



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 putingoli, 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 Nocciole 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



Epices, herbes médicinales et aromatiques

Catalogue 2019

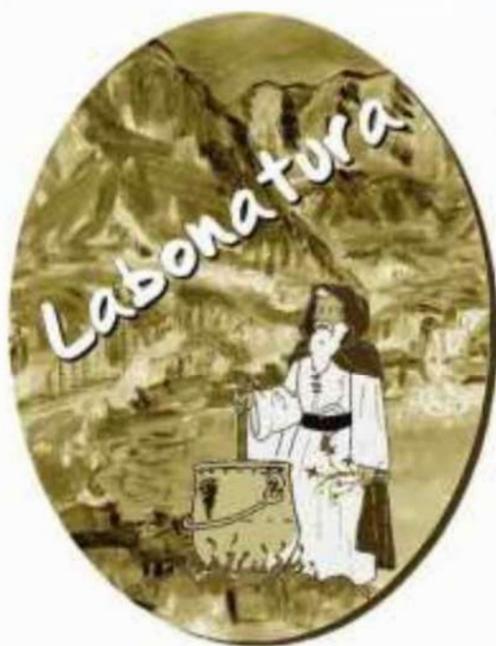


ERBE DI MONTAGNA...

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'ÉPICES 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 PROVENÇAL

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 à la position vertical.

À 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 herbacées 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 à 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 aromatiser 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 frits et 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 a feu doux environs 1h00 et ajouter les pommes de terre précédement bouilli.



Mix pour Bruschetta

Ingédients : tomate, origan et ail

Pour réalisé 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 brulé

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 a 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

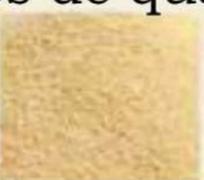
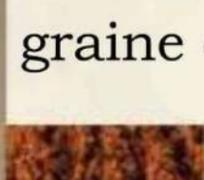
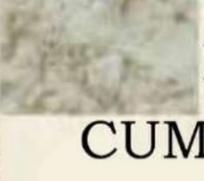
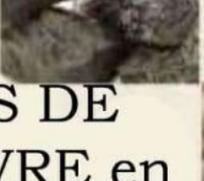
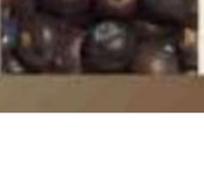
fig. 5 - Bocal

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 !

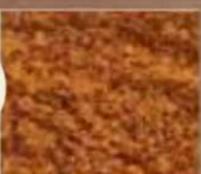
En plus des nombreux mélanges d'épices, nous proposons une large gamme d'herbes aromatiques, d'épices et d'odeurs pour la cuisine. De nombreuses herbes sont produites par notre société agricole Labonatura, puis nous sélectionnons des matières premières Italiennes telles que l'origan, le piment ou le 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



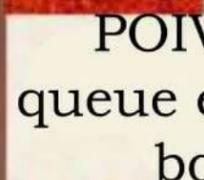
POIVRE blanc
grain entier
bocal et moulin



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



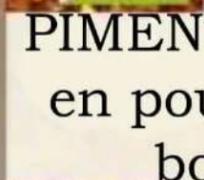
PIMENT import
entier en bocal



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



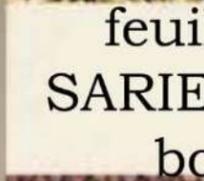
ROMARIN
Italien concassé
en bocal



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 bleue et due 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 utiliser pour remplacer le sel dans toutes les recettes !

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

Arômes du potager

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

A utiliser 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 aromatiser les viandes, les légumes et poissons cuit à la braiser ou au barbecue.

Idéal pour les grillades.

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, marjolaine, poivre noir, basilic et muscade.

Mélange déjà salé les préparations boucherie. Idéale pour aromatiser 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 idéal 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 au goût un peu 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 épicées.

Gomasio à la Spiruline

Ingrédients : sel, sésame, spiruline

Le gomasio avec les super propriétés 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 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

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.



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.





**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

NEW
PRODUCT



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

NEW
PRODUCT



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
