



PASTICCERIA RACCA. IL PANETTONE DI TORINO DAL 1953

La société a été fondée en 1953 sous le nom de F.lli Racca, dans un petit atelier situé Via Bava 24, dans le centre historique de Turin, Attilio Racca et son frère Bartolomeo Racca ont donné vie à Panettone Racca. Avec son dévouement au travail et la présence précieuse des deux épouses Teresita et Isolina, Panettone Racca a eu beaucoup de succès dans la région de Turin.

Au fil du temps, le travail a considérablement augmenté, remplissant l'espace complet qu'il avait Via Bava .

En 1964, ils ont pris la décision d'un changement radical: construire une usine pour augmenter la production.

Un an plus tard, en 1965, le bâtiment Via Onorato Vigliani 149 a été inauguré à Turin, ce qui leur a permis de créer de nouveaux produits, tels que des biscuits de pâtisserie secs et frais, tous dédiés au travail tertiaire.

Vingt-trois ans plus tard, étant donné l'âge des deux fondateurs, ils décidèrent de vendre la société aux frères Moscone Mario et Moscone Giancarlo et à leurs épouses respectives Emma et Silvana, donnant ainsi vie à l'actuelle Pasticceria Racca. Développé de nouveaux produits tels que Panettone Piemontese, aujourd'hui un grand protagoniste de la production, Colombe et Eggs Pasquali, en 1997, la division de la société Giancarlo et Silvana céda la place à l'entrée des fils de Mario, Marco et Andrea, le groupe renforça les idées créant le point vendre au sein même de la société, faire évoluer le travail à la demande du public turinois et créer de nouveaux produits destinés à la vente en Italie et en Europe.

PRODUITS DE NOEL LE Panettone



Marrons glacés



Fruits rouge



Amandes noisettes



Chocolat



Moscato d'asti



Poires chocolat



Abricots



Pandoro



LE Panettone





Préparé **selon la recette traditionnelle**, avec des écorces d'orange confites parfumées et des raisins secs. Grâce au refroidissement naturel à l'envers pendant 8 heures, ce panettone conserve tout son parfum et son parfum incomparable.



Panettone Balocco sans fruits confits, préparé avec du lait italien frais, avec beaucoup de raisins secs sultaniques et recouvert de glaçage et de grains de sucre.



Toute la passion de Balocco dans un Pandoro doux et délicat préparé **avec du lait frais italien**, en respectant la recette traditionnelle.



Mini Panettone



Mini Pandoro



Mini Panettone aux pépites de chocolat



Patrouille de patte Mini Panettone



Masque Mini Pandoro



GIANDUIA
GIANDUJA



TARTUFO
TRUFFE



NOCE
NOIX



COCCO
NOIX DE COCO



MARZAPANE
PATE D'AMANDE



NOCCIOLA
NOISETTE



CASTAGNA
CHATAIGNE



CAFFE'
CAFE



GRANELLA DI
PANE
MIETTES DE PAIN



CEREALI
CEREALES



NOCCIOLA SENZA
ZUCCHERO
NOISETTE SANS SUCRE



LIMONCELLO
LIMONCELLO



WHISKY
WHISKY



RUM
RHUM



COINTREAU
COINTREAU



AMARETTO
AMARETTO



GENEPEY
GENEPEY



ZABAIONE
SABAYON



CHERRY
CERISE



BIRICHIN

GANACHE CHOCOLAT ENTRE DEUX MERINGUES



TORRONCINO AL RUM

NOUGAT AU RHUM



CILIEGIOTTO

CERISE



CUNEESE AL RUM

CON MERINGA

CUNEESE GANACHE AU RHUM ENTRE DEUX MERINGUES



TARTUFO BIANCO

TRUFFE BLANCHE



TARTUFO COCCO

TRUFFE NOIX DE COCO



TARTUFO NERO

TRUFFE NOIRE



TARTUFO FONDENTE

TRUFFE FONDENTE



CHOCOLAT AMER



ORANGE



BLANC



LAIT



FONDENT



LAIT A LA MENTHE



FRAISE



PIMENT



VIOLETTE



FONDENT SANS SUCRE



LAIT SANS SUCRE



REGLISSE



TRUFFE





CREMINI



L'Acquolini



Les "Acquolini" ou bâtons à la main, fabriqués selon la tradition piémontaise des bâtons à la pâte traditionnels roulés à la main, sont fabriqués uniquement avec des ingrédients de haute qualité sélectionnés sans conservateurs. Idéal pour accompagner les soupes, fromages et charcuteries. Pour redécouvrir les plaisirs du passé, d'excellents "pucciare" dans le café et le lait.

La saveur traditionnelle qui vous accompagne à la table tous les jours.

ingrédients

farine de blé tendre type 0

lard

Sel de mer italien

farine de grain malté

levure

farine de maïs



Variantes classiques

Les aqua-phénols peuvent également être utilisés dans les versions sans saindoux, huile de riz (sans huile de palme) et Intégrals avec blé entier grillé.



Huile de riz

Farines spéciales

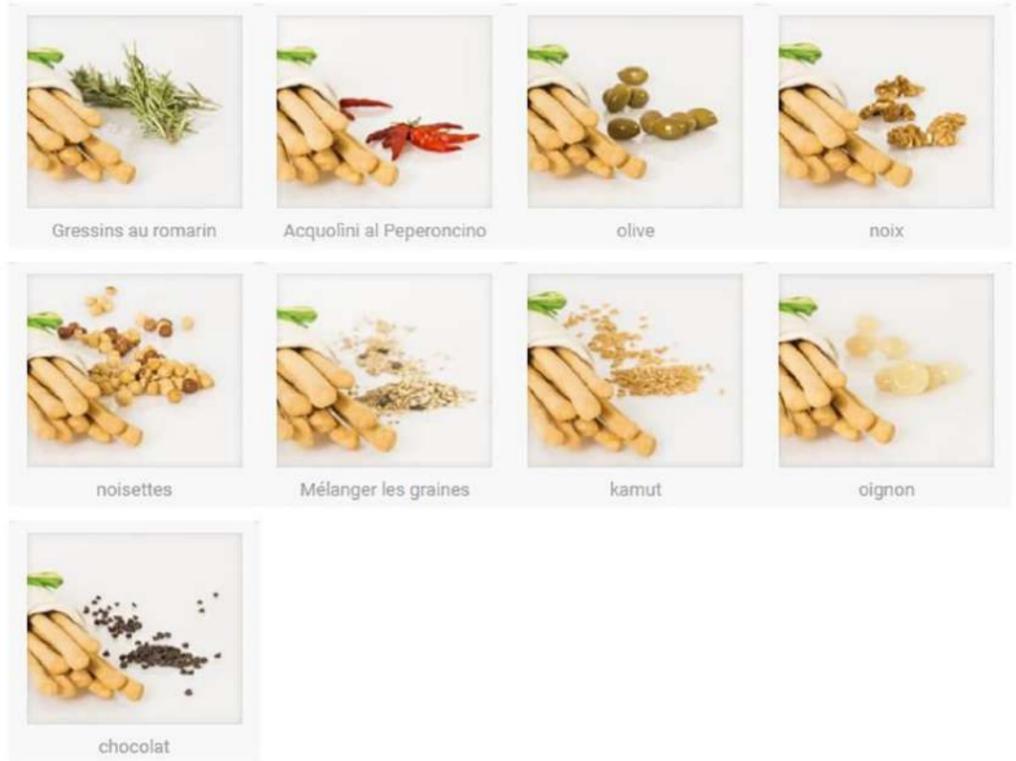
Les Acquolini avec des farines spéciales sont conçues pour tous nos clients qui veulent un bâton de pain plus léger, en accord avec les besoins modernes d'une alimentation naturelle. On peut les trouver avec de la farine complète grillée qui contient toutes les parties du grain et une teneur élevée en fibres ou avec de la farine de kamut khorasan, un grain cultivé exclusivement et de manière biologique qui contient des protéines nobles, des graisses insaturées, des sels minéraux et des oligomères. avec une teneur élevée en sélénium qui protège le corps grâce à ses propriétés antioxydantes.



kamut

Gressins gourmands

Le goût vif du piment, du sésame sucré, du romarin aromatique, des oignons aigre-doux, des olives alléchantes, des noix intenses et les noisettes uniques Tonda Gentile delle Langhe rencontrent la simplicité des gressins traditionnels. Une expérience gastronomique pour ceux qui recherchent un apéritif ou des accords délicieux. La saveur idéale pour ceux qui aiment les goûts intenses et décisifs.



La liguacce



Feuilletés salés et croquants à la forme irrégulière et allongée caractéristique. La présence des signes sur leur surface est une trace claire du traitement manuel que la société effectue sur le produit.

On pense que leur origine remonte au dix-huitième siècle grâce à la découverte de certains textes de cette période.

Ils sont un produit typique du four piémontais pour la précision des villes de Acqui Terme et Rocchetta Tanaro dans la province de Alessandria.

Exquis par eux-mêmes, ils sont un substitut valable du pain. Idéal pour être accompagné de charcuterie, de fromages et d'un verre de vin.

Le croquant qui rencontre la légèreté.

ingrédients

Farine de blé tendre type "0"

lard

Huile d'olive italienne

Levure de bière

Levure naturelle de farine de blé tendre de type "0"

Sel de mer italien

Farine de malt d'orge

Extraits de romarin





BACI DI DAMA

D'une recette centenaire traditionnelle et centenaire, les Baci di dama sont constitués d'un cœur de chocolat noir enfermé entre deux biscuits à la noisette et du beurre rappelant le baiser de deux lèvres, ce qui lui a valu son nom.

Raffiné et parfait pour être servi à l'heure du thé, avec un café, une collation ou pour bien commencer la journée.

La douceur qui répond à la tradition.



VARIANTE DES BACI DI DAMA



CHOCOLAT BLANC



CACAO FOURRES CAFE



PISTACHE ET CHOCOLAT BLANC



FOURRE RHUM JAMAIQUE



BRUTTI E BUONI

La forme irrégulière de ces délicieux biscuits les rend "laid" mais une expression de leur savoir-faire. Le croquant de la noisette combiné au blanc d'œuf et au sucre font de la simplicité de ce biscuit sa qualité.

Convient à toute la famille à tout moment de la journée, du petit-déjeuner au dessert, pour vous offrir un moment de douceur inimitable.



AMARETTI AMANDE

Introduits par les Arabes après le 13ème siècle, ils se sont probablement répandus depuis la Sicile, dans toute l'Europe.

Au Piémont, les amaretti sont subdivisés en de nombreuses variétés, presque toutes produites dans la région d'Asti et d'Alessandria.

Les Acqui Amaretti sont principalement mous, fabriqués à la main avec de l'amande douce, de l'amer et de l'armure.

La recherche du juste équilibre entre doux et amer a fait de notre amaretto un des excellents produits de la production d'Acquese.



AMARETTI NOISETTE

Inspirées de la recette traditionnelle d'amaretti d'amande douce, un produit traditionnel de la région de l'Alto Monferrato, les Morbidi aromatisées à la noisette sont produites à partir de trilobata Tonda Gentile à la noisette et à la noisette, afin de maintenir l'intensité du parfum et des arômes.

Une recette simple sans ajout de graisses et de farine. La douceur n'est donnée que par l'huile naturelle des noisettes qu'ils contiennent.

OCCI DI BUE

farci à la confiture d'abricot

farci à la crème au chocolat gianduja

Les friandises les plus connues. Ce sont deux biscuits imbriqués fourrés à la crème de confiture ou à la noisette. Son nom est dû à l'ouverture au centre du biscuit supérieur qui rappelle un œil. Délicieuse pâte sablée saupoudrée d'un nuage de sucre glace et d'une garniture sucrée de confiture d'abricot, de cerises ou d'un cœur de crème de Gianduja.
Eye! C'est une vraie douceur.



CANESTRELLI



De délicieux biscuits sablés et friables recouverts de sucre cristallisé, ajoutés immédiatement après leur cuisson, les rendant plus croustillants et appétissants. Élégant, avec un goût particulièrement sucré et délicat aux arômes de vanille et de citron, excellent pour le petit-déjeuner et comme collation pendant la journée. La douceur de la simplicité.

NOCCIOLINI



De l'étreinte de la pâte sablée avec les grains de noisettes grillées directement à la ferme, ces délicieux bonbons sont nés. Agréable pour accompagner le thé les jours les plus froids ou avec une bonne tasse de chocolat chaud, il est également servi à la fin d'un repas avec une bonne grappa ou un excellent brachetto d'Acqui. La douceur que rencontre notre noisette.



La Passata Rustica

260g

Pulpe de Tomate

Produite avec des tomates mûr et ferme de haute qualité. Couleur rouge vive, forte odeur de tomate fraîche.



La Bruschetta Delicata

260g

Sauce tomate Bruschetta

Fraiche, appétissante et délicate cette sauce et idéale pour les apéros et entrée. Elle est également excellente pour les pâtes.



Sugo al Pomodoro

260g

Sauce tomate

Simple mais savoureux, la tomate dans toute sa fraîcheur et son goût.



Sugo alle Verdure

260g

Sauce tomate aux légumes

La fraîcheur de la tomate unie à la délicatesse des légumes, permet à cette sauce de s'adapter à tous les plats.



Sugo all'Arrabbiata

260g

Sauce piquante

Excellente sauce déjà prête pour les plats de pâtes épicés et les risottos. Également adapté pour les apéros, bruschetta set crostinis.



Sugo al Basilico

260g

Sauce au basilic

Excellente sauce déjà prête pour les pâtes. Également adapté pour les bruschettas.



Sugo alla Boscaiola

260g

Sauce tomate Boscaiola

Mix de champignon, mais surtout de cèpes, alliés aux tomates et légumes, rend cette sauce captivante et savoureuse.



Sugo ai Funghi Porcini

260g

Sauce aux cèpes

Excellente sauce déjà prête pour de riches entrées et de savoureux risottos.

gli fetingoli, le Creme,



Pesto

180g

Sauce pesto

Condiment typique pour les pâtes. Ce pesto est produit avec du basilic Genovese DOP et n'a pas été pasteurisé afin de ne pas altérer le goût du basilic. Il vous surprendra par son parfum, ses saveurs méditerranéennes et sa fraîcheur.



Crema di Peperoncino

85g

Crème de piment

Une touche de piment additionnée à la douceur du poivron rouge pour donner du peps aux bruschettas, pâtes et autres plats. Excellent accompagnement pour les aliments bouillis.



Sugo di Cinghiale

180g

Sauce de sanglier

Sauce à base de sanglier déjà prête pour les pâtes ou les risottos.



Sugo di Carne Piemontese

180g

Sauce de viande piémontaise

Excellente sauce déjà prête pour les pâtes et les risottos, réalisée uniquement avec de la viande bovine piémontaise.

le Salse e i Sughi



Bagnetto Verde con Noccioline 130g

Bagnetto verte avec noisette
Accompagnement parfaitement les plats de viande blanche, les plats bouillis et la bourguignonne.
Excellent accompagnement du fromage de chèvre et oeufs durs. Convient également pour les crostinis.



Bagnetto Rosso Piccante 130g

Bagnetto rouge piquante
Spécialité typiquement piémontaise les plats bouillis, viandes blanches et la bourguignonne.
Excellent accompagnement pour les crostinis et les plats de pâtes.



Aaglio Olio e Peperoncino 190g

Ail et piment a l'huile d'olive
Pour de fabuleuses spaghettis. Pour 6, chauffer le contenu du pot dans une grande poêle avec un peu d'huile et sauter les spaghettis dans la même poêle après cuisson.



Confit di Cipolle Rosse 110g

Confit d'oignon rouge
Délicieux confit avec un goût captivant et délicat. Il peut être associé à des fromages de moyen ou long affinage. Idéal pour le foie gras, le poisson cru et le thon grillé. Produit selon la recette du chef Fabio Bonavia du restaurant Babette Albenga (SV)



220g



350g



Carpinata di Verdure

280g

1550g

Légumes imbibés

Frais, appétissant et délicieux. Idéal comme antipasti ou en accompagnement de charcuterie. Après avoir dégusté les légumes vous pourrez cuisiner avec l'huile d'olive extra vierge aromatisé aux légumes.



Cipolline all'Aceto Balsamico di Modena IGP

300g

1550g

Oignons au vinaigre balsamique de Modena

A consommer tel quel ou avec un filet d'huile d'olive, excellent pour enrichir les salades et antipasti. Faire sauter à la poêle pour un goût incontournable Exceptionnel caramélisé.



Carciofi in EVO

230g

1600g

Artichauts huile d'olive extra vierge
Délicieux artichauts frais travailler à la main et conserver dans l'huile d'olive extra vierge.

Carciofi Rustici

Artichauts rustique
Délicieux artichauts frais travailler à la main et conserver dans 50% d'huile d'olive extra vierge et 50% d'huile de tournesole.



Antipasto Piemontese

280g

1500g

Antipastis piémontais
Délicieux mélange de huit légumes associés à de la tomate. Pour servir d'entrée ou enrichir salade de thon ou des œufs durs. Idéal pour une bruschetta.



Peperoni in Agrodolce

300g

1650g

Poivrons aigre-doux

Exceptionnel combinaison de poivrons charnus et du meilleur vin blanc du roero: l'arneis.

Excellent pour être consommé seul, garni d'anchois ou de crèmes délicates. Passé les au four pour un délicieux accompagnement.



Peperoncini Farciti

180g

1500g

Mini poivrons farcis au thon

Cette variété de mini poivrons est cultivé dans le piemont, au goût délicat et légèrement piquant qui font d'eux des bouchés fabuleuses.

Mariage parfait entre le poivrons et sa garniture au thon.

gli Antipasti e le Verdure



300g



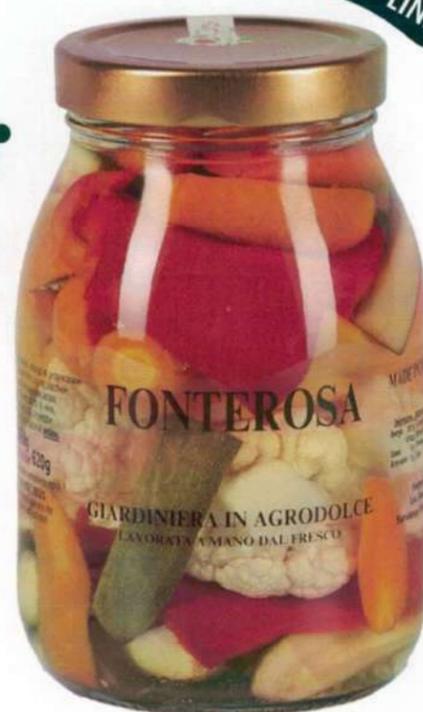
1600g



3050g



540g



1000g

Giardiniera in Agrodolce

Légumes en jardinière aigre-doux

Fabuleux assortiment de légumes travaillés totalement frais, immergés dans son délicat jus aigre-doux (beaucoup de vin blanc et très peu de vinaigre). Sa délicatesse vous permettra d'accompagner légèrement tous types de plats, charcuteries, viandes, poissons etc ...

la Giardiniera



Vase L'unique de 3050Gr dans son carton cannelé



Spaccata di verdure



En collaboration avec notre agriculteur nous avons voulu créer une production limitée avec le vin blanc piémontais LANGHE DOC NASCETTA issue d'une longue histoire fascinante et trouble, longtemps oublié, presque éteint, que la clairvoyance de certains producteurs a été en mesure de redécouvrir.





180g

Robiola alle Erbe

Fromage Robiola aux herbes

Le fromage typique Robiola amené à maturation, sectionné et conservé dans de l'huile d'olive avec l'ajout d'herbes.

TOP LINE



TOP LINE



180g

Melanzane di Enza

Aubergine selon Enza

Excellente aubergine travailler fraîche à la main sur les bases d'une recette ancienne comme «il était une fois». Aromatisé à l'origan et piment e conservé dans de l'huile d'olive extra vierge. Enza est notre collaboratrice depuis plus de 15 ans, d'origine Sicilienne elle a remis au goût du jour une antique recette de famille.

1000g

Robiola e le Melanzane di Enza



Pere al Barolo

Poires au vin Barolo

La poire William s'unie au roi des vins Barolo, leur union nous permet d'obtenir un dessert de haute qualité seul ou en macédoine.

Excellente passé au four saupoudré de sucre.



Albicocche al Piemonte Moscato

Abricot du piemont au vin Moscato

La saveur particulière de cette variété d'abricot et et le parfum du vin Moscato font de ce mariage sublime font de se fruit au sirop un dessert d'exception.



Pesche al Piemonte Moscato

Pêches au Moscato piemontais

Cette variété de pêche exceptionnel (Elegant Lady) pour leurs saveurs et leurs parfums font de ses sirops un produits de haute qualités, mangé naturellement, associé à de la glace ou passé au four.



Ciliegie al Barolo

Cerises au vin Barolo

Les cerises de qualité DUroni associé au vin rouge Barolo permet d'obtenir un excellence de goût.

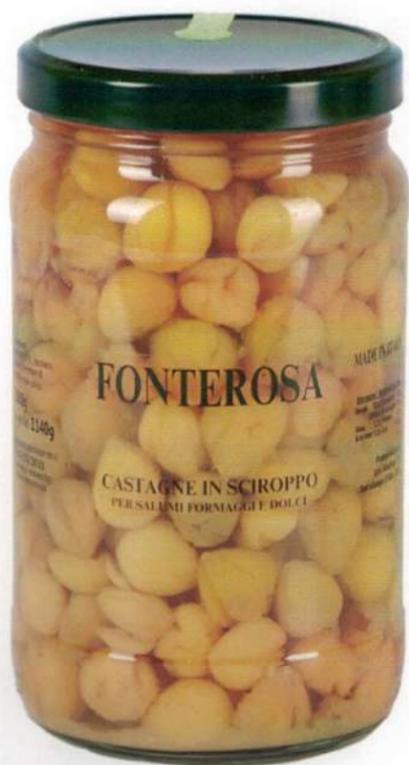
Se marie parfaitement avec une crème ou de la glace.



Castagne in Sciroppo

Chataigne au sirop

Versé de leur sirop et servir sur un mélange de viandes en tranches (exceptionnel enveloppé dans du saindoux) pour un apéritif inhabituel. Accord idéal avec les fromages. Excellent dessert seul ou avec de la glace



1950g



Frutta al vino Sciroppata



160g

Confettura extra di albicocche
Confiture d'abricots
Excellente tartiné sur le pain pour les
petits déjeuners et les collations ou
les tartes.



160g

Confettura extra di ciliegie
Confiture de cerises
Excellente tartiné sur le pain pour les
petits déjeuners et les collations ou
les tartes.



160g

Confettura extra di Pesche
Confiture de pêches
Excellente tartiné sur le pain pour les
petits déjeuners et les collations ou
les tartes.



230g

Crema di Castagne
Crème de châtaignes
Goût enivrant.
Excellente tartiné sur le pain pour les
petits déjeuners et les collations ou
les tartes.
Excellent sur de la glace.

Confettura



Crema Nocciola

160g

Crème de noisette

Les noisettes, le chocolat et le lait se mélangent pour donner vie à cette fabuleuse crème. Idéal pour le petit déjeuner ou le goûter sur du pain. Parfaite pour mettre dans des croissants, brioches ou gâteaux.



Crema di Latte e Nocciole

160g

Crème de noisette au lait

Le caractère intense donnée par les saveurs de noisettes allié à la délicatesse du lait rend unique et original cette crème. Parfaite en toutes circonstances en accompagnement ou avec une simple cuillère.



Crema Fondente

160g

Crème fondante

La reine des crèmes. Avec son cacao Forestero, en provenance de côte d'ivoire. Parfaitement tartinable, dense et persistante, sa teneur en noisette la rend incomparable.

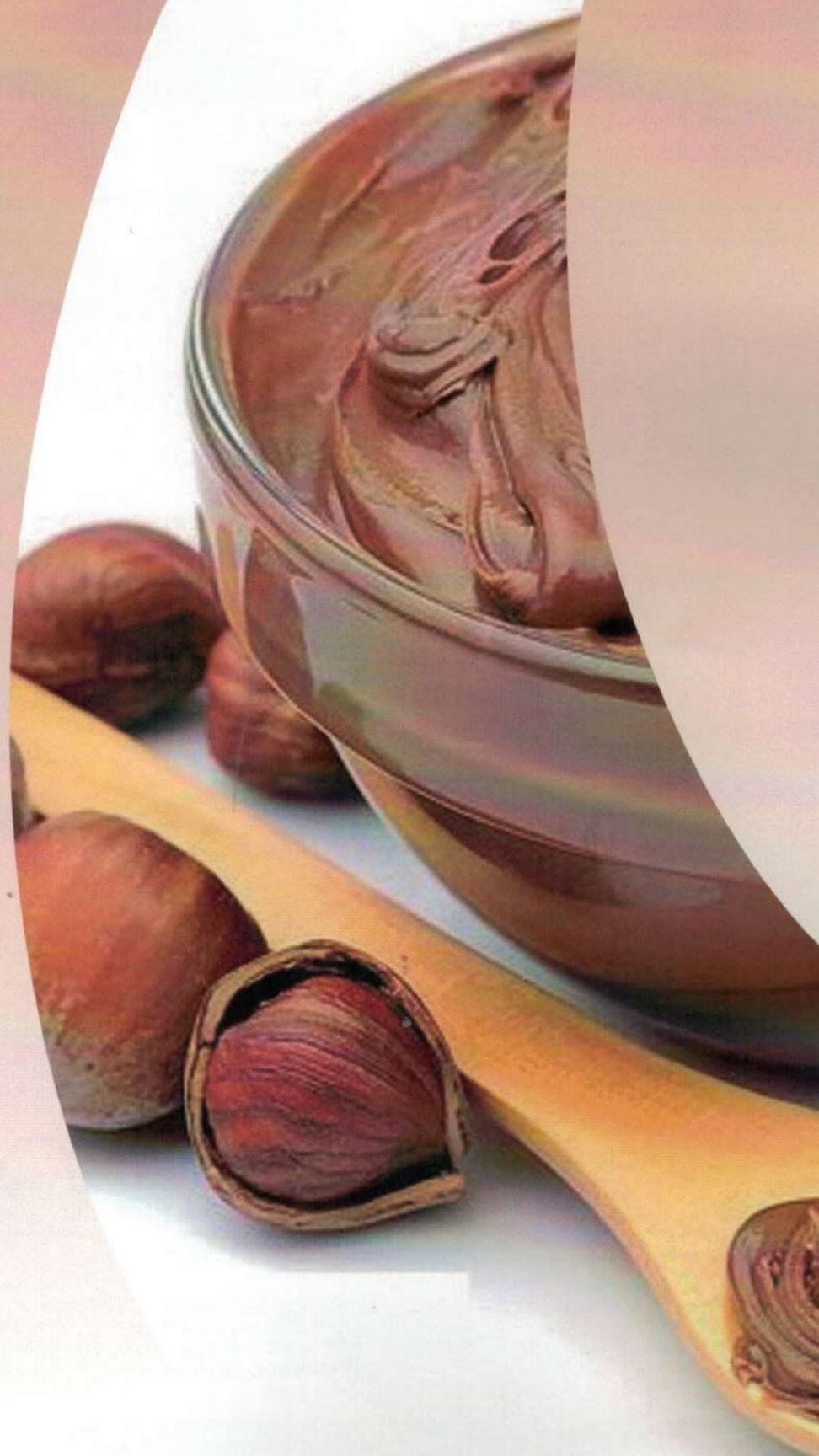


Crema Pistacchio

160g

Crème pistache

Fabuleuse crème à base de pistache de l'Etna. La rencontre des pistaches, du beurre de cacao et du lait la rend somptueuse et crémeuse. Une légère note salée en final la rend unique.



e Creme



Cogna da Mosto d'Uva

100g



200g



110g

Composta di Cipolle Rosse all'Aceto Balsamico di Modena IGP

350g



Sauce de fruit piemontaise

Délicatesse très rare et incomparable produite seulement dans le piémont, avec une saveur très intense et parfumée. Il accompagne le fromage dit de table : fromages de montagne, fromage à la crème, fromage de chèvre, etc. Excellent avec les aliments bouillies et les viandes. Superbe sur la glace.

Marmelade d'oignon rouge au vinaigre balsamique de Modene

La délicatesse de l'oignon rouge permet d'obtenir cette marmelade au goût délicat et appétissant. Combiné à toutes types de fromage ils se sublimeront en harmonie. Accompagnement parfait d'un plat de viande.



110g

Confettura di Ananas e Rosmarino



110g

Confettura di Mele e Cannella



110g

Confettura di Zucca e Zenzero



125g

Mousse Piccante di Clementine

Confiture d'ananas et romarin

La douceur de l'ananas soutient le goût contrasté et persistant du romarin et ensemble il sublime les fromages de moyen affinage au goût prononcé.

Ultime saveur pour un finition de cuisson de vos poissons au four ou en grillade.

Confiture de mièle a la cannelle

Association appétissante qui vous permet des accords savoureux avec des fromages a pâtes cuites et durs. Idéal pour les petits déjeuner, goûter et tartes.

Confiture citrouille et gingembre

La douceur gustative de la citrouille avec la fraîcheur du gingembre se marie parfaitement aux fromages aux goût prononcé de moyen affinage.

Confiture piquante a la clémentine

Les clémentines confites et le piment se marie à merveille avec les ragoût, les poulets et viandes grillées. Sa consistance et sa rugosité se marie parfaitement au fromage frais.



Composta di Peperoni Rossi

310g

Marmelade de poivron rouge

La délicatesse et le raffinement de cette marmelade la rend unique dans son genre. Elle se marie très bien avec des fromages peut affiné. Et également avec tous type de fromage frais : mozzarella, gorgonzola.



Confettura di Pere e Piemonte Moscato

350g

Confiture de poire au Moscato du piemont

Florilège d'arômes et de saveurs à associer à des fromages bleus, aux herbes et affinage court. Se marie bien avec le gorgonzola, le pecorino, la robiola, etc. A déguster sur un morceau de pain au petit déjeuner, goûter et pour une délicieuse tarte.

Carri e Formaggi



TOP LINE



110g

Confettura di Ciliegie e Peperoncino



350g

Confiture de cerise au piment

Les saveurs agréables des cerises, le «frisson» du piment, pour créer des combinaisons savoureuses avec les fromages à pâtes dures, fromage gras et aux herbes. Un pari osé mais gagnant avec de la glace à la fleur de lait.

TOP LINE



110g

Confettura di Fichi e Barolo



350g

Confiture de figue au vin Barolo

Le roi des vins «le Barolo» va exalter la pulpe de figue. Parfaitement adapté au fromage de longue conservation piquant. Un délice sur un bout de pain à toutes heures ou pour une tarte.

Specialità per



TOP LINE



110g

350g

Composta di Fragole e Aceto Balsamico di Modena IGP

Marmelade de fraise au vinaigre balsamique de Modene

Le parfum et la saveur des fraises se marie avec l'arome du vinaigre balsamique et donne vie à un nouveau goût exaltant et enthousiasmant.

Accompagnement idéal de fromage jeune ou légèrement affiné, sublime le fromage de chèvre. Sur une tranche de pain au petit déjeuner, goûter, tarte, ...



100g

Gocce di Barbera d'Alba

Gouttes de Barbera d'Alba

Le goût corsé de ce vin permet d'obtenir un produit vraiment exceptionnel à utiliser avec des fromages doux, se marie à merveille avec la charcuterie ou les plats.



100g

Gocce di Piemonte Moscato

Gouttes de Moscato Piemontais

Parfumé et gustativement floral. accompagné d'un fromage aux herbe ou longue maturation. Avec du foie gras ou du poisson crue. Gâteau à la ricotta, de semoule ou tartes. Goût captivant juste à la cuillère.

Carnei e Formaggi



30g

Crema Pistacchio
Crème de pistaches



30g

Crema Fondente
Crème Fondante



30g

Crema di Latte e Nocciola
Crème de noisette au lait



30g

Crema Nocciola
Crème de noisette



30g

Confettura extra di Pesche
Confiture extra de pêches



30g

Confettura extra di albicocche
Confiture extra d'abricots



30g

Confettura extra di ciliegie
Confiture extra de cerise



30g

Composta di Cipolle Rosse
all'Aceto Balsamico di Modena IGP
Marmelade d'oignons rouge au
vinaigre Balsamique de Modene



30g

Composta di Fragole e
Aceto Balsamico di Modena IGP
Marmelade de frise au vinaigre
balsamique de Modene



30g

Confettura
di Fichi e Barolo
Confiture de figues au vin Barolo



30g

Confettura di Pere
e Piemonte Moscato
Confiture de poires au Moscato du
Piemont



30g

Confettura di Mele
e Cannella
Confiture de mièle et cannelle



30g

Confettura di Ciliegie
e Peperoncino
Confiture de cerises et piment



Huile extra vierge
cultivé, récolté,
moulue en Italie.
Extraction a froid



0.5L



1L



Bidon fer
5L

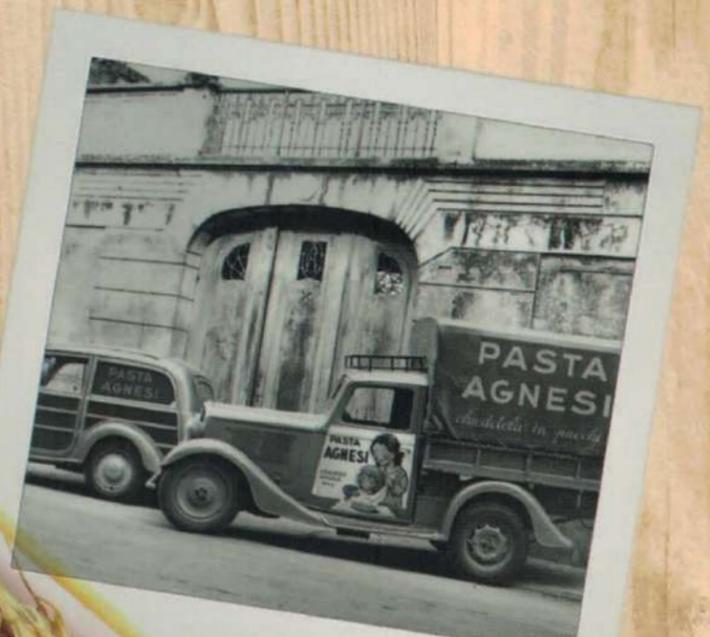
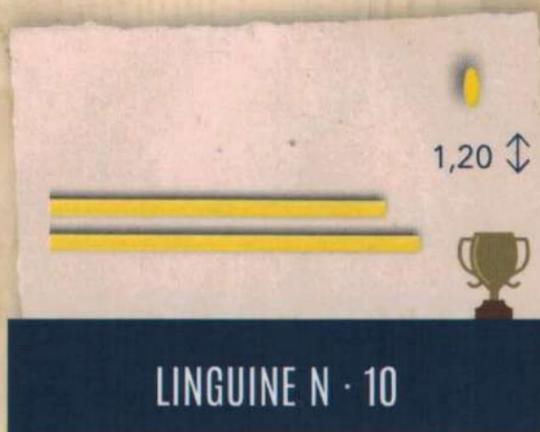


AGNESI



Nous sélectionnons le meilleur blé dur cultivé en Italie, parce que la qualité commence avec le blé.

PATES LONGUES





PENNE LISCE N · 18



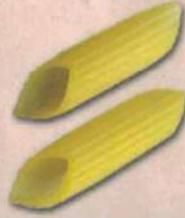
PENNE RIGATE N · 19



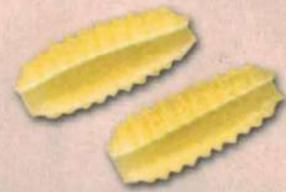
PENNE RICCE N · 21



PENNETTE RIGATE N · 87



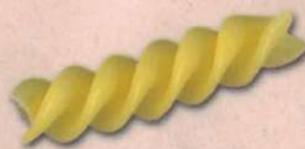
MEZZE PENNE RIGATE N · 95



GNOCCHETTI SARDI N · 51



ELICHE N · 56



FUSILLI N · 102



CELLENTANI N · 93



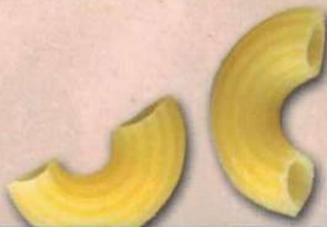
TORTIGLIONI N · 46



MEZZE MANICHE N · 70



CHIFFEROTTI RIGATI N · 52



CHIFFERI N · 50



GNOCCHI N · 54



CRAVATTINE N · 60



RICCIUTELLE N · 88

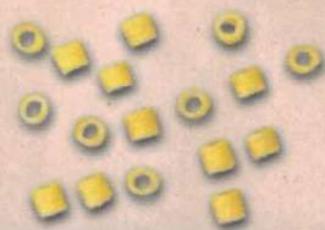


= PATES
INCONTOURNABLES

Toutes les pâtes sont en 500gr

*Fonte: IRI, TOT ITA I+S, AT Feb. 2018

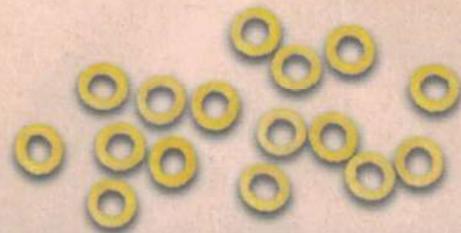
LES PETITES



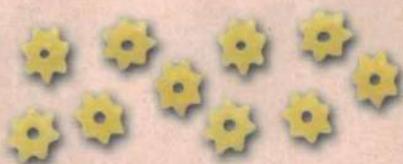
AVEMARIA N · 31



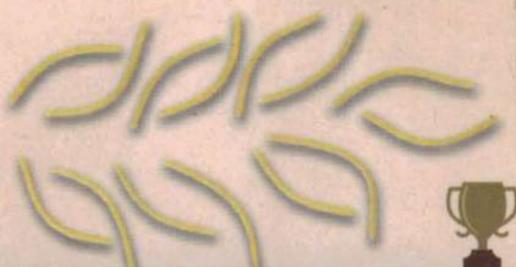
PUNETTE N · 23



ANELLINI N · 28

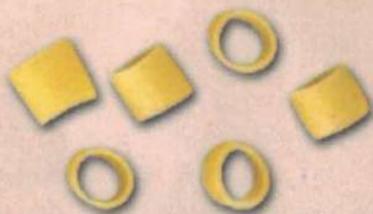


STELLINE N · 73

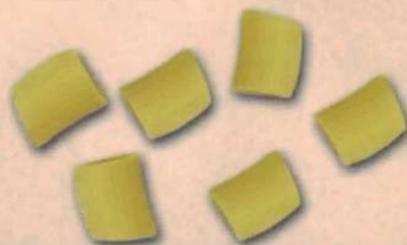


FILI D'ORO N · 90

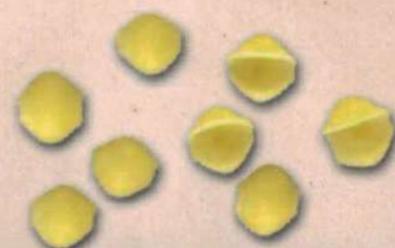
POUR LES
SOUPES



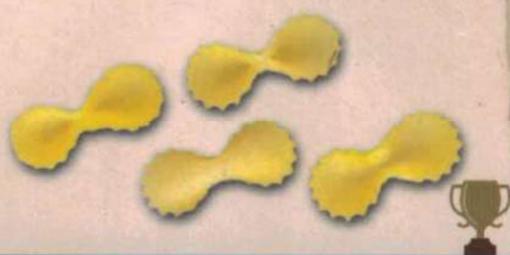
DITALI LISCI N · 32



DITALI RIGATI N · 36



CONCHIGLIETTE N · 40



FARFALLINE N · 57



CAPELLI D'ANGELO

UNE GAMME QUI COUVRE
80% DU MARCHE

UN EMBALLAGE QUI RACONTE NOS PATES

Le paquet reprend les principales informations pour lesquels le consommateur achète les pâtes aujourd'hui

Source: recherche Eumetra 2017 "Agnesi:" état de l'art et potentiel "

QUALITE DES
MATIERES
PREMIERES

PROVENANCE
CLAIRE DES
MATIERES
PREMIERES



LA SAUCE
TIENS BIEN A
LA PATE

LA PATE EST
RUGEUSE ET
EPAISSE



Epices, herbes médicinales et aromatiques

Catalogue 2019



ERBE DI MONTAGNA...

nous nous présentons

Nous sommes une société spécialisée dans le traitement, le mélange et la transformation d'herbes aromatiques et médicinales, d'épices, thés, tisanes et riz, produits de ruche et de bien-être. Dans une ancienne ferme de Pianfei (CN), complètement restructuré, se trouve l'entière production de la société, de taille familiale, fondé et dirigé par les docteurs Samantha Baghino et Simone Braguzzi, les deux étant chimiste pharmacien.

Le lien avec notre territoire



La fleur produit central de notre production est représenté par la société agricole «Labonatura» avec des terres appartenant à Pianfei et villanova mondovi (province de Cuneo) et à Camogli (Province de Genova).

En sus de ces terrains, l'entreprise dispose d'un laboratoire de transformation primaire et d'entrepôts de stockage. Les activités principales sont l'apiculture et la cultivation d'herbes médicinales, aromatiques et petits fruits. La production est entièrement effectuée par Erbe di Montagna.



RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT
Une certification environnementale obtenue car nous maîtrisons totalement notre consommation d'eau et d'énergie.



Nous avons signé une charte éthique dans laquelle nous nous engageons, dans nos choix stratégiques et opérationnels, à respecter les valeurs d'honnêteté et de transparence, de confiance mutuelle et de dignité humaine.

Pourquoi nous choisir large choix, qualité et flexibilité

Notre société dispose d'un laboratoire dédié au séchage, broyage et mélange d'herbes. Nous offrons une vaste gamme d'herbes médicinales et aromatique, d'épices, de sels, thés, tisanes, risottos, fruits déshydratés, boissons a dilué, préparation pour la cuisine, produits de ruches et pour le bien-être. Ce qui nous distingue sont nos mélanges, réalisé dans notre laboratoire, fruit de nos compétences de pharmacien, des traditions de notre territoire et de la collaboration avec des professionnels. Nous proposons de nombreux formats : bocaux ou sachets pour la vente aux détails, bocaux type cuisine pro, en 500gr ou 1kg pour la vente au poid et emballage originaux.

Nous proposons différentes composition : selon les références, les produits sont disponibles entiers, à la tisane, filtré, moulu ou diverse.



Excellence artisanale

Pour la qualité de nos matière première utilisé, l'innovation de nos recettes et la particularité de nos produits.



Certification Bio

Une selection de produits encore plus naturel et durable dans le respect de l'environnement et du consommateur.

sur le catalogue le logo



indique que le produit est bio, le logo



indique que le produit est bio ou conventionné

Les mélanges d'épices
Les sels
Et les préparations pour la
cuisine



EPICES ET HERBES AROMATIQUES

Nous recherchons les meilleurs produits

Nous offrons une vaste gamme d'épices, d'herbes aromatique et mélanges de saveurs pour la cuisine.

NOUS CHOISSISSONS AUSSI LES MATIERES PREMIERES !

- Herbes aromatiques cultivés dans notre société agricole.
- Produits locales sauvages ou cultivés.
- Produits nationale provenant d'autres regions.
- Epices importés de l'étranger par un canal de distribution qui nous garanti la bonne production et la qualités des matières premières.

A chacun son emballage



- Carton et emballage pour l'industrie
 - Sacs à usage professionnel de 500gr ou 1kg
- Boîtes de restauration avec épandeur ou ouverture pour une cuillère (fig 1)
- Bocal en PVC avec bouchon doseur a 1 trou et trous (fig 2)
- Bocal en verre avec bouchon a vis (fig 3)

LES MELANGES D'EPICES POUR LES VIANDES, POISSONS ET LEGUMES.

Mélanges pour les poissons



VENT DE LA MER

Ingrédients : fenouil, persil, basilic, romarin, sauge et oignon

Peut s'ajouter en fin de cuisson sur poisson au grill, au four, bouilli ou cuit à l'autocuiseur.

Mélanges pour les viandes

ASSAISONNEMENT DES MOTAGNES

Ingrédients : thym, origan et sarriette.

Idéal pour la viande au four, à mettre directement ou dans une marinade d'huile, sel et poivre.



MELANGE POUR MARINADE

Ingrédients : aneth, persil, thym, laurier, coriandre, fenouil, poivre rose, poivre blanc et gingembre.

Préparez une marinade d'huile, citron, vinaigre et «mélange pour marinade». Nappé le poisson et laissez imprégner minimum 1h00.



MIX POUR VIANDE BLANCHE

Ingrédients : romarin, laurier, thym, marjolaine, basilic, citron, ail, genièvre, sauge et poivre noir.

Idéal pour habiller le poulet, la dinde, le lapin et le porc.



Mélange pour les légumes

MELANGE POUR GRILLADES

Ingrédients : romarin, oignon, thym, céleri, carotte et genièvre.

Idéal pour les viandes à cuisson longue, grillade, viande moelleuse, trippes et gibier.



MELANGE PROVENCAL

Ingrédients: romarin, basilic, marjolaine, thym et sarriette.

Idéal pour légume cru ou cuit, à ajouter dans les salades ou mélangé dans les pâtes.



MIX POUR BOULETTE ET HAMBURGER

Ingrédients : paprika sucré, persil, pommes de terre en flocon, tomates et oignons.

À mélanger directement dans la viande, de 2 à 6gr de préparation par kilo de viande.



MELANGE POUR PATATE

Ingrédients : romarin, laurier, origan, ail et sauge.

Idéal pour saupoudrer en fin de cuisson sur patate bouilli, frite ou au four, mais aussi sur les autres légumes.



Découvrez les autres mélanges de notre production :

Les épices ethniques pour donner une saveur inhabituelle à votre nourriture, les sels aromatisés, obtenus en mélangeant le sel avec des épices; les sels spéciaux, venant du monde entier et les préparations culinaires, des produits coupés grossièrement et emballés dans des sacs en PVC.

Mélange d'herbe BIO

MELANGE BIO PIMENTE
Ingrédients : Piment, basilic, origan, romarin, thym sauvage et serpolet.

Mélange pimenté idéal pour les viandes, poissons et légumes

MELANGE AROMATIQUE BIO
Ingrédients : persil, oignon, laurier, basilic, marjolaine, thym, ail et fenouil.

Un mélange idéal pour toutes les cuissons de viandes, poissons et légumes.

MELANGE BIO POUR BISCUITS ET GATEAU
Ingrédients : cannelle, cardamome, réglisse, poivre, coriandre, gingembre et piment.

Pour des desserts originaux.

PARFUM DE LA MER SEL AUX HERBES BIO
Ingrédients : sel, laurier, basilic, marjolaine, thym, ail et fenouille.

Sel aromatisé pour poissons et légumes.

GOUT PAYSANS SEL AUX HERBES BIO
Ingrédients : sel, basilic, origan, romarin, thym sauvage et serpolet.

Sel aromatisé pour viandes et légumes.

Mélange professionnel

Mélange pour le travail en boucherie disponible en sacs de 500gr et en 1Kg

Mélange professionnel pour les saucisses

(Ingrédients : cannelle, poivre blanc, romarin, marjolaine, genièvre, clou de girofle et noix de muscade)
C'est une préparation aromatique et peut poivré. (Dose : de 20 a 40gr pour 10Kg de chaire à saucisse)

Mélange professionnel pour les saucisses type B

(Ingrédients : poivre noir et blanc, coriandre, cumin, cardamome, cannelle, clou de girofle et noix de muscade)
Un mélange poivré qui rehausse la saveur de la viande, est idéal pour les saucisses mélangées de bœuf et de porc. (Dose : de 20 a 40gr pour 10Kg de chaire à saucisse)

Epices pour préparation de la Bresaola

(Ingrédients : laurier, coriandre, poivre noir, cannelle et clou de girofle)
C'est une préparation aromatique idéal pour l'assaisonnement de la Bresaola.

Mélanges pour les roulades

(Ingrédients : poivron rouge, carotte, oignon, persil, ciboulette, thym et basilic)
Haché grossièrement, idéal pour donner du goût et de la couleur aux roulades.

NOUS POUVONS REALISE D'AUTRES MELANGES D'EPICES SUR LABSE DE VOS RECETTES (Quantités minimum de 3Kg sous réserve de possibilité de l'entreprise.)



Les mélanges ethnique

Les mélanges ethnique sont préparé dans notre laboratoire, nous sélectionnons les ingrédients sur la base des standards de qualités que nous travaillons, nous mélangons, si nécessaire nous broyons, en respectant les normes hygiène sanitaire. Les mélanges sont formulé à partir des recettes typique de leur pays d'origine, réalisé en collaboration avec la communauté local. Les saveurs typiques des pays lointains avec la sécurité et la qualité du produit fabriqué en Italie.



AMERIQUE Epices pour Cajun

Ingrédients : sel, oignon, poivre, paprika, origan, piment, moutarde, thym, cumin, ail
Mélange d'épices pimenté, typiquement américaine, adapté pour la viande rouge et le gibier.

AFRIQUE

Epices pour couscous

Ingrédients : coriandre, cumin, paprika sucré, cannelle, poivre noir et piment.

Dans la marmite, dorer la viande de poulet avec l'oignon, l'ail et les épices. Ajoutez ensuite les légumes (aubergines, courgettes, carottes et poivrons) coupés en cubes. Ajoutez ensuite 500

ml d'eau et laissez cuire 1 heure et demie.

Cuire le couscous séparément, en

mettant 2 cuillères à café de

curcuma dans l'eau de cuisson.

Mettez les ingrédients directement dans le plat.



Epices pour Kebab

Ingrédients : cardamome verte, noix de muscade, coriandre, cumin, origan, cannelle, clou de girofle, genièvre e paprika sucré.

La recette traditionnel prévoit la cuisson de la viande d'agneau, veau, mouton ou poulet a la position vertical.

A la maison vous pouvez tailler la viande en fines tranches saupoudrés d'épices.

La viande peut être servi classic dans le pain arabe ou dans une assiette accompagné de salade et sauces



Mélange Berbère

Ingrédients : Paprika sucré, piment, poivre noir, racine de gingembre, cardamome verte, coriandre, fenugrec, noix de muscade, cannelle, girofle e piment.

Un mélange typique de la cuisine

Ethiopienne et Africaine. Très pimenté elle s'utilie pour préparer

les soupes et ragoûts typique saveur africo-arabe.



Ras Al Hanout

Ingrédients : curcuma, coriandre, clou de girofle, noix de muscade, poivre blanc, gingembre et cannelle.

«L'épice pour la bonne cuisine»

D'un parfum fruité avec une légère touche piquante. Utilisé dans l'eau de cuisson, colore et donne de l'exotisme aux recettes de riz et pâtes fraîches.



ASIA

Curry accomodant

Ingrédients : Curcuma, piment, cumin, graine de coriandre, fenugrec, graine de fenouille, ail, moutarde, poivre noir, gingembre, laurier, girofle, grammo bengala, feuille de curry et sel

Un mélange d'épices d'origine Indienne. Dans sa version accomodante a la saveur plus délicate, idéal pour le riz, les légumes et les céréales.



Curry fort de Madras

Ingrédients : coriandre, cumin, variante de cumin, poivre, gingembre, fenugrec, cardamome, écorce de noix de muscade, clou de girofle, moutarde, piment et curcuma.

Le curry Indien de variante Madras à une saveur plus prononcée, idéal pour accompagner les viandes rouges, viandes blanches et poissons.



Curry vert de Bangkok

Ingrédients : persil, graines d'aneth, coriandre, curcuma, poivron verte, fenugrec, oignon, cumin, poivre noir, gingembre, sucre et ail.

C'est un mélange d'épices aux saveurs herbacé et légèrement piquante idéal pour les veautés de légumes et les soupes de légumes.



Curry rouge Thai

Ingrédients : curcumin, cumin, paprika, fenugrec, piment, ail, sel et moutarde.

Le typique curry Thaïlandais originaire de la région de Puket, avec un goût modérément piquant, très utilisé pour ajouter des saveurs à la cuisine Thai.



Tandori masala

Ingrédients : Graines de coriandre, graines de cumin, poivre noir, piment, curcuma et noix de muscade.

Mix typique de la cuisine indienne. Ce marie bien avec le poulet. vous pouvez préparer une sauce en faisant macérer les épices dans le yaourt pour 24h00.



Curry entier

Ingrédients : curcuma, coriandre, fenouille, cumin, fenugrec, moutarde jaune, piment, poivre noir, gingembre, clou de girofle, ail et laurier.

Ce mélange entier est idéal pour être rôti et moulu sur les plats pour leur donner une saveur particulière et aromatique.



Masala chai

Ingrédients : Cannelle, cardamome, anis étoilé et clou de girofle.

Excellent dans les desserts, ce masala à la saveur forte et aromatique est utilisé dans la cuisine indienne dans de nombreuses recettes, mais aussi pour préparer une boisson à base de lait.



Garam masala

Ingrédients : graines de coriandre, graines de cumin, cardamome, cannelle, clou de girofle et poivre noir.

C'est un mélange d'épices Indienne délicate qui s'utilise en fin de cuisson sur les plats a base d'agneau, mouton, patate, viande blanche et poisson.



Zaatar vert

Ingrédients : sésame, sel, marjolaine, origan, fenouille, thym et cumin.

C'est un mélange typique du moyen orient, utilisé pour aromatisé le pain, vous pouvez également mélanger à l'huile pour assaisonner une variété de pizza appelée Manakeesh



Panch Phoron

Ingrédients : coriandre, cumin, fenugrec, fenouille et moutarde jaune.

Aussi connu comme «5 épices du Bengala» c'est le typique mélange friture Indienne. Idéal avec les légumes frit e les légumes.



ASIA

Nanami togarashi

Ingédients : Piment, mandarine, sésame noir, pavot, graines de chanvre, algues et poivre szechuan

Connu aussi comme «piment aux 7 saveurs» c'est un mélange typiquement japonais, idéal pour utiliser dans les soupes de légumes et dans divers plats à base de riz ou de viande blanche.



Nasi Goreng

Ingédients : ail, oignon, piment, curcuma et sucre

Un mélange typiquement Indonésien à utilisé aussi bien sur des aliments cru, que légèrement frit, pour exaltés les plats à base de riz, poissons et légumes.



Gomasio

Ingédients: sésame et sel

Le sel typiquement japonais enrichi en graines de sésame grillées, idéal pour les salades et les sauces.

Gomasio aux algues

Ingédients : sésame, sel, algues (algues dulce, algues kombu et lithothamnium calcareum)

Le Gomasio enrichi avec les algues marines.

Gomasio a la spiruline

Ingédients : sésame, sel et spiruline.

Le Gomasio avec toute l'énergie de la spiruline.

Préparation pour EUROPE Préparation pour Paella Goulash

Ingédients : curcumin, oignon, paprika, ail, poivre noir et persil.

Plât typique de l'Espagne, qui peut être à base de viandes ou poissons et légumes. Frire le poulet, ajouter les légumes taillés, chorizzo et gambas. Faire frire le tout et ajouté le mélange d'épices et enfin le riz. cuire jusqu'à ce que le riz soit sec.



Ingédients : paprika sucré, oignon, cumin, tomate, piment, carotte, petit piment, persil, ail, romarin et céleri.

Une recette typiquement Hongroise : doré la viande, taillé et concassé, ajouté les épices, la sauce tomate et un peu de bouillon de légumes.

Faire cuire à feu doux environ 1h00 et ajouter les pommes de terre précédemment bouilli.



Mix pour Bruschetta

Ingédients : tomate, origan et ail

Pour réaliser une bruschetta couper en tranches, environ un doigt de haut, le pain de la veille. Faire toaster le pain juste dorer, puis disposé sur un plat, ajouté un filet d'huile d'olive extravierge, votre préparation selon goût, une pincée de sel et saupoudré avec la préparation.



Epices pour vin brûlé

Ingédients : coriandre, girofle, cannelle, orange et genièvre.

Préparation : Faire bouillir 2mn dans le vin rouge, une cuillère de mélange, une cuillère de jus de citron et 200gr de sucre. Servir Chaud.



Mix pour Tzatziki

Ingédients : aneth, ail, citron, ciboulette, persil, sel, origan et poivre.

Pour préparer la sauce il est nécessaire de tailler en cube très petit, laissez égoutter, mélangez à 250gr de yoghurt Grec, le jus d'un demi citron, 2 cuillère d'huile d'olive extravierge et une cuillère de mélange d'herbe. Convient à tous plats.



Le poivre et ses mélanges

De nombreuses variétés de poivre du monde entier pour satisfaire tous les palais



Mix de poivre 4 couleurs

Ingrédients : poivre noir, poivre blanc, poivre vert et poivre rose.

Idéal pour aromatiser et accompagner tous les plats.

Mix de poivre et rose

Ingrédients : poivre noir, blanc, vert et poivre rose, piment, pétales de rose et petit piment. Mix à base de poivre idéal pour parfumer viandes, poissons et légumes



Notre poivre est disponible dans les bocaux (fig. 2, 3, 4) ou plus pratique moulin à poivre remplissable Classic (fig. 5) Eco (fig. 1)

Nos variétés :

Poivre noir (grain ou poudre)
Poivre blanc (grain ou poudre)
Poivre vert
Poivre rose
Poivre de Szechuan
Poivre de timut
Poivre de Cubèbe (à queue)
Pimento
Poivre long
Poivre de cayenne

Certaines variété de poivre sont disponible sous diverse forme :

MOULU
(fig. 2)
HACHE
GROSSIEREMENT
(fig. 3)
GRAINS ENTIER
(fig. 4)



1



2



3



4



5

Graines pour les salades mélange pour pains et biscuits

Une gamme de graines à mettre dans les salades, ou à ajouter dans les pâtes pour exalter le goût du pain. Mélange de graines et d'épices pour enrichir biscuits et dessert maison.

Nos graines

Graines d'anis

Graines de chanvre

Graines de chia

Graines de coriandre

Graines de cumin

Graines de fenouille

Graines de tournesol

Graines de lin

Graines de nigelle

Graines de psyllium

Petit fenouille Sicilien

Graines de kummel

Sésame/ sésame noir

Moutarde jaune / noir

Graines de citrouille



Mélange pour pain Ingrédients : fenouil, coriandre, cumin e Kummel

Pour préparer à la maison un pain vraiment spéciale : mélanger 40gr d'épices et 500gr de farine. Ajouter 10gr de levure, une cuillère de sucre, une demi de sel, 2 cuillère d'huile et de l'eau jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Laisser lever, préparer le pain en forme circulaire et aplatis, cuire au four à 200° pendant 1h00



Mélange de graine pour le pain

Ingrédients : graine de tournesol, lin, coquelicot, sésame.

Un savoureux mélange de graines pour garnir les pâtes à pain ou simplement garniture. Donne du croquant et du parfum a votre pain maison.

Sublime également les salades



Mélange pour pain d'épice Ingrédients : anis étoilé, cannelle, girofle, cardamome, coriandre et noix de muscade.

Faites chauffer 250 g de miel dans une casserole. Dans un bol, ajoutez-le à 250 g de farine, 100gr de sucre, un sachet de sucre vanillé, une levure chimique et 10 g d'épices à pain d'épices. Mélanger le tout, puis ajouter 2 oeufs et 100 ml de lait chaud. Préchauffez le four à 160 °, versez le mélange dans un moule à gâteau beurré et fariné et laissez cuire 1h15.



Mélange pour biscuits Ingrédients : cannelle, coriandre, girofle, fenouille, fleur de muscade, cardamome et réglisse.

Pour préparerles biscuits : Mettre 300gr de farine avec 200gr de beurre, laisse ramolir à température ambiante, 100gr de sucre, 2 jaunes d'oeuf et 30gr d'épices à biscuits. Pétrir jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène, laisser reposer au frigo 30mn et étaler et couper les biscuits de la forme désiré. Cuire au four a 180° pendant 20mn.

L'attention portée aux produits typiques et à une grande variété de saveurs du monde entier !

Pour garantir un produit vraiment spéciale nous sommes continuellement à la recherche de produits nationaux : Les champignons, les tomates San Marzano, l'origan, Les petits piments, les lauriers, le romarin, le thym, le fenouille, les noisettes d'Alta Langa, les amandes Sicilienne et beaucoup d'autres encore !



Champignon cèpes
Italiens



Tomate type
San Marzano



Pignon de pin
Italien

Le bon format pour chaque produit

fig. 1 - Petit sac

fig. 2 - Sachet

fig. 3 - Sac

fig. 4 - Grand bocal

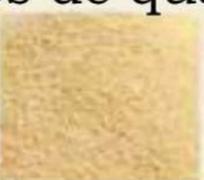
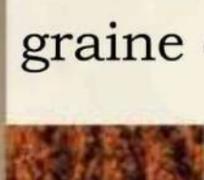
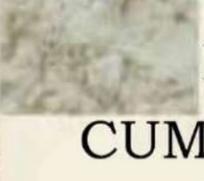
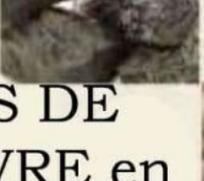
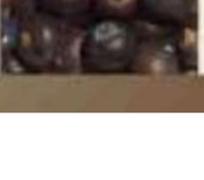
fig. 5 - Bocal

fig. 6 - La bande de 10 sachets est disponible pour le safran en poudre, la vanille et les cèpes Italienne.



L'attention portée aux produits typiques et à une grande variété de saveurs du monde entier !

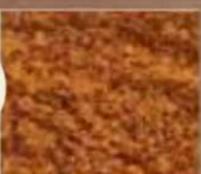
En plus des nombreux mélanges d'épices, nous proposons une large gamme d'herbes aromatiques, d'épices et d'odeurs pour la cuisine. De nombreuses herbes sont produites par notre société agricole Labonatura, puis nous sélectionnons des matières premières Italiennes telles que l'origan, le piment ou le fenouil et choisissons des produits importés qui répondent à nos normes de qualité.

	AIL taillé en bocal		AIL granulé en bocal		AIL en poudre en bocal
	LAURIER coupé en bocal		LAURIER feuille entière en bocal		ANETH pointe en bocal
	ANIS ETOILE en sachet		GRAINE D'ANIS VERTE en bocal		ECORCES D'ORANGE en bocal
	BASILIC ITALIEN feuille en bocal		CANNELLE en poudre en bocal		CANNELLE baton de 5cm en bocal
	CANNELLE baton de 25cm en sachet		CARDAMOME germe en poudre en bocal		CARDAMOME germe verte en bocal
	KUMMEL en graine en bocal		CERFEUIL feuille en bocal		CLOU DE GIROFLE entier en bocal
	CLOU DE GIROFLE en poudre en bocal		OIGNON tranché en bocal		OIGNON en poudre en bocal
	CORIANDRE fruits en bocal		graines de CUMIN entier en bocal		CUMIN en poudre en bocal
	racine de CURCUMA entière en sac		racine de CURCUMA en poudre en bocal		feuille d'ESTRAGON en bocal
	CIBOULETTE Italienne en bocal		FEVE DE TONKA en bocal		FENOUILLE Sicilien graines en bocal
	graines de FENOUILLE en bocal		BAIES DE GENIEVRE en bocal		graines de TOURNESOL en bocal

MUSCADE
entière en bocal



MUSCADE en
poudre en bocal



feuille de
MARJOLAINE
en bocal



feuille MENTHE
DOUCE en
bocal



feuille de
MYRTE en
bocal



graine de
NIGELLE en
bocal



NOIX DE
MUSCAT entière
en bocal



NOIX DE
MUSCAT en
poudre en bocal



feuille ORIGAN
d'import en
bocal



feuille ORIGAN
Sicilien en bocal



graine de
COQUELICOT
en bocal



PAPRIKA fumé
en poudre en
bocal



PAPRIKA sucré
en poudre en
bocal



flocons de
PAPRIKA rose
en bocal



PAPRIKA fort en
poudre en bocal



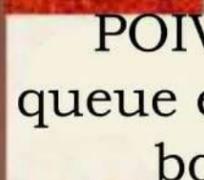
POIVRE blanc
grain entier
bocal et moulin



POIVRE blanc
moulu en bocal



POIVRE a
queue entier en
bocal



POIVRE de
cayenne entier
en sachet



grain POIVRE
de timut en
bocal



POIVRE long
entier en bocal



POIVRE noir
grain entier en
bocal ou moulin



POIVRE noir
concassé en
bocal



POIVRE noir
moulu en bocal



POIVRE rose
grain entier en
bocal



POIVRE vert
grain entier en
bocal ou moulin



PIMENT Italien
concassé en
bocal



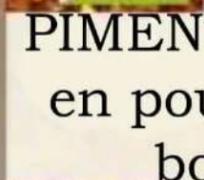
PIMENT import
entier en bocal



PIMENT Italien
entier en grand
bocal



PIMENT Italien
en poudre en
bocal



PIMENT (clou
de girofle) en
bocal



feuille de
PERSIL Italien
en bocal



aiguille de
ROMARIN
Italien en bocal



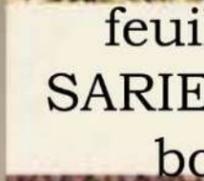
ROMARIN
Italien concassé
en bocal



feuille SAUGE
Italienne en
bocal



feuille de
SARIETTE en
bocal



grain de
MOUTARDE
jaune en bocal



Poudre de
MOUTARDE
jaune en bocal



grain de
MOUTARDE
noir en bocal



graine de SESAME
non décortiqué en
bocal



feuille de THYM
en bocal



GOUSSE de
VANILLE en
sachet



filament de
SAFRAN en
bocal



SAFRAN en
poudre pur
petit sac



GINGEMBRE
entier en sachet



GINGEMBRE en
poudre en bocal



graine de
CITROUILLE en
sachet



Toutes les couleurs de SEL

Le sel n'est pas un ingrédient banal !

Nous proposons différents sels pour leurs couleurs, pour leurs compositions chimiques, pour leurs façons de saler et pour leurs saveurs. Chaque sel, sale d'une manière différente et se marie à des plats différents : les poissons, les légumes ou les viandes.



Nous proposons une gamme de sel en différent format :

- Bocal en verre avec bouchon à vis
- Moulin rechargeable
- Pot de restauration
- Sachet de 250gr ou de 500gr
- Sac pour usage professionnel de 1Kg
- Emballage original

Sel rose de l'Himalaya fin et gros

C'est un gros sel, formé en mer il y a plus de 200 millions d'années. Les mouvements de la terre font qu'aujourd'hui il se trouvent dans les mines sur les pentes de l'Himalaya Pakistanais. C'est un sel riche en fer et en oligo-éléments 81. Idéal pour utiliser tous les jours dans la cuisine



Sel Intégrale de Trapni fin et gros
Ce sel est obtenu à partir d'un processus naturel par évaporation de l'eau de mer. Il n'est pas traité industriellement, il n'est pas raffiné, ni blanchi c'est pour cela qu'il conserve tous ses sels minéraux.

Sel intégrale gris de Guerande

C'est un sel déjà récolté dans l'Antiquité par les Celtes. C'est un sel intégral, au goût très salé, toujours cueilli à la main avec des outils en bois. Une fois collecté, il n'est pas blanchi. Il est idéal pour le poisson, la viande crue, les tranches de veau et le rôti de bœuf.



Sel en flocon pyramidale de Chypre
Pour les conditions particulières de soleil et de vent des cuvettes de sel dans lesquelles ce sel est formé, il a de gros cristaux de forme pyramidale. Les cristaux sont croustillants et peuvent être mis dans les salades, la viande et le poisson.

Sel noir d'Hawaii

Ce sel de mer, également connu sous le nom de "lave noire", est obtenu par les artisans de l'île de Molokai, en mélangeant sel, charbon de bois et cendres volcaniques pendant la phase de séchage. Le goût est amer et sec avec des notes fumées.



Sel fumé pyramidale de Chypre
Cristaux de Chypre fumés avec du bois de châtaignier. Le sel est croquant, avec une agréable saveur fumée. Se marie bien avec les pâtes carbonara, les soupes, les œufs, mais aussi sur le grill.

Sel rouge d'Hawaii

Aussi appelé "aleae rouge" est obtenu en mélangeant le sel en formation avec l'argile rouge qui descend naturellement dans les cuvettes de sel par les pentes environnantes. C'est un sel riche en fer et en minéraux. Il a un arrière-goût de noisette, sale sans couvrir les goûts de la nourriture.



Sel doux d'Utah
C'est un gros sel qui provient des mines du nord-ouest de l'Utah. Le sel est formé par l'évaporation du lac préhistorique Bonneville. Il a pour caractéristique de laisser en bouche un arrière-goût douxereux.

Sel vert d'Hawaii

Obtenue en mélangeant le sel marin d'Hawaii et un extrait de feuille de bambou. C'est un sel riche en vitamine et sel minéraux. Ses saveurs sont délicates, herbacées, se marie très bien avec les poissons et légumes.



Sel violet d'Inde Kala Namak
C'est un gros sel qui provient des mines du nord de l'Inde. C'est un sel sulfureux, avec un intense goût d'œuf à la coque. Idéale sur les légumes cuits, légumes crus et soupes. Idée pour des pâtes carbonara revisitée.

Sel bleu de Perse

C'est un gros sel, obtenue dans les mines du nord de l'Iran, c'est un sel très rare, la couleur bleu et du à la présence de sel de potassium. Il a un goût extrêmement salé, mais pas persistant parfait pour les viandes et les petits pains.



Sel rose rivière Murray (Australie)
Ce sont des flocons volatiles, à la saveur très délicate, très utilisés par les chefs. On l'appelle aussi sel de rivière parce qu'il est obtenu à partir de saline de sel dans lesquelles l'eau de mer se mélange au fleuve Murray.

Sel aromatisé pour viandes, légumes et poissons

Une sélection de mélange d'épices déjà salé, à utilisé pour remplacer le sel dans toutes les recettes !

Les sels aromatisés sont confectonné dans les grands bocaux (fig.4 page13)

Arômes du potager

Ingrédients : sel, carote, oignon, marjolaine, sarriete, thym, romarin, persil, céleri, courgette, basilic, laurier et menthe.

A utilisé à la place du sel sur les plats : légumes, viandes ou poissons, idéal pour les soupes.

Sel rose aux fleurs

Ingrédients : Sel rose d'Himalaya, lavande, rose, camomille, souci, mauves et violette.

S'utilise à la place du sel rose d'Himalaya, en le broyant sur les aliments le sel, produit un parfum de fleurs agréable

Cocktail pour braise

Ingrédients : sel, romarin, ail, basilic, persil, origan, marjolaine et laurier.

Un sel unique pour aromatisé les viandes, les légumes et poissons cuit à la braiser ou au barbecue.

Idéal pour les grillade.

Sel Breton aux algues

Ingrédients : sel gris de Guérande, algues (algue dulse, algue kombu et lithothanium calcareum)

Ce sel au goût de mer salé est idéal pour aromatiser poissons et légumes.

Mélange aromatique

Ingrédients : sel, romarin, ail, sauge, génévrier, laurier, origan, thym, marjolaie, poivre noir, basilic et muscade.

Mélange déjà salé les préparation boucherie. Idéale pour aromatisé les grillades, les roulades et viandes longue cuisson.

Gomasio

Ingrédients : sésame et sel

Le sel au sésame et typiquement Japonais et exalte les saveurs sur le palais, il est idéale pour remplacer le sel de cuisine sur tous les légumes.

Mélange épicés

Ingrédients : sel, oignon, basilic, persil, clou de girofle, céleri, paprika, cannelle et noix de muscade.

Ce mélange, adapté au travail en boucherie, est idéal pour donner une note épicée aux préparations de viande

Gomasio aux algues

Ingrédients : sésame, sel, algues (algue dulse, algue kombu et lithothanium calcareum)

Variante du classic gomasio aux goût un peut plus prononcé et salé. C'est un mélange riche en sel minéraux

Mélange pimenté

Ingrédients : sel, curry fort, paprika fort, petit piment, romarin, ail, sauge, génévrier, laurier, origan, thym, marjolaine, poivre noir, basilic et muscade.

Un sel aromatisé aux saveurs piquantes, sublime le poulet diable et les ailes épicés.

Gomasio à la Spiruline

Ingrédients : sel, sésame, spiruline

Le gomasio avec les super propriété de la spiruline, algue d'eau douce, riche en sel minéraux.

Fleurs comestibles et mélange de fleurs

Une vaste sélection de fleur comestible pour donner une touche de couleur et parfumer vos recettes.



Nous mélangeons également dans notre laboratoire une ligne de produit à base de fleur et pétales comme :

TISANE DE FLEUR
OMELETTE DE FLEUR
RIZ AUX ROSES
RIZ AUX BLEUETS
MELANGE DE POIVRE ET ROSE
SEL AUX FLEURS
MELANGE DE FLEUR

FLEUR COMESTIBLE



BLEUET
pétales et
fleurs



MAUVE
fleurs



LAVANDE
fleurs



CAMOMILLE
fleurs



CAMOMILLE
ROMAINE
fleurs



SOUCI
pétales et
fleurs



JASMIN
fleurs



ORANGER
fleurs douce



ERICA
fleurs



ROSE
bourgeons
ou pétales



HIBISCUS
fleurs



SUREAU
fleurs



Mélange de fleur comestible

Ingrédients : souci, bleuet, sureau, rose et erica
Un mélange de fleur comestible pour donner un goût original à vos salades ou pour décorer et parfumer les plats de viande ou légumes

Préparation pour la cuisine, omelettes et sauces prête

Nous proposons une ligne de produit emballé en sachet ou en bocal, mélange idéaux pour rendre plus facile la vie en cuisine !



Nos produits sont déshydrater, ils ont donc une longue conservation même une fois ouvert et n'occupe pas de place dans le congélateur

Faire une soupe, une omelette, un bouillon,
une friture ou une sauce a l'improviste
**CELA N'A JAMAIS ÉTÉ SI
FACILE**

Les préparations pour la cuisine

OMELETTE

Méthode de préparation : pour réaliser une omelette parfaite, mélanger 4 oeufs, une pincée de sel, 2 cuillères de mélange pour omelette et 3 cuillères de parmesan rapé.

Préparation prête à l'emploi

Une bonne aide pour la cuisine quotidienne. Nos mélanges sont optimaux pour préparer rapidement un bouillon végétal, faire des fritures, préparer un accompagnement.



Omelette aux herbes

Ingrédients : basilic, estragon, ciboulette, marjolaine, persil et thym

Pour faire une omelette aux herbes ou sublimer une omelette de légumes

Soupe de légumes

Ingrédients : oignon, carotte, poireau, céleri, pois, courgette, tomate, basilic, marjolaine, pomme de terre, aubergine et citrouille. Verser 70gr de mélange de légumes dans 2 litres d'eau froide, porter à ébullition et laisser bouillir 15mn.



Omelette aux fleurs

Ingrédients : sureau, menthe, oignon, ciboulette, mauve, feuilles et fleurs, erica, pétale de rose et camomille. L'omelette avec le parfum des fleurs.



Bouillons de légumes

Ingrédients : carotte, oignon, céleri, poireau et ciboulette. Mettre dans un fait-tout une cuillère de mélange par personne, est recouvrir d'eau. Porter à ébullition et laisser cuire 10mn et ajuster le sel.



Omelette aux courgettes

Ingrédients : courgette, oignon, poivron rouge, poireau, thym, origan, sarriette et persil.

L'omelette de courgette en un clin d'oeil.



Poudre de noix végétale

Ingrédients : tomate, carotte, céleri, poireau et ciboulette. Un mélange de saveurs moulues, sans sel et sans glutamate ajouté, idéal pour préparer des minestrone, des soupes ou pour aromatiser des soupes de légumes.



Omelette aux orties et goji

Ingrédients : Ortie, baie de goji, poireau, basilic, estragon, ciboulette, marjolaine, persil et thym.

Une saveur différente et particulière.



Bouillon du pêcheur

Ingrédients : carotte, oignon, céleri, poireau, algues (algue dulse et algues wakame), ciboulette, aneth.

Une base parfaite pour préparer un bouillon de légumes ou de poisson.



Omelette aux algues

Ingrédients : poireau, algues (algue dulse et algues wakame), basilic, estragon, ciboulette, marjolaine, persil et thym. Une omelette aux saveurs de la mer.



Base pour friture

Ingrédients : oignon, carotte et céleri. Faire rissoler la préparation dans de l'huile extravierge pendant quelques minutes avec la viande. 2 formats : de 80gr et une demi-dose de 40gr.



Les sauces déshydratées

Une sélection de préparation en poudre à saupoudré directement sur les pâtes assaisonné d'un peu d'huile d'olive, les sauces déshydraté se réhydrate à l'eau ou parfumer la sauce tomate !

Même ouverts, elles se conserves longtemps, car ils sont déshydratés

Condipasta

Ingrédients : piment, ail, persil, origan, thym et sarriette
Avec un goût fort et pimenté. Vous pouvez saupoudrer directement sur le plat de pâtes assaisonné d'un peu d'huile d'olive. Parfait aussi pour parfumer la sauce tomate



Conditutto

Ingrédients : gingembre, basilic, marjolaine, romarin, persil, menthe
Un goût délicat et aromatique. Peut se saupoudré directement sur le plat de pâte assaisonné d'un filet d'huile, mais est surtout parfait pour sublimer la sauce tomate



Ail et piment

Ingrédients : ail, piment, persil et sel
Faire frire 1 cuillère à café de préparation dans l'huile d'olive extra vierge. La préparation peut également être moulue directement sur le plat.



Sauce rouge pimenté

Ingrédients : tomate, oignon, basilic, ciboulette, petit piment et origan
Faire revenir la préparation dans un peu d'eau pendant 10mn à feu doux. L'eau évaporé ajouté un peu d'huile et la purée de tomate



Sauce paysanne

Ingrédients : tomate, carotte, sel, basilic, citrouille, persil, menthe, thym origan et sarriette

Parfait pour donner du goût à la sauce tomate



Sauce olive et capres

Ingrédients : tomate, olive noire, oignon, sel, capres et persil

Idéal pour les pâtes mais aussi pour le lapin en morceaux



Sauce tomate et basilic

Ingrédients : tomate, oignon, basilic et arôme naturel

Un classic de la cuisine méditerranéenne.



Sauce marchande

Ingrédients : tomate, sel, carotte, céleri, oignon, courgettes, aubergines, poivrons, basilic et persil

Pour préparer une sublime sauce de légumes



Sauce au cèpes Italienne

Ingrédients : cèpes Italienne (boletus, edulis e relativo gruppo), persil et oignon

Sauce aux champignons parfait pour les pâtes et avec de la Polenta



Purée instantané sans conservateur

Ingrédients : Patate déshydraté (Confectionné en atmosphère modifié)

Purée instantané

Flocon de patate conservateur Disulfite de sodium (E223), Acide citrique (E330), mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires (E471), Diphosphates, Pyrophosphates (E450)

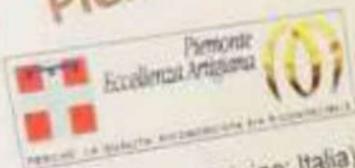
LES RIZ ET RISOTTOS DEJA PRET

Risotto alle Nocciole e Porri

... quelli con una marcia in più...



... Nocciole
Piemontesi!



Ingredienti: Riso Carnaroli (Paese di Origine: Italia),
Nocciole tonda gentile del Piemonte (10%), Porro (1%),
Prodotto confezionato in atmosfera modificata.
Dose per 4 persone.

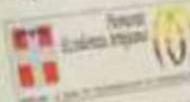
L'immagine ha il solo scopo di rappresentare uno degli ingredienti del prodotto.

Risotto agli Asparagi

... quelli con una marcia in più...



... ricchissimo di
asparagi liofilizzati!



Ingredienti: Riso Carnaroli (Paese di Origine: Italia),
Asparagi liofilizzati (10%), Cipolla e Erba cipollina,
Prodotto confezionato in atmosfera modificata.
Dose per 4 persone.



9 variétés de riz fin
en paquets de 500 grammes, 1 kg ou en sacs plus lourds.
Nous utilisons principalement du riz italien du Piémont !
Le seul riz d'origine étrangère est le Basmati, qui provient
d'Inde car il n'est pas cultivé en Italie.



23 Bis



RIZ ROUGE

Pour le risotto et les salades de riz en particulier. Excellent dans les soupes, pour les antipasti ou en accompagnement.
Cuisson: 45mn



RIZ GRAS

Pour les risottos, les soupes et les salades de riz. Excellent en cuisine et pour les arancinis de riz.
Cuisson: 15mn - 16mn



RIZ ARBORIO

Pour les risottos crémeux, les salades de riz et la cuisine.
Cuisson: 16mn - 18mn



RIZ CARNAROLI

Pour les risottos et les salades de riz. Excellent pour préparer en cuisine et du riz bouilli.
Cuisson: 19mn - 20mn



RIZ RIBE

Pour les risottos, en accompagnement, les préparations complexes et les salades de riz.
Cuisson: 15mn - 17mn



RIZ APOLLO

Risotto italien parfumé semblable au basmati, idéal pour servir d'accompagnement.
Cuisson: 20mn



RIZ BASMATI

Idéal pour la cuisson vapeur, servi avec des plats de viande, poisson et légumes vert.
Cuisson: 20mn



RIZ INTÉGRAL

Pour les risottos et les salades de riz en particulier. Excellent bouilli ou en cuisine.
Cuisson: 40mn - 50mn



RIZ VENUS

Pour les risottos et les salades de riz original.
Accompagnement idéal pour le poisson et les légumes
Cuisson: 20mn

LES RISOTTOS DEJA PRET

Une gamme de risottos pleins de goût, préparés avec des ingrédients totalement naturels. Nos risottos nous ont permis d'obtenir la marque «Excellence Piémontaise Artisanal» dont nous sommes si fiers. Nous vous expliquons pourquoi ils sont si spéciaux.

- Le riz est un Carnaroli italien extra-fin, un riz de la plus haute qualité provenant des rizières de Vercellesi. Il tient parfaitement la cuisson et les grains ne collent pas,
- Les ingrédients sont naturels et de premier choix, mélangés avec art pour obtenir des saveurs uniques.
- Ne contiennent pas d'additifs chimiques tels que: activateurs de glutamate, maltodextrine ou exaltateur de goût.



RISOTTO AUX ASPERGES

Ingrédients: riz carnaroli, asperges, oignons et ciboulette.
Aux asperges lyophilisées

RISOTTO AU SAFRAN

Ingrédients: riz carnaroli, oignon, curcuma, safran.
Au filament de safran.



RISOTTO CHAMPIGNONS CEPES ITALIENNES

Ingrédients: riz carnaroli, cèpes, oignons et persil
Seulement des champignons cèpes Italiennes.



RISOTTO ALL'AROLANA

Ingrédients: riz carnaroli, tomate, aubergine, courgette, poivron, céleri, carotte, oignon, persil et basilic.
Aux courgettes, aubergines et poivrons.



RISOTTO A LA TRUFFE

Ingrédients: riz carnaroli, ail, oignon, truffe et arômes.
Aux tranches de truffe noire Italienne.

RISOTTO AUX PETALES DE ROSE ET ENDIVES ROUGE

Ingrédients: riz carnaroli, endive rouge, champignon cèpe Italienne, oignon, ciboulette et pétales de rose.
Avec des pétales roses et de l'endive rouge.



RISOTTO AUX CHAMPIGNONS CEPES ET TRUFFES

Ingrédients: riz carnaroli, cèpes, oignons, persil, truffes et arômes.
Avec des flocons de tomates.



RISOTTO POMMES ITALIENNES ET CITROUILLES

Ingrédients: riz carnaroli, pomme, citrouille, oignon et ciboulette.
Avec des pommes et citrouilles.

RISOTTO AU GINGEMBRE

Ingrédients: riz carnaroli, gingembre, citron bio et oignon.

Avec du gingembre et une touche de citron.

RISOTTO AUX AGRUMES

Ingrédients: riz carnaroli, citron bio, oignon, orange et arômes naturels.

Au parfum d'agrumes.

RISOTTO AUX NOISETTES DU PIEMONT ET POIREAUX

Ingrédients: riz carnaroli, noisette légèrement torréfié et poireaux.

Seulement avec des noisettes du Piémont.

RISOTTO AUX NOIX ET POIRES ITALIENNES:

Ingrédients: riz carnaroli, noix, poire et oignon.

Avec des poires en cubes et aux noix.

RISOTTO FRAISE ET CITRON

Ingrédients: riz carnaroli, citron bio, fraise et oignon.

Avec des fraises et du citron lyophilisées.

RISOTTO AUX CITRONS

Ingrédients: riz carnaroli, citron bio et oignon.

Avec du jus de citron lyophilisées.

RISOTTO MENTHE ET PETITS POIS

Ingrédients: riz carnaroli, petits pois, pommes de terre en flocons, oignons et menthe.

Au goût intense de menthe.

RISOTTO AUX EPICES ET AUX BLEUETS

Ingrédients: riz carnaroli, raisins secs, bleuet, pomme, poire, feuille de laurier, cannelle, cardamome, cumin et clou de girofle.

Aux épices et aux pétales de bleuets.

RISOTTO MER ET MONTAGNE

Ingrédients: riz carnaroli, petits pois, algues (algue dulce et algues wakamé), champignons «cèpes», poireaux et persil.

Aux algues, aux champignons et aux petits pois.

RISOTTO AUX TOMATES ET BASILIC

Ingrédients: riz carnaroli, tomate, oignon, basilic et arôme naturel.

Avec des flocons de tomates.

Pour un résultat optimal : faites revenir le contenu entier du sac dans une poêle avec de l'huile d'olive et une noix de beurre, laissez cuire environ 16-18 minutes.

Ajouter petit à petit le bouillon ou l'eau et ajuster le sel.

Une fois cuit, ajoutez une noix de beurre pour rendre le risotto plus crémeux.

Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

Les sacs sont de 300 grammes, idéal pour 4 portions d'accompagnement.

Les produits sans gluten

Erbe di montagna, toujours proche des besoins de ses clients, propose 6 produits naturellement sans gluten :

- Farine de maïs grillée pour la panure
- Polenta instantané
- Polenta Bramata
- Farine de riz
- Farine de pois chiches
- Farine de châtaignes (châtaignes de garessine en poudre)



SANS GLUTEN

100%
Italienne

Les produits de la ligne sans gluten «erbe di montagna» sont sur

**PRONTUARIO A.I.C (guide italien)
de nourriture ed 2018-2019**

Les épices, les herbes aromatiques, les fleurs les mélanges pour la cuisine, les rizs et les fruits

Les épices, les herbes aromatiques et les odeurs

Ail en tranche/poudre/granulé
Laurier feuille entière/taillé
Graines d'Aneth
Anis verte
Anis étoilé
Écorce vert orange amère
Écorce d'orange douce
Feuille de Basilic
Cannelle en poudre/baton de (5/25cm)
Cardamome
Cumin des près ou Kummel
Pointe de Cerfeuil
Oignon en tranche/poudre
Clou de girofle entier/poudre
Cumin entier/poudre
Curcuma entier/taillé/poudre
Curry doux/fort/vert/rouge
Estragon
Ciboulette
Fève de Tonka
Fenouille
Petit Fenouille sauvage/Sicilien
Genévrier
Graine de tournesol
Fleur de Muscade entière/poudre
Marjolaine
Feuille de Menthe
Menthe douce
Myrthe
Noix de muscade en poudre/entière
Origan Méditerranéen/Sicilien
Graine de Coquelico
Paprika doux/fort/fumé
Petit piment brut/entier/poudre
Poivre blanc Muntok grain/moulu
Poivre Cubebe
Poivre long
Poivre noire grain/poudre
Poivre rose en grain
Poivre vert en grain
Petit piment rond (pepe garofanato)
Feuille de Persil
Aiguille de Romarin/brut
Sauge
Sariette
Grain de moutarde jaune/poudre
Grain de moutarde noire
Graines de Sésame
Poivre de Szechuan
Feuille de thym
Vanille
Gigembre entier/taillé/poudre
safran filament/poudre
graines de citrouille

Les mélanges classique et ethnique

Mélange pour marinade
Vent de maré
Provençal mix
Mélange pour patate
Saveur de montagne
Mélange pour viande blanche
Mélange pour les rotis
Mélange pour boulette et hamburger
Mix de poivre
Mix de poivre et de rose
Mélange pour saucisse
Mélange pour saucisse type B
Préparation pour la Bresaola
Mélange pour les roulades
Epices pour couscous
Epices pour Kebab
Mélange Berbère
Ras al Hanout
Garam Masala
Tandori Masala
Masala chai
Panch Phoron
Nanami togarashi
Nasi goreng
Gamasio aussi avec algues et spiruline
Préparation pour paëlla
Préparation pour Gulash
Epices pour Tzatziki
Zaatar vert
Mélange pour Bruschetta
Mélange aromatique
Mélange piquant
Mélange épices
Cocktail pour braise
Parfum du potager
Epices pour vin brûlé
Graines/ Epices pour le pain
Epices pour galettes/pain d'épices

Risotto pétales de roses et endives rouges

Préparation pour la cuisine
Ail et petit piment
Base pour friture
Bouillon de légumes en poudre
Omelette aux herbes
Omelette à la citrouilles
Omelette aux orites et baies de Goji
Omelette aux fleurs
Soupes de légumes
Préparation pour bouillon de légumes
Puré instantané
Condipasta
Conditutto
Sauce paysanne
Sauce aux cèpes Italienne
Sauce olive et capres
Sauce aux légumes
Sauce tomate basilic
Sauce rouge piquante

Fleurs comestibles

Fleur d'oranger douce
Souci fleurs/pétales
Camomille fleurs
Camomille Romana
Bleuet fleurs/pétales
Hibiscus
Lavande fleur
Mauve fleur
Boutons de Rose
Rose pétales
Sureaux fleurs
Mix de fleur comestible

Riz et risotto

Riz Carnaroli
Riz Gras
Riz Arborio
Riz Basmati
Riz Ribe
Riz noir de Venere
Riz rouge
Riz intégrale
Risotto aux asperges
Risotto aux cèpes Italienne
Risotto tomates basilic
Risotto aux épices
Risotto aux légumes
Risotto pétales de roses et endives rouges
Risotto pomme et citrouille
Risotto au safran
Risotto au citron
Risotto fraise et citron
Risotto à la truffe
Risotto noix et poireau
Risotto noisettes et poires
Risotto menthe et petits poids
Risotto terre et mer
Risotto gingembre et citron
Risotto aux agrumes

Fruits déshydraté

Abricot
Aloe
Ananas
Baie Inca
Banane chips
Carambole
Coco en cube
Barberry
Baies de Goji
Régλισse
Pomme
Myrtille rouge
Mélange tropical
Mure
Mure de Gelso
Papaye en petit cube
Poire en petit cube
Pamplemousse
Raisin
Gingembre confit



Champignons, truffes et bonté de la nature

Catalogue produits

il Tartufo

CHE COS'È

I tartufi, definiti anche “diamanti vegetali”, sono funghi ipogei appartenenti al genere *Tuber*: nascono, crescono e si riproducono sotto terra. Per proliferare vivono in simbiosi con alberi e arbusti e hanno rapporti nutrizionali con le loro radici. Hanno la forma irregolare di un tubero, dimensioni variabili da quelle di una noce a quelle di un uovo sino a raggiungere anche quelle di una grossa patata. La trifola è composta da una parte esterna, il peridio, che può essere liscia e chiara nel tartufo bianco oppure rugosa e scura nel tartufo nero. La parte interna, detta gleba, può assumere un colore variabile, bianco-rosato, marrone-nocciola, nero, e presenta un aspetto marmorizzato dovuto a una serie di venature sterili di colore chiaro rispetto ad aree fertili più scure.

Il tartufo assume intensità di aroma e di gusto diverse a seconda dello stadio di maturazione, della consistenza delle sue parti, del terreno e della pianta con cui vive in simbiosi. Tra gli alberi più produttivi si ricordano le querce, i pioppi, i salici, i tigli, i faggi e il nocciolo. Un ruolo determinante per il suo sviluppo è svolto dalla collocazione del terreno e dall'andamento climatico. Preferiscono terreni calcarei, sufficientemente areati, di zone a clima temperato.

Trovare un tartufo è un'impresa ardua e sono solo i trifolao, persone esperte e certificate, che sono in grado di farlo, grazie alla loro conoscenza del territorio e all'aiuto di addestrati cani dal naso finissimo. Una volta che il cane ha scovato il tartufo, il cercatore abilmente lo porta alla luce integro, senza compromettere la nicchia che occupa, spianando il terreno smosso nella speranza che si formino altri tartufi.

LE VARIETÀ • LES VARIETES

I tartufi si dividono in due gruppi principali: tartufi bianchi e neri. Le varietà più importanti sono le seguenti:

Les truffes sont divisées en deux groupes principaux: les truffes blanches et noires. Les variétés les plus importantes sont les suivantes

TARTUFO BIANCO PREGIATO
Fine truffe blanche



TUBER MAGNATUM

TARTUFO BIANCHETTO
Truffe blanche



TUBER ALBIDUM

TARTUFO NERO PREGIATO
Fine truffe noire



TUBER MELANOSPORUM

TARTUFO ESTIVO O SCORZONE
Truffe noire d'été



TUBER AESTIVUM

Qu'est-ce que c'est

Les truffes, également appelées «diamants végétaux», sont des champignons hypogéens appartenant au genre *Tuber*: ils naissent, grandissent et se reproduisent sous terre. Ils ont la forme irrégulière d'un tubercule, dont la taille varie de celle d'une noix à celle d'un œuf jusqu'à atteindre celle d'une grosse pomme de terre. La trifola est composée d'une partie externe, le péridium, qui peut être lisse et nette dans la truffe blanche ou sombre et rugueux dans la truffe noire. La partie interne, appelée gleba, peut prendre une couleur variable, blanc rosé, noisette brun, noire et présente un aspect marbré dû à une série de veines stériles de couleur claire par rapport aux zones fertiles plus foncées. La truffe prend différentes arômes et intensités gustatives en fonction du stade de maturation, de la consistance de ses parties, du sol et de la plante avec laquelle elle vit en symbiose. Les chênes, les peupliers, les saules, les limes, les hêtres et les noisetiers comptent parmi les arbres les plus productifs. La localisation des terres et le climat jouent un rôle déterminant dans son développement. Ils préfèrent les sols calcaires suffisamment ventilés des zones à climat tempéré.

Trouver une truffe est une tâche ardue et seuls le trifolao, des experts et des personnes certifiées, sont capables de le faire grâce à leur connaissance du territoire et à l'aide de chiens dressés au nez très fin. Une fois que le chien a trouvé la truffe, le chercheur la révèle intelligemment, sans compromettre la niche qu'il occupe, lissant le sol meuble dans l'espoir que d'autres truffes se forment.

Trésor des bois

Truffe blanche



Cod. 05001
vas 10 g



Cod. 05005
vas 18 g

TARTUFI BIANCHI INTERI - Tuber magnatum Pico

Solo i migliori tartufi bianchi vengono selezionati a mano da personale esperto per essere confezionati in vasetto.

Modo d'uso: affettare il tartufo in fette sottili con l'utilizzo di un tagliatartufi.

L'acqua di governo può essere utilizzata come condimento.

TRUFFE BLANCHE ENTIERE - Tuber magnatum Pico

Seuls les meilleurs sont sélectionnés à la main par du personnel expert pour être mit en pot.

MODE D'EMPLOI : Trancher la truffes en fines tranches à l'aide d'un coupe-truffes.

L'eau du contenant peut être utilisée comme assaisonnement.



Cod. 05075
vas 30 g

TARTUFI BIANCHI CREMA - Tuber magnatum Pico

Crema concentrata di Tartufi Bianchi ideale per condire piatti caldi.

Modo d'uso: scaldare e diluire con olio di oliva o panna e condire i primi piatti di pasta o carne a piacimento.

CREME DE TRUFFE BLANCHE - Tuber magnatum Pico

Crème concentré de truffe blanche idéal pour assaisonner les plats chauds.

MODE D'EMPLOI : Chauffer et diluer avec de l'huile d'olive ou de la crème fraîche et assaisonner les pâtes ou la viande selon convenance.

TRUFFE BLANCHE



Cod. 05027
vas 10 g



Cod. 05028
vas 18 g

TARTUFI BIANCHETTI INTERI - Tuber albidum Pico
Solo i migliori tartufi bianchetti vengono selezionati a mano da personale esperto per essere conservati in vasetto.

Modo d'uso: affettare il tartufo in fette sottili con l'utilizzo di un tagliatartufi. L'acqua di governo può essere utilizzata come condimento.

TRUFFE BLANCHE ENTIERE - Tuber magnatum Pico
Seuls les meilleurs sont sélectionnés à la main par du personnel expert pour être emballés dans un pot.

MODE D'EMPLOI: Trancher la truffe en fines tranches à l'aide d'un coupe-truffes.

L'eau du contenant peut être utilisée comme assaisonnement.



Cod. 05080
vas 30 g

TARTUFI BIANCHETTI CREMA - Tuber albidum Pico
Crema concentrata di Tartufi Bianchetti ideale per condire piatti caldi.

Modo d'uso: scaldare e diluire con olio di oliva o panna e condire i primi piatti di pasta o carne a piacimento.

CREME DE TRUFFE BLANCHE - Tuber albidum Pico
Concentré de crème de truffe blanche idéal pour accompagner les plats chauds.

MODE D'EMPLOI : chauffer et diluer avec de l'huile ou de la crème fraîche et assaisonner les pâtes ou la viande a votre convenance.



Cod. 05020
vas 30 g



Cod. 05026
vas 80 g

TARTUFI BIANCHETTI AFFETTATI - Tuber albidum Pico
Solo i migliori tartufi bianchetti vengono selezionati a mano da personale esperto per essere affettati e posti in vasetto già pronti per l'utilizzo.

Modo d'uso: utilizzare le fettine sul piatto pronto e condire con l'olio di governo.

TRANCHES DE TRUFFE BLANCHE - Tuber Albidum Pico
Seuls les meilleurs sont sélectionnés à la main par du personnel expert pour être tranchés est disposé dans un bocal déjà prêt à l'utilisation.

MODE D'EMPLOI : Utilisé les tranches sur le plat une fois prêt et assaisonner avec l'huile du pot.

FINES TRUFFES NOIRS



Cod. 05101
vas 10 g



Cod. 05109
vas 18 g

TARTUFI NERI PREGIATI INTERI - Tuber melanosporum Vitt.

Solo i migliori tartufi neri pregiati vengono selezionati a mano da personale esperto per essere conservati in vasetto.

Modo d'uso: affettare il tartufo in fette sottili con l'utilizzo di un tagliatartufi.

L'acqua di governo può essere utilizzata come condimento.

FINES TRUFFES NOIRES ENTIERES - Tuber melanosporum Vitt.

Seules les meilleures truffes noires sont sélectionnées à la main par du personnel expert pour être conservées dans un bocal.

MODE D'EMPLOI: trancher la truffe en fines tranches à l'aide d'un coupe-truffes. L'eau du contenant peut être utilisée comme assaisonnement.



Cod. 05087
vas 30 g

TARTUFI NERI PREGIATI CREMA - Tuber melanosporum Vitt.

Crema concentrata di tartufi neri pregiati ideale per condire piatti caldi.

Modo d'uso: scaldare e diluire con olio di oliva o panna e condire i primi piatti di pasta o carne a piacimento.

CREME DE FINES TRUFFES NOIRES - Tuber melanosporum Vitt.

Crème concentré de fines truffes noires idéal pour accompagner les plats chauds.

MODE D'EMPLOI: chauffer et diluer avec de l'huile ou de la crème fraîche et assaisonner les pâtes ou la viande à volonté.

TRUFFES D'ETE



Cod. 05040
vas 35 g



Cod. 05035
vas 18 g



Cod. 05030
vas 10 g

TARTUFI D'ESTATE INTERI - Tuber aestivum Vitt.

Solo i migliori tartufi d'estate vengono selezionati a mano da personale esperto per essere conservati in vasetto.

Modo d'uso: affettare il tartufo in fette sottili con l'utilizzo di un tagliatartufi.

L'acqua di governo può essere utilizzata come condimento.

TRUFFES D'ETE ENTIERE - Tuber aestivum Vitt.

Seules les meilleures truffes d'été sont sélectionnées à la main par du personnel expert pour être conservées dans un bocal.

MODE D'EMPLOI: trancher la truffe en fines tranches à l'aide d'un coupe-truffes. L'eau du contenant peut être utilisée comme assaisonnement.



Cod. 05090
vas 30 g

TARTUFI D'ESTATE CREMA - Tuber aestivum Vitt.

Crema concentrata di tartufi d'estate ideale per condire piatti caldi.

Modo d'uso: scaldare e diluire con olio di oliva o panna e condire i primi piatti di pasta o carne a piacimento.

CREME DE TRUFFES D'ETE - Tuber aestivum Vitt.

Concentré de crème de truffes d'été idéale pour accompagner les plats chauds.

MODE D'UTILISATION: chauffer et diluer avec de l'huile ou de la crème d'olive et assaisonner les pâtes ou la viande à volonté.



Cod. 05091
vas 80 g

TARTUFI D'ESTATE AFFETTATI in olio di oliva "Carpaccio" Tuber aestivum Vitt.

Solo i migliori tartufi d'estate vengono selezionati a mano da personale esperto per essere affettati e posti in vasetto già pronti per l'utilizzo.

Modo d'uso: utilizzare le fettine sul piatto pronto e condire con l'olio di governo.

TRANCHÉ DE TRUFFES D'ETE dans l'huile d'olive «carpaccio» - Tuber aestivum Vitt.

Seules les meilleures truffes noires sont sélectionnées à la main par du personnel expert pour être conservées dans un bocal.

MODE D'EMPLOI: trancher la truffe en fines tranches à l'aide d'un coupe-truffes. L'eau du contenant peut être utilisée comme assaisonnement.



Cod. 05130
vas 5 g

TARTUFI D'ESTATE DISIDRATATI - Tuber aestivum Vitt.

Fettine di tartufi d'estate disidratate pronte per guarnire piatti caldi come pasta all'uovo, uova al tegamino, purè di patate ecc.

Modo d'uso: utilizzare le fettine sul piatto caldo sbriciolandole ed amalgamando bene.

TRUFFES D'ETE DESHYDRATE - Tuber aestivum Vitt.

Tranche de truffes d'été deshydraté déjà prête pour garnir les plats chauds comme les pâtes à l'oeuf, oeuf au plat, puré de pomme de terre etc.

MODE D'UTILISATION : Utilisé les tranches sur le plat chaud émietter et bien mélanger.

TRUFFES D'ETE



TRUFFES D'ETE ENTIERE

Cod. 05047
lat 140 g



TRUFFES D'ETE «CARPACCIO»
TRANCHES DANS L'HUILE

D'OLIVE
Cod. 05092
lat 380 g



TRANCHE DE TRUFFES
D'ETE

Cod. 05049
lat 140 g



BRISURE DE TRUFFES
D'ETE

Cod. 05100
lat 200 g



JUS DE TRUFFES D'ETE

Cod. 05125
lat 400 g



Cod. 39005



Cod. 39006



TAGLIATARTUFI in Acciaio e in legno di Palissandro
Strumento indispensabile per affettare in lamelle sottili i tartufi bianchi e neri. La lama regolabile in acciaio permette di impostare lo spessore per ottenere delle fettine fini e regolari. Ideali in cucina anche per affettare il parmigiano a scaglie o per altre verdure.

TAILLE-TRUFFE en acier et en bois de rose
Outil indispensable pour trancher des truffes noires et blanches en fines lamelle. La lame en acier réglable vous permet de régler l'épaisseur pour obtenir des tranches fines et régulières. Idéal pour cuisiner même pour trancher des lamelle de parmesan ou pour d'autres légumes.

la Tartufata



LA TARTUFATA® - Crema con Tartufi bianchi Tuber magnatum Pico
 Crema concentrata con Tartufi bianchi e funghi Porcini.
 LA TARTUFATA® Inaudi è un ottimo condimento da usare su qualunque piatto caldo. È indicata su tutti i primi piatti in bianco, pasta all'uovo, riso, spaghetti, gnocchi, su filetti di carne, arrostiti, con la fonduta e su ogni piatto a fantasia dello chef.

Modo d'uso: diluire un cucchiaino per persona di LA TARTUFATA® Inaudi con un po' di olio di oliva, panna da cucina o acqua di cottura della pasta e condire.

LA TARTUFATA - Crème avec truffe blanche Tuber magnatum Pico

Crème concentrée avec truffe blanche et champignon «cèpes». LA TARTUFATA Inaudi est un condiment optimale pour utilisé sur tous les plats chaud. Est recommandé sur toutes les entrées, pâtes a l'oeuf, riz, spaghetti, gnocchi, filet de viande, grillade, avec la fondue et sur tous les plats a la fantaisie du chef.

UTILISATION : Diluer une cuillère par personne de LA TARTUFATA Inaudi avec un peu d'huile d'olive, crème fraîche ou eau de cuisson des pâtes et assaisonner.



Cod. 00401
vas 80 g



Cod. 10005
vas 180 g



Cod. 10001
vor 80 g



Cod. 10015
lat 400 g

la Tartufella, Noir - LA PERLE NOIRE



Cod. 12100
vas 80 g

Cod. 12120
vas 180 g

LA TARTUFELLA - Salsa pronta al Tartufo bianco
Salsa pronta all'uso con funghi Porcini e Tartufo bianco.
Utilizzare come condimento pronto per ogni piatto caldo.
LA TARTUFELLA - Sauce prête a la Truffe Blanche
Sauce prête à l'utilisation avec champignon
«cèpes» et truffe blanche. A utiliser comme
assaisonnement prêt pour tous les plats chauds.



Cod. 00680
vas 80 g

Cod. 00682
vas 180 g

Cod. 00684
vas 650 g

BLACK-T - Salsa con Tartufo
Salsa pronta a base di Tartufo d'estate e funghi, ideale per condire
tutti i primi piatti di pasta, risotti, purè di patate, filetti di carne e
pizze. Si presenta in trito con pezzetti di tartufo.

BLACK-T - Sauce à la truffe
Sauce prête à base de truffe d'été et champignon, idéal
pour assaisonner tous les plats de pâtes, roti, puré de
pomme de terre, filet de viande et pizzas. Il est haché
avec des morceaux de truffe



Cod. 00655
vas 80 g

Cod. 00665
vas 180 g

Cod. 00675
lat 380 g

PERLA NERA®
Salsa a base di funghi, Tartufi d'estate e olive nere.
Ideale condimento per ogni piatto caldo.

PERLA NERA
Sauce à base de champignon, truffe d'été et olive noire.
Assaisonnement parfait pour tous les plats chauds.

Spécialité à la truffe

SAPOR DI TARTUFO

Crema a base di fungo Porcino e Tartufo d'estate. Da utilizzarsi per gli stessi piatti e con le stesse modalità d'uso de LA TARTUFATA®.

Si presenta come crema finissima.

SAVEUR DE TRUFFE

Crème à base de champignon «cèpes» et truffe d'été.

A utiliser pour les mêmes plats et avec les mêmes méthodes d'utilisation que LA TARTUFATA.

Se présente comme une crème très fine.



Cod. 00651
vas 80 g



Cod. 10055
vas 180 g

SUGO CON TARTUFI

Gustoso sugo di Pomodoro arricchito con pezzi di Tartufo d'estate, ideale condimento per ogni tipo di pasta secca o fresca, gnocchi, pizza, bruschetta, ecc.

SAUCE AVEC TRUFFE

Savoureuse sauce de tomate enrichi avec des morceaux de truffe d'été, condiment idéal pour tous les types de pâtes sèches ou fraîches, gnocchi, pizza, bruschetta, etc.



Cod. 11024
vas 180 g

Preparazione alimentare a base di MIELE DI ACACIA CON TARTUFO

Miele di acacia arricchito con pezzi di Tartufo, ottimo da gustare con i formaggi. Ideale anche per accompagnare gelati alle creme e per la preparazione di panna cotta e molte altre ricette a fantasia dello chef.

Préparation alimentaire à base de MIELE D'ACCACIA AVEC DE LA TRUFFE

Miel d'accacia enrichi avec des morceaux de truffe, sublime avec du fromage. Parfait aussi pour accompagner les glaces à la crème et pour les préparations de PANNA COTTA et beaucoup d'autres recettes selon fantaisie des chefs.



Cod. 45079
vas 120 g

SAPOR DI OLIVE NERE CON TARTUFI

Saporita crema da spalmare su tartine e tramezzini imburrati, su uova sode e pomodori freschi. Ottima anche per condire la pasta.

SAVEUR D'OLIVE NOIR AVEC DE LA TRUFFE

Savoureuse crème à tartiner sur des canapés et des tartines au beurre, sur des œufs à la coque et des tomates fraîches. Aussi excellent pour assaisonner les pâtes.



Cod. 10085
vas 180 g



Cod. 12069
vas 30 g

Cod. 12070
vas 100 g

SALE ROSA DELL'HIMALAYA CON TARTUFO BIANCO – Tuber magnatum pico
Il pregiato sale rosa dell'Himalaya arricchito con il prezioso Tartufo Bianco crea questo ottimo condimento, ideale per insaporire uova, pasta, carne cruda, roast beef, filetti di carne, pesce, ecc.
SEL ROSE DE L'HIMALAYA AVEC TRUFFE BLANCHE - Tuber magnatum pico
Le sel rose fin d'Himalaya enrichie de la précieuse Truffe Blanche créer un parfait mélange, idéal pour sublimer l'oeuf, pâtes, viande crue, roti de boeuf, filet de viande, poissons, etc.



Cod. 12076
vas 30 g

Cod. 12077
vas 100 g

SALE ROSA DELL'HIMALAYA CON TARTUFO – Tuber aestivum
Il pregiato sale rosa dell'Himalaya arricchito con il prezioso Tartufo estivo crea questo ottimo condimento, ideale per insaporire uova, pasta, carne cruda, roast beef, filetti di carne, pesce, ecc.
SEL ROSE DE L'HIMALAYA A LA TRUFFE - Tuber aestivum
Le sel rose fin d'Himalaya enrichie de la précieuse Truffe d'été créer un parfait mélange, idéal pour sublimer l'oeuf, pâtes, viande crue, roti de boeuf, filet de viande, poissons, etc.





Cod. 12020
vas 80 g

Cod. 12025
vas 170 g

Cod. 12030
vas 580 g

Specialità alimentare a base di BURRO CON TARTUFI

Ottimo per condire tutti i tipi di pasta secca o fresca, per preparare dei crostini di pane, sulla polenta, sulle uova al tegamino, ecc.

Spécialité alimentaire à base de BEURRE AVEC TRUFFES

Optimal pour assaisonner tous les type de pâtes sèches ou fraîches, pour préparer des croûtons de pain, sur la polento, sur les oeufs aux plâts, etc.

TOME CON TARTUFI in olio di oliva

Tipico formaggio Piemontese leggermente stagionato, viene conservato sott'olio di oliva con l'abbinamento di fette di Tartufo d'estate. Ottimo come antipasto.

TOME DE FROMAGE A LA TRUFFE dans l'huile d'olive

Fromage typique du Piémont légèrement vieilli, conserver dans l'huile d'olive associé avec des tranches de truffe d'été. Sublime comme hors d'oeuvre.



Cod. 25063
vas 260 g

FILETTI DI ACCIUGHE CON TARTUFI

Queste freschissime acciughe vengono spinate a mano una ad una e conservate in ottimo olio di oliva. Ideali su crostini di pane imburato, con peperoni al forno, ecc.

FILET D'ANCHOIS A LA TRUFFE

C'est filet d'anchois extra-frais sont désarêter un à un et conserver dans une très bonne huile d'olive. Idéal sur les croûtons de pain beurré, avec des poivrons au four, etc.



Cod. 25048
vas 100 g



Cod. 25045
vas 190 g

PEPERONI TARTUFATI in olio di oliva

Peperoni "a cuore" dalla falda carnosa e molto saporita, vengono arricchiti di fette di Tartufo d'estate e conservati sott'olio di oliva per impreziosire un antipasto speciale.

POIVRONS TARTUFFE dans l'huile d'olive

Poivrons en forme «de coeur» avec un rabat charnu et très savoureux, enrichi de tranches de truffe d'été et conserver dans l'huile d'olive pour un sublime hors d'oeuvre très spécial.



Cod. 25055
vas 190 g

Spécialité à la truffe



Cod. 12015
vas 500 g



Cod. 12017
ast 200 g

RISO CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO
Risotto arricchito con funghi Porcini e Tartufi.
Già pronto per essere cotto e preparato in pochi minuti.

RIZ AUX CHAMPIGNON «CEPES» ET TRUFFE
Risotto enrichi aux champignons «cèpes» et truffe.
Déjà prêt à être cuisiné est prêt en quelques minutes.



Cod. 12005
vas 430 g



Cod. 12007
ast 150 g

POLENTA CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO
Piatto tipico Piemontese a base di farina di mais arricchito con funghi Porcini e Tartufi. Già pronto per essere cotto e preparato in pochi minuti.

POLENTA AUX CHAMPIGNONS «CEPES» ET TRUFFE
Plât typiquement Piémontais à base de farine de maïs enrichi aux champignons «cèpes». Déjà prêt pour être cuisiné en quelques minutes.



Cod. 00056
pac 250 g



Cod. 00045
sca 250 g



Cod. 00058
pac 250 g



Cod. 00052
sca 250 g

TAGLIATELLE E TAGLIOLINI ALL'UOVO CON TARTUFO

Le Tagliatelle e i Tagliolini all'uovo Tartufi Inaudi vengono ancora prodotti seguendo i rigorosi metodi della tradizione artigianale. Pronti in 4 minuti di cottura.

TAGLIATELLE ET TAGLIOLINI A L'OEUF AVEC TRUFFE

Les Tagliatelles et les Tagliolini à l'oeuf et truffe Inaudi sont toujours produits en suivant rigoureusement la méthode artisanale traditionnelle.

Prêt en 4 minutes de cuisson.

Condiments à la truffe blanches



Cod. 01020
botq 250 ml

Cod. 01023
botq 250 ml

IL TARTUFATO BIANCO

È un condimento che serve a conferire alle pietanze il gradevole e ricercato aroma del Tartufo Bianco d'Alba, segno di distinzione e raffinatezza. Si usa o in sostituzione del tartufo, o assieme al tubero come rafforzante dell'aroma. Si aggiunge al risotto, alle tagliatelle, alle uova, alla fonduta, al carpaccio, alle insalate od altro, solo prima che escano dalla cucina.

LA TRUFFE BLANCHE

C'est un condiment qui donne aux plats l'arôme agréable et recherché de la Truffe Blanche d'Alba, signe de distinction et de raffinement. Il est utilisé soit comme substitut de la truffe, soit conjointement avec le tubercule pour renforcer l'arôme. Il est ajouté au risotto, aux tagliatelles, aux œufs, à la fondue, au carpaccio, aux salades ou autres, juste avant de quitter la cuisine.



Cod. 01001
botm 40 ml

Cod. 01010
botq 100 ml

Cod. 01013
botq 100 ml

Condiments à la truffe noire



Cod. 01065
botq 250 ml



Cod. 01067
botq 250 ml

IL TARTUFATO NERO

È un condimento che serve a conferire alle pietanze il gradevole e ricercato aroma del Tartufo Nero. Si aggiunge al risotto, alle tagliatelle, alle uova, alla fonduta, al carpaccio, alle insalate od altro, solo prima che escano dalla cucina.

LA TRUFFE NOIRE

C'est un condiment qui sert à donner aux plats l'arôme agréable et raffiné de la truffe noire, à ajouter au risotto, aux tagliatelles, aux œufs, à la fondue, au carpaccio, aux salades ou autres, juste avant de quitter la cuisine.



Cod. 01045
botm 40 ml



Cod. 01055
botq 100 ml



Cod. 01057
botq 100 ml

La truffe blanche et la truffe noire

LINEA CATERING

Per il settore della ristorazione e del catering questa particolare ricetta studiata per le esigenze degli chef.

LIGNE RESTAURATION

Pour le secteur de la restauration et traiteur, cette recette particulièrement étudiée pour les exigences des chefs.



Cod. 01015
botq 100 ml



Cod. 01031
botq 250 ml



Cod. 01035
botc 500 ml



Cod. 01060
botq 100 ml



Cod. 01076
botq 250 ml



Cod. 01080
botc 500 ml



tan 10 l

Vinaigre balsamique de Modène à la truffe



Cod. 03043
botq 250 ml



Cod. 03046
botq 100 ml



Cod. 03045
botm 40 ml



Cod. 03040
botq 100 ml

CONDIMENTO ACETO BALSAMICO CON TARTUFO
Le scaglie di tartufo rendono ancora più pregiato il tipico aceto balsamico di Modena, donandogli un sapore inconfondibile. Denso e sciropposo ha un profumo caratteristico, penetrante, di gradevole ed armonica acidità. Ottimo su carni, pesce e verdure o anche degustato da solo per apprezzare fino in fondo l'abbinamento eccezionale tra aceto balsamico e tartufo.

Vinaigre balsamique à la truffe
Les flocons de truffes rendent le vinaigre balsamique typique de Modène encore plus précieux et lui confèrent une saveur incomparable. Dense et sirupeux, il possède un arôme d'acidité caractéristique, pénétrant, agréable et harmonieux. Excellent sur la viande, le poisson et les légumes ou même goûté seul pour apprécier pleinement la combinaison exceptionnelle de vinaigre balsamique et de truffe.

Il Funghiotto



Cod. 01085
botm 40 ml



Cod. 01095
botq 100 ml



Cod. 01097
botq 100 ml



Cod. 01105
botq 250 ml



Cod. 01107
botq 250 ml

IL FUNGHIOTTO

È un condimento a base di olio di oliva arricchito di fette di funghi Porcini ed estratto di infusione, serve a conferire alle pietanze il gradevole e ricercato aroma del fungo. Si aggiunge al risotto, alle tagliatelle, alle uova, alla fonduta, al carpaccio, alle insalate od altro, solo prima che escano dalla cucina.

IL FUNGHIOTTO

Une vinaigrette à base d'huile d'olive enrichie de tranches de champignons «cèpes» et d'un extrait d'infusion, sert à donner aux plats l'arôme agréable et raffiné du champignon.

Il est ajouté au risotto, aux tagliatelles, aux œufs, à la fondue, au carpaccio, aux salades ou autres, juste avant de quitter la cuisine.

i Funghi

CHE COSA SONO

Esistono circa 700 specie di funghi, 200 delle quali commestibili, una ventina velenose, le altre innocue. I funghi sono vegetali che nascono dalle spore, invisibili a occhio nudo e annidate sotto il cappello, le quali danno vita alla pianta detta "micelio", costituita da filamenti biancastri. I funghi hanno diverse forme e dimensioni che variano a seconda della specie. La maggior parte di essi è formata da un gambo e dal cappello; alcuni non hanno il cappello ma una massa spugnosa.

Nei paesi mediterranei i funghi crescono sia in pianura che in montagna. La loro stagione inizia generalmente in aprile e termina a novembre, con l'arrivo del clima rigido. La stagione più proficua è, tuttavia, quella delle piogge di fine estate che, grazie alle temperature più fresche, favorisce lo sviluppo delle varietà più pregiate. Il peggior nemico è il vento.

I funghi più apprezzati sono senza dubbio i funghi spontanei, tra cui i più stimati sono i funghi Porcini.

Un fungo può compiere il suo ciclo vitale in cinque giorni. In climi ottimali servono circa due o tre giorni per passare da 1 a 10 cm. In zone di montagna dove l'escursione termica è elevata, servono anche venti giorni per raggiungere il massimo dello sviluppo.

Considerato che la maggior parte dei funghi cresce nel periodo tardo estivo-autunnale, esistono svariati metodi per preservare questo frutto del bosco per tutto l'anno.

Con l'essiccazione si elimina l'acqua in modo che il fungo non possa essere attaccato da microorganismi. I funghi secchi possono essere conservati in modo ottimale in un congelatore, facendoli rinvenire in acqua tiepida prima dell'utilizzo. Infine sono parecchi i metodi per conservarli sott'olio o sott'aceto.

CE QU'ILS SONT

Il existe environ 700 espèces de champignons, dont 200 sont comestibles, une vingtaine sont toxiques, les autres sont inoffensifs. Les champignons sont des légumes nés du goût, invisibles à l'œil nu et nichés sous le chapeau, qui donnent vie à la plante appelée "mycélium", constituée de filaments blanchâtres. Les champignons ont différentes formes et tailles qui varient selon les espèces. La plupart d'entre eux sont formés d'une tige et d'un chapeau; certains n'ont pas de chapeau mais une masse spongieuse.

Dans les pays méditerranéens, les champignons poussent à la fois dans les plaines et dans les montagnes. La saison commence généralement en avril et se termine en novembre avec l'arrivée du climat rigoureux. Cependant, la saison la plus rentable est celle des pluies de fin d'été qui, grâce aux températures plus fraîches, favorisent le développement des meilleures variétés. Le pire ennemi est le vent. Les champignons les plus appréciés sont sans aucun doute les champignons sauvages, parmi lesquels les plus estimés sont les cèpes.

Un champignon peut terminer son cycle de vie en cinq jours. Dans les climats optimaux, il faut environ deux ou trois jours pour passer de 1 à 10 cm. Dans les zones de montagne où la température est élevée, il faut vingt jours pour atteindre un développement maximal.

Étant donné que la plupart des champignons poussent à la fin de l'été et de l'automne, il existe plusieurs méthodes pour conserver ce fruit de la forêt tout au long de l'année.

Avec le séchage, l'eau est éliminée de sorte que le champignon ne puisse pas être attaqué par des micro-organismes. Les champignons séchés peuvent être conservés de manière optimale au congélateur, en les faisant tremper dans de l'eau chaude avant utilisation. Enfin, il existe plusieurs méthodes pour conserver soo'olio ou soo'aceto.

Le perle del Bosco

Champignon cèpes tête rouge



Cod. 15432
vas 190 g

Cod. 15436
vas 670 g

FUNGHI PORCINI TESTA ROSSA "MIGNON" IN OLIO DI OLIVA

Questi funghi Porcini testa rossa interi, piccolissimi e molto rari, vengono selezionati manualmente e dopo lunga lavorazione conservati in olio di oliva per soddisfare i gourmet più esigenti che vanno alla ricerca dei prodotti più prestigiosi. (prodotto con bassa disponibilità)

CHAMPIGNON CEPES TETE ROUGE «MIGNON» DANS L'HUILE D'OLIVE

Ces champignons cèpes entiers, très petits et très rares, sont sélectionnés manuellement et après un long travail, conservés dans de l'huile d'olive afin de satisfaire les gourmets les plus exigeants qui partent à la recherche des produits les plus prestigieux. (produit à faible disponibilité)



FUNGHI PORCINI TESTA ROSSA INTERI IN OLIO DI OLIVA CHAMPIGNON CEPES TETE ROUGE ENTIER DANS L'HUILE D'OLIVE



Cod. 15025
vas 180 g

Cod. 15030
vas 280 g

Cod. 15035
vas 670 g

Cod. 15037
vas 1550 g

Cod. 15040
vor 3000 g

FUNGHI PORCINI TESTA ROSSA TAGLIATI IN OLIO DI OLIVA
CHAMPIGNON CEPES TETE ROUGE TAILLE DANS L'HUILE D'OLIVE



Cod. 15001
vas 180 g

Cod. 15005
vas 280 g

Cod. 15010
vas 670 g



Cod. 15013
vas 1550 g

Cod. 15015
vor 3000 g



Cod. 15048
dam 25000 g



FUNGHI PORCINI TESTA ROSSA IN OLIO DI OLIVA TAGLIATI E INTERI

I rari e pregiati funghi Porcini testa rossa, cosiddetti "Boletus Pinicola" crescono prevalentemente in zone di media ed alta montagna, sono un ottimo antipasto o una pregiata guarnizione per molti piatti.

Grazie all'alta qualità del prodotto e alla lavorazione artigianale, i funghi Porcini Inaudi sono conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo.

CHAMPIGNON CEPES TETE ROUGE DANS L'HUILE D'OLIVE TAILLE ET ENTIER
Le rare et prisé champignon cèpes tête rouge, les "boletus pinicola", qui poussent principalement dans les régions de moyenne et haute montagne, constituent une excellente entrée ou une belle garniture pour de nombreux plats.

Grâce à la haute qualité du produit et à la transformation artisanale, les champignons cèpes Inaudi sont connus et appréciés dans le monde entier.

Champignon cèpes



Cod. 15145
vas 180 g

Cod. 15150
vas 280 g

Cod. 15155
vas 670 g

Cod. 15157
vas 1550 g

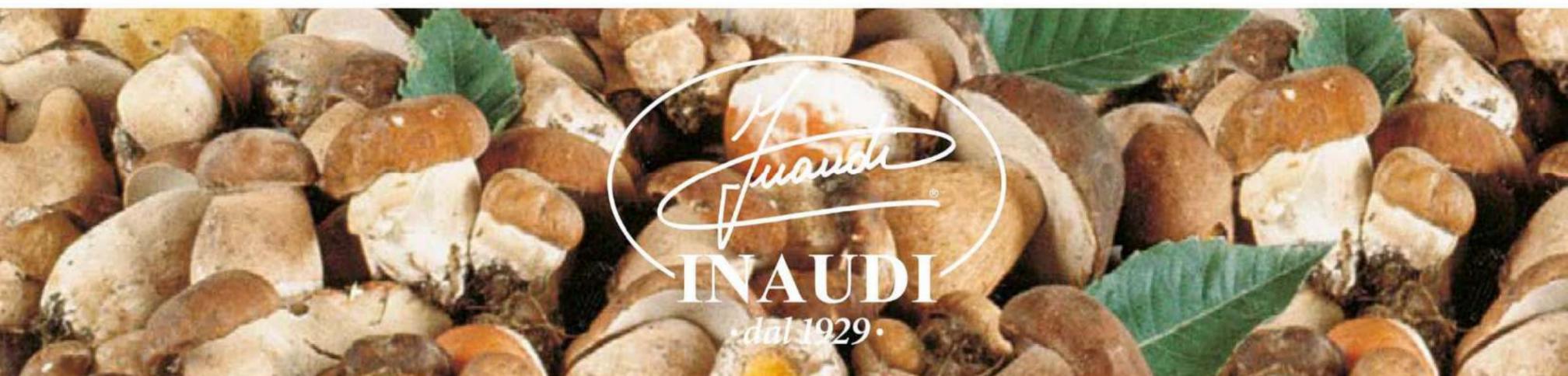
Cod. 15160
vor 3000 g

FUNGHI PORCINI IN OLIO DI OLIVA - TAGLIATI e INTERI

Solo i funghi Porcini della migliore qualità vengono posti in vaso sott'olio manualmente secondo una lavorazione artigianale che da anni è il fiore all'occhiello dell'azienda. È un ottimo antipasto che riscontra il consenso dei buongustai più esigenti.

CHAMPIGNON DANS L'HUILE D'OLIVE - TAILLE ET ENTIER

Seul les meilleurs champignons cèpes viennent être ranger manuellement dans les bocaux d'huile après un travail artisanale qui depuis des années et fleur de lys de la société. C'est un excellent apéritif qui trouve dans l'assentiment des gourmets les plus exigeants.



Cod. 15090
vas 180 g

Cod. 15095
vas 280 g

Cod. 15100
vas 670 g

Cod. 15103
vas 1550 g

Cod. 15115
vor 3000 g



Cod. 15355
vas 280 g



Cod. 15360
vas 670 g

FUNGHI PORCINI "ALLA CASALINGA" in olio di oliva
Funghi Porcini tagliati e conservati in vaso "alla casalinga" come prevedeva la tradizione, per ottenere un antipasto pronto da gustare in ogni momento.

CHAMPIGNON CEPES «ALLA CASALINGA» dans l'huile d'olive
Champignon cèpes taillé et conserver en bocal «alla casalinga» comme le prévoit la tradition, pour obtenir un hors-d'oeuvre prêt à la dégustation à tous moments



Cod. 15180
lat 750 g
Cod. 15189
lat 2450 g



Cod. 15176
vas 180 g

FUNGHI PORCINI PEZZETTI

Funghi Porcini affettati in piccoli pezzi pronti per condire insalate, carne cruda, carne al carpaccio o come antipasto tal quale.

MORCEAU DE CHAMPIGNON CEPES

Champignon cèpes tranchés en petits morceaux prêts à habiller des salades, de la viande crue, de la viande de carpaccio ou comme un apéritif tel quel.



Cod. 15230
lat 750 g



Cod. 15225
vas 280 g

FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

Gustosi funghi Porcini tagliati a pezzi, cotti in olio di oliva, prezzemolo, sale e freschi gusti dell'orto. Ideali per accompagnare le carni, la polenta, per la preparazione di sughi, sulle pizze, su bruschette di pane, ecc.

CHAMPIGNON CEPES SAUTES

Savoureux champignon cèpes taillé en morceau, cuit dans l'olive d'olive, persil, sel et saveurs fraîches du jardin. Idéal pour accompagner la viande, la polenta, pour la préparation des sauces, sur les pizzas, sur les tranches de pain, etc.

Autres types de champignons



Cod. 15270
vas 280 g



Cod. 15275
vas 670 g

COCKTAIL DI FUNGHI in olio di oliva

Questo cocktail di funghi, arricchito con gustosi funghi Porcini, è ideale per preparare un antipasto, in accompagnamento al prosciutto crudo o per la preparazione di insalate miste.

COCKTAIL DE CHAMPIGNON DANS L'HUILE D'OLIVE

Ce cocktail aux champignons, enrichi de délicieux cèpes, est idéal pour préparer un apéritif, pour accompagner un prosciutto cru ou pour préparer des salades composées.



Cod. 15284
vas 1550 g



Cod. 15285
vor 3000 g

Deliziosi funghi consistenti e carnosi, grazie al nostro processo interamente artigianale di cottura, acquistano un sapore molto intenso e gradevole. Posti in vaso sott'olio di oliva, sono ottimi come antipasto e si possono utilizzare come perfetta guarnizione dei piatti da portata. De délicieux champignons consistants et charnus, grâce à notre méthode de cuisson entièrement artisanale, ils acquièrent un goût très intense et agréable. En pot dans de l'huile d'olive, ils sont excellents comme apéritif et peuvent être utilisés comme garniture parfaite pour servir des plats.

CHAMPIGNON de MUSCHIO DANS L'HUILE D'OLIVE



Cod. 15240
vas 280 g

Cod. 15245
vas 670 g

CHAMPIGNON D'AUTOMNE (famille jaune)
dans l'huile d'olive



Cod. 15310
vas 280 g

Cod. 15315
vas 670 g

TETE DE CHAMPIGNON LENTINUS



Cod. 15340
vas 280 g

Cod. 15345
vas 670 g

Chapignons en vrac pour la restauration

I vari tipi di funghi Inaudi sono disponibili anche sfusi, confezionati in fustini, per la gastronomia e la ristorazione.

Les différents types de champignons Inaudi sont également disponibles en vrac, conditionnés dans des fûts, pour la gastronomie et la restauration.

FUNGHI PORCINI TESTA ROSSA
CHAMPIGNON CEPES TETE ROUGE



Cod. 15415
noce grossa
grosse noix



Cod. 15420
medi limone
citron moyen



Cod. 15425
grossi arancio
grosse orange



Cod. 15430
tagliati
taillé



FUNGHI PORCINI
CHAMPIGNON CEPES



Cod. 15382
interi medi
Moitié entière



Cod. 15376
tagliati
taillé



Cod. 15390
pezzetti extra
morceau extra

COCKTAIL EXTRA
COCKTAIL EXTRA



Cod. 15395

FUNGHETTI AUTUNNO (FAMIGLIOLA GIALLA)
CHAMPIGNON D'AUTOMNE (FAMILLE JAUNE)



Cod. 15400



CAPPE DI FUNGHI LENTINUS
TETE DE CHAMPIGNON LENTINUS



Cod. 15405

FUNGHI DI MUSCHIO
CHAMPIGNON DE MUSCHIO



Cod. 15410

Champignon cèpes sèche

Solo i migliori funghi Porcini freschi vengono scelti per essere affettati e poi essiccati. Questi profumatissimi frutti del bosco vengono ancora oggi lavorati manualmente; disponibili in diverse confezioni sono pronti per insaporire i vostri piatti. Prima dell'uso mettere i funghi in ammollo per circa 20 minuti e poi lavarli accuratamente con acqua corrente. Utilizzarli in cottura nella preparazione di sughi, salse, zuppe e risotti.

Seuls les meilleurs champignons Porcini frais sont choisis pour être tranchés puis séchés. Ces fruits forestiers odorants sont encore traités manuellement de nos jours; disponibles dans différents emballages, ils sont prêts à parfumer vos plats. Avant utilisation, faites tremper les champignons pendant environ 20 minutes, puis lavez-les soigneusement à l'eau courante. Utilisez-les dans la cuisine pour la préparation de sauces, sauces, soupes et risottos.



scv 100 g

Cod. 20159
scv 60 g

Cod. 20175
scv 40 g



Cod. 20153
bus 10 g

Cod. 20165
bus 20 g

Cod. 20105
sca 20 g

Cod. 20110
ces 30 g

Cod. 20115
sca 40 g

Qualité extra



Cod. 20168
ces 200 g



Cod. 20164
pcv 970 g



Cod. 20124
pcv 40 g

Cod. 20200
pcv100 g

Champignon cèpes sèche



Cod. 20142
ces 200 g



Cod. 20103
bus 20 g



Cod. 20090
pcv 970 g

Qualité spéciale



Cod. 20067
sca 20 g



Cod. 20075
sca 60 g



Cod. 20410
vor 20 g



Cod. 20125
pin 50 g



Cod. 20140
pin 100 g

Gamme point de vente



Cod. 20021
bus 10 g

Cod. 20022
bus 20 g



Cod. 20023
pin 50 g

Cod. 20025
pin 100 g



Cod. 20030
pin 250 g
Cod. 20035
pin 453 g

Qualité paysanne



Cod. 20051
pcv 50 g



Cod. 20052
pcv 100 g

Gamme brisure



Cod. 20000
bus 20 g



Cod. 20003
pin 80 g



Cod. 20004
pin 150 g



Cod. 20010
pin 453 g

gamme poudre



Cod. 20220
bus 50 g



Cod. 20240
pcv 250 g

Champignon cèpes sèche en vrac

Varie selezioni di funghi Porcini secchi disponibili in cartoni per la ristorazione e l'industria.

Sélection varié de champignon cèpes sèche disponible en carton pour la
restauration et l'industrie.

QUALITÀ EXTRA • QUALITE EXTRA



Cod. 20167

QUALITÀ SPECIALE • QUALITE SPECIALE



Cod. 20091

QUALITÀ COMMERCIALE • GAMME VENTE



Cod. 20041

QUALITÀ BRICOLE • GAMME BRISURE



Cod. 20016

QUALITÀ GRANULI 6/9 • QUALITE GRANULE 6/9



Cod. 30204
pin 1 kg
Cod. 30214
car 6 kg

QUALITÀ POLVERE • QUALITE POUDRE



Cod. 20255
pcv 2 kg

Autres champignons sec

Nella produzione Inaudi, accanto ai Porcini, sono disponibili altri tipi di funghi secchi: Morchelle, Finferli, Shiitake, Pleurotus.
Prima dell'uso mettere i funghi in ammollo per circa 20 minuti e poi lavarli accuratamente con acqua corrente.
Utilizzarli in cottura nella preparazione di sughi, salse, zuppe e risotti.

Dans la production Inaudi, à côté des Porcini, d'autres types de champignons séchés sont disponibles:
Morilles, Chanterelles, Shiitake, Pleurote.

Avant utilisation, faites tremper les champignons pendant environ 20 minutes, puis lavez-les soigneusement à l'eau courante. Utilisez-les dans la cuisine pour la préparation de sauces, sauces, soupes et risottos.

MIX DE CHAMPIGNONS AUX «4 SAVEURS»



Cod. 20349
sca 20 g



Cod. 20348
vor 20 g



Cod. 20350
pcv 50 g



Cod. 20360
pcv 100 g



Cod. 20362
pcv 453 g

MORILLES



Cod. 20378
pcv 20 g



Cod. 20370
pcv 40 g



Cod. 20375
pcv 100 g



Cod. 20381
pcv 250 g

CHANTERELLE



Cod. 20201
sca 20 g



Cod. 20202
pcv 50 g



Cod. 20203
pcv 100 g



Cod. 20204
pcv 250 g



Cod. 20392
pcv 50 g

SHIITAKE

Tagliatelle et tagliolini à l'oeuf

Le Tagliatelle e i Tagliolini all'uovo Inaudi sono il frutto di una ricetta tradizionale che vuole un impasto molto ricco d'uovo con un'alta percentuale del proprio ingrediente caratterizzante.

Tutta la lavorazione è assolutamente artigianale e con molte fasi che ancora oggi vengono effettuate manualmente da personale specializzato.

La gamma comprende le Tagliatelle con Tartufi, funghi Porcini, Champagne e Zafferano, Barbaresco e Pesto ed i Tagliolini con Tartufi, con funghi Porcini ed i classici Tagliolini all'uovo "Tajarin" Piemontesi.

Tutta la pasta all'uovo Inaudi è pronta in pochissimi minuti di cottura.

Les Tagliatelle et les Tagliolini aux oeufs Inaudi sont le fruit d'une recette traditionnelle qui veut un mélange très riche d'œufs avec un pourcentage élevé d'ingrédient qui le caractérise. Tous le travail est absolument artisanale et comportent de nombreuses phases qui sont toujours effectuées manuellement par du personnel spécialisé.

La gamme comprend des tagliatelles aux truffes, aux champignons cèpes et les classiques nouilles aux œufs «Tajarin» piémontaises.

Toutes les pâtes aux œufs Inaudi sont prêtes en quelques minutes de cuisson.



Cod. 00058
pac 250 g



Cod. 00052
sca 250 g



Cod. 00056
pac 250 g



Cod. 00045
sca 250 g



Cod. 00059
pac 250 g



Cod. 00053
sca 250 g



Cod. 00057
pac 250 g



Cod. 00046
sca 250 g



**TAGLIATELLE SAFRAN ET
CHAMPAGNE**

Cod. 00095
pac 250 g



Cod. 00047
sca 250 g



**TAGLIATELLE AU VIN
BARBARESCO DOCG**

Cod. 00096
pac 250 g



Cod. 00048
sca 250 g



**TAGLIATELLE AUX PESTO DE
LA LIGURIA**

Cod. 00098
pac 250 g

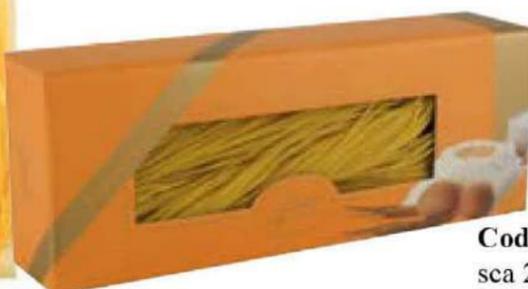


Cod. 00049
sca 250 g



TAGLIOLINI A L'OEUF

Cod. 00066
pac 250 g



Cod. 00054
sca 250 g



Le plaisir du blé

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Una linea di pasta artigianale trafilata al bronzo essiccata lentamente ed a bassa temperatura.
Una pasta di alta qualità che saprà soddisfare i palati più esigenti, mantenendo la cottura e trattenendo il sugo per un primo piatto perfetto.

PATE A LA SEMOULE DE BLE DUR

Une ligne de pâte artisanale extrudée au bronze, séché lentement à basse température.
Une pâtes de haute qualité qui satisfera les palais les plus exigeants, tiens bien à la cuisson et capture les sauces pour un plat parfait.



SPAGHETTI
Cod. 00041
pac 500 g



LINGUINE
Cod. 00031
pac 500 g



PENNE
Cod. 00033
pac 500 g



TRECCIE
Cod. 00034
pac 500 g



FUSILLI
Cod. 00032
pac 500 g



PACCHERI
Cod. 00036
pac 500 g

Fantaisie de couleurs



FUSILLI MULTI SAPORE
FUSILI MULTISAVEURS

Cod. 00025
pac 500 g



FARFALLE MULTI SAPORE
FARFALLE MULTISAVEURS

Cod. 00024
pac 500 g



STELLE ALPINE MULTI SAPORE

Cod. 00023
pac 500 g



CUORICINI MULTI SAPORE
COEUR MULTISAVEURS

Cod. 00022
pac 500 g



TAGLIATELLE AL NERO DI SEPIA
TAGLIATELLE NOIRE ENCRE
DE SEICHE

Cod. 00020
pac 500 g



FOGLIE DI ULIVO CON SPINACI
FEUILLE D'OLIVIER AUX
EPINARDS

Cod. 00035
pac 500 g



TAGLIATELLE ALLE CASTAGNE
TAGLIATELLE A LA
CHATAIGNE

Cod. 00037
sca 500 g

Crèmes et sauces

CREMA DI FUNGHI PORCINI

Questa crema è un condimento concentrato ai funghi Porcini per arricchire i vostri piatti con tutto il suo speciale sapore. È indicata su tutti i primi piatti in bianco, pasta all'uovo, riso, spaghetti, gnocchi, su filetti di carne, arrostiti, con la fonduta e su ogni piatto a fantasia dello chef.

Modo d'uso: diluire un cucchiaino per persona di crema di funghi Porcini con un po' di olio di oliva, panna da cucina o acqua di cottura della pasta e condire.

CREME DE CHAMPIGNON CEPES

Cette crème est un accompagnement concentré de champignon cèpes pour enrichir vos plats avec toutes ses saveurs spéciales. Indiqué sur toutes les entrées blanches, pâtes à l'oeuf, riso, spaghetti, gnocchi, filet de viande, roti, avec la fondue et sur tous plat à la fantaisie du chef.

UTILISATION : Diluer une cuillère par personne de crème de champignon cèpes avec un peut d'huile d'olive, de crème fraîche où d'eau de cuisson des pâtes et assaisonner.

FUNGHELLA - Salsa pronta con funghi Porcini

È un condimento al fungo Porcino già pronto all'uso, ideale su tutti i primi piatti caldi, sui filetti di carne e con gli arrostiti.

FUNGHELLA - Sauce prête aux champignons cèpes

Condiment aux champignons cèpes déjà prêt à l'utilisation, idéal sur toutes les entrées chaudes, sur filet de viande et avec les rotis.

SAPOR DI PORCINI FRESCHI

I funghi Porcini vengono esaltati in questo prodotto dall'accostamento con la Salvia che conferisce un tocco particolare del suo fresco sapore. Gustosa salsa ideale da spalmare su tartine imburrate o come condimento ai primi piatti caldi.

SAVEUR DE CHAMPIGNONS FRAIS

Les champignons cèpes sont exaltés dans ce produit en le combinant à la Saugé des devins, ce qui lui confère une touche spéciale de saveur fraîche. Sauce savoureuse idéale à tartiner sur des toasts beurré ou comme condiment pour les entrées chaudes.

DELIZIA DEL BRACIERE

Delicata salsa composta da particolari peperoni dalla falda carnosa e saporita con aggiunta di tonno, acciughe e capperi. Ottima spalmata su tartine, tramezzini imburrati, sulle uova sode e per insaporire le carni.

DELICE DE BRACIERE

Sauce délicate composée de poivrons particuliers avec une bavette charnue et savoureuse auquel sont ajoutés thon, anchois et câpres.

Excellente pâte à tartiner sur des tartines, des sandwichs au beurre, des œufs durs et pour aromatiser les viandes.



Cod. 00501
vas 80 g



Cod. 10030
vas 180 g



Cod. 10040
lat 400 g



Cod. 12150
vas 80 g



Cod. 12170
vas 180 g



Cod. 12220
vas 180 g



Cod. 30020
vor 80 g



Cod. 10070
vas 180 g



Cod. 10075
vas 180 g

SAPOR DI CARCIOFI E TONNO

Solo i migliori Carciofi vengono selezionati per la preparazione di questa gustosa crema impreziosita dal Tonno e dall'olio di oliva. Ottima spalmata su tartine, tramezzini imburrati, sulle uova sode e per ogni piatto a fantasia dello chef.

SAVEUR D'ARTICHAUTS ET THON

Seuls les meilleurs artichauts sont sélectionnés pour la préparation de cette crème savoureuse agrémentée de thon et d'huile d'olive. Excellente pâte à tartiner sur des tartines, des sandwiches au beurre, des œufs durs et pour les plats à la fantaisie du chef.



Cod. 10095
vas 650 g



Cod. 10090
vas 180 g

SAPOR DI OLIVE NERE

Delicatissima crema di Olive nere ottenuta da un procedimento di macinatura e frullatura delle olive con aggiunta di olio Extra Vergine di oliva. Ideale come condimento per i primi piatti, spalmata su tartine, crostini, sulle uova sode, sui pomodori a fette e per altre ricette a fantasia.

SAVEUR D'OLIVE NOIRE

Crème très délicate aux olives noires obtenue en broyant et en mélangeant les olives avec l'addition d'huile d'olive extra vierge. Idéal comme condiment pour les plats de pâtes, répartis sur des canapés, des crostini, des œufs à la coque, des tranches de tomates et d'autres recettes raffinées.

CREMA DI AGLIO

Questa deliziosa crema viene preparata con solo aglio fresco italiano. La lavorazione particolare prevista dalla ricetta Inaudi, consente di ottenere un prodotto particolarmente saporito e delicato, che la rende particolarmente piacevole al consumo senza il fastidioso retrogusto tipico dell'aglio fresco. Ideale per la preparazione di tartine per aperitivi, bruschette, sughi per la pasta, per insaporire zuppe, ecc.

CREME D'AIL

Cette délicieuse crème est préparé uniquement à base d'ail frais Italien. Le traitement particulier requis par la recette Inaudi permet d'obtenir un produit particulièrement savoureux et délicat, ce qui le rend particulièrement agréable à manger sans l'arrière-goût gênant typique de l'ail frais. Idéal pour préparer des canapés pour apéritifs, bruschettas, sauces pour pâtes, pour aromatiser des soupes, etc.



Cod. 10176
vas 180 g



Cod. 10181
vas 180 g

AGLIOLINO

Aglio fresco italiano e peperoncino vengono tritati ed uniti all'olio di oliva per ottenere questa salsa pronta ideale per i tradizionali "spaghetti aglio, olio e peperoncino". Ottima anche per la preparazione di tartine per aperitivi, bruschette, sughi per la pasta, per insaporire zuppe, ecc.

AGLIOLINO

L'ail et le piment italiens frais sont émincés et combinés avec de l'huile d'olive pour obtenir cette sauce idéale pour les traditionnels "spaghettis à l'ail, huile et au piment". Excellent également pour préparer des toasts pour apéritifs, bruschettas, sauces pour pâtes, pour parfumer des soupes, etc.



Cod. 30105
vas 180 g

SFIZIOSA

Salsa a base di verdure, funghi Porcini e tonno, ideale spalmata su tartine, crostini, sulle uova sode, ecc.

SFIZIOSA

Sauce à base de légumes, champignons cèpes et thon, idéal à étaler sur des tartines, toast, sur les oeufs dur, etc.



Cod. 10120
vas 180 g

INDIAVOLATA

Salsa piccante a base di pomodori e peperoncino ideale come condimento per la pasta, bruschette, per accompagnare carni lesse e alla griglia.

INDIAVOLATA

Sauce piquante à base de tomate et piment, idéal comme condiment pour les pâtes, bruschetta, pour accompagner les viandes bouilli et celle grillé.



Cod. 10136
vas 180 g

CREMA DI POMODORI SECCHI

Solo i migliori pomodori secchi vengono selezionati per essere tritati e preparati con olio Extra Vergine di oliva. Ideale per insaporire salse o sughi per la pasta, zuppe, minestre o spalmare sul pane.

CREME DE TOMATE SECHE

Seul les meilleurs tomates séchées sont sélectionné pour être haché et préparé dans l'huile d'olive extravierge. Idéal pour enrichir les jus et sauces pour les pâtes, soupes, bouillons et étaler sur du pain



Cod. 30140
sca 3 x 30 g

TRIS GOURMET

Piccola confezione regalo contenente tre creme della produzione Inaudi: LA TARTUFATA®, Sapor di Delizia del Braciere, Crema di funghi Porcini.

TRIO GOURMET

Petite confection cadeau contenant trois crème de la production Inaudi : LA TARTUFATA, saveur délicieuse Braciere, crème de champignon cèpes

Le Peperini



Cod. 25057
vas 180 g



Cod. 25056
vas 280 g



Cod. 25059
vas 650 g



Cod. 25058
vas 1500 g

I PEPERINI - peperoncini ripieni in olio di oliva

Secondo la tipica ricetta Piemontese, i piccoli peperoni rotondi e leggermente piccanti vengono farciti con una delicata crema di tonno, acciughe, capperi e olive. «I Peperini» vengono ancora preparati manualmente come la tradizione ci insegna per mantenere intatto il loro particolare sapore. Ideali come antipasto pronto o per guarnire piatti da portata, ottimi come aperitivo.

LE PEPERINI - Petits poivrons farci dans l'huile d'olive

Selon la typique recette Piemontaise, les petits poivrons rond légèrement piquant farci avec une délicat crème de thon, anchois, capres et olive. «Le Peperini» est encore préparé à la main comme l'enseigne la tradition pour maintenir intact leur goût particulier. Idéal comme entrée prête où pour garnir un plat, parfait pour l'apéritif.



Les poivrons farcis



Cod. 25050
vas 190 g

ANTIPASTO PEPERONI FARCITI IN OLIO DI OLIVA

Per questo antipasto vengono selezionati gustosi peperoni per essere farciti manualmente uno ad uno con una deliziosa crema di tonno, acciughe e capperi. Ideale come antipasto pronto o per guarnire piatti da portata, ottimo come aperitivo.

ANTIPASTO POIVRONS FARCIS DANS L'HUILE D'OLIVE

Pour cet antipasto sont sélectionné de savoureux poivrons pour être farci manuellement un à un avec une délicieuse crème de thon, anchois et capres. Idéal comme entrée prête ou pour garnir un plat de service, parfait en apéritif.

Les Antipastis



Cod. 25160
vas 290 g

GIARDINIERA

Per questo tipico antipasto Piemontese solo ortaggi selezionati vengono tagliati a pezzi e conservati con polpa di pomodoro e olio di oliva. Antipasto già pronto da servire.

GIARDINIERA

Pour ce typique antipasto Piémontais seul les légumes sélectionné sont couper en morceaux et conserver avec la pulpe de tomate et huile d'olive. Antipasto déjà prêt à servir.



Cod. 25001
vas 290 g

ANTIPASTO CAMPAGNOLO

Antipasto tradizionale con verdure miste, tonno e funghi Porcini, pronto per essere servito.

ANTIPASTO COMPATRIOTE

Antipasto traditonnel avec mélange de légumes, thon et champignon cèpes, prêt à être servi.



Cod. 25005
vas 290 g

ANTIPASTO PEPERONI E TONNO

Antipasto tradizionale con peperoni rossi e gialli, tonno e olio di oliva, pronto per essere servito.

ANTIPASTO POIVRON ET THON

Antipasto traditionnel avec poivron rouge et jaune, thon et huile d'olive, prêt à être servi.



Cod. 25180
vas 75 g



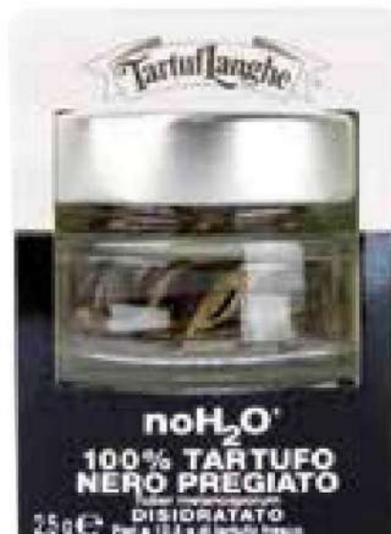
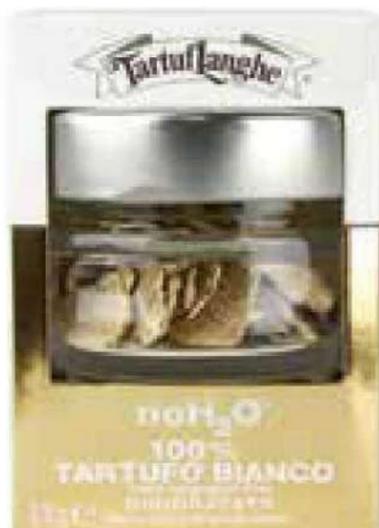
Cod. 25185
vas 150 g

CAPPERI SOTTO SALE

Croccanti e di sapore intenso, grazie alla conservazione sotto sale, sono ottimi per insaporire creme, salse, primi e secondi piatti tipici della cucina italiana.

CAPRE SOUS LE SEL

Croquants et au goût intense, grâce à la conservation en sel, ils sont excellents pour aromatiser les crèmes, les sauces, les premiers et les deuxièmes plats typiques de la cuisine Italienne.



TARTUFO BIANCO
DISIDRATATO NOH₂O®
TRUFFE BLANCHE
DESYDRATHE NOH₂O

TARTUFO NERO
DISIDRATATO NOH₂O®
TRUFFE NOIRE
DESYDRATHE NOH₂O

PESTO IN POLVERE
PESTO EN POUDRE



100% tartufo bianco disidratato
(Tuber magnatum Pico)

100% Truffe blanche
désydraté



100% tartufo nero pregiato
(Tuber melanosporum)

100% Truffe noire fine



Basilico Genovese DOP,
Parmigiano Reggiano DOP, pinoli,
Fiore Sardo DOP, aglio di Vessalico
Basilique Genovese DOP,
Parmesan Reggiano DOP,
Pignon, Fiore sardo DOP
(fromage de brebis sarde),
Ail de Vessalico



Da gustare su tutti i tipi di pasta, in particolare la pasta all'uovo, risotti, vellutate di verdure, fondute di formaggio, uova, patate e puré e tutti i piatti che si sposano con il tartufo. Da utilizzare direttamente su piatti caldi.

Sbriciolare finemente prima di servire.

À savourer sur tous les types de pâtes, en particulier les pâtes aux œufs, le risotto, soupes de légumes, fondues au fromage, œufs, pommes de terre et purée de pommes de terre et tous les plats qui sont associés généralement avec des truffes. A utiliser directement sur les plats chauds.

Émietter finement avant de servir.



2,5 g = 12,5 g
di Tartufo Fresco
of Fresh Truffle



Un condimento versatile per arricchire e trasformare attraverso le sue sfaccettature raffinate, tanto una caprese come una pasta o una pizza, secondi di mare, mozzarelle e burrate. Usare a fine preparazione come spezia.

Un condiment polyvalent pour enrichir et transformer à travers ses facettes raffinées, salade Caprese comme sur des pâtes ou une pizza, fruits de mer, mozzarella et burrata. Utilisez à la fin de la préparation comme une épice.

Peso e Codice - Weight and Code

2,5g - TL04TA011

Pz. cartone - Qty per case:

6

Peso e Codice - Weight and Code

2,5g - TL04TA013

Pz. cartone - Qty per case:

6

Peso e Codice - Weight and Code

25g - TL16PE006

Pz. cartone - Qty per case:

6



Chef: Andrea Ferrero / Ph. Bob Noto



PERLAGE® DI TARTUFO PERLE DE TRUFFE



Succo di tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum)

Jus de truffes noires



Da gustare, come il caviale, su crostini di pane e blinis o per guarnire formaggi freschi e a pasta molle, prosciutti e foie gras, filetti e carpacci di pesce, zuppe e vellutate di verdure, fondute di formaggio, uova, patate, filetti di carne e tutti i piatti che si sposano con il tartufo.

A goûter, comme le caviar, sur des croûtons de pain et blinis ou garnir les fromages frais et moelleux, les jambons et le foie gras, filets et carpaccio de poisson, soupes et veloutés de légumes, fondues de fromage, œufs, pommes de terre, filets de viande et tous les plats qui se marient avec la truffe.

+8°C 46.4 F
+2°C 35 F

Peso e Codice - Weight and Code

50g - TL07PT001

Pz. cartone - Qty per case:

12



Olio extravergine di oliva italiano aromatizzato al tartufo bianco

Huile d'olive italienne extra-vierge aromatisé à la truffe blanche.



Si può utilizzare su qualsiasi presentazione che richieda olio crudo e abbinato a tutte le specialità che tradizionalmente si sposano con il tartufo bianco. Può accompagnare sia piatti caldi che freddi come condimento o come decorazione. Ideale per tartare di carne e di pesce, uova, paste, risotti e formaggi.

Vous pouvez l'utiliser sur n'importe quelle présentation ou vous utilisez l'huile d'olive et combiné avec toutes les spécialités traditionnellement combinés avec des truffes blanches. Il peut accompagner les plats chauds et froids comme assaisonnement ou comme décoration. Idéal pour le tartare de viande et de poisson, œufs, pâtes, risotto et fromage.

Peso e Codice - Weight and Code

50g - TL10OB003

Pz. cartone - Qty per case:

6



MUST CHIPS
PATATINE CON SENAPE, MIELE E TARTUFO BIANCO
CHIPS MOUTARDE, MIEL ET TRUFFE BLANCHE



Patatine fritte, condimento Tratuflanghe liofilizzato a base di senape al miele e tartufo bianco (Tuber Magnatum Pico)

Chips, condiment Tratuflanghe lyophilisé à base
de moutarde au miel et de truffe blanche

(Tuber Magnatum Pico)



Un gusto nuovo, sorprendente, quello della nostra Senape al miele e Tartufo Bianco per una preziosa ricetta sweet & sour. Delicata ma persistente, ottima per l'aperitivo e per uno spuntino dal sapore ineguagliabile o per creare sfiziose tapas.

Un goût inconnu et surprenant, celui de notre moutarde au miel et à la truffe blanche une recette élégante aigre-douce. Délicat mais persistant, excellent pour l'apéritif et pour un casse-croûte, d'une saveur inégalée ou pour créer de délicieuses tapas.

Peso e Codice - Weight and Code
 45g - TL08PS001 • 100g - TL08PS002
Pz. cartone - Qty per case:
 45g - 18 • 100g - 9



TRUFFLE CHIPS - PATATINE CON TARTUFO CHIPS A LA TRUFFE



Patatine fritte, tartufo liofilizzato (Tuber aestivum Vitt.)
Chips à la truffe lyophilisé (Tuber aestivum Vitt.)



Usate come base per salse o per creare molteplici versioni di finger food: con acciughe oppure con crème fraîche ed erbette, con uova di salmone, formaggio fresco e aneto, con Perlage di tartufo e burrata o semplicemente spolverate con pesto in polvere. Ottime sbriciolate, da aggiungere alle insalate.

Utilisé comme base pour les sauces ou pour créer diverses versions de finger food: avec anchois ou avec crème fraîche et herbes, œufs de saumon, fromage frais et aneth, perlage de truffes et burrata ou simplement saupoudré avec la poudre de pesto. Excellent émietté, à ajouter aux salades.

Peso e Codice - Weight and Code
45g - TL08PT001 • 100g - TL08PT002
Pz. cartone - Qty per case:
45g - 18 • 100g - 9



PESTO CHIPS - PATATINE CON PESTO CHIPS AU PESTO



Patatine fritte, Pesto in polvere Tartuflanghe
Chips à la poudre de pesto tartuflanghe



Per creare nuovi finger food oppure delle tapas, possono essere condite con crema di parmigiano e tartufo o con un'acciuga al tartufo, oppure abbinate con aringhe marinate e aneto.

Pour créer de nouveaux amuse-bouches ou tapas, vous pouvez les habiller avec de la crème au parmesan et truffe ou avec une truffe à l'anchois, ou combiné avec du hareng et de l'aneth marinés.

Peso e Codice - Weight and Code
45g - TL08PP001 • 100g - TL08PP002
Pz. cartone - Qty per case:
45g - 18 • 100g - 9



**TRUFFLE BITE
SNACK AL TARTUFO
SNACK A LA TRUFFE**



Farina di grano, olio di oliva, tartufo (*Tuber aestivum* Vitt.)
Farine de blé, huile d'olive, truffe (*Tuber aestivum* Vitt.)



Snack salato appetitoso ed ideale per l'aperitivo. Ottimi anche per accompagnare insalate, zuppe, formaggi e salumi. Disponibile in formato 100g per un consumo condiviso o in formato monodose da 30g in espositore da banco.

Snack savoureux appétissant et idéal pour un apéritif. Excellent aussi pour accompagner les salades, soupes, fromages et charcuterie. Disponible en format 100g pour la consommation en groupe ou en format monodose de 30g pour la vente au comptoir.

Peso e Codice - Weight and Code

30g - TL08TB001

Pz. cartone - Qty per case:

7

Peso e Codice - Weight and Code

100g - TL08TB002

Pz. cartone - Qty per case:

12



GRISSINI CON TARTUFO GRESSIN A LA TRUFFE



Farina di grano, olio di oliva, tartufo
(Tuber aestivum Vitt.)

Farine de blé, huile
d'olive, truffe
(Tuber aestivum Vitt.)



Il grissino con tartufo è un ideale accompagnamento a formaggi, salumi, insalate e zuppe.

Le gressin à la truffe est un accompagnement idéal pour fromages, charcuterie, salades et soupes.

Peso e Codice - Weight and Code

120g - TL08GT001

Pz. cartone - Qty per case:

24



APERITUBER BISCOTTI SALATI AL TARTUFO BISCUIT SALE A LA TRUFFE



Farina di grano tenero, olio extra vergine di oliva,
tartufo (Tuber aestivum Vitt.)

Farine de blé tendre, huile d'olive
extra vierge,
truffe (Tuber aestivum Vitt.)



Ottimo per aperitivo, snack ideale per ogni momento, da accompagnare a salumi, formaggi ed insalate.

Idéal pour un apéritif, parfait pour une collation à chaque moment, peut accompagner charcuterie, fromages et salades.

Peso e Codice - Weight and Code

70g - TL08AP001

Pz. cartone - Qty per case:

12



TRUFFLEGGs®
UOVA DI QUAGLIA CON
TARTUFO BIANCO
TRUFFLEGGs®

Oeufs de caille avec Truffe blanche



Uova di quaglia, olio di oliva, tartufo bianco disidratato (Tuber magnatum Pico)

Oeufs de caille, huile d'olive, truffe blanche déshydratée (Tuber magnatum Pico)



Una delizia per l'aperitivo ma anche per creare nuovi gustosi piatti. Perfette per l'insalata Niçoise, l'insalata russa, o con una tartare di carne. L'olio di governo può essere utilizzato come condimento per diversi piatti, insalate o per creare una maionese leggera al tartufo bianco.

Un délice pour l'apéritif mais aussi pour créer de nouveaux plats savoureux. Parfait pour la salade niçoise, la salade Russe, ou avec un tartare de viande. L'huile contenue dans le pôt peut être utilisé comme condiment pour différents plats, salades ou pour créer une mayonnaise légère à la truffe blanche.

Peso e Codice - Weight and Code

100g - TL02AN007

Pz. cartone - Qty per case:

6



TRUFFLEGGs®
UOVA DI QUAGLIA IN SUCCO
DI TARTUFO INVERNALE
TRUFFLEGGs®

Oeufs de caille dans le jus de TRUFFES D'HIVER



Uova di quaglia, succo di tartufo invernale (Tuber melanosporum Vitt.)

Oeufs de caille, jus de truffe d'hiver (Tuber melanosporum Vitt.)



Possono essere utilizzate per creare gustose ricette, nelle insalate o aggiunte ad una tartare. Il succo di tartufo nero pregiato delle Truffleggs può essere utilizzato per mantecare il risotto oppure per marinare le carni bianche come il coniglio o il pollo.

Ils peuvent être utilisés pour créer de délicieuses recettes, dans les salades ou ajouter à un tartare. Le jus de truffe noirs précieux des truffleggs peut être utilisés pour incorporer au risotto ou mariner la viande blanche comme le lapin ou le poulet.

Peso e Codice - Weight and Code

100g - TL02AN006

Pz. cartone - Qty per case:

6

NEW
RECIPE

BEST
SELLER



FILETTI DI ACCIUGHE CON TARTUFO FILET D'ANCHOIS TRUFFER



Acciughe del Mediterraneo,
olio d'oliva, tartufo
(Tuber aestivum Vitt.)

Filet d'anchois de
Méditerranée, huile
d'olive, truffe (Tuber
aestivum Vitt.)



Servire su crostini di pane imburrato.
Ottimi, inoltre, su peperoni arrostiti
o per insaporire sughi per pasta o
salse.

Servir sur des croûtons au
pain beurré. Aussi excellent
sur les poivrons grillés ou
pour aromatiser des sauces
pour pâtes ou sauces diverses.

Peso e Codice - Weight and Code

90g - TL02AN001

Pz. cartone - Qty per case:

12

SALSA MEDITERRANEA CON TARTUFO SAUCE MEDITERRANEENNE A LA TRUFFE



Olive, funghi champignons, olio
extravergine di oliva italiano, tartufo
(Tuber aestivum Vitt.), capperi,
acciughe.

Olives, champignons,
huile d'olive italienne
extra vierge, truffe
(Tuber aestivum Vitt.),
Câpres, anchois.



Ideale per condire i piatti caldi,
ottimo per la preparazione di gustose
tartine o deliziose vinaigrette.

Idéal pour assaisonner les
plats chauds, excellent pour
la préparation de savoureux
canapés ou délicieuse
vinaigrette.

Peso e Codice - Weight and Code

90g - TL02AN005 • 180g - TL02AN002

Pz. cartone - Qty per case:

12

BACCALÀ MANTECATO CON OLIVE TAGGIASCHE CREME DE MORUE AUX OLIVES TAGGIASCHE



Baccalà, patate, scalogno,
olive taggiasche

Morue, pommes
de terre,
échalotes,
Olives Taggiasca



Ottimo da tartinare, per la preparazione
di gustosi crostini, può essere inoltre
utilizzato per condire risotti, gnocchi,
polenta e paste corte.

Parfait pour la préparation
de savoureux croûtons, il peut
aussi être utilisé pour
assaisonner le risotto, les
gnocchi, polenta et pâtes courtes.

Peso e Codice - Weight and Code

190g - TL03AN001

Pz. cartone - Qty per case:

12



TARTUFISSIMA® N. 18
TAGLIOLINI CON TARTUFO
TAGLIOLINI A LA TRUFFE

TARTUFISSIMA® N. 19
TAGLIATELLE CON TARTUFO
TAGLIATELLE A LA TRUFFE



Semola di grano duro, uova,
tartufo 7% (Tuber aestivum Vitt.)

Farine de semoule dur,
oeuf, 7% de truffe
(Tuber aestivum Vitt.)



Semola di grano duro, uova,
tartufo 7% (Tuber aestivum Vitt.)

Farine de semoule
dur, oeuf, 7% de truffe
(Tuber aestivum Vitt.)



La prima Pasta al Tartufo
prodotta al mondo.
**La première pâte au
truffe produite au
monde.**
Outstanding New Product
FANCY FOOD SHOW 1992 - NY

Peso e Codice - Weight and Code
250g - TL05PA002
Pz. cartone - Qty per case:
12

Peso e Codice - Weight and Code
250g - TL05PA003
Pz. cartone - Qty per case:
12

PASTA ARTIGIANALE HAND MADE PASTA



**TARTUFISSIMA®
FUNGHI PORCINI
E TARTUFO**
TARTUFISSIMA®
Tagliatelle
Champignons Porcini
et truffe



Semola di grano duro, uova,
tartufo (*Tuber aestivum* Vitt.),
funghi porcini (*Boletus edulis*)
Semoule de blé dur, œufs,
truffe (*Tuber aestivum* Vitt.),
champignons cèpes (*Boletus
edulis*)

Peso e Codice - Weight and Code
250g - TL05PA004
Pz. cartone - Qty per case:
12



**TARTUFISSIMA®
BARBARESCO
E TARTUFO**
TARTUFISSIMA®
Taglioni au vin rouge
Barbaresco et truffe



Semola di grano duro, uova,
tartufo (*Tuber aestivum* Vitt.),
vino Barbaresco DOCG
Semoule de blé dur, œufs,
truffe (*Tuber aestivum* Vitt.),
Vin de Barbaresco DOCG

Peso e Codice - Weight and Code
250g - TL05PA005
Pz. cartone - Qty per case:
12



**TARTUFISSIMA®
ZAFFERANO E
TARTUFO**
TARTUFISSIMA®
Taglioni au safran et
truffe



Semola di grano duro, uova,
tartufo (*Tuber aestivum* Vitt.),
zafferano DOP della Mancha
Semoule de blé dur, œufs,
la truffe (*Tuber aestivum* Vitt.),
DOP safran de Mancha

Peso e Codice - Weight and Code
250g - TL05PA006
Pz. cartone - Qty per case:
12



TAGLIOLINI ALL'UOVO
LAMINATI E MATASSATI
A MANO

TAGLIOLINI A
L'OEUF LAMINE ET
FORME A LA MAIN



Semola di grano duro, uova 20%

Semoule de blé dur,
œufs 20%

TAGLIOLINI ALL'UOVO
CON TARTUFO
LAMINATI E MATASSATI
A MANO

TAGLIOLINI A L'OEUF
AVEC DE LA TRUFFE
LAMINE ET FORME A
LA MAIN



Semola di grano duro, uova,
tartufo (Tuber aestivum Vitt.)

Semoule de blé dur, œufs,
truffe (Tuber aestivum Vitt.)

TAGLIATELLE ALL'UOVO
CON TARTUFO
LAMINATI E MATASSATI
A MANO

TAGLIATELLE A L'OEUF
AVEC DE LA TRUFFE
LAMINE ET FORME A LA
MAIN



Semola di grano duro, uova,
tartufo (Tuber aestivum Vitt.)

Semoule de blé dur, œufs,
truffe (Tuber aestivum Vitt.)

Peso e Codice - Weight and Code

250g - TL05CE001

Pz. cartone - Qty per case:

15

Peso e Codice - Weight and Code

250g - TL05CE003

Pz. cartone - Qty per case:

15

Peso e Codice - Weight and Code

250g - TL05CE004

Pz. cartone - Qty per case:

15



Pronta in 3 minuti
Prêt en 3 minutes

**POLENTA PRONTA
FUNGHI PORCINI E TARTUFI
POLENTA PRETE
CHAMPIGNONS ET TRUFFES**

-  Farina di mais, funghi porcini (*Boletus edulis*), tartufo (*Tuber aestivum* Vitt.), panna, burro
- Farine de maïs, cèpes (*Boletus edulis*), truffe (*Tuber aestivum* Vitt.), crème, beurre

Peso e Codice - Weight and Code
250g - TL06PO001
Pz. cartone - Qty per case:
12



Pronto in pochi minuti
aggiungendo solo acqua
Prêt en quelques
minutes n'ajouter
que de l'eau

**RISOTTO PRONTO CON TARTUFI
RISOTTO PRET A LA TRUFFE**

-  Riso, tartufo (*Tuber aestivum* Vitt.), panna, burro, formaggio Parmigiano, brodo
- Riz, truffe (*Tuber aestivum* Vitt.), Crème, beurre

Peso e Codice - Weight and Code
240g - TL06RI001
Pz. cartone - Qty per case:
12



Pronto in pochi minuti
aggiungendo solo acqua
Prêt en quelques
minutes n'ajouter
que de l'eau

**RISOTTO PRONTO
ZAFFERANO E TARTUFI
RISOTTO PRET AU SAFRAN
A LA TRUFFE**

-  Riso, tartufo (*Tuber aestivum* Vitt.), zafferano, panna, burro
- Riz à la truffe (*Tuber aestivum* Vitt.), safran, crème, beurre

Peso e Codice - Weight and Code
240g - TL06RI002
Pz. cartone - Qty per case:
12



Pronto in pochi minuti
aggiungendo solo acqua
Prêt en quelques
minutes n'ajouter
que de l'eau

**RISOTTO PRONTO
FUNGHI PORCINI E TARTUFI
RISOTTO PRET AUX
CHAMPIGNONS PORCINI
A LA TRUFFE**

-  Riso, funghi porcini (*Boletus edulis*), tartufo (*Tuber aestivum* Vitt.), panna, burro
- Riz, cèpes (*Boletus edulis*), truffe (*Tuber aestivum* Vitt.), crème, beurre

Peso e Codice - Weight and Code
240g - TL06RI003
Pz. cartone - Qty per case:
12



CREMA DI
TARTUFO BIANCO 7,5%
CREME DE TRUFFE
BLANCHE 7.5%



Latte, panna, burro, tartufo bianco
(Tuber magnatum Pico)

Lait, crème, beurre,
truffe blanche
(Tuber magnatum Pico)



Eccellente condimento per piatti caldi, da scaldare e servire su paste e risotti o per creare gustose salse. Ottimo su pane e crostini. Servire caldo.

Excellent condiment pour les plats chauds, à réchauffer et à servir sur les pâtes et le risotto ou pour créer de délicieuses sauces. Excellent sur le pain et crostini. Servez chaud.

Peso e Codice - Weight and Code
90g - TL02SU005
Pz. cartone - Qty per case:
6



CREMA DI TARTUFO NERO
PREGIATO 5%
CREME DE FINE
TRUFFE NOIRE 5%



Latte, panna, burro, tartufo nero pregiato
(Tuber melanosporum)

Lait, crème, beurre,
fine truffe noire
(Tuber melanosporum)

Peso e Codice - Weight and Code
90g - TL02SU006
Pz. cartone - Qty per case:
6



CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO
CON TARTUFO

CREME DE PARMESAN REGGIANO
A LA TRUFFE



Parmigiano Reggiano DOP, tartufo
(Tuber aestivum Vitt.). SENZA SALI DI FUSIONE.

Parmesan Reggiano DOP, truffe
(Tuber aestivum Vitt.). SANS SEL
AJOUTE.



Ideale per condire qualsiasi tipo di pasta, mantecare risotti, glassare asparagi o da utilizzarsi come crema per gustose tartine. Approvata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Idéal pour assaisonner tout type de pâtes, mélanger au risotto, pour glacer les asperges ou à utiliser comme crème pour de délicieux canapés. Approuvé par le Consortium de Parmigiano Reggiano.

Peso e Codice - Weight and Code
90g - TL02SU002 • 190g - TL02SU001
Pz. cartone - Qty per case:

12



CREMA DI PECORINO
ROMANO DOP CON TARTUFO
**CREME PECORINO
ROMANO DOP A LA TRUFFE**



Formaggio Pecorino Romano DOP,
tartufo (*Tuber aestivum* Vitt.), latte, panna.
SENZA SALI DI FUSIONE

Fromage Pecorino Romano AOP,
truffe (*Tuber aestivum* Vitt.), lait,
crème. SANS SELS AJOUTES



Ottimo per condire paste corte, risotti, ravioli e tortelli.

Excellent pour assaisonner les pâtes courtes,
le risotto, les raviolis et les tortelli.

Peso e Codice - Weight and Code

190g - TL02SU004

Pz. cartone - Qty per case:

12



FONDUTA PRONTA
CON TARTUFO
**FONDUE PRETE
A LA TRUFFE**



Formaggio Fontina DOP, uova, latte, tartufo (*Tuber aestivum* Vitt.) . SENZA SALI DI FUSIONE

Fromage Fontina DOP, œufs, lait,
truffe (*Tuber aestivum* Vitt.).
SANS SELS AJOUTES



Scaldare a fuoco lento per due minuti e servire calda su
pasta e risotti, asparagi bolliti, frittate, uova, cotechini,
flan di verdure. Ottima per farcire crêpe e vol-au-vent o
servita su crostini di pane.

Chauffer à feu doux pendant deux minutes et
servir chaud sur pâtes et risotto, asperges
bouilli, omelettes, œufs, saucisse cotechini,
flan de légumes. Excellent pour farcir les
crêpes et le vol-au-vent ou servir sur des
croûtons.

Peso e Codice - Weight and Code

180g - TL02SU003

Pz. cartone - Qty per case:

12



**SUGO
ALLA SALSICCIA
E VINO BAROLO
SAUCE A LA
SAUCISSE ET
VINO BAROLO**



Salsiccia di maiale piemontese, polpa di pomodoro, vino Barolo DOCG, olio extra vergine di oliva

Saucisse de porc piémontaise, pulpe de tomate, vin Barolo DOCG, huile d'olive extra vierge

**RAGÙ
ALLA PIEMONTESE
RAGOUT DE
VIANDE A LA
PIEMONTAISE**



Carne di vitello, polpa di pomodoro, olio extra vergine di oliva, aglio, carote

Viande de Veau, pulpe de tomate, huile d'olive extra vierge, ail, carottes

**SUGO AI FUNGHI
PORCINI
SAUCE AUX
CHAMPIGNONS
PORCINI**



Funghi porcini, vino bianco Roero Arneis DOCG, panna, prezzemolo

Champignons Porcini, vin blanc Roero Arneis DOCG, crème, persil



Ideale per condire paste fresche e secche, gnocchi, tortelli, ravioli, lasagne.
Ottimo per accompagnare la polenta e per condire il risotto.

Idéal pour assaisonner les pâtes fraîches et sèches, les gnocchi, les tortelli, les raviolis, les lasagnes. Excellent pour accompagner la polenta et assaisonner le risotto.

Peso e Codice - Weight and Code
185g - TL03SU003
Pz. cartone - Qty per case:
12

Peso e Codice - Weight and Code
180g - TL03SU004
Pz. cartone - Qty per case:
12

Peso e Codice - Weight and Code
190g - TL03SU002
Pz. cartone - Qty per case:
12



**BURRO CON TARTUFO
BIANCO BIOLOGICO**
**BEURRE A LA TRUFFE
BLANCHE BIOLOGIQUE**



Burro biologico, tartufo bianco biologico
(Tuber magnatum Pico)

Beurre biologique, truffe blanche
biologique (Tuber magnatum Pico)



Da utilizzare come aperitivo su tartine oppure come
condimento su pasta e risotti, uova o filetti di carne.

A utiliser en apéritif sur des canapés
ou en assaisonnement sur les pâtes et
le risotto, les œufs ou les filets de
viande.

Peso e Codice - Weight and Code

30g - TL02CO009

Pz. cartone - Qty per case:

6



**OLIO CON TARTUFO
BIANCO BIOLOGICO**
**HUILE A LA TRUFFE
BLANCHE BIOLOGIQUE**



Olio extravergine di oliva italiano biologico,
tartufo bianco biologico (Tuber magnatum Pico)

Huile d'olive extra vierge italienne
biologique, truffe blanche biologique
(Tuber magnatum Pico)



Una specialità da utilizzare su piatti caldi e freddi per
condire carne, pesce, uova, paste, risotti e formaggi
freschi.

Une spécialité à utiliser sur les plats
chauds et froids pour viandes,
poissons, œufs, pâtes, risotto et
fromage frais.

Peso e Codice - Weight and Code

50ml - TL10OB006

Pz. cartone - Qty per case:

6



"BOUQUET"[®]
BURRO CON TARTUFO
"BOUQUET" [®]
BEURRE DE TRUFFES



Burro, tartufo 8% (Tuber aestivum Vitt.)
Beurre, truffe 8% (Tuber aestivum Vitt.)



Ideale condimento per tutti i piatti caldi, paste, risotti,
filetti di carne, uova, patate.

Condiment idéal pour tous les plats chauds,
pâtes, risotto, filets de viande, œufs, pommes
de terre.

Peso e Codice - Weight and Code
30g - TL02CO001 • 75g - TL02CO002
Pz. cartone - Qty per case:

12



SALE DI GUÉRANDE
CON TARTUFO BIANCO
**SEL DE
GUERANDE A LA
TRUFFE BLANCHE**

SALE DI GUÉRANDE
CON TARTUFO
**SEL DE
GUERANDE A LA
TRUFFE**



Sale grigio di Guérande, tartufo bianco
(Tuber magnatum Pico)

**Sel gris de Guérande,
truffe blanche
(Tuber magnatum Pico)**



Sale grigio di Guérande,
tartufo (Tuber aestivum Vitt.)

**Sel gris de
Guérande, truffe
(Tuber aestivum Vitt.)**



Per insaporire carne, uova, pesce, risotti e pasta, patate, insalate, formaggi o per la preparazione di vinaigrette e creme. Ottimo in abbinamento a sushi e foie gras.

Pour parfumer la viande, les œufs, le poisson, les risottos et les pâtes, les pommes de terre, les salades, les fromages ou pour la préparation de vinaigrette et de crèmes.
Se marie parfaitement avec sushi et foie gras.

Peso e Codice - Weight and Code

30g - TL02CO005

100g - TL02CO006

Pz. cartone - Qty per case:

12

Peso e Codice - Weight and Code

30g - TL02CO007

100g - TL02CO008

Pz. cartone - Qty per case:

12



**CREMA DI FUNGHI PORCINI
E TARTUFO**
**CREME DE CHAMPIGNON
PORCINI ET TRUFFE**



Funghi Porcini (*Boletus edulis*), tartufo
(*Tuber aestivum* Vitt. e *Tuber albidum*)

Champignons porcini (*Boletus edulis*),
truffes
(*Tuber aestivum* Vitt. Et *Tuber
albidum*)



Gustoso condimento per piatti caldi, paste,
risotti, filetti di carne, ricette a base di uova
e di patate.

Délicieux condiment pour plats
chauds, pâtes, risotto, filets de
viande, recettes aux œufs
et où pommes de terre.

Peso e Codice - Weight and Code

30g - TL02CO003

90g - TL02CO004

Pz. cartone - Qty per case:

12



**ZAFFERANO PURO
IN STIMMI MANCHA**
**PUR SAFRAN DE LA
MANCHA**



Per condire paste, risotti e piatti caldi.
Da diluire in acqua calda ed aggiungere
alla preparazione. La confezione serve a
condire un risotto per 8 persone.

Pour assaisonner les pâtes, le
risotto et les plats chauds.
A diluer dans de l'eau chaude et
à ajouter à la préparation. Le
format est pour assaisonner un
risotto pour 8 personnes.

Peso e Codice - Weight and Code

0,5g - TL03CO001

Pz. cartone - Qty per case:

12



SENAPE AL MIELE E
TARTUFO BIANCO

MOUTARDE AU
MIEL ET A LA
TRUFFE
BLANCHE



Senape, miele, tartufo bianco
(Tuber magnatum Pico)

Moutarde, miel, truffe
blanche
(Tuber magnatum Pico)



Per piatti di carne o pesce, cotti o crudi,
per il barbecue o per marinature.

Pour les plats de viande ou de
poisson, cuits ou crus,
pour le barbecue ou pour les
marinades

Peso e Codice - Weight and Code
100g - TL02sa001
Pz. cartone - Qty per case:
12



KETCHUP CON
ACETO BALSAMICO DI
MODENA IGP
E TARTUFO

KETCHUP AU VINAIGRE
BALSAMIQUE DE
MODENA IGP ET
TRUFFE



Aceto Balsamico di Modena IGP,
tartufo (Tuber aestivum Vitt.),
Pomodoro San Marzano.

Vinaigre balsamique de
Modène IGP, truffe
(Tuber aestivum Vitt.),
Tomate San Marzano.



Ideale accompagnamento per le carni,
in particolare l'hamburger e l'hot dog,
le bistecche, il classico bollito alla
piemontese e le patate fritte o al forno

Accompagnement idéal pour la
viande, en particulier le
hamburger et le hot dog,
les steaks, le plât classique de
viande bouilli piémontais et
pommes de terre frites ou cuites
au four

Peso e Codice - Weight and Code
100g - TL02SA004
Pz. cartone - Qty per case:
12



MAIONESE AL
TARTUFO BIANCO

MAYONNAISE
A LA TRUFFE
BLANCHE



Uova, olio extra vergine di oliva,
tartufo bianco (Tuber Magnatum Pico)

Œufs, huile d'olive extra
vierge, truffe blanche
(Tuber Magnatum Pico)



Accompagnamento delizioso per le
carni, per il pesce, le frittate, le patate
fritte ed i panini in genere

Délicieux accompagnement
pour viande, poisson,
omelette, pomme de terre
frites et sandwiches de toutes
sortes

Peso e Codice - Weight and Code
85g - TL02SA005
Pz. cartone - Qty per case:
12



HUMMUS CON
NOCCIOLE E TARTUFO

HOUMOUS A LA
NOISETTE ET A LA
TRUFFE



Ceci, Nocciola Piemonte IGP,
tartufo nero pregiato (Tuber
melanosporum Vitt.)

Pois chiches, noisettes du
Piémont IGP, fine truffe noire
(Tuber melanosporum Vitt.)



Ideale da consumare con il pane,
con le verdure crude ma anche in
accompagnamento a piatti vegani in
genere.

Idéal pour être mangé avec du
pain, avec des crudités mais
aussi en accompagnement de
plats végétaliens.

Peso e Codice - Weight and Code

100g - TL02SA006

Pz. cartone - Qty per case:

12



COMPOSTA DI FICHI
CAMELLATI CON ACETO
BALSAMICO DI MODENA

COMPOTEE DE FIGUE
CAMELISE AU
VINAIGRE BALSAMIQUE
DE MODENA



Fichi, Aceto Balsamico di Modena IGP

Figue, Vinaigre balsamique de
Modena IGP



Per accompagnare formaggi, salumi, foie gras o da
utilizzare come marmellata.

Pour accompagner fromages, viandes,
foie gras ou à utiliser comme confiture

Peso e Codice - Weight and Code

210g - TL03FO001

Pz. cartone - Qty per case:

12



MIELE DI ACACIA
CON TARTUFO BIANCO
**MIEL D'ACACIA A LA
TRUFFE BLANCHE**



Miele di acacia, tartufo bianco
(Tuber magnatum Pico)

Miel d'Acacia, Truffe Blanche
(Tuber magnatum Pico)



Per accompagnare formaggi stagionati
quali Parmigiano Reggiano, Pecorino,
Grana Padano, Castelmagno.

**Accompagner les fromages
vieillis comme Parmigiano
Reggiano, Pecorino,
Grana Padano,
Castelmagno.**

Peso e Codice - Weight and Code

50g - TL02FO001

260g - TL02FO002

Pz. cartone - Qty per case:

12



**ORO IN CUCINA® -
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
CON FETTINE DI
TARTUFO BIANCO**

**L'OR DANS LA CUISINE® -
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
AVEC DES TRANCHES DE
TRUFFES BLANCHE**



Olio Extravergine di oliva italiano con fettine di tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*)

**Huile d'olive extra vierge italienne
avec des tranches de truffe
blanche (*Tuber magnatum Pico*)**



Da servire su insalate, carpaccio e tartare di carne e di pesce, filetti di carne, pasta, risotto e piatti a base di funghi, patate e formaggi.

Dose consigliata: 1 cucchiaino a porzione.

À servir sur les salades, les carpaccios et les tartares de viande et de poisson, les filets de viande, les pâtes, le risotto et les plats à base de champignons, pommes de terre et fromages.

Dose recommandée: 1 cuillère à café par portion.

Peso e Codice - Weight and Code

100ml - TL10OB001

250ml - TL10OB002

Pz. cartone - Qty per case:

12



**ORO IN CUCINA®
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
CON FETTINE DI
TARTUFO NERO PREGIATO**

**L'OR DANS LA CUISINE® -
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
AVEC DES TRANCHES DE
FINES TRUFFES NOIRES**



Olio Extravergine di oliva italiano con fettine di tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum*)

**Huile d'olive extra vierge italienne
avec des tranches de fine truffe
noires (*Tuber melanosporum*)**

Peso e Codice - Weight and Code

100ml - TL10ON001

250ml - TL10ON002

Pz. cartone - Qty per case:

12



**OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA CON
FETTINE DI TARTUFO**
**HUILE D'OLIVE EXTRA
VIERGE ITALIENNE AVEC
DES TRANCHES DE TRUFFE**



Olio Extravergine di oliva italiano con fettine di tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.)

Huile d'olive extra vierge italienne avec des tranches de truffe d'été (*Tuber aestivum* Vitt.)



Da servire su insalate, carpaccio e tartare di carne e di pesce, filetti di carne, pasta, risotto e piatti a base di funghi, patate e formaggi.

Dose consigliata: 1 cucchiaino a porzione.

A servir sur les salades, carpaccio et tartare de viande et poisson, filets de viande, pâtes, risotto et plats à base de champignons, pommes de terre et fromages.

Dose recommandée: 1 cuillère à café par portion.

Peso e Codice - Weight and Code

100ml - TL10ON003

250ml - TL10ON004

Pz. cartone - Qty per case:

12



**ACETO BALSAMICO
DI MODENA CON
SUCCO DI TARTUFO**
**VINAIGRE BALSAMIQUE
DE MODENA AVEC JUS DE
TRUFFE**



Aceto Balsamico di Modena IGP, succo di tartufo nero (*Tuber melanosporum*, *Tuber brumale*)

Vinaigre Balsamique de Modène IGP, jus de truffe noire (*Tuber melanosporum*, *Tuber brumale*)



Questo pregiato condimento è ideale per condire carne cruda, uova, filetti di carne, formaggi e insalate.

Dose consigliata: 1 cucchiaino a porzione.

Ce condiment raffiné est idéal pour assaisonner la viande crue, œufs, filets de viande, fromage et salades.

Dose recommandée: 1 cuillère à café par portion.

Peso e Codice - Weight and Code

100ml - TL10AC001

Pz. cartone - Qty per case:

12



**TARTUFO
D'ESTATE INTERO**
**TRUFFE D'ETE
ENTIERE**

**TARTUFO NERO
PREGIATO INTERO**
**FINE TRUFFE NOIRE
ENTIERE**

**TARTUFO
D'ESTATE A
FETTINE IN OLIO
DI OLIVA**
**TRUFFE D'ETE EN
TRANCHE DANS
L'HUILE D'OLIVE**



Tartufo d'estate
(*Tuber aestivum* Vitt.),
succo di tartufo
Truffe d'été
(*Tuber aestivum* Vitt.),
jus de truffe



Tartufo nero pregiato
(*Tuber melanosporum*),
succo di tartufo
Fine Truffe noire
(*Tuber melanosporum*),
jus de truffe



Tartufo d'estate
(*Tuber aestivum* Vitt.), olio d'oliva
Truffe d'été
(*Tuber aestivum* Vitt.),
Huile d'olive



Usare l'affetta tartufo per ottenere fette
sottili.

Utilisez la trancheuse de
truffe pour obtenir des
tranches mince.



Adagiare direttamente sul piatto a
fine preparazione e utilizzare l'olio di
governo per insaporire le vostre ricette.

Placez directement sur les
plâts pour terminer la
préparation et utiliser
l'huile du pôt pour
aromatiser vos recettes.

Peso e Codice - Weight and Code

20g - TL04TA001

50g - TL04TA002

Pz. cartone - Qty per case:

12

Peso e Codice - Weight and Code

20g - TL04TA003

50g - TL04TA004

Pz. cartone - Qty per case:

12

Peso e Codice - Weight and Code

35g - TL04TA015

90g - TL04TA005

Pz. cartone - Qty per case:

12



PURÉ DI TARTUFO
BIANCO 99%

PUREE DE
TRUFFE
BLANCHE 99%

PURÉ DI TARTUFO
D'ESTATE 99%

PUREE DE
TRUFFE D'ETE
99%

PURÉ DI TARTUFO
NERO PREGIATO 98%

PUREE DE FINE
TRUFFE NOIRE
98%



Tartufo bianco
(Tuber magnatum Pico) 99%,
olio d'oliva

Truffe blanche
(Tuber magnatum Pico)
99%, huile d'olive



Tartufo d'estate
(Tuber aestivum Vitt.) 99%,
olio d'oliva

Truffe d'été
(Tuber aestivum Vitt.)
99%, huile d'olive



Tartufo nero pregiato
(Tuber melanosporum) 98%,
olio d'oliva

Fine Truffe noire
(Tuber melanosporum)
98%, huile d'olive



Per condire piatti caldi diluire con olio, panna o burro. Servire caldo.
Assaisonner les plats chauds avec de l'huile, de la
crème ou du beurre. Servez chaud.

Peso e Codice - Weight and Code
30g - TL04TA006
Pz. cartone - Qty per case:
6

Peso e Codice - Weight and Code
30g - TL04TA008
Pz. cartone - Qty per case:
12

Peso e Codice - Weight and Code
30g - TL04TA007
Pz. cartone - Qty per case:
6

GLI AFFETTA TARTUFI TRUFFLE SLICERS



AFFETTA TARTUFO IN LEGNO DI ULIVO TRANCHEUSE A TRUFFE EN BOIS D'OLIVIER

Elegante affetta tartufi in pregiato legno d'ulivo.
Lama in acciaio inossidabile affilata a rasoio, regolabile da 0,2 a 3 mm.
Ottimo per affettare tartufi ma anche funghi, verdure, formaggi stagionati e cioccolato.

Elégante trancheuse a truffe en bois d'olivier fin. Lama en acier inoxydable taillage rasoir, réglable de 0,2 à 3 mm. Excellent pour trancher les truffes mais aussi les champignons, les légumes, fromages vieilliss et chocolat.

Codice - Code
TL14TTULIVO



AFFETTA TARTUFO IN ACCIAIO TRANCHEUSE A TRUFFE EN ACIER

La lama in acciaio inossidabile affilata a rasoio e regolabile per uno spessore da 0,2 a 3 mm. è lo strumento essenziale per affettare tartufi freschi. Ideale per affettare anche verdure, formaggi stagionati, cioccolato e frutta secca.

La lame en acier inoxydable aiguisé en rasoir est réglable pour une épaisseur de 0,2 à 3 mm. C'est l'outil indispensable trancher des truffes fraîches. Idéal pour trancher aussi légumes, fromages vieilliss, chocolat et fruits secs.

Codice - Code
TL14TTINOX
