taste.

Daniele Curzietti
CHEF


SALSA CON
TARTUFO BIANCO
White Truffle sauce
Terre Nobili
MADE IN ITALY
CREMA DI FORMAGGI
CON TARTUFO BIANCO
Cream cheese
with White Truffle
Terre Nobili
MADE IN ITALY
CREMA CON FUNGHI PORCINI
E TARTUFO BIANCO
Porcini Mushroom
and White Truffle cream
Terre Nobili
MADE IN ITALY
Terre Nobili
MADE IN ITALY
SALSA CON ZUCCA E
TARTUFO BIANCO
Pumpkin and White Truffle sauce
Terre Nobili
MADE IN ITALY

Le nostre salse pronte sono facili da usare; basta scaldarle pochi munuti per valorizzare e condire i vostri gustosi piatti!

Our sauces ready are easy to use; you can heat for a few minute to enhance and take your tasty courses!

SALSA CON TARTUFO BIANCO
WHITE TRUFFLE SAUCE
180 g / cod.40641

SALSA CON ZUCCA E TARTUFO BIANCO
PUMPKIN AND WHITE TRUFFLE SAUCE
180 g / cod.40645

CREMA CON FORMAGGI E TARTUFO BIANCO
CREAM CHEESE WITH WHITE TRUFFLE
80 g / cod.40609

CREMA CON PORCINI E TARTUFO BIANCO
PORE FUNGUS AND WHITE TRUFFLE CREAM
80 g / cod.40604

SALSA CON TARTUFO BIANCHETTO
BIANCHETTO TRUFFLE SAUCE
180 g / cod.40984

VELLUTATA DI ZUCCA CON SALSA AL TARTUFO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:
- 500 g di polpa di zucca
- ½ lt di brodo vegetale
- 1 scalogno
- 4 foglie di salvia
- 4 cucchiai di olio extra vergine di oliva
- 30 g di Parmigiano Reggiano grattuggiato
- 4 amaretti /oppure dei crostini di pane
- 160 g Salsa al tartufo bianco T&C
- sale e pepe

Tagliate la zucca a cubetti togliendo la buccia, prendete lo scalogno e tagliatelo a fettine. Scaldate 4 cucchiai di olio extra vergine in casseruola, unite salvia e scalogno per 2-3 minuti. Aggiungete la zucca e il brodo vegetale a coprire e cuocete a fiamma bassa per circa 20 minuti e salate.
Frullate con il mixer a immersione. Scaldate un paio di minuti la Salsa al tartufo bianco T&C e mettetela in un sac à poche per disporla sopra la vellutata di zucca a piacere.

PUMPKIN CREAM WITH WHITE TRUFFLE SAUCE

Ingredients for 4 people:
- 500 g pumpkin pulp
- ½ lt vegetal broth
- 1 shallot
- 4 leaves of sage
- 4 spoon extra virgin olive oil
- 30 g grated Parmigiano Reggiano cheese
- 4 amaretti or croutons of bread
- 160 g T&C White truffle sauce
- salt and pepper

Cut the pumpkin to little cubes, take the peel off the pumpkin, cut the shallot in slices. Heat the extra virgin olive oil on in a frying pan, add sage and shallot for 2-3 minutes.
Add the pumpkin and the vegetal broth and cook it for 20 minutes, add salt. Shake with the immersion blender. Warm the T&C White truffle sauce apart and put it in a sac à poche, add the sauce as required.

Daniele Curzietti
CHEF




SALSA CON TARTUFI
Sauce with Black Truffle
Terre Nobili
MADE IN ITALY
VELLUTATA
Truffle Sauce
Terre Nobili
MADE IN ITALY
FUNGATA
Terre Nobili
MADE IN ITALY

SALSA
CON TARTUFI
BLACK TRUFFLES SAUCE
180 g / cod.40660

VELLUTATA
TRUFFLE SAUCE
(SUMMER TRUFFLE)
180 g / cod.40670

FUNGATA
CONDIMENT
MADE OF MUSHROOMS
170 g / cod.40631

OTTIME E FACILI PER SPECIALI APERITIVI GOURMET

EXCELLENT AND EASY
FOR SPECIAL GOURMET
APPETIZERS !



LE CREME IN PUREZZA
FINE CREAMS

CREMA
CON TARTUFO BIANCO
WHITE TRUFFLE CREAM

CREMA
DI TARTUFO NERO
BLACK TRUFFLE CREAM

CREMA
DI TARTUFO ESTIVO
SUMMER TRUFFLE
CREAM

LE CREME IN PUREZZA
OUR FINE CREAMS



TOP QUALITY

Le nostre creme di tartufo si utilizzano in cucina per diverse preparazioni, dai condimenti per primi piatti, per farciture di arrosti, ai ripieni per pasta.
Sono prodotti eccellenti,con materie prime di qualità, con un'alta percentuale di tartufo.

You can use our truffle creams for different preparations; to season first courses for stuffing roasts and for filling pasta. They are excellent products with a very high truffle percentage.

CREMA
DI TARTUFO BIANCO
WHITE TRUFFLE CREAM
25 g tubo-tube /
cod.40107

CREMA
DI TARTUFO NERO
BLACK TRUFFLE CREAM
45 g / cod.40304

CREMA
DI TARTUFO ESTIVO
SUMMER TRUFFLE CREAM
25 g tubo-tube / cod.40405
270 g / cod.40414

SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI TARTUFO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:
- 320 g di spaghetti
- 2 uova biologiche grandi
- 2 filetti di acciuga sott'olio
- 25 g di Crema di tartufo bianco T&C
- 40 g di Parmigiano Reggiano
- 25 g di pistacchi
- 1 spicchio di aglio
- 30 ml olio extra vergine di oliva
- sale q.b.

Tostare pistacchi in forno 12/15 minuti a 150° C in forno ventilato oppure 170° C in forno statico, rimuovere la pelle. Aggiungere le uova, le acciughe, la Crema di tartufo bianco e il Parmigiano Reggiano e frullare il composto. La salsa ottenuta deve essere perfettamente liscia. Aggiungere metà dei pistacchi. In una grande padella scaldare l'olio e lo spicchio d'aglio appena schiacciato. Rimuovere l'aglio quando inizia a rosolare. Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata, scolarla, e poi condirla con la salsa ottenuta. Mescolare a fuoco basso e aggiungere se necessario dell'acqua di cottura. Servire il piatto caldo e a guarnire dei pistacchi ed una spolverata di Parmigiano Reggiano.

WHITE TRUFFLE
CARBONARA SPAGHETTI

Ingredients for 4 people:
- 8 average size eggs
- 250 g champignon mushrooms
- 100 g Edamer cheese
- 50 g parsley
- black pepper as required
- extra virgin olive oil
- T&C Bittersweet seasoning with truffle

Toast pistachios in oven at 150° C ventilated degrees, or 170° C static degrees. Add eggs, anchovies, White truffle cream and Parmigiano Reggiano cheese. Mix it up with an immersion blender without incorporating air. Sauce must be totally smooth. Add half of the pistachios. Put the oil and the pressed garlic in a frying pan. Take the garlic out when it browns. Cook the pasta al dente in abundant salt water. Add pasta to the hot oil and to the already prepared sauce. Mix well at low heat, add some pasta cooking water, if necessary. Serve it with the rest of pistachios and a handful of Parmigiano Reggiano cheese.

Arianna Contenti
CHEF



I CONDIMENTI
CONDIMENTS READY TO USE

CONDIBURRO CON TARTUFO BIANCO
CONDIMENT BASED ON BUTTER WITH WHITE TRUFFLE

TARTUFETTA
CONDIMENT BASED ON BUTTER WITH SUMMER TRUFFLE

SUCCO AL TARTUFO ESTIVO
SUMMER TRUFFLE JUICE

CONDIMENTO AGRODOLCE AL TARTUFO
BITTERSWEET SEASONING WITH TRUFFLE

CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI OLIVA AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO
CONDIMENT OLIVE OIL FLAVOURED WITH WHITE TRUFFLE

CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI OLIVA AL GUSTO DI TARTUFO NERO
CONDIMENT OLIVE OIL FLAVOURED WITH BLACK TRUFFLE

CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AL TARTUFO BIANCO
CONDIMENT MADE OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WHIT WHITE TRUFFLE

SALE CON TARTUFO ESTIVO
SUMMER TRUFFLE SALT

I CONDIMENTI
CONDIMENTS



I condimenti conferiscono una nota raffinata anche ai piatti più semplici. Sono una gamma di prodotti speciali e tra i più noti per insaporire primi piatti (tagliatelle, tortellini, crespelle, riso), per ottimi carpacci, per condire il pesce (filetto di spigola) sushi e timballi di verdure.

Condiments give a refined note even to the most simple dishes. These products are very special and perfect to season first courses (tagliatelle, tortellini, crespelle, rice), escalopes, fish (perfect with bass fish), sushi and vegetable timbales.

CONDIBURRO CON TARTUFO BIANCO
CONDIMENT BASED ON BUTTER WITH WHITE TRUFFLE
45 g / cod.40501
80 g / cod.40502
500 g / cod.40513

TARTUFETTA
CONDIMENT BASED ON BUTTER WITH SUMMER TRUFFLE
80 g / cod.40505
500 g / cod.40517

VIDEO RICETTA
VIDEO RECIPE

RISOTTO ALLA CASCIOTTA D'URBINO DOP E TARTUFO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:
- 320 g di riso
- 80 g Condiburro con tartufo bianco
- ½ bicchiere di vino bianco
- ½ cipolla
- 200 g Casciotta d'Urbino DOP
- 8 fichi secchi
- 5 ml di aceto balsamico
- 1 lt di acqua
- 1 cipolla, 1 costa di sedano, 1 carota
- sale q.b.
- 30 g Parmigiano Reggiano

Preparate un brodo vegetale mettendo a bollore del sale, il sedano, la carota e la cipolla per circa 40 minuti. Prendete una pentola versate il riso a lasciate tostare 15 secondi, coprite il riso con del brodo vegetale fino a cottura. Mettete nel frattempo in un pentolino il vino e la cipolla a cuocere per 10 minuti, una volta pronta questa riduzione la versate nella pentola con il riso. Spegnete ora i fornelli e procedete con la mantecatura del riso versando la Casciotta d'Urbino DOP tritata precedentemente, i fichi tagliati a listarelle, il Condiburro con tartufo bianco T&C, un filo di aceto balsamico e un' abbondante spolverata di Parmigiano Reggiano. Ora impiattate e a piacere potete guarnire con delle scaglie di tartufo bianco pregiato (*Tuber magnatum Pico*).

RISOTTO WITH CASCIOTTA D'URBINO DPO CHEESE AND WHITE TRUFFLE

Ingredients for 4 people:
- 320G rice
- 80g T&C butter white truffle
- 1/2 glass of white wine
- 1/2 onion
- 200g Casciotta D'Urbino DPO cheese
- 8 dried figs
- 5 mol balsamic vinegar
- 1 lt water
- 1 onion, 1 celery,1 carrot
- salt as required
- 30g Parmigiano Reggiano cheese

Prepare vegetable broth with water, salt, celery, carrot and onion and cook it for 40 minutes. Toast the rice for 15 seconds, then cover it with vegetable broth and ultimate the cooking. Meanwhile put the wine inside a pot together with onion and cook for 10 minutes; once ready, put this sauce with the rice. Turn the stove off and proceed to whip the rice by adding the Casciotta D'Urbino DPO cheese, the dried figs, the T&C Butter and white truffle, a little bit of balsamic vinegar and a lot of Parmigiano Reggiano cheese. If you like you can garnish the plate with some slices of fresh white truffle (*Tuber magnatum Pico*).

Andrea Mainardi
CHEF




SUCCO AL
TARTUFO ESTIVO
Summer truffle juice
Terre Nobili
MADE IN ITALY
CONDIMENTO
AGRODOLCE
AL GUSTO DI
TARTUFO
Sweet
Seasoning
with Truffle
flavour
Terre Nobili
MADE IN ITALY

Lo sapevate che potete utilizzarli anche facendo delle riduzioni ? Fate scaldare per 3-4 minuti aggiungendo dello zucchero oppure della fecola di patate e la salsina ottenuta sarà pronta anche per la guarnizione dei piatti !

Did you know that you can use them even by making reductions? Warm up for 3-4 minutes adding sugar or potato starch and the sauce will be ready also for the garnish of the courses !

SUCCO AL TARTUFO ESTIVO
SUMMER TRUFFLE JUICE
170 ml / cod.40430

CONDIMENTO AGRODOLCE AL TARTUFO
BITTERSWEET SEASONING WITH TRUFFLE
100 ml / cod.40780

GUARDA LE VIDEO RICETTE SUL SITO
VIDEO RECIPE

OMELETTES IN AGRODOLCE

Ingredienti per 4 persone:
- 8 uova medie
- 250 g di funghi champignon
- 100 g di Edamer
- 50 g di prezzemolo
- pepe nero q.b
- olio extravergine di oliva
- Condimento agrodolce al gusto di tartufo T&C

Lavate e pulite togliendo i gambi dei funghi champignon, affettateli e tenerteli da parte. Tritate il prezzemolo e scaldate in una padella un filo di olio e versate i funghi affettati. Saltateli 3-4 minuti e aggiungete del prezzemolo tritato. Tagliate a piccoli dadini il formaggio Edamer e tenete da parte per il ripieno. Ora rompete due uova alla volta, salate e pepate, sbattete con la frusta. In una padella con un filo di olio versate le uova e spingete il composto ancora liquido da un lato della padella, ora appena si è rappreso l'uovo versate l'Edamer ed i funghi. Inclinate la padella e date dei colpetti energici per far si che la parte interna della padella si ripieghera' su se stessa creando l'omelette. Impiattate guarnendo sopra con del Condimento agrodolce al gusto di tartufo. Servite l'omelette calda e con una ciotolina a parte di agrodolce al tartufo.

BITTERSWEET SEASONING OMELETTES

Ingredients:
- 8 average size eggs
- 250 g champignon mushrooms
- 100 g Edamer cheese
- 50 g parsley
- black pepper as required
- extra virgin olive oil
- T&C Bittersweet seasoning with truffle

Wash the mushrooms, cut the stacks and put them aside. Chop the parsley and put the sliced mushrooms in a fried pan with a little extra virgin olive oil. Cook the mushrooms for a while and add the chopped parsley. Cut in cubes the Edamer cheese and put it apart for the stuffed. Break the eggs, add salt and pepper and mix it up. Cook the eggs just a little and add cheese in cubes and mushroom. Turn the fried pan and create the omelette. Decorate the warm omelette with the bittersweet seasoning with truffle. Serve it hot with a little bowl containing the bittersweet seasoning T&C with truffle.

Daniele Curzietti
CHEF




CONDIMENTO A BASE
DI OLIO DI OLIVA
AL GUSTO DI
TARTUFO BIANCO
Condiment olive oil
flavoured White Truffle
Terre Nobili
MADE IN ITALY
CONDIMENTO A BASE
DI OLIO EXTRA
VERGINE
DI OLIVA AL
TARTUFO BIANCO
Condiment made of
Extra virgin olive oil
with White Truffle
CONDIMENTO A BASE
DI OLIO DI OLIVA
AL GUSTO DI
TARTUFO NERO
Condiment olive oil
flavoured Black Truffle
SALE CON
TARTUFO ESTIVO
Summer Truffle
180 g
200 g

I condimenti olii e il sale con tartufo sono veri alleati in cucina; possiamo trasformare dei piatti semplici come pizze, focacce, gamberoni, tagliate di manzo in eccellenti portate!

Oil seasonings and truffle salt are real allies in the kitchen; we can transform simple dishes " pizza", "focaccia", prawns, sliced beef into excellent courses!

CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI OLIVA AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO
CONDIMENT OLIVE OIL FLAVOURED WITH WHITE TRUFFLE
55 ml / cod.40504
250 ml / cod.40506

CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI OLIVA AL GUSTO DI TARTUFO NERO
CONDIMENT OLIVE OIL FLAVOURED WITH BLACK TRUFFLE
55 ml / cod.40507
250 ml / cod.40508

CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AL TARTUFO BIANCO
CONDIMENT MADE OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WHIT WHITE TRUFFLE
250 ml / cod.40541
spray

SALE CON TARTUFO ESTIVO
SUMMER TRUFFLE SALT
30 g / cod.40771
100 g / cod.40770
200 g / cod.40772

TAGLIATA DI MANZO AL TARTUFO

Ingredienti per 4 persone:
- 1 bistecca da 800 g
- 2 cucchiai di Condimento a base di olio di oliva al gusto di tartufo bianco T&C
- 20 g di Sale al tartufo estivo T&C
- 1 costa di sedano
- Parmigiano Reggiano
- ½ limone
- olio extra vergine di oliva

Sistemare la bistecca sulla griglia e farla cuocere 3-4 minuti prima da un lato e poi dall'altro. Appena cotta posarla su un tagliere e condirla con del Sale al tartufo estivo T&C e Condimento a base di olio di oliva al gusto di tartufo bianco T&C, sedano condito con olio, sale, limone e Parmigiano Reggiano a scaglie.

BEEF TAGLIATA WITH TRUFFLE

Ingredients for 4 people:
- 1 beef steak 800 g
- 2 spoons T&C Condiment based on olive oil flavoured white truffle
- 20 g T&C Summer truffle salt
- 1 celery coast
- Parmigiano Reggiano cheese
- ½ lemon
- extra virgin olive oil

Put the steak on the grill and cook both sides of it for 3/4 minutes. Once it is cooked put it on a chopping board. Add T&C Summer truffle salt, T&C Condiment based on olive oil flavored white truffle, celery and slices of Parmigiano Reggiano cheese. Serve it warm.

Daniele Curzietti
CHEF

VIDEO RICETTA
VIDEO RECIPE



LA DISPENSA
THE PANTRY

MORTADELLA
MORTADELLA WITH TRUFFLE

SALAME AL TARTUFO
TRUFFLED SALAMI

FORMAGGIO AL TARTUFO
TRUFFLED CHEESE

FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO IN FOSSA
PECORINO CHEESE "FOSSA"

CONDIMENTO A BASE DI MIELE AL GUSTO DI TARTUFO
TRUFFLE-FLAVOURED CONDIMENT MADE WITH HONEY

TARTUFI ESTIVI ESSICCATI
DRIED SUMMER TRUFFLE

FUNGHI PORCINI SECCHI EXTRA
DRIED PORCINI MUSHROOMS

LA DISPENSA
THE PANTRY



Vi consigliamo di servirli a cubetti, a fette oppure frullati con del mascarpone o della ricotta per ottenere delle mousse cremose per farcire croissant salati e panini...

We advise you to serve them in cubes, in slices or blend with "mascarpone" or whipping cream to obtain creamy mousses to fill savory croissants and sandwiches ...

MORTADELLA
MORTADELLA WITH TRUFFLE
500/600 g / cod.40752
2/3 Kg / cod.40753

SALAME AL TARTUFO
TRUFFLED SALAMI
200/300 g / cod.40751

MOUSSE DI MORTADELLA CON TARTUFO

Ingredienti per 4 persone:
- 4 croissant salati
- 125 g di ricotta
- 320 g mortadella con tartufo

Affettare la mortadella ad un cm. circa e tagliare a cubetti. Aggiungere della ricotta (o a piacere del mascarpone) e frullare il composto fino a farlo diventare una mousse. Ora potete farcire il croissant.

MORTADELLA MOUSSE WITH TRUFFLE

Ingredients:
- 4 savory croissants
- 125 g of ricotta
- 320 g mortadella with truffle

Slice the mortadella to one cm. about and cut into cubes. Add ricotta (or to taste of mascarpone) and blend the mixture until it becomes a mousse. Now you can stuff the croissant.

Daniele Curzietti
CHEF

VIDEO RICETTA
VIDEO RECIPE




FORMAGGIO AL TARTUFO
Truffled Cheese
Terre Nobili
MADE IN ITALY
ORIGINE DEL LATTE:
ITALIA
FORMAGGIO PECORINO
STAGIONATO IN FOSSA
Pecorino Cheese "Fossa"
Terre Nobili
MADE IN ITALY
ORIGINE DEL LATTE:
ITALIA

Il miele è una nota dolce per insaporire formaggi stagionati, frutta, dolci (ciambelloni, crema inglese) e mostarda.
I formaggi sono sfiziosi per una qualsiasi occasione di convivialità, per stuzzicanti aperitivi e antipasti.

Honey is perfect to flavor well matured cheese, fruit, sweet cakes (egg cream) and mustard.
Cheeses are excellent finger food, appetizers.

GUARDA LE VIDEO RICETTE SUL SITO
VIDEO RECIPE

FORMAGGIO AL TARTUFO
TRUFFLED CHEESE
450/500 g / cod.40801

FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO IN FOSSA
PECORINO CHEESE "FOSSA"
1/1,2 Kg / cod.40810

CONDIMENTO A BASE DI MIELE AL GUSTO DI TARTUFO
TRUFFLE-FLAVOURED CONDIMENT MADE WITH HONEY
100 g / cod.40720

HAMBURGER CON TARTUFATA E FORMAGGIO AL TARTUFO

Ingredienti per 4 persone:
- 8 g di maionese
- 2 hamburger di manzo
- una foglia d'insalata
- 15 g Tartufata T&C
- anelli di cipolla fritti
- Formaggio al tartufo T&C
- pane da hamburger
- sale q.b

Tagliare a metà il pane, spalmare la maionese - circa un cucchiaino - mettere la foglia d'insalata verde, poi adagiare la Tartufata, cuocere in padella antiaderente oppure alla griglia gli hamburger di manzo, salare e posizionare al centro del panino, aggiungere la fettina di Formaggio al tartufo, guarnire con anelli di cipolla fritti. Chiudere l'hamburger.

HAMBURGER WITH TARTUFATA AND TRUFFLE CHEESE

Ingredients:
- 8 g mayonnaise
- 2 beef hamburger
- a leaf of salad
- 15 g T&C Tartufata sauce
- fried onion rings
- T&C Truffle cheese
- 1 burger bread
- salt as required

Cut the burger bread, spread the mayonnaise, add the salad leaf, and then add the T&C Tartufata sauce. Cook the beef-meat apart in a frying pan or grill it. Add salt, put the burger over the burger bread and add the slices of T&C Truffle cheese. Fried onion rings as decoration. Close the hamburger.

Daniele Reponi
CHEF




TARTUFI ESTIVI ESSICCATI
Dry Summer Truffle
Terre Nobili
MADE IN ITALY
FUNGHI PORCINI
SECCHI EXTRA
Dried Porcini Mushrooms
Terre Nobili
MADE IN ITALY
FUNGHI PORCINI SECCHI EXTRA
Terre Nobili
MADE IN ITALY

Ideali per insaporire deliziosi risotti e primi piatti. Reidratare i tartufi essiccati in una ciotola con acqua per circa 20 minuti. Una volta aperta la confezione conservare in luogo fresco.

Perfect for delicious risotti and first courses. Rehydrate dried truffles in warm water for 20 minutes. Once opened store in a dry place.

TARTUFI ESTIVI ESSICCATI
DRIED SUMMER TRUFFLE
6 g / cod.40785

FUNGHI PORCINI SECCHI EXTRA
DRIED PORCINI MUSHROOMS
10 g / cod.40848
40 g / cod.40852

VIDEO RICETTA
VIDEO RECIPE

POLENTA DI TIRAMISÙ BOSCHIVO AL TARTUFO

Ingredienti per 4 persone:
- 200 g di polenta
- 1 lt di acqua
- 40 g di Funghi porcini essiccati
- 6 g di Tartufo estivo essiccato
- 200 cl panna fresca
- 200 cl di mascarpone
- Parmigiano Reggiano a piacere
- 4 salsiccie di suino
- polvere di porcino essiccato
- 5 g cacao amaro
- 1 spicchio di aglio
- ½ bicchiere vino bianco

Cuocere la polenta per circa ½ ora e poi metterla alla griglia.
Preparare la salsa con panna da cucina montata leggera con minipimer. Incorporare il mascarpone girandolo a mano dal basso verso l'alto. Reidratare in acqua tiepida i funghi e i tartufi essiccati T&C per circa 20 minuti. Poi metterli a cuocere in una padella aggiungendo prima dell'olio extra vergine di oliva e uno spicchio di aglio, poi la salsiccia a pezzettini, i funghi e i tartufi. Far rosolare per qualche minuto e sfumare con del vino bianco. Prendere 10 g di Funghi porcini essiccati e ridurre in polvere per la decorazione finale. Impiattare con il rettangolo di polenta calda grigliata aggiungendo sopra la salsiccia, i funghi e i tartufi. Infine coprire il tutto con uno strato generoso di mousse e una spolverata di polvere di fungo porcino essiccato e cacao.

SALTY TIRAMISÙ WITH TRUFFLE

Ingredients for 4 people:
- 200 g polenta
- 1 lt water
- 40 g T&C Dried porcini mushrooms
- 6 g T&C Dried summer truffle
- 200 cl cream
- 200 cl mascarpone
- Parmigiano Reggiano cheese as required
- 4 pork sausages
- powder of dried porcini mushrooms
- 5 g bitter cocoa
- 1 garlic clove
- ½ glass of white wine

Cook the polenta for like half an hour and then put it on the grill. Prepare the sauce with some light whipping cream by using an immersion blender. Incorporate the mascarpone by turning it upside down. Hydrate the T&C dried mushrooms and truffles in some warm water for like 20 minutes. Cook them in a pan, add some evo oil and a slice of galic first and the sliced sausages, the mushrooms and the truffles then. Roast for some minutes and cool it with some white wine. Take 10 g of dried porcini mushrooms and reduce them in pouder for the final decoration. Put the hot grilled polenta on the plate and add the sausages, the mushrooms and the truffles on top. In the end cover everything with the mousse and with just a little bit of Porcini mushroom powder and cocoa.

Emanuele Scoccia
CHEF



I CONGELATI
THE FROZEN

TARTUFO ESTIVO
A FETTE CONGELATO
FROZEN SLICED
SUMMER TRUFFLE

TARTUFO ESTIVO
INTERO CONGELATO
FROZEN WHOLE
SUMMER TRUFFLE

TARTUFO ESTIVO
MACINATO
CONGELATO
FROZEN MINCED
SUMMER TRUFFLE

I CONGELATI
THE FROZEN



Si consiglia di utilizzare il prodotto previa adeguata cottura ; Potete fare un soffritto con olio extravergine di oliva, aglio e aggiungere a piacere un acciuga poi affettare o tritare il tartufo e lasciarlo cuocere in padella almeno 4-5 minuti. Ora potete utilizzarlo a vostro gradimento per diverse preparazioni; da antipasti, primi piatti,secondi di carne, vellutate.

We recommend using the product after adequate cooking; You can sauté with extra virgin olive oil, garlic and add an anchovy to taste, then slice or chop the truffle and let it cook in the pan for at least 4-5 minutes. Now you can use it to your liking for different preparations; from appetizers, first courses, meat dishes, velvety.

TARTUFO ESTIVO A FETTE CONGELATO
FROZEN SLICED SUMMER TRUFFLE
300 g / cod.4055

TARTUFO ESTIVO INTERO CONGELATO
FROZEN WHOLE SUMMER TRUFFLE
200 g / cod.4062
500 g / cod.4058
1 Kg / cod.4059

TARTUFO ESTIVO MACINATO CONGELATO
FROZEN MINCED SUMMER TRUFFLE
500 g / cod.4056

SPAGHETTONI CON CAVOLO NERO SPECK BURRATA E TARTUFO NERO PREGIATO

Ingredienti per 4 persone:
- 1 kg di cavolo nero
- 100/120 g di speck tagliato spesso
- 250 g di burrata
- 320 g di spaghettoni
- 2 spicchi di aglio
- 150 ml di olio extra vergine di oliva
- sale e pepe q.b.
- 28 g Fette di tartufo nero pregiato T&C

Iniziare eliminando l'anima centrale delle foglie del cavolo, lessare queste ultime in acqua leggermente salata per circa 10 minuti. Scolare e tenere da parte. In un'ampia padella versare l'olio e rosolare lo speck precedentemente tagliato a listarelle e scolarlo su carta assorbente. Nella stessa padella aggiungere gli spicchi d'aglio e successivamente ripassare il cavolo aggiustando di sale e pepe. Una volta insaporito trasferitelo in un recipiente e aiutandovi con un frullatore ad immersione riducete in crema. Usare la crema per condire gli spaghettoni che una volta impiattati finirete con il cuore di burrata lo speck e le Scaglie di tartufo nero pregiato T&C.

SPAGHETTI WITH BLACK CABBAGE, SPECK, BURRATA AND BLACK TRUFFLE

Ingredients for 4 people:
- 1 kg black cabbage
- 100/120 g thick speck slices
- 250 g burrata
- 320 g spaghetti
- 2 garlic cloves
- 150 ml extra virgin olive oil
- salt and pepper as required
- 28 g T&C Black truffle slices

Cook the inner leaves of the black cabbage, boil them in salt water for 10 minutes. Cook oil and speck cut in slices apart. Add garlic cloves, salt and pepper, add the black cabbage and cook it just a little with some salt and pepper. Then mix and shake with an immersion blender. Add the cream to spaghetti, decorate the serving dish with burrata, speck and T&C Black truffle slices.

Emanuele Scoccia
CHEF



SCHEDE DI PRODOTTO
PRODUCT'S DATASHEET

I TARTUFI INTERI IN SALAMOIA WHOLE TRUFFLES IN BRINE 50

I TARTUFI IN OLIO TRUFFLES IN OIL 51

LE SALSE PRONTE TRUFFLE SAUCES READY TO USE 51-53

LE CREME IN PUREZZA FINE CREAMS 53

I CONDIMENTI CONDIMENTS 54-55

LA DISPENSA THE PANTRY 55-56

I CONGELATI THE FROZEN 56

MODI D'USO
INSTRUCTION FOR USE

pasta *pasta*	carne *meat*	patate *potatoes*	dolci *desserts*
riso *rice*	pollo *chicken*	carote *carrots*	stuzzichini *appetizers*
pesce *fish*	formaggio *cheese*	frutta *fruit*	pizza *pizza*
sushi *sushi*	insalata *salad*	pane *bread*	tartufi *truffles*

I TARTUFI INTERI IN SALAMOIA / WHOLE TRUFFLES IN BRINE

p. 7-11

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
TARTUFO BIANCO EXTRA IN SALAMOIA WHITE TRUFFLE IN BRINE **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **7/8 g**	**40102**	**25 g**	**48 mesi /** *months*	**6**	**Tartufo bianco extra in salamoia.** **Ingredienti:** tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*) 80%, acqua, sale marino. ***White truffle in brine.*** *Ingredients: white truffle (Tuber magnatum Pico) 80%, water, sea salt.* ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. *Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.*
TARTUFO NERO EXTRA IN SALAMOIA BLACK TRUFFLE IN BRINE **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **7/8 g**	**40301**	**25 g**	**48 mesi /** *months*	**6**	**Tartufo nero extra in salamoia.** **Ingredienti:** tartufo nero (*Tuber melanosporum Vitt.*) 80%, acqua, sale marino. ***Black truffle in brine.*** *Ingredients: black truffle (Tuber melanosporum Vitt.) 80%, water, sea salt.* ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. *Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.*
TARTUFO ESTIVO IN SALAMOIA SUMMER TRUFFLE IN BRINE **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **7/8 g**	**40402** **40404** **40403** **40410**	**25 g** **40 g** **100 g** **500 g**	**48 mesi /** *months* " " "	**6** " " "	**Tartufo estivo in salamoia.** **Ingredienti:** tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt.*) terza scelta 80%, acqua, sale marino. ***Summer truffle in brine.*** *Ingredients: summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 80%, water, sea salt.* ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. *Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.*
AFFETTA TARTUFI INOX INOX TRUFFLE SLICER **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **7/8 g**	**702**				Strumenti utilizzati per il taglio di tartufi, funghi o formaggi, a lama ondulata e regolabile *Special instruments with undulated and adjustable blade used to cut truffles, mushrooms and cheese.*

I TARTUFI IN OLIO / TRUFFLES IN OIL

p. 13-17

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
FETTE DI TARTUFO NERO SLICED TRUFFLE IN OIL (BLACK TRUFFLE) **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **7/8 g**	**40310**	**45 g**	**48 mesi /** *months*	**6**	**Fette di tartufo nero in olio.** **Ingredienti:** olio di semi di mais, tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum Vitt.*) 30%, tartufo nero d'inverno (*Tuber brumale Vitt.*) 20%, sale marino, aromi. ***Sliced black truffle in oil.*** *Ingredients: corn oil, fine black truffle (Tuber melanosporum Vitt.) 30%, black winter truffle (Tuber brumale Vitt.) 20%, sea salt, flavourings.* ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. *Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.*
FETTE DI TARTUFO ESTIVO SLICED TRUFFLE IN OIL (SUMMER TRUFFLE) **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **7/8 g**	**40409** **40417** **40415** **40416**	**45 g** **80 g** **170 g** **270 g**	**48 mesi /** *months* " " "	**6** " " "	**Fette di tartufo estivo in olio.** **40409-40417 Ingredienti:** tartufo estivo *(Tuber aestivum Vitt.)* 50%, olio di semi di mais, sale marino, aromi. **40409-40417** ***Sliced summer truffle in oil.*** *Ingredients: summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 50%, corn-oil, sea salt, flavourings.* **40415-40416 Ingredienti:** tartufo estivo *(Tuber aestivum Vitt.)* 54%, olio di semi di mais, sale marino, aromi. **40415-40416** ***Sliced summer truffle in oil.*** *Ingredients: summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 54%, corn-oil, sea salt, flavourings.* ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. *Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.*
FETTE DI TARTUFO BIANCHETTO SLICED "BIANCHETTO" TRUFFLE IN OIL **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **7/8 g**	**40205** **40216**	**45 g** **270 g**	**48 mesi /** *months* "	**6** "	**Fette di tartufo bianchetto in olio.** **40205 Ingredienti:** tartufo bianchetto (*Tuber borchii Vitt.*) 50%, olio di semi di mais, sale marino, aromi. **40205** *Ingredients for 45g jar: bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.) 50%, corn-oil, sea salt, flavourings.* **40216 Ingredienti:** tartufo bianchetto (*Tuber borchii Vitt.*) 54%, olio di semi di mais, sale marino, aromi. **40216** *Ingredients for 270 jar: bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.) 50%, corn-oil, sea salt, flavourings.* ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. *Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.*

I TARTUFI IN OLIO / TRUFFLES IN OIL

p. 13-17

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
TARTUFO ESTIVO MACINATO IN OLIO MINCED SUMMER TRUFFLE IN OIL **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **7/8 g**	**40418** **40420**	**45 g** **270 g**	**48 mesi /** *months* "	**6** "	**Tartufo estivo macinato in olio. 40418 Ingredienti:** tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt.*) 50%, olio di semi di mais, sale marino, aromi.**40418** *Ingredients: summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 50%, corn-oil, sea salt, flavourings.* **40420 Ingredienti:** tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt.*) 54%, olio di semi di mais, sale marino, aromi.**40420** *Ingredients: summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 54%, corn-oil, sea salt, flavourings.* ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. *Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.*

LE SALSE PRONTE / TRUFFLE SAUCE READY TO USE

p. 19-25

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
TARTUFATA 5% MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **20/30 g**	**40620** **40623** **40621** **40622**	**45 g** **80 g** **170 g** **500 g**	**48 mesi /** *months* " " "	**6** " " "	**Condimento a base di funghi con tartufo estivo.** **Ingredienti:** funghi champignons (*Agaricus bisporus*) 58%, olio di semi di mais, tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt.*) 5%, olive nere, sale marino, acciughe, acidificante: acido citrico, olio di semi di girasole, aromi, piante aromatiche, stabilizzante: gluconato ferroso. ***Mushrooms and truffle sauce.*** *Ingredients: mushrooms champignons (Agaricus bisporus) 58%, corn oil, summer truffles (Tuber aestivum Vitt.) 5%, black olives, sea salt, anchovies, acid: citric acid, sunflower oil, flavourings, herbs, stabiliser: ferrous gluconate.* ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. *Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.*
CREMA DI FORMAGGI CON TARTUFO BIANCO CREAM CHEESE WITH WHITE TRUFFLE **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **15/20 g**	**40609**	**80 g**	**48 mesi /** *months*	**6**	**Crema di formaggi con tartufo bianco.** **Ingredienti:** formaggio (latte, crema di latte, fermenti lattici, sale) 72%, burro, acqua, tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*) 5%, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP" 4,5%, amido di mais, tartufo bianchetto (*Tuber borchii Vitt.*) 1%, sale marino, aromi./ ***Cream cheese with white truffle.*** *Ingredients: cheese (milk, milk cream, lactic ferments, salt) 72%, butter, water, white truffle (Tuber magnatum Pico) 5%, cheese "Parmigiano Reggiano DOP" (Protected Designation of Origin) 4,5%, cornstarch, bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.) 1%, sea salt, flavourings.* ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. *Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.*

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
CREMA CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO BIANCO PORCINI MUSHROOMS AND WHITE TRUFFLE CREAM **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **15/20 g**	**40604**	**80 g**	**48 mesi /** *months*	**6**	**Crema con funghi porcini e tartufo bianco.** **Ingredienti:** funghi porcini (*Boletus edulis* e relativo gruppo) 32%, olio di semi di mais, acqua, tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*) 4%, tartufo bianchetto (*Tuber borchii Vitt.*) 1%, sale marino, aromi. ***Porcini mushrooms and white truffle cream.*** *Ingredients: porcini mushrooms (Boletus edulis and related group) 32%, corn oil, water, white truffle (Tuber magnatum Pico) 4%, bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.) 1%, sea salt, flavourings.* ~ **Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno.** *Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.*
SALSA CON TARTUFO BIANCO WHITE TRUFFLE SAUCE **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **20/25 g**	**40641**	**180 g**	**36 mesi /** *months*	**6**	**Salsa con tartufo bianco.** **Ingredienti:** acqua, burro, farina di frumento, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*) 2%, sale marino, estratto di lievito, proteine vegetali, ortaggi in proporzione variabile (carota, cipolla, sedano disidratati), tartufo bianchetto (*Tuber borchii Vitt.*) 1%, olio extra vergine di oliva, spezie, aromi naturali, aromi, acidificante: acido citrico. ***Sauce with white truffle.*** *Ingredients: water, butter, wheat flour, cheese "Parmigiano Reggiano DOP" (Protected Designation of Origin), white truffle (Tuber magnatum Pico) 2%, sea salt, yeast extract, plant proteins, vegetables in different proportions (carrot, onion, celery dehydrated), "bianchetto" truffle (Tuber borchii Vitt.)1%, extra virgin olive oil, spices, natural flavour, flavourings,acid: citric acid.* ~ **Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno.** *Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.*

LE SALSE PRONTE / TRUFFLE SAUCE READY TO USE

p. 19-25

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
SALSA CON ZUCCA E TARTUFO BIANCO PUMPKIN AND WHITE TRUFFLE SAUCE **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **20/25 g**	**40645**	**180 g**	**36 mesi /** *months*	**6**	**Salsa con zucca e tartufo bianco.** **Ingredienti:** acqua, zucca 15%, burro, farina di frumento, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*) 2%, sale marino, tartufo bianchetto (*Tuber borchii Vitt.*), estratto di lievito, proteine vegetali idrolizzate, ortaggi disidratati in proporzione variabile (carota, cipolla, sedano), olio extra vergine di oliva, spezie, aromi naturali, aromi, acidificante: acido citrico. ***Sauce with pumpkin and white truffle.*** *Ingredients: water, pumpkin 15%, butter, wheat flour, cheese "Parmigiano Reggiano DOP" (Protected Designation of Origin), white truffle (Tuber magnatum Pico) 2%, sea salt, bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.), yeast extract, hydrolysed vegetable proteins, vegetables in varying proportions (carrot, onion, celery), extra virgin olive oil, spices, natural flavourings, flavourings, acid: citric acid.* ~ **Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno.** *Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.*
SALSA CON TARTUFI SAUCE WITH BLACK TRUFFLE **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **20/30 g**	**40660**	**180 g**	**36 mesi /** *months*	**6**	**Salsa a base di funghi con tartufo nero.** **Ingredienti:** funghi champignon (*Agaricus bisporus*) 56%, olio extra vergine di oliva, pistacchi, tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum Vitt.*) 2%, tartufo moscato (*Tuber brumale Vitt.*) 2%, sale marino, fungo porcino secco (*Boletus edulis* e relativo gruppo) 0,4%, aroma, estratto acquoso di tartufo nero (*Tuber melanosporum Vitt.*). **Può contenere tracce di cereali contenenti glutine, arachidi, sesamo, mandorle, nocciole e noci.** ***Mushrooms sauce with black truffle*** *Ingredients: champignon mushrooms (Agaricus bisporus) 56%, extra virgin olive oil, pistachio nuts, black truffle (Tuber melanosporum Vitt.) 2%, black winter truffle (Tuber brumale Vitt.) 2%, sea salt, dried porcini mushrooms (Boletus edulis and related group) 0,4%, flavouring, water extract of black truffle (Tuber melanosporum Vitt.).* ***It may contain traces of cereals containing gluten, peanut, sesame, almonds, hazelnuts and walnuts.*** ~ **Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno.** *Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.*

LE SALSE PRONTE / TRUFFLE SAUCE READY TO USE

p. 19-25

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
VELLUTATA TRUFFLE SAUCE (SUMMER TRUFFLE) **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **20/30 g**	**40670**	**180 g**	**36** **mesi /** *months* " "	**6** " "	**Salsa con tartufo estivo (non contiene aromi)** **Ingredienti:** acqua, burro, farina di frumento, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt.*) 3%, succo di limone, sale marino, estratto acquoso di tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt.*). ***Sauce with summer truffles (doesn't contain flavourings)*** *Ingredients: water, **butter**, **wheat** flour, **cheese** "Parmigiano Reggiano DOP" (Protected Designation of Origin), summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 3%, lemon juice, sea salt, water extract of summer truffle (Tuber aestivum Vitt.).* ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. *Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.*
FUNGATA CONDIMENT MADE OF MUSHROOMS **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **20/30 g**	**40631**	**170 g**	**36** **mesi /** *months*	**6**	**Condimento a base di funghi misti.** **Ingredienti:** Misto di funghi in proporzione variabile (*Agaricus bisporus, pleurotus, Boletus edulis*) 65%, olio di semi di mais, sale marino, peperoncino, aglio, prezzemolo, acidificante: acido citrico, aromi. ***Condiment made of mushrooms.*** *Ingredients: Mixed mushrooms (Agaricus bisporus, Pleurotus, Boletus edulis) 65%, corn-oil, sea salt, chilly, garlic, parsley, acid: citric acid, flavourings.* ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. *Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.*

LE CREME IN PUREZZA / OUR FINE CREAMS

p. 27-29

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
CREMA **DI TARTUFO BIANCO** WHITE TRUFFLE CREAM **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **6/7 g**	**40107**	**25 g**	**48** **mesi /** *months*	**6**	**Crema di tartufo bianco.** **Ingredienti:** tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*) 60%, olio di semi di mais, tartufo bianchetto (*Tuber borchii Vitt.*) 10%, acqua, sale marino, acidificante: acido citrico, estratto acquoso di tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*), aromi. ***White truffle cream*** *Ingredients: white truffle (Tuber magnatum Pico) 60%, corn-oil, bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.) 10%, water, sea salt, acid: citric acid, water extract white truffle (Tuber magnatum Pico), flavourings.* ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. *Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.*
CREMA DI TARTUFO NERO PREGIATO BLACK TRUFFLE CREAM **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **6/7 g**	**40304**	**45 g**	**48** **mesi /** *months*	**6**	**Crema di tartufo nero pregiato.** **Ingredienti:** tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum Vitt.*) 60%, tartufo nero d'inverno (*Tuber brumale Vitt.)* 10%, olio di semi di mais, sale marino, acidificante: acido citrico, aromi. ***Cream with fine black truffle.*** *Ingredients: fine black truffle (Tuber melanosporum Vitt.) 60%, black winter truffle (Tuber brumale Vitt.) 10%, corn oil, sea salt, acid: citric acid, flavourings.* ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. *Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.*
CREMA **DI TARTUFO ESTIVO** SUMMER TRUFFLE CREAM **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **6/7 g**	**40405** **40414**	**25 g** **270 g**	**48** **mesi /** *months* "	**6** "	**Crema di tartufo estivo.** **Ingredienti:** tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt.*) 60%, olio di semi di mais, sale marino, acidificante: acido citrico, estratto acquoso di tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt.*), aromi. ***Summer truffle cream*** *Ingredients: summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 60%, corn oil, sea salt, acid: citric acid, water extract of summer truffle (Tuber aestivum Vitt.), flavourings.* ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. *Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.*

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
CONDIBURRO CON TARTUFO BIANCO CONDIMENT BASED ON BUTTER WITH WHITE TRUFFLE **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **15/20 g**	**40501** **40502** **40513**	**45 g** **80 g** **500 g**	**30 mesi /** *months* " "	**6** " "	**Condimento a base di burro con tartufo bianco.** **Ingredienti:** burro 88%, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*) 4%, sale marino, tartufo bianchetto (*Tuber borchii Vitt.*) 1%, patate, acidificante: acido citrico, aromi. ***Condiment based on butter with white truffle*** *Ingredients: butter 88%, cheese "Parmigiano Reggiano DOP" (Protected Designation of Origin), white truffle (Tuber magnatum Pico) 4%, sea sea salt, bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.) 1%, potatoes, acid: citric acid, flavourings.* ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. *Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.*
TARTUFETTA CONDIMENT BASED ON BUTTER WITH SUMMER TRUFFLE **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **15/20 g**	**40505** **40517**	**80 g** **500 g**	**30 mesi /** *months* "	**6** "	**Condimento a base di burro con tartufo estivo.** **Ingredienti:** burro 88%, tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt.*) 5%, formaggio "Parmigiano Reggiano DOP", sale marino, patate, acidificante: acido citrico, aroma. ***Condiment based on butter with summer truffle*** *Ingredients: butter 88%, summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 5%, cheese "Parmigiano Reggiano DOP" (Protected Designation of Origin), sea salt, potatoes, acid: citric acid, flavouring.* ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. *Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.*

I CONDIMENTI / CONDIMENTS

p. 31-37

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
SUCCO DI TARTUFO ESTIVO SUMMER TRUFFLE JUICE **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **30/40 ml**	**40430**	**170 g**	**30 mesi /** *months*	**6**	**Estratto acquoso di tartufo estivo.** **Ingredienti:** estratto acquoso di tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt.*) 99%, sale marino, aroma. ***Summer truffle sauce.*** *Ingredients: summer truffle extract (Tuber aestivum Vitt.) 99%, sea salt, flavouring.* ~ Una volta aperto conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C e consumare entro qualche giorno. *Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.*
CONDIMENTO AGRODOLCE AL GUSTO DI TARTUFO BITTERSWEET SEASONING WITH TRUFFLE FLAVOR **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **7/8 ml**	**40780**	**100 ml**	**30 mesi /** *months*	**6**	**Condimento agrodolce al gusto di tartufo.** **Ingredienti:** Mosto d'uva cotto, aceto di vino, aroma. Contiene solfiti. ***Bittersweet seasoning with truffle flavour.*** *Ingredients: Cooked grape must, wine vinegar, flavouring. Contains solphites.* ~ Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta. *The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.*
CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI OLIVA AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO CONDIMENT OLIVE OIL FLAVOURED WHITE TRUFFLE **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **7/8 ml**	**40504** **40506**	**55 ml** **250 ml**	**30 mesi /** *months* "	**6** "	**Condimento a base di olio di oliva al gusto di tartufo bianco.** **Ingredienti:** Olio di oliva, aromi. ***Condiment olive oil flavoured white truffle.*** *Ingredients: Olive oil, flavourings.* ~ Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta. *The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.*

I CONDIMENTI / CONDIMENTS

p. 31-37

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI OLIVA AL GUSTO DI TARTUFO NERO CONDIMENT OLIVE OIL FLAVOURED BLACK TRUFFLE **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **7/8 ml**	**40507** **40508**	**55 ml** **250 ml**	**30 mesi /** *months* "	**6** "	**Condimento a base di olio di oliva al gusto di tartufo nero.** **Ingredienti:** Olio di oliva, aroma. ***Condiment olive oil flavoured black truffle.*** *Ingredients: Olive oil, flavouring.* ~ Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta. *The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.*
CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AL TARTUFO BIANCO CONDIMENT MADE OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH WHITE TRUFFLES **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **7/8 ml**	**40541**	**250 ml spray**	**30 mesi /** *months*	**6**	**Condimento a base di olio extra vergine di oliva al tartufo bianco.** **Ingredienti:** Olio extra vergine di oliva, aromi, tartufo bianco essiccato (*Tuber magnatum Pico*) 0,2%. ***Condiment made of extra virgin olive oil with white truffles.*** *Ingredients: Extra virgin olive oil, flavourings, dried white truffle (Tuber magnatum Pico) 0,2%.* ~ Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta. *The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.*
SALE MARINO CON TARTUFO ESTIVO SUMMER TRUFFLE SEA SALT **Modi d'uso /** *How to use*	**40771** **40770** **40772**	**30 g** **100 g** **200 g**	**30 mesi /** *months* " "	**6** " "	**Sale marino al tartufo.** **Ingredienti:** sale marino grosso marino alimentare, tartufo estivo essiccato (*Tuber aestivum Vitt.*) 3%, aromi. ***Summer truffle sea salt.*** *Ingredients: sea sea salt, dried summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 3%, flavourings.* ~ Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto. *Store product in a cool dry place.*

LA DISPENSA / THE PANTRY

p. 39-45

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
SALAME AL TARTUFO TRUFFLED SALAMI **Modi d'uso /** *How to use*	**40751**	**250/350 g**	**6 mesi /** *months*	**Da vendersi a peso /** *To be sold by weight*	**Salame al tartufo stagionato.** **Ingredienti:** carne di suino, sale, destrosio, aromi, tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt.)* 1%, antiossidante: E301, conservanti: E252 e E250. ***Truffled Salami.*** *Ingredients: Pork meat, salt, dextrose, flavourings, summer truffle (Tuber aestivum Vitt.,) 1%, antioxidant: E301, preservatives: E252 and E250.* ~ Conservare in ambiente non umido alla temperatura di 12/14 °C, lontano da fonti di calore e luce solare diretta. Dopo il frazionamento conservare in frigorifero tra 0 e +4 °C. *Preserve the goods in a dry environment at 12/14°C, away from heat and direct sun light. Once cut keep in the fridge at 0 to +4°C.*
MORTADELLA AL TARTUFO BITTERSWEET SEASONING WITH TRUFFLE FLAVOR **Modi d'uso /** *How to use*	**40752** **40753**	**500/700 g** **2/3 Kg**	**3 mesi /** *months* "	**Da vendersi a peso /** *To be sold by weight*	**Mortadella al tartufo estivo.** **Ingredienti:** Carne di suino, trippini di suino, sale, tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt.*) 2%, destrosio, aromi, spezie, correttore di acidità: E325, antiossidante: E301, conservante: E 250. **Può contenere pistacchi.** ***Mortadella with summer truffle.*** *Ingredients: Pork, pork tripe, salt, summer truffles (Tuber aestivum Vitt.) 2%, dextrose, flavours, spices, acidity regulator: E325, antioxidant: E301, preservative: E250. May contains pistachio nuts.* ~ Conservare a temperatura compresa tra 0°C e + 4°C. *Store between 0°C and + 4°C.*
FORMAGGIO AL TARTUFO TRUFFLED CHEESE **Modi d'uso /** *How to use*	**40801**	**400/450 g**	**6 mesi /** *months*	**Da vendersi a peso /** *To be sold by weight*	**Formaggio al tartufo.** **Ingredienti:** latte e latte ovino pastorizzati, tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt.*) 1%, acqua, aroma, sale, caglio, fermenti lattici vaccini, conservanti sulla crosta: E203,E202, E235. **Può contenere frutta a guscio**. Origine del latte: Italia. ***Truffled Cheese.*** *Ingredients: milk and pasteurized sheep milk, summer truffle (Tuber aestivum Vitt.)1%, flavours, salt, rennet, vaccines lactic ferments. Surface-treated with preservative E203, E202, E235. May contains nuts.* ~ Conservare a temperatura compresa tra +2°C e + 6°C. *Store between +2°C and + 6°C.*

LA DISPENSA / THE PANTRY

p. 39-45

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO IN FOSSA PECORINO CHEESE "FOSSA" **Modi d'uso /** *How to use*	**40810**	**1/1,2 Kg**	**3 mesi /** *months*	**Da vendersi a peso /** *To be sold by weight*	**Formaggio pecorino stagionato in fossa.** **Ingredienti:** **Latte** ovino pastorizzato (origine Italia), sale, caglio, fermenti lattici selezionati. Origine del latte: Italia. ***Pecorino cheese "Fossa"*** *Ingredients: pasteurized sheep* ***milk*** *(Italia origin), salt, rennet, lactic ferments. Origin of milk: Italy.* ~ Conservare a temperatura compresa tra +4°C e + 8°C. *Store between +4°C and + 8°C.*
CONDIMENTO A BASE DI MIELE AL GUSTO DI TARTUFO TRUFFLE-FLAVOURED CONDIMENT MADE WITH HONEY **Modi d'uso /** *How to use*	**40720**	**100 g**	**30 mesi /** *months*	**6**	**Condimento a base di miele al gusto di tartufo.** **Ingredienti:** Miele di acacia, aromi. ***Truffle-flavoured condiment made with honey.*** *Ingredients: Acacia honey, flavourings.* ~ Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta. *The product can be stored at room temperature, away from heat and direct light.*
FUNGHI PORCINI SECCHI EXTRA DRIED PORCINI MUSHROOMS **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **2/3 g**	**40848** **40852**	**10 g** **40 g**	**12 mesi /** *months*	**24** **12**	**Funghi porcini secchi extra.** **Ingredienti:** Funghi porcini secchi (*Boletus edulis* e relativo gruppo). Qualità extra. ***Dried porcini mushrooms.*** *Ingredients: Dried porcini mushrooms (Boletus edulis and respect group). Extra quality.* ~ Conservare in luogo fresco e asciutto. *Keep in a cold and dry place.*
TARTUFI ESTIVI ESSICCATI DRIED SUMMER TRUFFLE **Modi d'uso /** *How to use* **Dose a persona** *Dosage per person* **2/3 g**	**40785**	**6 g**	**36 mesi /** *months*	**18**	**Tartufi estivi essiccati.** **Ingredienti:** Tartufo Estivo (*Tuber aestivum Vitt.*). ***Dried summer truffle.*** *Ingredients: Summer truffle (Tuber aestivum Vitt.).* ~ Conservare in luogo fresco e asciutto. *Keep in a cold and dry place.*

I CONGELATI / THE FROZEN

p. 47-49

ARTICOLO ITEM	COD. CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	CONSERVAZIONE PRESERVATION	PZ. X CART. PCS/CASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO PRODUCT INFORMATIONS
TARTUFO ESTIVO A FETTE CONGELATO FROZEN SLICED SUMMER TRUFFLE **Modi d'uso /** *How to use*	**4055**	**300 g**	**18 mesi /** *months*	**-**	**Tartufo estivo a fette congelato.** **Ingredienti:** tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt.*). ***Frozen sliced summer truffle*** *Ingredients: summer truffle (Tuber aestivum Vitt.).* ~ Conservare a -18 C° *To preserve at -18 C°* Consumare previa adeguata cottura. *Must be consumed after cooking correctly* Non ricongelare dopo lo scongelamento Do not refreeze after thawing
TARTUFO ESTIVO INTERO CONGELATO FROZEN WHOLE SUMMER TRUFFLE **Modi d'uso /** *How to use*	**4062** **4058** **4059**	**200 g** **500 g** **1 Kg**	**18 mesi /** *months* **-** **-**	**-**	**Tartufo estivo intero congelato.** **Ingredienti:** tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt.*). ***Frozen whole summer truffle*** *Ingredients: summer truffle (Tuber aestivum Vitt.).* ~ Conservare a -18 C° *To preserve at -18 C°* Consumare previa adeguata cottura. *Must be consumed after cooking correctly* Non ricongelare dopo lo scongelamento Do not refreeze after thawing
TARTUFO ESTIVO MACINATO CONGELATO FROZEN MINCED SUMMER TRUFFLE **Modi d'uso /** *How to use*	**4056**	**500 g**	**18 mesi /** *months*	**-**	**Tartufo estivo intero macinato.** **Ingredienti:** tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt.*). ***Frozen minced summer truffle*** *Ingredients: summer truffle (Tuber aestivum Vitt.).* ~ Conservare a -18 C° *To preserve at -18 C°* Consumare previa adeguata cottura. *Must be consumed after cooking correctly* Non ricongelare dopo lo scongelamento Do not refreeze after thawing

CERTIFICAZIONI
CERTIFICATIONS

L'azienda si è certificata IFS - sistema di gestione e qualità della sicurezza alimentare e BRC – standard globale per la sicurezza alimentare, per poter offrire ai nostri clienti solo l'eccellenza e la sicurezza di un prodotto conforme agli standard di qualita.
I prodotti che vi forniamo sono seguiti in ogni fase della loro lavorazione dalle tecnologie più avanzate e innovative in modo da creare prodotti dall' altissima qualità con rapidità ed efficienza produttiva.
Il nostro obiettivo principale, quello che ci guida durante tutto il nostro lavoro, è di soddisfare tutte i vostri gusti ed ogni vostra esigenza.
Crescendo, migliorando ed evolvendo insieme a voi.

The company has been certified IFS - Food Safety Management System and BRC - a global standard for food safety, in order to offer our customers only the excellence and safety of a product that meets the quality standards.
Our products are followed at every stage of their processing by the most advanced and innovative technologies in order to create high quality products with rapid and productive efficiency.
Our main objective, the one that drives us throughout our work, is to satisfy all your tastes and needs.
Growing, improving and evolving with you.

Art direction **EIKON** s.n.c. - Fossombrone (PU)

Terre Nobili

MADE IN ITALY

T&C s.r.l.
Via Pole, 26 A
61041 ACQUALAGNA (PU) ITALY
Tel. +39 0721-799065
Fax. +39 0721-797259
www.tectartufi.it
eMail: info@tectartufi.it

t&c

TARTUFI TRUFFLES