

GIULIANO TARTUFI® 

HO. RE. CA.



[www.giulianotartufi.it](http://www.giulianotartufi.it)



**PIETRALUNGA - UMBRIA - ITALIA**





# GIULIANO TARTUFI®

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

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

## Le nostre certificazioni / Our Certifications





# GIULIANO TARTUFI®

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

---

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





INVERNO / WINTER / HIVER / WINTER

da Dicembre a Febbraio / from December to February

Décembre à Février / von Dezember bis Februar

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

PRIMAVERA / SPRING / FRUHLING / PRINTEMPS



Tuber melanosporum  
**TARTUFO  
NERO PREGIATO**  
*Prized Black Truffle  
Truffe Noire  
Schwarzer Trüffel*



Tuber magnatum Pico  
**TARTUFO  
BIANCO**  
*White Truffle  
Truffe Blanche  
Weißer Trüffel*

*le Stagioni del*  
**TARTUFO**  
THE TRUFFLE SEASONS  
DIE JAHRESZEITEN DER TRÜFFEL  
LES SAISONS DE LA TRUFFE



Tuber borchii Vitt. o albidum  
**TARTUFO  
BIANCHETTO**  
*Bianchetto Truffle  
Truffe Bianchetto  
Bianchetto Trüffel*

Tuber aestivum Vitt.  
**TARTUFO  
ESTIVO**  
*Summer Truffle  
Truffe d'été  
Sommertrüffel*

AUTUNNO / AUTUMN / AUTOMNE / HERBST

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

da Maggio a Settembre / from May to September

de Mai à Septembre / von Mai bis September



ESTATE / SUMMER / ÉTÉ / SOMMER



# SALSE TARTUFE E 01



## Salse Tartufate / Truffle Sauces

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

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





SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### SAT180

#### SALSА TARTUFATA - 1% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | TRUFFLE SAUCE - 1% OF SUMMER TRUFFLE  
FRA | SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ - 1% TRUFFE D'ÉTÉ  
DEU | SOMMERTRÜFFEL SAUCE - 1% MIT SOMMERTRÜFFEL

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

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 1%. Glass jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS	<b>EAN ARTICOLO</b> 8 025386000019				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.	<b>EAN IMBALLO SECONDARIO</b> 8 025386010445				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO/ GLASS JAR - 180g					
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	
ø-66,8mm h-86,5mm	0,325	4,10	12	140	1680	



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### SAT500

#### SALSА TARTUFATA - 1% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | TRUFFLE SAUCE - 1% OF SUMMER TRUFFLE  
FRA | SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ - 1% TRUFFE D'ÉTÉ  
DEU | SOMMERTRÜFFEL SAUCE - 1% MIT SOMMERTRÜFFEL

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

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 1%. Glass jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS	<b>EAN ARTICOLO</b> 8 025386000033				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.	<b>EAN IMBALLO SECONDARIO</b> 8 025386010452				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO/ GLASS JAR - 500g					
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	
ø-89,8mm h-122mm	0,785	9,84	12	64	768	



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO



### LSAT1000

#### SALSА TARTUFATA - 1% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | TRUFFLE SAUCE - 1% OF SUMMER TRUFFLE  
FRA | SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ - 1% TRUFFE D'ÉTÉ  
DEU | SOMMERTRÜFFEL SAUCE - 1% MIT SOMMERTRÜFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE  
Misto composto da piccoli pezzi di funghi champignon e Tartufo estivo 1%. In latta di alluminio.  
Facile apertura.

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 1%. Aluminum can. Easy open.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS	<b>EAN ARTICOLO</b> 8 025386046574				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.	<b>EAN IMBALLO SECONDARIO</b> 8 025386047281				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING LATTINA / CAN - 1 Kg					
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	
ø-101mm h-151mm	1,250	7,3	6	84	504	



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO



### LSAT1000/3

#### SALSА TARTUFATA - 3% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | TRUFFLE SAUCE - 3% OF SUMMER TRUFFLE  
FRA | SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ - 3% TRUFFE D'ÉTÉ  
DEU | SOMMERTRÜFFEL SAUCE - 3% MIT SOMMERTRÜFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE  
Misto composto da piccoli pezzi di funghi champignon e Tartufo estivo 3%. In latta di alluminio.  
Facile apertura.

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 3%. Aluminum can. Easy open.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS	<b>EAN ARTICOLO</b> 8 025386046581				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.	<b>EAN IMBALLO SECONDARIO</b> 8 025386047298				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING LATTINA / CAN - 1 Kg					
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	
ø-101mm h-151mm	1,250	7,3	6	84	504	



# TARTUFATA FOOD SERVICE

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

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





SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO  
NOVITÀ

### TARFS170

#### TARTUFATA FOOD SERVICE - 1% DI TARTUFO ESTIVO

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

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

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 1%. Glass jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO/ GLASS JAR - 170g				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-66,8mm h-86,5mm	0,315	3,98	12	140	1680
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386048400		8025386048431			



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO  
NOVITÀ

### TARFS500

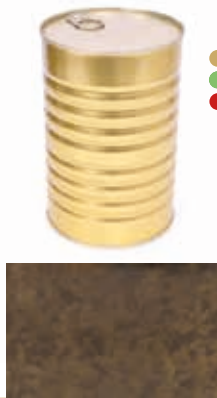
#### TARTUFATA FOOD SERVICE - 1% DI TARTUFO ESTIVO

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

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

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 1%. Glass jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO/ GLASS JAR - 500g				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-89,8mm h-122mm	0,785	9,84	12	64	768
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386048394		8025386048424			



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO  
NOVITÀ

### TARFS1000L

#### TARTUFATA FOOD SERVICE - 1% DI TARTUFO ESTIVO

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

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

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 1%. Aluminum can.  
Easy open.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING LATTINA / CAN - 1 Kg				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-101mm h-151mm	1,250	7,3	6	84	504
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386048417		8025386048448			





SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### CRT160

#### CREMA TARTUFATA- 2% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | TRUFFLE CREAM - 2% OF SUMMER TRUFFLE  
FRA | CREME DE TRUFFES - 2% TRUFFE D'ÉTÉ  
DEU | TRÜFFLECREME - 2% MIT SOMMERTRÜFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE  
Misto crema spalmabile di funghi champignon e Tartufo estivo 2%. In vaso di vetro.

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Mix cream/ spreadable champignon and summer Truffle 2%. Glassa jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO/ GLASS JAR - 160g				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-66,8mm h-86,5mm	0,305	3,83	12	140	1680
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386001337		8025386045997			



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### CRT460

#### CREMA TARTUFATA- 2% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | TRUFFLE CREAM - 2% OF SUMMER TRUFFLE  
FRA | CREME DE TRUFFES - 2% TRUFFE D'ÉTÉ  
DEU | TRÜFFLECREME - 2% MIT SOMMERTRÜFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE:  
Misto crema spalmabile di funghi champignon e Tartufo estivo 2%. In vaso di vetro.

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Mix cream/ spreadable champignon and summer Truffle 2%. Glassa jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO/ GLASS JAR - 460g				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-89,8mm h-122mm	0,745	9,36	12	64	768
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386001245		8025386012869			



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### LCRT1000

#### CREMA TARTUFATA- 2% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | TRUFFLE CREAM - 2% OF SUMMER TRUFFLE  
FRA | CREME DE TRUFFES - 2% TRUFFE D'ÉTÉ  
DEU | TRÜFFLECREME - 2% MIT SOMMERTRÜFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE  
Misto crema spalmabile di funghi champignon e Tartufo estivo 2%. Facile apertura. Latta in alluminio.

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Mix cream/ spreadable champignon and summer Truffle 2%. Aluminum can.  
Easy open.



	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING LATTINA / CAN - 1 Kg				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-101mm h-151mm	1,250	7,3	6	84	504
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386047052		8025386047304			



SENZA GLUTINE

### SNT180

#### SALSA NERA CON 5% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | BLACK SAUCE WITH SUMMER TRUFFLE - 5% OF SUMMER TRUFFLE

FRA | SAUCE NOIRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ - 5% TRUFFE D'ÉTÉ

DEU | SCHWARZE SOMMERTRÜFFEL SAUCE - 5% MIT SOMMERTRÜFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE  
Misto composto da piccoli pezzi di funghi champignon e Tartufo estivo 5%. In vaso di vetro.  
ALLERGENI: Nero di seppia.

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 5%. Glass jar.  
ALLERGENS: Squid ink.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO/ GLASS JAR - 180g				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-66,8mm h-86,5mm	0,325	4,10	12	140	1680
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386004475		8025386008589			
ALLERGENI / ALLERGENS					
	MOLLUSCHI / CLAMS				



SENZA GLUTINE

### SNT500

#### SALSA NERA CON 5% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | BLACK SAUCE WITH SUMMER TRUFFLE - 5% OF SUMMER TRUFFLE

FRA | SAUCE NOIRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ - 5% TRUFFE D'ÉTÉ

DEU | SCHWARZE SOMMERTRÜFFEL SAUCE - 5% MIT SOMMERTRÜFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE  
Misto composto da piccoli pezzi di funghi champignon e Tartufo estivo 5%. In vaso di vetro.  
ALLERGENI: Nero di seppia.

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 5%. Glass jar.  
ALLERGENS: Squid ink.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO/ GLASS JAR - 500g				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-89,8mm h-122mm	0,785	9,84	12	64	768
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386004482		8025386012135			
ALLERGENI / ALLERGENS					
	MOLLUSCHI / CLAMS				



SENZA GLUTINE

### LSNT1000

#### SALSA NERA CON 5% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | BLACK SAUCE WITH SUMMER TRUFFLE - 5% OF SUMMER TRUFFLE

FRA | SAUCE NOIRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ - 5% TRUFFE D'ÉTÉ

DEU | SCHWARZE SOMMERTRÜFFEL SAUCE - 5% MIT SOMMERTRÜFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE  
Misto composto da piccoli pezzi di funghi champignon e Tartufo estivo 5%. In lattina di alluminio.  
Facile apertura. ALLERGENI: Nero di seppia.

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 5%. Aluminum can.  
Easy open. ALLERGENS: Squid ink.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING LATTINA / CAN - 1 Kg				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-101mm h-151mm	1,250	7,3	6	84	504
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386001153		8025386047311			
ALLERGENI / ALLERGENS					
	MOLLUSCHI / CLAMS				





SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### SNTC180

#### SALSA TARTUFATA - 5% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | TRUFFLE SAUCE - 5% OF SUMMER TRUFFLE  
FRA | SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ - 5% TRUFFE D'ÉTÉ  
DEU | SOMMERTRÜFFEL SAUCE - 5% MIT SOMMERTRÜFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE  
Misto composto da piccoli pezzi di funghi champignon e Tartufo estivo 5%. In vaso di vetro.

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 5%. Glass jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO/ GLASS JAR - 180g				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-66,8mm h-86,5mm	0,325	4,10	12	140	1680
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386025081		8025386047328			



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### SNTC500

#### SALSA TARTUFATA - 5% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | TRUFFLE SAUCE - 5% OF SUMMER TRUFFLE  
FRA | SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ - 5% TRUFFE D'ÉTÉ  
DEU | SOMMERTRÜFFEL SAUCE - 5% MIT SOMMERTRÜFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE  
Misto composto da piccoli pezzi di funghi champignon e Tartufo estivo 5%. In vaso di vetro.

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 5%. Glass jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO/ GLASS JAR - 500g				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-89,8mm h-122mm	0,785	9,84	12	64	768
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386025098		8025386047335			



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### LSNTC1000

#### SALSA TARTUFATA - 5% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | TRUFFLE SAUCE - 5% OF SUMMER TRUFFLE  
FRA | SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ - 5% TRUFFE D'ÉTÉ  
DEU | SOMMERTRÜFFEL SAUCE - 5% MIT SOMMERTRÜFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE  
Misto composto da piccoli pezzi di funghi champignon e Tartufo estivo 5%. In latta di alluminio. Facile apertura.

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 5%. Aluminum can. Easy open.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING LATTINA / CAN - 1 Kg				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-101mm h-151mm	1,250	7,3	6	84	504
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
802538601160		8025386047342			



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### LAT180

#### SALSA FUNGHI E TARTUFI - 7% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE - 7% OF SUMMER TRUFFLE  
FRA | SAUCE DE CHAMPIGNONS ET TRUFFES - 7% TRUFFE D'ÉTÉ  
DEU | CHAMPIGNONS UND TRÜFFEL SAUCE - 7% MIT SOMMERTRÜFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE  
Misto composto da piccoli pezzi di funghi champignon e Tartufo estivo 7%. In vaso di vetro.

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 7%. Glass jar.

	USE BY   36 MESI / MONTHS				
	<b>METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD</b> TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	<b>FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING</b> VASO VETRO/ GLASS JAR - 180g				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-66,8mm h-86,5mm	0,325	4,10	12	140	1680
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386000187		8025386010056			



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### LAT500

#### SALSA FUNGHI E TARTUFI - 7% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE - 7% OF SUMMER TRUFFLE  
FRA | SAUCE DE CHAMPIGNONS ET TRUFFES - 7% TRUFFE D'ÉTÉ  
DEU | CHAMPIGNONS UND TRÜFFEL SAUCE - 7% MIT SOMMERTRÜFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE  
Misto composto da piccoli pezzi di funghi champignon e Tartufo estivo 7%. In vaso di vetro.

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 7%. Glass jar.

	USE BY   36 MESI / MONTHS				
	<b>METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD</b> TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	<b>FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING</b> VASO VETRO/ GLASS JAR - 500g				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-89,8mm h-122mm	0,785	9,84	12	64	768
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386000194		8025386010063			



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### LAT1000L

#### SALSA FUNGHI E TARTUFI - 7% DI TARTUFO ESTIVO

ENG | MUSHROOMS AND TRUFFLE SAUCE - 7% OF SUMMER TRUFFLE  
FRA | SAUCE DE CHAMPIGNONS ET TRUFFES - 7% TRUFFE D'ÉTÉ  
DEU | CHAMPIGNONS UND TRÜFFEL SAUCE - 7% MIT SOMMERTRÜFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE  
Misto composto da piccoli pezzi di funghi champignon e Tartufo estivo 7%. In lattina di alluminio.  
Facile apertura.

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Champignons in small pieces mixed with summer Truffle 7%. Aluminum can.  
Easy open.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS				
	<b>METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD</b> TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	<b>FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING</b> LATTINA / CAN - 1 Kg				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-101mm h-151mm	1,250	7,3	6	84	504
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386046598		8025386047359			





SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### STB170

#### SALSA CON TARTUFO BIANCO - 1% TARTUFO BIANCO

ENG | WHITE TRUFFLE SAUCE - 1% OF WHITE TRUFFLE  
FRA | SAUCE À LA TRUFFE BLANCHE - 1% TRUFFE BLANCHE  
DEU | WEISSETRÜFFELSAUCE - 1% MIT WEISSEM TRÜFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE  
Misto crema spalmabile di funghi champignon e Tartufo bianco 1%. In vaso di vetro.

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Mix cream/ spreadable champignon and white Truffle 1%. Glass jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO/ GLASS JAR - 170g				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-66,8mm h-86,5mm	0,315	3,96	12	140	1680
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386020291		8025386014566			



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### STB470

#### SALSA CON TARTUFO BIANCO - 1% TARTUFO BIANCO

ENG | WHITE TRUFFLE SAUCE - 1% OF WHITE TRUFFLE  
FRA | SAUCE À LA TRUFFE BLANCHE - 1% TRUFFE BLANCHE  
DEU | WEISSETRÜFFELSAUCE - 1% MIT WEISSEM TRÜFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE  
Misto crema spalmabile di funghi champignon e Tartufo bianco 1%. In vaso di vetro.

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Mix cream/ spreadable champignon and white Truffle 1%. Glass jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO/ GLASS JAR - 470g				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-89,8mm h-122mm	0,755	9,47	12	64	768
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386009036		8025386046024			



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

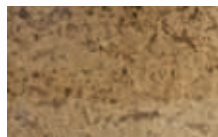
### LSTB1000

#### SALSA CON TARTUFO BIANCO - 1% TARTUFO BIANCO

ENG | WHITE TRUFFLE SAUCE - 1% OF WHITE TRUFFLE  
FRA | SAUCE À LA TRUFFE BLANCHE - 1% TRUFFE BLANCHE  
DEU | WEISSETRÜFFELSAUCE - 1% MIT WEISSEM TRÜFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE  
Misto crema spalmabile di funghi champignon e Tartufo bianco 1%.  
In lattina di alluminio. Facile apertura

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Mix cream/ spreadable champignon and white Truffle 1%. Aluminum can.  
Easy open.



	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING LATTINA / CAN - 1 Kg				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-101mm h-151mm	1,250	7,3	6	84	504
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386047045		8025386047366			

# SPECIALITÀ AL TARTUFO

## Specialità al Tartufo / Truffle Specialities

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

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







SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### BURB165

#### SPECIALITÀ A BASE DI BURRO E TARTUFO BIANCO

ENG | SPECIALTY BASED ON BUTTER AND WHITE TRUFFLE  
FRA | SPÉCIALITÉ À BASE DE BEURRE ET TRUFFE BLANCHE  
DEU | SPEZIALITÄT AUS BUTTER UND WEISSEM TRÜFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE**  
Misto crema spalmabile di burro e Tartufo bianco 0,5% e Tartufo bianchetto 5%. In vaso di vetro.

**PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE**  
Mix cream/ spreadable butter and white Truffle 0,5% and bianchetto Truffle 5%. Glass jar.

	<b>DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS</b>		<table border="1"> <tr> <td colspan="3">EAN ARTICOLO</td> </tr> <tr> <td colspan="3">8 025386000477</td> </tr> <tr> <td colspan="3">EAN IMBALLO SECONDARIO</td> </tr> <tr> <td colspan="3">8 025386010087</td> </tr> <tr> <td colspan="3">ALLERGENI / ALLERGENS</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">LATTE / MILK</td> </tr> </table>			EAN ARTICOLO			8 025386000477			EAN IMBALLO SECONDARIO			8 025386010087			ALLERGENI / ALLERGENS				LATTE / MILK	
	EAN ARTICOLO																						
8 025386000477																							
EAN IMBALLO SECONDARIO																							
8 025386010087																							
ALLERGENI / ALLERGENS																							
	LATTE / MILK																						
	<b>METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD</b> TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.																						
	<b>FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING</b> VASO VETRO/ GLASS JAR - 165g																						
<b>DIMENSIONI UNITÀ</b>	<b>PESO UNITÀ Kg</b>	<b>PESO CARTONE Kg</b>	<b>PEZZI PER CARTONE</b>	<b>CARTONI PER PALLET</b>	<b>PEZZI PER PALLET</b>																		
ø-66,8mm h-86,6mm	0,310	3,88	12	140	1680																		



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### BURB430

#### SPECIALITÀ A BASE DI BURRO E TARTUFO BIANCO

ENG | SPECIALTY BASED ON BUTTER AND WHITE TRUFFLE  
FRA | SPÉCIALITÉ À BASE DE BEURRE ET TRUFFE BLANCHE  
DEU | SPEZIALITÄT AUS BUTTER UND WEISSEM TRÜFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO: PRODOTTO SEMI LAVORATO PER USO PROFESSIONALE**  
Misto crema spalmabile di burro e Tartufo bianco 0,5% e Tartufo bianchetto 5%. In vaso di vetro.

**PRODUCT DETAILS: SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE**  
Mix cream/ spreadable butter and white Truffle 0,5% and bianchetto Truffle 5%. Glass jar.

	<b>DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS</b>		<table border="1"> <tr> <td colspan="3">EAN ARTICOLO</td> </tr> <tr> <td colspan="3">8 025386000484</td> </tr> <tr> <td colspan="3">EAN IMBALLO SECONDARIO</td> </tr> <tr> <td colspan="3">8 025386010100</td> </tr> <tr> <td colspan="3">ALLERGENI / ALLERGENS</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">LATTE / MILK</td> </tr> </table>			EAN ARTICOLO			8 025386000484			EAN IMBALLO SECONDARIO			8 025386010100			ALLERGENI / ALLERGENS				LATTE / MILK	
	EAN ARTICOLO																						
8 025386000484																							
EAN IMBALLO SECONDARIO																							
8 025386010100																							
ALLERGENI / ALLERGENS																							
	LATTE / MILK																						
	<b>METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD</b> TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.																						
	<b>FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING</b> VASO VETRO/ GLASS JAR - 430g																						
<b>DIMENSIONI UNITÀ</b>	<b>PESO UNITÀ Kg</b>	<b>PESO CARTONE Kg</b>	<b>PEZZI PER CARTONE</b>	<b>CARTONI PER PALLET</b>	<b>PEZZI PER PALLET</b>																		
ø-89,8mm h-122mm	0,715	9,00	12	64	768																		

# SPOLVERATE AL TARTUFO 03



## Spolverate al Tartufo / Truffle powders

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

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



## Spolverate al Tartufo / Truffle powders



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### SPT100

#### SPOLVERATA DI TARTUFO

CONDIMENTO A BASE DI TARTUFO ESTIVO E FUNGHI IN POLVERE

ENG | TRUFFLE POWDER

Seasoning based on summer Truffle and mushrooms in powder

FRA | POUFRE DE TRUFFE

Condiment à base de Truffe d'été et champignons en poudre

DEU | TRÜFFELPULVER

Dressing - Pulver aus Sommer Trüffel und Pilzen

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** Mix di spezie, tartufi, funghi per insaporire.

Cilindro in PET. Tappo spargisale.

**PRODUCT DETAILS:** Mix dried spices, truffle, mushrooms for seasoning. In PET salt-spreader jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   18 MESI / MONTHS				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE. KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING TUBETTO CON DOSATORE / PET SALT-SPREADER JAR - 100g				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-49mm h-110mm	0,120	1,62	12	198	2376
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386004116		8025386012104			

### SPT400

#### SPOLVERATA DI TARTUFO

CONDIMENTO A BASE DI TARTUFO ESTIVO E FUNGHI IN POLVERE

ENG | TRUFFLE POWDER

Seasoning based on summer Truffle and mushrooms in powder

FRA | POUFRE DE TRUFFE

Condiment à base de Truffe d'été et champignons en poudre

DEU | TRÜFFELPULVER

Dressing - Pulver aus Sommer Trüffel und Pilzen

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** Mix di spezie, tartufi, funghi per insaporire.

Cilindro in PET. Tappo spargisale.

**PRODUCT DETAILS:** Mix dried spices, truffle, mushrooms for seasoning. In PET salt-spreader jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   18 MESI / MONTHS				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE. KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING TUBETTO CON DOSATORE / PET SALT-SPREADER JAR - 400g				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-70mm h-151mm	0,45	5,5	12	80	960
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386024923		8025386047434			



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### SPT1000

#### SPOLVERATA DI TARTUFO

CONDIMENTO A BASE DI TARTUFO ESTIVO E FUNGHI IN POLVERE

ENG | TRUFFLE POWDER

Seasoning based on summer truffle and mushrooms in powder

FRA | POUFRE DE TRUFFE

Condiment à base de truffe d'été et champignons en poudre

DEU | TRÜFFELPULVER

Würze aus - Sommer Trüffel und Pilzen Pulver

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** Mix di spezie, tartufi, funghi per insaporire. Busta in PET.

**PRODUCT DETAILS:** Mix dried spices, truffle, mushrooms for seasoning. PET bag.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   18 MESI / MONTHS				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE. KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING BAG/ BUSTA 1Kg - PET + ALU + PE				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L-150mm h-270mm	1,035	12,42	10	48	480
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386004697		8025386047441			






SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### SAL1000G

#### SPECIALITÀ ALIMENTARE A BASE DI SALE DI GUÉRANDE E TARTUFO ESTIVO

ENG | PREPARATION BASED ON GREY SALT FROM GUÉRANDE WITH SUMMER TRUFFLE  
FRA | PRÉPARATION À BASE DE SEL DE GUÉRANDE ET TRUFFE D'ÉTÉ  
DEU | ZUBEREITUNG AUF BASIS VON GUÉRANDE SALZ MIT SOMMERTRÜFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** Mix di sale di Guérande con Tartufo estivo. Sacchetto in alluminio.  
**PRODUCT DETAILS:** Mix of Grey salt from Guérande with summer Truffle. Aluminum bag.

	<b>DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS</b>					<b>EAN ARTICOLO</b> 8025386024695
						<b>EAN IMBALLO SECONDARIO</b> 8025386047410
						
<b>METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD</b> TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE. KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.						
<b>FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING</b> BAG/ BUSTA 1Kg - PET + ALU + PE						
<b>DIMENSIONI UNITÀ</b> L-150mm h-270mm	<b>PESO UNITÀ</b> Kg 1,035	<b>PESO CARTONE</b> Kg 12,42	<b>PEZZI PER CARTONE</b> 12	<b>CARTONI PER PALLET</b> 48	<b>PEZZI PER PALLET</b> 576	






SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### SAL1000F

#### PREPARAZIONE A BASE DI SALE FINO E TARTUFO ESTIVO

ENG | PREPARATION BASED ON FINE SALT AND SUMMER TRUFFLE  
FRA | PRÉPARATION À BASE DE SEL FIN ET DE TRUFFE D'ÉTÉ  
DEU | ZUBEREITUNG AUF BASIS VON FEINEM SALZ UND SOMMERTRÜFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** Mix di sale fino con Tartufo estivo. Sacchetto in alluminio.  
**PRODUCT DETAILS:** Mix of fine salt with summer truffle. Aluminum bag.

	<b>DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS</b>					<b>EAN ARTICOLO</b> 8025386047069
						<b>EAN IMBALLO SECONDARIO</b> 8025386047427
						
<b>METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD</b> TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE. KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.						
<b>FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING</b> BAG/ BUSTA 1Kg - PET + ALU + PE						
<b>DIMENSIONI UNITÀ</b> L-150mm h-270mm	<b>PESO UNITÀ</b> Kg 1,035	<b>PESO CARTONE</b> Kg 12,42	<b>PEZZI PER CARTONE</b> 12	<b>CARTONI PER PALLET</b> 48	<b>PEZZI PER PALLET</b> 576	



# OLI AL TARTUFO

## 04



### Oli al Tartufo / Truffle Oils

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

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



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### OLB250

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING WHITE TRUFFLE FLAVOUR  
FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE BLANCHE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE  
DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT WEISSEM TRÜFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** Olio aromatizzato al Tartufo bianco in bottiglia. Tappo a vite.  
**PRODUCT DETAILS:** White Truffle flavoured oil in bottle. Screw cap.

	<b>DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   24 MESI / MONTHS</b>				
	<b>METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD</b> TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE. KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.				
	<b>FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING</b> Bottiglia in vetro - 250ml				
<b>DIMENSIONI UNITÀ</b>	<b>PESO UNITÀ Kg</b>	<b>PESO CARTONE Kg</b>	<b>PEZZI PER CARTONE</b>	<b>CARTONI PER PALLET</b>	<b>PEZZI PER PALLET</b>
L-45mm h-218mm	0,485	6,1	12	144	1728
<b>EAN ARTICOLO</b>		<b>EAN IMBALLO SECONDARIO</b>			
8025386000811		8025386010131			



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### OLB500

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING WHITE TRUFFLE FLAVOUR  
FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE BLANCHE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE  
DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT WEISSEM TRÜFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** Olio aromatizzato al Tartufo bianco in bottiglia. Tappo a vite.  
**PRODUCT DETAILS:** White Truffle flavoured oil in bottle. Screw cap.

	<b>DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   24 MESI / MONTHS</b>				
	<b>METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD</b> TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE. KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.				
	<b>FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING</b> Bottiglia in vetro - 500ml				
<b>DIMENSIONI UNITÀ</b>	<b>PESO UNITÀ Kg</b>	<b>PESO CARTONE Kg</b>	<b>PEZZI PER CARTONE</b>	<b>CARTONI PER PALLET</b>	<b>PEZZI PER PALLET</b>
L-57mm h-267mm	0,830	5,3	6	88	528
<b>EAN ARTICOLO</b>		<b>EAN IMBALLO SECONDARIO</b>			
8025386000781		8025386010148			



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### OLB1000

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING WHITE TRUFFLE FLAVOUR  
FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE BLANCHE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE  
DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT WEISSEM TRÜFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** Olio aromatizzato al Tartufo bianco in bottiglia. Tappo a vite.  
**PRODUCT DETAILS:** White Truffle flavoured oil in bottle. Screw cap.

	<b>DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   24 MESI / MONTHS</b>				
	<b>METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD</b> TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE. KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.				
	<b>FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING</b> Bottiglia in vetro - 1000ml				
<b>DIMENSIONI UNITÀ</b>	<b>PESO UNITÀ Kg</b>	<b>PESO CARTONE Kg</b>	<b>PEZZI PER CARTONE</b>	<b>CARTONI PER PALLET</b>	<b>PEZZI PER PALLET</b>
L-69mm h-307mm	1,460	9,08	6	88	528
<b>EAN ARTICOLO</b>		<b>EAN IMBALLO SECONDARIO</b>			
8025386000798		8025386010155			





SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### OLN250

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING BLACK TRUFFLE FLAVOUR  
FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE NOIRE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE  
DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT SCHWARZEM TRÜFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** Olio aromatizzato al Tartufo nero in bottiglia. Tappo a vite.  
**PRODUCT DETAILS:** Black Truffle flavoured oil in bottle. Screw cap.

	<b>DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   24 MESI / MONTHS</b>				
	<b>METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD</b> TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE. KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.				
	<b>FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING</b> Bottiglia in vetro - 250ml				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L-45mm h-218mm	0,485	6,1	12	144	1728
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386000095		8025386010186			



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### OLN500

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING BLACK TRUFFLE FLAVOUR  
FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE NOIRE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE  
DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT SCHWARZE TRÜFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** Olio aromatizzato al Tartufo nero in bottiglia. Tappo a vite.  
**PRODUCT DETAILS:** Black Truffle flavoured oil in bottle. Screw cap.

	<b>DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   24 MESI / MONTHS</b>				
	<b>METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD</b> TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE. KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.				
	<b>FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING</b> Bottiglia in vetro - 500ml				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L-57mm h-267mm	0,830	5,3	6	88	528
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386000071		8025386010193			



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### OLN1000

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING BLACK TRUFFLE FLAVOUR  
FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE NOIRE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE  
DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT SCHWARZE TRÜFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** Olio aromatizzato al Tartufo nero in bottiglia. Tappo a vite.  
**PRODUCT DETAILS:** Black Truffle flavoured Oil in bottle. Screw cap.

	<b>DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   24 MESI / MONTHS</b>				
	<b>METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD</b> TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE. KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.				
	<b>FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING</b> Bottiglia in vetro - 1000ml				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
L-57mm h-267mm	0,830	5,3	6	88	528
EAN ARTICOLO		EAN IMBALLO SECONDARIO			
8025386046567		8025386047458			



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

**OLT250**

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING WHITE TRUFFLE FLAVOUR  
FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE BLANCHE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE  
DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT WEISSEM TRUFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** Olio aromatizzato al Tartufo bianco in lattina. Apertura facile.  
**PRODUCT DETAILS:** White Truffle flavoured Oil in can. Easy opening.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   24 MESI / MONTHS	<b>EAN ARTICOLO</b>				
		802538601269				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE. KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.	<b>EAN IMBALLO SECONDARIO</b>				
		8025386014658				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING Latta - 250ml					
<b>DIMENSIONI UNITÀ</b>	<b>PESO UNITÀ Kg</b>	<b>PESO CARTONE Kg</b>	<b>PEZZI PER CARTONE</b>	<b>CARTONI PER PALLET</b>	<b>PEZZI PER PALLET</b>	
L - 70mm W - 45mm h - 110mm	0,290	3,65	12	209	2508	



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

**OLT500**

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING WHITE TRUFFLE FLAVOUR  
FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE BLANCHE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE  
DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT WEISSEM TRUFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** Olio aromatizzato al Tartufo bianco in lattina. Apertura facile.  
**PRODUCT DETAILS:** White Truffle flavoured Oil in can. Easy opening.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   24 MESI / MONTHS	<b>EAN ARTICOLO</b>				
		8025386001276				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE. KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.	<b>EAN IMBALLO SECONDARIO</b>				
		8025386047465				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING Latta - 500ml					
<b>DIMENSIONI UNITÀ</b>	<b>PESO UNITÀ Kg</b>	<b>PESO CARTONE Kg</b>	<b>PEZZI PER CARTONE</b>	<b>CARTONI PER PALLET</b>	<b>PEZZI PER PALLET</b>	
L - 84mm W - 56mm h - 137mm	0,540	6,8	12	80	960	



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

**OLT1000**

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING WHITE TRUFFLE FLAVOUR  
FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE BLANCHE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE  
DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT WEISSEM TRUFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** Olio aromatizzato al Tartufo bianco in lattina. Apertura facile.  
**PRODUCT DETAILS:** White Truffle flavoured Oil in can. Easy opening.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   24 MESI / MONTHS	<b>EAN ARTICOLO</b>				
		8025386001283				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE. KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.	<b>EAN IMBALLO SECONDARIO</b>				
		8025386047472				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING Latta - 1000ml					
<b>DIMENSIONI UNITÀ</b>	<b>PESO UNITÀ Kg</b>	<b>PESO CARTONE Kg</b>	<b>PEZZI PER CARTONE</b>	<b>CARTONI PER PALLET</b>	<b>PEZZI PER PALLET</b>	
L - 101mm W - 69mm h - 178mm	1,040	12,9	12	48	576	



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

**OLT5000**

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING WHITE TRUFFLE FLAVOUR  
FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE BLANCHE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE  
DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT WEISSEM TRUFFEL

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** Olio aromatizzato al Tartufo bianco in lattina. Apertura facile.  
**PRODUCT DETAILS:** White Truffle flavoured Oil in can. Easy opening.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   24 MESI / MONTHS	<b>EAN ARTICOLO</b>				
		8025386003676				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE. KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.	<b>EAN IMBALLO SECONDARIO</b>				
		8025386047243				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING Latta - 5000ml					
<b>DIMENSIONI UNITÀ</b>	<b>PESO UNITÀ Kg</b>	<b>PESO CARTONE Kg</b>	<b>PEZZI PER CARTONE</b>	<b>CARTONI PER PALLET</b>	<b>PEZZI PER PALLET</b>	
L - 149mm W - 120mm h - 313mm	4,979	30,4	6	24	144	





SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### OLTN250

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING BLACK TRUFFLE FLAVOUR  
FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE NOIRE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE  
DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT SCHWARZE TRUFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Olio aromatizzato al Tartufo nero in lattina. Apertura facile.  
PRODUCT DETAILS: Black Truffle flavoured Oil in can. Easy opening.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   24 MESI / MONTHS	<b>EAN ARTICOLO</b>				
		8025386001818				
		<b>EAN IMBALLO SECONDARIO</b>				
		8025386014665				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE. KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.					
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING Latta - 250ml					
<b>DIMENSIONI UNITÀ</b>	<b>PESO UNITÀ</b>	<b>PESO CARTONE</b>	<b>PEZZI PER CARTONE</b>	<b>CARTONI PER PALLET</b>	<b>PEZZI PER PALLET</b>	
L - 70mm W - 45mm h - 110mm	0,290	3,65	12	209	2508	



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### OLTN500

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING BLACK TRUFFLE FLAVOUR  
FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE NOIRE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE  
DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT SCHWARZE TRUFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Olio aromatizzato al Tartufo nero in lattina. Apertura facile.  
PRODUCT DETAILS: Black Truffle flavoured Oil in can. Easy opening.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   24 MESI / MONTHS	<b>EAN ARTICOLO</b>				
		8025386011374				
		<b>EAN IMBALLO SECONDARIO</b>				
		8025386047137				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE. KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.					
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING Latta - 500ml					
<b>DIMENSIONI UNITÀ</b>	<b>PESO UNITÀ</b>	<b>PESO CARTONE</b>	<b>PEZZI PER CARTONE</b>	<b>CARTONI PER PALLET</b>	<b>PEZZI PER PALLET</b>	
L - 84mm W - 56mm h - 137mm	0,540	6,8	12	80	960	



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### OLTN1000

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING BLACK TRUFFLE FLAVOUR  
FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE NOIRE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE  
DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT SCHWARZE TRUFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Olio aromatizzato al Tartufo nero in lattina. Apertura facile.  
PRODUCT DETAILS: Black Truffle flavoured Oil in can. Easy opening.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   24 MESI / MONTHS	<b>EAN ARTICOLO</b>				
		8025386003591				
		<b>EAN IMBALLO SECONDARIO</b>				
		8025386047489				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE. KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.					
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING Latta - 1000ml					
<b>DIMENSIONI UNITÀ</b>	<b>PESO UNITÀ</b>	<b>PESO CARTONE</b>	<b>PEZZI PER CARTONE</b>	<b>CARTONI PER PALLET</b>	<b>PEZZI PER PALLET</b>	
L - 101mm W - 69mm h - 178mm	1,040	12,9	12	48	576	



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### OLTN5000

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

ENG | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING BLACK TRUFFLE FLAVOUR  
FRA | CONDIMENT AROMATISÉ À LA TRUFFLE NOIRE À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE  
DEU | WÜRZE AUS EXTRA NATIVES OLIVENÖL AROMATISIERT MIT SCHWARZE TRUFFEL

DETTAGLI DEL PRODOTTO: Olio aromatizzato al Tartufo nero in lattina. Apertura facile.  
PRODUCT DETAILS: Black Truffle flavoured Oil in can. Easy opening.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   24 MESI / MONTHS	<b>EAN ARTICOLO</b>				
		8025386003683				
		<b>EAN IMBALLO SECONDARIO</b>				
		8025386047496				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE. KEEP IN A COOL AND DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND HEAT.					
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING Latta - 5000ml					
<b>DIMENSIONI UNITÀ</b>	<b>PESO UNITÀ</b>	<b>PESO CARTONE</b>	<b>PEZZI PER CARTONE</b>	<b>CARTONI PER PALLET</b>	<b>PEZZI PER PALLET</b>	
L - 149mm W - 120mm h - 315mm	4,979	30,4	6	24	144	

# SOLO TARTUFO 05

## Solo Tartufo / Only Truffle

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

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





SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### E.I.100A

#### TARTUFO ESTIVO INTERO




ENG | WHOLE SUMMER TRUFFLE (Tuber aestivum Vitt.)

FRA | TRUFFE D'ÉTÉ ENTIÈRE (Tuber aestivum Vitt.)

DEU | GANZE SOMMERTRÜFFEL (Tuber aestivum Vitt.)

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** Puro Tartufo estivo intero per uso professionale. In salamoia. Vaso in vetro. Utilizzare anche il liquido di governo presente nel vaso.

**PRODUCT DETAILS:** Pure pickled summer Truffle for professional use. Glass jar. Use the brine for cooking.

	<b>DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS</b>				
	 <b>METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD</b> TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 6 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 6 DAYS.				
	 <b>FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING</b> VASO DI VETRO PESO NETTO 120g / PESO SGOCCIOLATO 100g				
<b>DIMENSIONI UNITÀ</b>	<b>PESO UNITÀ Kg</b>	<b>PESO CARTONE Kg</b>	<b>PEZZI PER CARTONE</b>	<b>CARTONI PER PALLET</b>	<b>PEZZI PER PALLET</b>
ø-68,2mm h-113mm	0,300	3,86	12	64	1728

<b>EAN ARTICOLO</b>
802538600385
<b>EAN IMBALLO SECONDARIO</b>
8025386010278



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### E.I.200A

#### TARTUFO ESTIVO INTERO




ENG | WHOLE SUMMER TRUFFLE (Tuber aestivum Vitt.)

FRA | TRUFFE D'ÉTÉ ENTIÈRE (Tuber aestivum Vitt.)

DEU | GANZE SOMMERTRÜFFEL (Tuber aestivum Vitt.)

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** Puro Tartufo estivo intero per uso professionale. In salamoia. Vaso in vetro. Utilizzare anche il liquido di governo presente nel vaso.

**PRODUCT DETAILS:** Pure pickled summer Truffle for professional use. Glass jar. Use the brine for cooking.

	<b>DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS</b>				
	 <b>METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD</b> TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 6 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 6 DAYS.				
	 <b>FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING</b> VASO DI VETRO PESO NETTO 240g / PESO SGOCCIOLATO 200g				
<b>DIMENSIONI UNITÀ</b>	<b>PESO UNITÀ Kg</b>	<b>PESO CARTONE Kg</b>	<b>PEZZI PER CARTONE</b>	<b>CARTONI PER PALLET</b>	<b>PEZZI PER PALLET</b>
ø-89,8mm h-122mm	0,525	6,70	12	64	768

<b>EAN ARTICOLO</b>
802538600392
<b>EAN IMBALLO SECONDARIO</b>
8025386010285



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

## MAE180

### TARTUFO ESTIVO MACINATO

ENG | MINCED SUMMER TRUFFLE (Tuber aestivum Vitt.)  
FRA | BRISURES DE TRUFFE D'ÉTÉ (Tuber aestivum Vitt.)  
DEU | SOMMERTRÜFFEL CREME (Tuber aestivum Vitt.)

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** Puro Tartufo estivo macinato finemente. Spalmabile. Vaso di vetro.

**PRODUCT DETAILS:** Thinly minced summer Truffle. Spreadable. Glass jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO/ GLASS JAR - 180g				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-66,8mm h-86,5mm	0,325	4,10	12	140	1680

<b>EAN ARTICOLO</b>
8 025386000316
<b>EAN IMBALLO SECONDARIO</b>
8 025386047557



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

## MAE500

### TARTUFO ESTIVO MACINATO

ENG | MINCED SUMMER TRUFFLE (Tuber aestivum Vitt.)  
FRA | BRISURES DE TRUFFE D'ÉTÉ (Tuber aestivum Vitt.)  
DEU | SOMMERTRÜFFEL CREME (Tuber aestivum Vitt.)

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** Puro Tartufo estivo macinato finemente. Spalmabile. Vaso di vetro.

**PRODUCT DETAILS:** Thinly minced summer Truffle. Spreadable. Glass jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO/ GLASS JAR - 500g				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-89,8mm h-122mm	0,785	9,84	12	64	768

<b>EAN ARTICOLO</b>
8 025386000323
<b>EAN IMBALLO SECONDARIO</b>
8 025386047564



## LMAE900



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO



### TARTUFO ESTIVO MACINATO

ENG | MINCED SUMMER TRUFFLE (Tuber aestivum Vitt.)  
FRA | BRISURES DE TRUFFE D'ÉTÉ (Tuber aestivum Vitt.)  
DEU | SOMMERTRÜFFEL CREME (Tuber aestivum Vitt.)

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

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

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING LATTINA / CAN - 900g				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-101mm h-151mm	1,150	7,2	6	84	504

<b>EAN ARTICOLO</b>
8 025386048677
<b>EAN IMBALLO SECONDARIO</b>
8 025386048684



## LMAE1000S



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO



### TARTUFO ESTIVO MACINATO IN SALAMOIA

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

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

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

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING LATTINA / CAN - 1 Kg				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-101mm h-151mm	1,250	7,8	6	84	504

<b>EAN ARTICOLO</b>
8 025386047083
<b>EAN IMBALLO SECONDARIO</b>
8 025386048691





SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### LAE180

#### LAMELLE DI TARTUFO ESTIVO

ENG | SUMMER TRUFFLE SLICES (Tuber aestivum Vitt.)  
FRA | LAMELLES DE TRUFFE D'ÉTÉ (Tuber aestivum Vitt.)  
DEU | SOMMERTRÜFFEL IN SCHEIBEN (Tuber aestivum Vitt.)

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** Lamelle di Tartufo estivo in olio. Vaso di vetro.  
**PRODUCT DETAILS:** Summer truffle slices in oil. Glass jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO / GLASS JAR PESO NETTO 180g / PESO SGOCCIOLATO 130g				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-68,2mm h-113mm	0,325	4,10	12	140	1680

<b>EAN ARTICOLO</b>	8 025386000231
<b>EAN IMBALLO SECONDARIO</b>	8 025386010476



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### LAE500

#### LAMELLE DI TARTUFO ESTIVO

ENG | SUMMER TRUFFLE SLICES (Tuber aestivum Vitt.)  
FRA | LAMELLES DE TRUFFE D'ÉTÉ (Tuber aestivum Vitt.)  
DEU | SOMMERTRÜFFEL IN SCHEIBEN (Tuber aestivum Vitt.)

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** Lamelle di Tartufo estivo in olio. Vaso di vetro.  
**PRODUCT DETAILS:** Summer truffle slices in oil. Glass jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO / GLASS JAR PESO NETTO 500g / PESO SGOCCIOLATO 350g				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-89,8mm h-122mm	0,785	9,84	12	64	768

<b>EAN ARTICOLO</b>	8 025386000262
<b>EAN IMBALLO SECONDARIO</b>	8 025386046123



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### LAE1000L

#### LAMELLE DI TARTUFO ESTIVO

ENG | SUMMER TRUFFLE SLICES (Tuber aestivum Vitt.)  
FRA | LAMELLES DE TRUFFE D'ÉTÉ (Tuber aestivum Vitt.)  
DEU | SOMMERTRÜFFEL IN SCHEIBEN (Tuber aestivum Vitt.)

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** Lamelle di Tartufo estivo in olio  
In latta di alluminio. Facile apertura.

**PRODUCT DETAILS:** Summer truffle slices in oil.  
Aluminum can. Easy open.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING LATTINA / CAN - 1Kg				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-101mm h-151mm	1,250	7,3	6	84	504

<b>EAN ARTICOLO</b>	8 025386047274
<b>EAN IMBALLO SECONDARIO</b>	8 025386047571



SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO

### LAE1000SL

#### LAMELLE DI TARTUFO ESTIVO IN SALAMOIA

ENG | SUMMER TRUFFLE SLICES - in brine (Tuber aestivum Vitt.)  
FRA | LAMELLES DE TRUFFE D'ÉTÉ - en saumure (Tuber aestivum Vitt.)  
DEU | SOMMERTRÜFFEL IN SCHEIBEN - in Sole (Tuber aestivum Vitt.)

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** Lamelle di Tartufo estivo in acqua e sale.  
In latta di alluminio. Facile apertura.

**PRODUCT DETAILS:** Summer Truffle slices in water and salt. Aluminum can. Easy open.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS				
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING LATTINA / CAN - 1Kg				
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-101mm h-151mm	1,250	7,8	6	84	503

<b>EAN ARTICOLO</b>	8 025386047014
<b>EAN IMBALLO SECONDARIO</b>	8 025386047588

# PROFESSIONAL

## INDUSTRIA

---

### Prodotti da lavorazione

La gamma dei prodotti per la lavorazione professionale è nata per rispondere alle crescenti richieste del mercato: sempre più aziende produttrici, infatti, scelgono di ampliare il proprio assortimento realizzando delle ricette speciali al Tartufo. Proprio per soddisfare questa esigenza proponiamo un ventaglio di prodotti di varia consistenza ed intensità di sapore. L'ingrediente predominante è sempre e solo il Tartufo. Per capire quale è la ricetta più adatta al proprio fabbisogno è sufficiente confrontarsi con i nostri venditori specialisti.

---

The range of products for professional processing was created to meet the growing needs of the market. In fact, more and more food companies are choosing to expand their assortment by making special truffle-based recipes. We offer a range of products of varying consistency and flavor intensity precisely to meet this demand. The predominant ingredient is always and only truffles. To find out which recipe is best suited to your needs, simply consult one of our sales specialists.







**DTE1** LIVELLO DI INTENSITÀ  
■ □ □ □ □ □ □ □ □ □

**TARTUFO ESTIVO DA LAVORAZIONE  
 CREMA, PEZZI E LAMELLE**

ENG | SUMMER TRUFFLE FOR PROCESSING - CREAM, PIECES AND SLICES  
 FRA | SAUCE À LA TRUFFE POUR TRAITEMENT - CRÈME, PIÈCES ET LAMELLES  
 DEU | SOMMERTRÜFFLE SAUCE FÜR BEHANDLUNG - CREME, STÜCKE UND SCHEIBEN

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** PRODOTTO MISTO SEMILAVORATO PER USO PROFESSIONALE  
 Pezzi di Tartufo estivo. In vaso di vetro. Non aromatizzato.

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
 Summer truffle pieces in glass jar. Without flavouring.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS					
	EAN ARTICOLO 8 0 2 5 3 8 6 0 0 6 5 1 EAN IMBALLO SECONDARIO 8 0 2 5 3 8 6 0 4 7 9 8 4					
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.					
	SENZA GLUTINE VEGETARIANO					
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO / GLASS JAR - 500g					
	DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-89,8mm h-122mm	0,785	9,84	12	64	768	



**DTE2F**  
**TARTUFO ESTIVO DA LAVORAZIONE  
 MACINATURA FINE**  
 Calibro da 2 e 3 mm

**DTE2** LIVELLO DI INTENSITÀ  
■ ■ ■ □ □ □ □ □ □ □

**TARTUFO ESTIVO DA LAVORAZIONE  
 CREMA, PEZZI E LAMELLE**

ENG | SUMMER TRUFFLE FOR PROCESSING - CREAM, PIECES AND SLICES  
 FRA | SAUCE À LA TRUFFE POUR TRAITEMENT - CRÈME, PIÈCES ET LAMELLES  
 DEU | SOMMERTRÜFFLE SAUCE FÜR BEHANDLUNG - CREME, STÜCKE UND SCHEIBEN

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** PRODOTTO MISTO SEMILAVORATO PER USO PROFESSIONALE  
 Pezzi di Tartufo estivo. In vaso di vetro.

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
 Summer truffle pieces in glass jar.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS					
	EAN ARTICOLO 8 0 2 5 3 8 6 0 0 3 3 3 1 EAN IMBALLO SECONDARIO 8 0 2 5 3 8 6 0 4 8 0 0 4					
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.					
	SENZA GLUTINE VEGETARIANO					
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING VASO VETRO / GLASS JAR - 500g					
	DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-89,8mm h-122mm	0,785	9,84	12	64	768	



**LDTE1** LIVELLO DI INTENSITÀ  
■ □ □ □ □ □ □ □ □ □

**TARTUFO ESTIVO DA LAVORAZIONE  
 CREMA, PEZZI E LAMELLE**

ENG | SUMMER TRUFFLE FOR PROCESSING - CREAM, PIECES AND SLICES  
 FRA | SAUCE À LA TRUFFE POUR TRAITEMENT - CRÈME, PIÈCES ET LAMELLES  
 DEU | SOMMERTRÜFFLE SAUCE FÜR BEHANDLUNG - CREME, STÜCKE UND SCHEIBEN

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** PRODOTTO MISTO SEMILAVORATO PER USO PROFESSIONALE  
 Pezzi di Tartufo estivo. In latta di alluminio. Non aromatizzato  
 Facile apertura.

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
 Summer truffle pieces in aluminium can. Without flavouring.  
 Easy open.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS					
	EAN ARTICOLO 8 0 2 5 3 8 6 0 4 6 7 5 8 EAN IMBALLO SECONDARIO 8 0 2 5 3 8 6 0 4 7 9 9 1					
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.					
	SENZA GLUTINE VEGETARIANO					
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING LATTINA / CAN - 1 Kg					
	DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-101mm h-151mm	1,250	7,3	6	84	504	



**LDTE2** LIVELLO DI INTENSITÀ  
■ ■ ■ ■ □ □ □ □ □ □

**TARTUFO ESTIVO DA LAVORAZIONE  
 CREMA, PEZZI E LAMELLE**

ENG | SUMMER TRUFFLE FOR PROCESSING - CREAM, PIECES AND SLICES  
 FRA | SAUCE À LA TRUFFE POUR TRAITEMENT - CRÈME, PIÈCES ET LAMELLES  
 DEU | SOMMERTRÜFFLE SAUCE FÜR BEHANDLUNG - CREME, STÜCKE UND SCHEIBEN

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** PRODOTTO MISTO SEMILAVORATO PER USO PROFESSIONALE  
 Pezzi di Tartufo estivo. In latta di alluminio.  
 Facile apertura.

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
 Summer truffle pieces in aluminium can.  
 Easy open.

	DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS					
	EAN ARTICOLO 8 0 2 5 3 8 6 0 4 6 7 6 5 EAN IMBALLO SECONDARIO 8 0 2 5 3 8 6 0 4 8 0 1 1					
	METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.					
	SENZA GLUTINE VEGETARIANO					
	FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING LATTINA / CAN - 1 Kg					
	DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET
ø-101mm h-151mm	1,250	7,3	6	84	504	



### DTE3BRI

TARTUFO ESTIVO DA LAVORAZIONE  
MACINATURA BRISURA

### DTE3F

TARTUFO ESTIVO DA LAVORAZIONE  
MACINATURA FINE  
Calibro da 2 e 3 mm

### DTE3G

TARTUFO ESTIVO DA LAVORAZIONE  
CREMA, PEZZI E LAMELLE - OLIO DI GIRASOLE

### DTE3



#### TARTUFO ESTIVO DA LAVORAZIONE CREMA, PEZZI E LAMELLE

ENG | SUMMER TRUFFLE FOR PROCESSING - CREAM, PIECES AND SLICES  
FRA | SAUCE À LA TRUFFE POUR TRAITEMENT - CRÈME, PIÈCES ET LAMELLES  
DEU | SOMMERTRUFFLE SAUCE FÜR BEHANDLUNG - CREME, STÜCKE UND SCHEIBEN

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** PRODOTTO MISTO SEMILAVORATO PER USO PROFESSIONALE  
Pezzi di Tartufo estivo. In vaso di vetro.

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Summer truffle pieces in glass jar.

<b>DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS</b>						EAN ARTICOLO <b>8 0 2 5 3 8 6 0 0 3 3 5 5</b>	
<b>METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD</b> TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.						EAN IMBALLO SECONDARIO <b>8025386046802</b>	
<b>FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING</b> VASO VETRO/ GLASS JAR - 500g						SENZA GLUTINE VEGETARIANO	
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET		
ø-89,8mm h-122mm	0,785	9,84	12	64	768		



### DTE4BRI

TARTUFO ESTIVO DA LAVORAZIONE  
MACINATURA BRISURA

### DTE4F

TARTUFO ESTIVO DA LAVORAZIONE  
MACINATURA FINE  
Calibro da 2 e 3 mm

### DTE4



#### TARTUFO ESTIVO DA LAVORAZIONE CREMA, PEZZI E LAMELLE

ENG | SUMMER TRUFFLE FOR PROCESSING - CREAM, PIECES AND SLICES  
FRA | SAUCE À LA TRUFFE POUR TRAITEMENT - CRÈME, PIÈCES ET LAMELLES  
DEU | SOMMERTRUFFLE SAUCE FÜR BEHANDLUNG - CREME, STÜCKE UND SCHEIBEN

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** PRODOTTO MISTO SEMILAVORATO PER USO PROFESSIONALE  
Pezzi di Tartufo estivo. In vaso di vetro.

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Summer truffle pieces in glass jar.

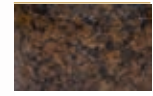
<b>DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS</b>						EAN ARTICOLO <b>8 0 2 5 3 8 6 0 0 3 3 7 9</b>	
<b>METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD</b> TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.						EAN IMBALLO SECONDARIO <b>8025386048080</b>	
<b>FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING</b> VASO VETRO/ GLASS JAR - 500g						SENZA GLUTINE VEGETARIANO	
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET		
ø-89,8mm h-122mm	0,785	9,84	12	64	768		



### LDTE3BRI



### LDTE3F



### LDTE3

LIVELLO DI INTENSITÀ



#### TARTUFO ESTIVO DA LAVORAZIONE CREMA, PEZZI E LAMELLE

ENG | SUMMER TRUFFLE FOR PROCESSING - CREAM, PIECES AND SLICES  
FRA | SAUCE À LA TRUFFE POUR TRAITEMENT - CRÈME, PIÈCES ET LAMELLES  
DEU | SOMMERTRUFFLE SAUCE FÜR BEHANDLUNG - CREME, STÜCKE UND SCHEIBEN

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** PRODOTTO MISTO SEMILAVORATO PER USO PROFESSIONALE  
Pezzi di Tartufo estivo. In latta di alluminio. Facile apertura.

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Summer truffle pieces in aluminium can. Easy open.

<b>DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS</b>						EAN ARTICOLO <b>8 0 2 5 3 8 6 0 4 6 7 8 9</b>	
<b>METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD</b> TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.						EAN IMBALLO SECONDARIO <b>8025386048035</b>	
<b>FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING</b> LATTINA / CAN - 1 Kg						SENZA GLUTINE VEGETARIANO	
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET		
ø-101mm h-151mm	1,250	7,3	6	84	504		



### LDTE4BRI



### LDTE4F



### LDTE4

LIVELLO DI INTENSITÀ



#### TARTUFO ESTIVO DA LAVORAZIONE CREMA, PEZZI E LAMELLE

ENG | SUMMER TRUFFLE FOR PROCESSING - CREAM, PIECES AND SLICES  
FRA | SAUCE À LA TRUFFE POUR TRAITEMENT - CRÈME, PIÈCES ET LAMELLES  
DEU | SOMMERTRUFFLE SAUCE FÜR BEHANDLUNG - CREME, STÜCKE UND SCHEIBEN

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** PRODOTTO MISTO SEMILAVORATO PER USO PROFESSIONALE  
Pezzi di Tartufo estivo. In latta di alluminio. Facile apertura.

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Summer truffle pieces in aluminium can. Easy open.

<b>DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY   36 MESI / MONTHS</b>						EAN ARTICOLO <b>8 0 2 5 3 8 6 0 4 6 8 5 7</b>	
<b>METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD</b> TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.						EAN IMBALLO SECONDARIO <b>8025386048097</b>	
<b>FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING</b> LATTINA / CAN - 1 Kg						SENZA GLUTINE VEGETARIANO	
DIMENSIONI UNITÀ	PESO UNITÀ Kg	PESO CARTONE Kg	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	PEZZI PER PALLET		
ø-101mm h-151mm	1,250	7,3	6	84	504		



### DTE7F

**TARTUFO ESTIVO DA LAVORAZIONE**  
MACINATURA FINE  
Calibro da 2 e 3 mm

#### DTE7



#### TARTUFO ESTIVO DA LAVORAZIONE CREMA, PEZZI E LAMELLE

ENG | SUMMER TRUFFLE FOR PROCESSING - CREAM, PIECES AND SLICES  
FRA | SAUCE À LA TRUFFE POUR TRAITEMENT - CRÈME, PIÈCES ET LAMELLES  
DEU | SOMMERTRÜFFLE SAUCE FÜR BEHANDLUNG - CREME, STÜCKE UND SCHEIBEN

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** PRODOTTO MISTO SEMILAVORATO PER USO PROFESSIONALE  
Pezzi di Tartufo estivo. In vaso di vetro.

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Summer truffle pieces in glass jar.

	<b>DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY</b>   36 MESI / MONTHS				
	<b>METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD</b> TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	<b>FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING</b> VASO VETRO/ GLASS JAR - 500g				
<b>DIMENSIONI UNITÀ</b>	<b>PESO UNITÀ Kg</b>	<b>PESO CARTONE Kg</b>	<b>PEZZI PER CARTONE</b>	<b>CARTONI PER PALLET</b>	<b>PEZZI PER PALLET</b>
ø-89,8mm	0,785	9,84	12	64	768

EAN ARTICOLO	8025386001146
EAN IMBALLO SECONDARIO	8025386048134

SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO



#### LDTE7



#### TARTUFO ESTIVO DA LAVORAZIONE CREMA, PEZZI E LAMELLE

ENG | SUMMER TRUFFLE FOR PROCESSING - CREAM, PIECES AND SLICES  
FRA | SAUCE À LA TRUFFE POUR TRAITEMENT - CRÈME, PIÈCES ET LAMELLES  
DEU | SOMMERTRÜFFLE SAUCE FÜR BEHANDLUNG - CREME, STÜCKE UND SCHEIBEN

**DETTAGLI DEL PRODOTTO:** PRODOTTO MISTO SEMILAVORATO PER USO PROFESSIONALE  
Pezzi di Tartufo estivo. In latta di alluminio. Facile apertura.

**PRODUCT DETAILS:** SEMI FINISHED MIXED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE  
Summer truffle pieces in aluminium can. Easy open.

	<b>DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL USE BY</b>   36 MESI / MONTHS				
	<b>METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVING METHOD</b> TEMPERATURA AMBIENTE / AMBIENT TEMPERATURE UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGO (+2/+4°) E CONSUMARE ENTRO 7 GIORNI. AFTER OPENING KEEP AT +2° / +4° AND CONSUME WITHIN 7 DAYS.				
	<b>FORMATI E PACKAGING / SIZE AND PACKAGING</b> LATTINA / CAN - 1 Kg				
<b>DIMENSIONI UNITÀ</b>	<b>PESO UNITÀ Kg</b>	<b>PESO CARTONE Kg</b>	<b>PEZZI PER CARTONE</b>	<b>CARTONI PER PALLET</b>	<b>PEZZI PER PALLET</b>
ø-101mm h-151mm	1,250	7,3	6	60	360

EAN ARTICOLO	8025386001177
EAN IMBALLO SECONDARIO	8025386048141

SENZA GLUTINE  
VEGETARIANO



# ALLERGENI - ALLERGEN

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

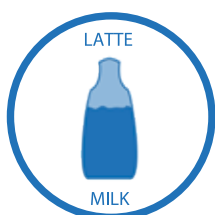
I prodotti Giuliano Tartufi Ho.re.ca contengono solo 2 tipi di allergeni: lattosio, molluschi.

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

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

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

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



LATTE

MILK

BURB165  
BURB430



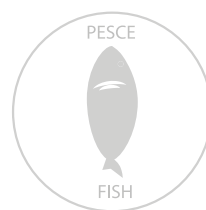
FRUTTA  
A GUSCIO

NUTS



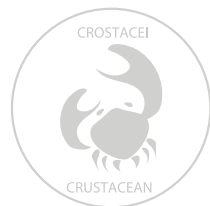
SEDANO

CELERY



PESCE

FISH



CROSTACEI

CRUSTACEAN



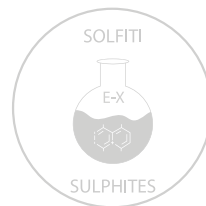
SENAPE

MUSTARD



SOIA

SOY



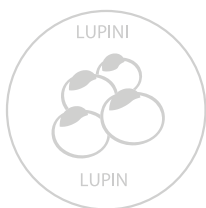
SOLFITI

SULPHITES



UOVA

EGGS



LUPINI

LUPIN



MOLLUSCHI

MOLLUSCS

SNT180  
SNT500  
LSNT1000



SESAMO

SESAME



ARACHIDI

PEANUTS



GLUTINE

GLUTEN

# ESSERE SOSTENIBILI - BE SUSTAINABLE

## SMALTIMENTO PACKAGING - PACKAGING DISPOSAL

Di seguito troverai tutte le informazioni utili e necessarie a differenziare ogni materiale di cui sono composti i nostri prodotti, sempre assicurandoti delle norme adottate dal tuo comune di residenza.

Below you will find all the useful and necessary information to differentiate each material of which our products are made, always making sure of the rules adopted by your municipality of residence.

### ◆ IMBALLO PRIMARIO ◆ FIRST PACKAGING ◆



TAPPO / CAP

C/FE91



VASO VETRO / GLASS JAR

GL70



TAPPO / CAP

C/ALU90



BOTTIGLIA / BOTTLE

GL70



TAPPO / CAP

PE HD



CONTENITORE / TUBE

PP05



BARATTOLO / CAN

FE40



BUSTA / BAG

PET  
ALU  
PE



VASCETTA / TRAY

PET



BUSTA / BAG

PET



SCATOLA / BOX

PAP20



### ◆ IMBALLO SECONDARIO ◆ SECOND PACKAGING ◆



SCATOLA / BOX

PAP20







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

