



C A T A L O G O

2 0 2 4







I NOSTRI TARTUFI



## TARTUFO FRESCO

### **DESCRIZIONE:**

*GRAZIE ALLA NOSTRA PRODUZIONE E AD UNA RETE DI CAVATORI, ESCLUSIVAMENTE ITALIANI E SELEZIONATI CON CUI COLLABORIAMO DA ANNI, SIAMO IN GRADO DI GARANTIRE SEMPRE LA DISPONIBILITÀ DEL PRODOTTO ALLA NOSTRA CLIENTELA SIA NAZIONALE CHE ESTERA AD OTTIME CONDIZIONI DI MERCATO. IL TARTUFO VIENE ACCETTATO DAL NOSTRO UFFICIO ACQUISTI SOLAMENTE DOPO IL SECONDO GIORNO DI RACCOLTA AD UN GRADO DI MATURAZIONE PERFETTO.*





## TARTUFO GELO

### **DESCRIZIONE:**

*UNA SELEZIONE DI PRIMA SCELTA, LAVATO, SPAZZOLATO E ABBATTUTO. PRONTO PER ESSERE DIRETTAMENTE LAMELLATO O GRATTATO SULLA PIETANZA SENZA DOVER ESSERE SCONGELATO. QUESTO RIDURRÀ A ZERO LA PERDITA DI PESO DEL 10% CIRCA GIORNALIERO E SARÀ SEMPRE DISPONIBILE ANCHE NEI PERIODI DI SCARSO REPERIMENTO.*

### **FORMATI - PEZZI CRT**

*SACCHETTI MINIMO DA 500 GR*



## CARPACCIO DI TARTUFO NERO ESTIVO

### **INGREDIENTI:**

TARTUFO NERO ESTIVO (TUBER AESTIVUM VITT.) MIN. 80%,  
ACQUA, OLIO DI OLIVA, OLIO DI GIRASOLE, SALE, AROMA.  
**SENZA GLUTINE, SENZA COLORANTI, SENZA CONSERVANTI.**  
**SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE.**

### **DESCRIZIONE:**

IL CARPACCIO DI TARTUFO È IL PRODOTTO TOP DI GAMMA DELLA NOSTRA LINEA. UN TARTUFO LAMELLATO IN OLIO DI OLIVA CHE PROVIENE DIRETTAMENTE DAL CUORE DEL TARTUFO, IL COSIDETTO FIORE. L'INCONFONDIBILE COLORE NOCCIOLA DELLA GLEBA E IL SUO GUSTO NON VENGONO ASSOLUTAMENTE ALTERATI IN FASE DI LAVORAZIONE. DA PROVARE ASSOLUTAMENTE SU UN BUON TAGLIO DI CARNE, SULLA PASTA, SULL'UOVO E PERCHÈ NO, OSARE SU UNA PIZZA GOURMET.

### **FORMATI - PEZZI CRT**

35 GR 12, 90 GR 12, 130 GR 12, 180 GR 12, 450 GR 6





## CREMA DI TARTUFO NERO ESTIVO

### **INGREDIENTI:**

TARTUFO NERO ESTIVO (TUBER AESTIVUM VITT.), TARTUFO BIANCHETTO (TUBER BORCHII VITT.) MIN. 80%, OLIO DI OLIVA, SALE, AROMA  
**SENZA GLUTINE, SENZA COLORANTI, SENZA CONSERVANTI.**  
**SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE..**

### **DESCRIZIONE:**

È IL RISULTATO ECCEZIONALE DELL'ACCOPPIATA DEL TARTUFO NERO ESTIVO E DEL TARTUFO BIANCHETTO. DUE VARIANTI DI TARTUFO TRITATE E INSERITE NEI VASETTI. DOPO LA LAVORAZIONE È POSSIBILE ANCORA SENTIRE LA CROCCANTEZZA DEL PERIDIO, UNA PARTICOLARITÀ CHE CI CONTRDDISTINGUE E CHE CI FA ESSERE RICERCATI DAI PIÙ IMPORTANTI PROFESSIONISTI DEL SETTORE. RACCOMANDIAMO DI UTILIZZARE IL PRODOTTO CON UN PIATTO DI PASTA O SU UN BUON TAGLIO DI CARNE.

### **FORMATI - PEZZI CRT**

50 GR 12, 80 GR 12, 100 GR 12, 180 GR 12, 500 GR 6



## TARTUFO NERO ESTIVO INTERO

### **INGREDIENTI:**

TARTUFO (TUBER AESTIVUM VITT.) MIN. 90%, ACQUA, SALE.  
**SENZA GLUTINE, SENZA COLORANTI, SENZA CONSERVANTI.**  
**SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE.**

### **DESCRIZIONE:**

IL TARTUFO NERO ESTIVO INTERO È IL FRUTTO DI UNA LAVORAZIONE BASICA DEL PRODOTTO, SEMPLICEMENTE TARTUFO LAVATO E INSERITO IN VASO CON UN PIZZICO DI ACQUA E SALE. L'ACQUA DI GOVERNO SARÀ RICCA DI SAPORE, SALI MINERALI E DEL SUO INCONFONDIBILE GUSTO. PER QUESTO MOTIVO RACCOMANDIAMO, IN FASE DI LAVORAZIONE, DI UTILIZZARE IL SUCCO DI TARTUFO ALL'INTERNO DELLA VOSTRA RICETTA. È POSSIBILE LAMELLARLO O GRATTUGGIARLO.

### **FORMATI - PEZZI CRT**

20 GR 12, 40 GR 12, 80 GR 12, 200 GR 6





## PERLE DI TARTUFO BIANCO

### **INGREDIENTI:**

ACETO BALSAMICO INVECCHIATO 60% ( ACETO DI VINO, MOSTO D'UVA CONCENTRATO, ANTIOSSIDANTE E224), PREPARATO DI TARTUFO BIANCO AL 10% (TUBER MAGNATUM, TUBER BORCHII, ACQUA, SALE, AROMA), CREMA BIANCA DI ACETO BALSAMICO 92% (SCIROPPO DI GLUCOSIO, AMIDO DI MAIS MODIFICATO, MALTODESTRINE, DESTROSI, ADDENSANTE: E415), ADDENSANTI E415, E509. CONSERVANTE: E202, AROMA DI TARTUFO BIANCO. RIVESTIMENTO: ACQUA, ADDENSANTE: E401, CONSERVANTE: E202. CONTIENE SOLFITI.

**SHELF LIFE 12 MESI DATA PRODUZIONE.**

### **DESCRIZIONE:**

IL PERLAGE DI TARTUFO È UNA SFERIFICAZIONE DI ACETO BALSAMICO INVECCHIATO E TARTUFO BIANCO.

**FORMATI - PEZZI CRT**

45 GR 6



## PERLE DI TARTUFO NERO ESTIVO

### **INGREDIENTI:**

*ACETO BALSAMICO (ACETO DI VINO, MOSTO D'UVA CONCENTRATO, COLORANTE E150D) 66%, CREMA DI ACETO BALSAMICO (ACETO BALSAMICO 92%, SCIROPPO DI GLUCOSIO, AMIDO DI MAIS MODIFICATO, MALTODESTRINE, DESTROSI, ADDENSANTE E415), AROMA DI TARTUFO NERO, ADDENSANTI: E415, E509, COLORANTE: E150D, CONSERVANTE E202. RIVESTIMENTO: ACQUA, ADDENSANTE: E401, CONSERVANTE: E202. CONTIENE SOLFITI.*

***SHELF LIFE 12 MESI DATA PRODUZIONE.***

### **DESCRIZIONE:**

*IL PERLAGE DI TARTUFO È UNA SFERIFICAZIONE DI ACETO BALSAMICO INVECCHIATO E TARTUFO NERO ESTIVO.*

### **FORMATI - PEZZI CRT**

45 GR 6













# LA NOSTRA SALSAMENTERIA



## SALSA TARTUFATA TUBER AESTIVUM VITT. 3%

### **INGREDIENTI:**

*FUNGHI COLTIVATI (CHAMPIGNON, AGARICUS BISPORUS) 70%, TARTUFO NERO ESTIVO (TUBER AESTIVUM VITT.) 3%, PANE GRATTUGGIATO, OLIO DI OLIVA, SALE, AROMA.*

**SENZA COLORANTI, SENZA CONSERVANTI.**

**SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE.**

### **DESCRIZIONE:**

*LA SALSA TARTUFATA AL 3% DI TARTUFO NERO ESTIVO UNISCE IL CARATTERISTICO SAPORE DEI FUNGHI A QUELLO PREGEVOLE DEL TARTUFO RENDENDO LA SALSA TARTUFATA UN PERFETTO CONDIMENTO. OTTIMA PER CUCINARE TANTISSIME RICETTE A BASE DI TARTUFO E FUNGHI. ECCELLENTE PER PASTA O RISO. OTTIMA ANCHE SULLA PIZZA, CARNE ARROSTO, UOVA, BRUSCHETTE E TARTINE.*

*DOSE CONSIGLIATA 20/25 GR A PERSONA*

### **FORMATI - PEZZI CRT**

500 GR 6





## SALSA TARTUFATA TUBER AESTIVUM VITT. 6%

### **INGREDIENTI:**

*FUNGHI CHAMPIGNON (AGARICUS BISPORUS), OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, TARTUFO NERO ESTIVO (TUBER AESTIVUM VITT.) 6%, NERO DI SEPIA, SALE, AROMI, SPEZIE.*

***SENZA GLUTINE, SENZA COLORANTI ARTIFICIALI, SENZA CONSERVANTI.***

***SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE.***

### **DESCRIZIONE:**

*LA SALSA TARTUFATA AL 6% DI TARTUFO NERO ESTIVO UNISCE IL CARATTERISTICO SAPORE DEI FUNGHI A QUELLO PREGEVOLE DEL TARTUFO RENDENDO LA SALSA TARTUFATA UN PERFETTO CONDIMENTO. OTTIMA PER CUCINARE TANTISSIME RICETTE, ECCELLENTE PER PASTA O RISI. OTTIMA ANCHE SULLA PIZZA, CARNE ARROSTO, UOVA, BRUSCHETTE E TARTINE. DOSE CONSIGLIATA 20/25 GR A PERSONA*

### **FORMATI - PEZZI CRT**

*120 GR 12, 500 GR 6*



## SALSA TARTUFATA EXTRA TUBER AESTIVUM VITT. 15%

### **INGREDIENTI:**

*FUNGHI COLTIVATI (AGARICUS BISPORUS), OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, SALE, AGLIO, PREZZEMOLO, TARTUFI ESTIVI (TUBER AESTIVUM VITT.) 15%, SPEZIE, AROMI. SENZA GLUTINE, SENZA COLORANTI, SENZA CONSERVANTI. SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE.*

### **DESCRIZIONE:**

*RISPETTANDO LA RICETTA ORIGINALE QUESTA SALSA È UN PRODOTTO UNICO, INFATTI LA PERCENTUALE DI TARTUFO È ALMENO DEL 15%. ESSENDO UNA PREPARAZIONE A GRANA PIÙ GRANDE SI PRESTA BENE A ESSERE UTILIZZATA ANCHE SU LAVORAZIONI PIÙ RAFFINATE E GOURMET. CONFERISCE AL PIATTO IL MERAVIGLIOSO GUSTO DEL TARTUFO RIMANENDO DELICATA E NON INVADENTE. DOSE CONSIGLIATA 20/25 GR A PERSONA.*

### **FORMATI - PEZZI CRT**

*90 GR 32, 180 GR 16, 500 GR 6*





## CREMOSA DI TARTUFO BIANCO TUBER MAGNATUM PICO 3%

### **INGREDIENTI:**

*PANNA, LATTE, BURRO, MIX DI FORMAGGI SELEZIONATI, AMIDO DI MAIS,  
LECITINA DI SOIA TARTUFO BIANCO 3%, SALE, AROMI.*

**SENZA GLUTINE, SENZA COLORANTI, SENZA CONSERVANTI.**

**SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE.**

### **DESCRIZIONE:**

*UN'ALLEATA IN CUCINA PER QUELLE RICETTE CHE RICHIEDONO UN TOCCO DI CLASSE.  
GLI INGREDIENTI SONO SELEZIONATI E BEN BILANCIATI: TARTUFO BIANCO, GRANA  
PADANO RISERVA OLTRE 20 MESI E PARMIGGIANO REGGIANO 24 MESI. ABBRACCIA  
ELEGANTEMENTE TUTTI I FORMATI DI PASTA, LA MANTECATURA RICORDA QUELLA  
DI UNA FONDUE. SI SPOSA PERFETTAMENTE CON QUALSIASI TAGLIO DI CARNE, IN  
PARTICOLAR MODO CON LA SELVAGGINA. DOSE CONSIGLIATA 20/25 GR A PERSONA.*

### **FORMATI - PEZZI CRT**

*120 GR 12, 500 GR 6*



## SALSA TARTUFATA BIANCA TUBER MAGNATUM PICO 2%

### **INGREDIENTI:**

*FUNGHI CHAMPIGNON (AGARICUS BISPORUS), PANNA DI LATTE VACCINO, MIX DI FORMAGGI SELEZIONATI, TARTUFO BIANCO (TUBER MAGNATUM PICO) 2%, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, FARINA DI GUAR, SALE, SPEZIE, AROMI. SENZA GLUTINE, SENZA COLORANTI, SENZA CONSERVANTI. SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE.*

### **DESCRIZIONE:**

*L'ELEMENTO PRINCIPALE, COME PER TUTTE LE TARTUFATE, È IL FUNGO CHAMPIGNON A CUI VIENE AGGIUNTO UN MIX DI FORMAGGI MENO STAGIONATI COME IL GRANA PADANO 12 MESI, PARMIGGIANO REGGIANO 12 MESI E PANNA DI LATTE. QUESTI INGREDIENTI PERMETTONO ALLA SALSA DI ESSERE PIÙ CREMOSA E ABBINABILE A SVARIATE PREPARAZIONI CULINARIE, OTTIMA CON LA CARNE O UOVA, GUSTOSA CON LA PASTA, TARTINE E PIZZA. DOSE CONSIGLIATA 20/25 GR A PERSONA.*

### **FORMATI - PEZZI CRT**

*120 GR 12, 500 GR 6*





## PESTO GENOVESE E TARTUFO TUBER AESTIVUM VITT. 6%

### **INGREDIENTI:**

*OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, TARTUFO NERO ESTIVO (TUBER AESTIVUM VITT.) 6%,  
BASILICO GENOVESE DOP, FORMAGGIO VEGETARIANO (LATTE, SALE, CAGLIO VEGETALE)  
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, ANACARDI, SPEZIE, SALE, ANTIOSSIDANTE E300, AROMI.*

**SENZA GLUTINE, SENZA COLORANTI, SENZA CONSERVANTI.**

**SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE.**

### **DESCRIZIONE:**

*OLTRE CHE PER LA PREPARAZIONE DELLA PASTA, IL NOSTRO PESTO VIENE UTILIZZATO  
MOLTISSIMO PER PIETANZE A BASE DI PESCE. DIVENTA IL PROTAGONISTA SU INSALATE  
DI POLPO E PATATE, SU FILETTI DI ORATA, LASAGNE AL PESTO E GAMBERETTI O SU UNA  
CLASSICA CAPRESE. IL BASILICO DOP GENOVESE NON HA BISOGNO DI ESSERE  
ELOGIATO, FIGURIAMOCI ACCOMPAGNARE QUESTA ECCELLENZA CON IL NOSTRO  
TARTUFO NELLA PERCENTUALE DEL 6%. DOSE CONSIGLIATA 20/25 GR A PERSONA.*

### **FORMATI - PEZZI CRT**

*120 GR 12, 500 GR 6*



## CREMA DI OLIVE NERE E TARTUFO TUBER AESTIVUM VITT. 6%

### **INGREDIENTI:**

*OLIVE NERE, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, TARTUFO NERO ESTIVO (TUBER AESTIVUM VITT.) 6%, SALE, AROMI, SPEZIE.*

**SENZA GLUTINE, SENZA COLORANTI, SENZA CONSERVANTI.**

**SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE.**

### **DESCRIZIONE:**

*LA CREMA DI OLIVE NERE E TARTUFO UNISCE IL SAPORE FORTE E INTENSO DELLE OLIVE NERE CON QUELLO DELICATO DEL TARTUFO NERO ESTIVO AL 6%, RESTITUENDO AL PALATO UN GUSTO UNICO. PUÒ ESSERE UTILIZZATA COME BASE PER BRUSCHETTE, TARTINE, TRAMEZZINI, PIZZA E FOCACCIA, PER CONDIRE PASTA E RISOTTI. DOSE CONSIGLIATA 20/25 GR A PERSONA.*

### **FORMATI - PEZZI CRT**

*120 GR 12, 500 GR 6*





## CREMA DI FUNGHI PORCINI E TARTUFO TUBER AESTIVUM VITT. 6%

### **INGREDIENTI:**

FUNGHI PORCINI (*BOLETUS EDULIS*), FUNGHI CHAMPIGNON (*AGARICUS BISPORUS*), OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, TARTUFO NERO ESTIVO (*TUBER AESTIVUM VITT.*) 6%, SALE, AROMI.

**SENZA GLUTINE, SENZA COLORANTI, SENZA CONSERVANTI.**

**SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE.**

### **DESCRIZIONE:**

UN CLASSICO DEL NOSTRO ASSORTIMENTO E PERFETTO CONNUBIO TRA I DUE RE INDISCUSSI DEL BOSCO, IL PORCINO E IL TARTUFO! LA CREMA DI PORCINI E TARTUFO NERO ESTIVO AL 6% È UNA SALSINA SENZA ETÀ, VERSATILE E UTILIZZABILE IN QUALSIASI RICETTA. PUÒ ESSERE UTILIZZATA COME BASE PER BRUSCHETTE, TARTINE, TRAMEZZINI, PIZZA E FOCACCIA, PER CONDIRE PASTA E RISOTTI. OTTIMA SULLA CARNE. DOSE CONSIGLIATA 20/25 GR A PERSONA.

### **FORMATI - PEZZI CRT**

120 GR 12, 500 GR 6



## CREMA DI CARCIOFI E TARTUFO TUBER AESTIVUM VITT. 6%

### **INGREDIENTI:**

CARCIOFI, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, TARTUFO NERO ESTIVO (TUBER AESTIVUM VITT.) 6%, SALE, SPEZIE, AROMI.

**SENZA GLUTINE, SENZA COLORANTI, SENZA CONSERVANTI.**

**SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE.**

### **DESCRIZIONE:**

UNA CREMA DECISA E DELICATA ALLO STESSO TEMPO, IL TIPICO SAPORE DEL TARTUFO NERO ESTIVO AL 6% ACCOSTATO ALL'INGREDIENTE PRINCIPE DELLA NOSTRA CUCINA MEDITERRANEA, IL CARCIOFO. PUÒ ESSERE UTILIZZATA COME BASE PER BRUSCHETTE, TARTINE, TRAMEZZINI, PIZZA E FOCACCIA, PER CONDIRE PASTA E RISOTTI. DOSE CONSIGLIATA 20/25 GR A PERSONA.

### **FORMATI PEZZI CRT**

120 GR 12, 500 GR 6





## CREMA DI PORCINO

### **INGREDIENTI:**

*FUNGHI PORCINI 90% (BOLETUS EDULIS ) OLIO DI OLIVA, ACQUA, PANE GRATTUGGIATO, SALE, PREPARATO PER BRODO SENZA GLUTAMMATO. SENZA COLORANTI, SENZA CONSERVANTI. SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE.*

### **DESCRIZIONE:**

*I FUNGHI CHE PER ECCELLENZA SONO ALLA BASE DELLA NOSTRA TRADIZIONE CULINARIA SONO IL TARTUFO ED IL PORCINO. IN QUESTO CASO PARLIAMO DI UNA CREMA DI SOLO PORCINO PURA. UNA DELIZIA CHE RIESCE A SODDISFARE ANCHE I PALATI PIÙ ESIGENTI. UN PRODOTTO CHE PUÒ ESSERE UTILIZZATO COME SALSA D'ACCOMPAGNAMENTO INSIEME AL PORCINO FRESCO PER UN OTTIMO PRIMO PIATTO, OPPURE DA SOLA COME PROTAGONISTA SU BRUSCHETTE, TARTINE, PIZZA E COME FARCITURA DI PASTE RIPIENE. DOSE CONSIGLIATA 20/25 GR A PERSONA.*

### **FORMATI PEZZI CRT**

80 GR 12, 180 GR 12, 500 GR 6







# I NOSTRI CONDIMENTI



## ORO BIANCO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AL TARTUFO

### **INGREDIENTI:**

*OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, AROMI, TARTUFO BIANCHETTO  
(TUBER BORCHII VITT) 1%.*

**SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE.**

### **DESCRIZIONE:**

*DELICATO CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE E TARTUFO BIANCHETTO. GRAZIE AL SUO GUSTO PIENO E DURATURO È IDEALE PER ARRICCHIRE OGNI PIETANZA, PARTICOLARMENTE INDICATO PER PASTA, RISOTTI, CARPACCI DI CARNE E PESCE, UOVA E INSALATE. ALL'INTERNO DI OGNI BOTTIGLIA È PRESENTE IL COSIDDETTO TESTIMONE, PICCOLE SCAGLIE DI TARTUFO CHE ARRICCHISCONO ANCOR PIÙ IL PRODOTTO.*

### **FORMATI - PEZZI CRT**

*100 ML 12, 250 ML 6*





## ORO NERO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AL TARTUFO

### **INGREDIENTI:**

*OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, AROMI, TARTUFO NERO ESTIVO  
(TUBER AESTIVUM VITT) 1%.*

**SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE.**

### **DESCRIZIONE:**

*DELICATO CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE E TARTUFO NERO ESTIVO. GRAZIE AL SUO GUSTO PIENO E DURATURO È IDEALE PER ARRICCHIRE OGNI PIETANZA, PARTICOLARMENTE INDICATO PER PASTA, RISOTTI, CARPACCI DI CARNE E PESCE, UOVA E INSALATE. ALL'INTERNO DI OGNI BOTTIGLIA È PRESENTE IL COSIDDETTO TESTIMONE, PICCOLE SCAGLIE DI TARTUFO CHE ARRICCHISCONO ANCOR PIÙ IL PRODOTTO.*

### **FORMATI - PEZZI CRT**

100 ML 12, 250 ML 6



## CREMA DI ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP AL TARTUFO BIANCO

### **INGREDIENTI:**

*SUCCO D'UVA CONCENTRATO, ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP 20% (ACETO DI VINO, MOSTO D'UVA CONCENTRATO, COLORANTE CARAMELLO E1500), AMIDO DI MAIS MODIFICATO, AROMI.*

***SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE.***

### **DESCRIZIONE:**

*LA CREMA DI ACETO BALSAMICO IGP "INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA" DI MODENA AL TARTUFO BIANCO È UN CONDIMENTO CHE OLTRE AD ESALTARE IL GUSTO DI CARNE, PESCE, INSALATE, È UN'OTTIMA FINITURA PER VALORIZZARE E DONARE A MOLTI PIATTI UN TOCCO CREATIVO. OTTIMA ANCHE SULLA FRUTTA FRESCA E SUI DOLCI.*

### **FORMATI - PEZZI CRT**

*250 ML 6*





## MAGIA DI TARTUFO CONDIMENTO A BASE DI TARUFI E FUNGHI IN POLVERE

### **INGREDIENTI:**

*SALE, FECOLA DI PATATE, FARINA DI RISO, FARINA DI CARRUBE,  
TARUFO NERO ESTIVO (TUBER AESTIVUM VITT.) ESSICCATO 5%,  
FUNGHI CHAMPIGNON (AGARICUS BISPORUS) ESSICCATI, AROMI.*

***SHELF LIFE 12 MESI DATA PRODUZIONE.***

### **DESCRIZIONE:**

*CONDIMENTO IN POLVERE CON AUTENTICO TARTUFO NERO ESTIVO  
ESSICCATO, INSAPORITORE UNICO, PRODOTTO MOLTO VERSATILE.  
DA UTILIZZARE COME UNA SPEZIA DIRETTAMENTE SUI PIATTI. OTTIMO  
SULLA PASTA, RISOTTO, CARNI E PESCE, ZUPPE, VERDURE, UOVA.  
ECCELLENTE SULLE PATATE AL FORNO E SUL POLLO ALLA GRIGLIA.*

### **FORMATI - PEZZI CRT**

*30 GR 6, 50 GR 6*



## BURRO TARTUFATO

### **INGREDIENTI:**

*BURRO 93,5% (LATTE), TARTUFO BIANCHETTO 5% (TUBER BORCHII),  
AROMA, TARTUFO BIANCO 0,5 (TUBER MAGNATUM PICO)*

***SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE.***

### **DESCRIZIONE:**

*IL BURRO AL TARTUFO BIANCO È UN OTTIMO CONDIMENTO DA UTILIZZARE  
IN SOSTITUZIONE DEL CLASSICO BURRO DA CUCINA. SAPORE DELICATO E  
VERSATILE, ADATTO A TUTTE LE PREPARAZIONI DALLE PIÙ SEMPLICI A QUELLE  
PIÙ COMPLESSE. LA LUNGA CONSERVAZIONE PERMETTE UNA SHELF LIFE  
DI 36 MESI DATA PRODUZIONE.*

### **FORMATI - PEZZI CRT**

**80 GR 12, 430 GR 6**













# PASTA, SALUMI E FORMAGGI



## CASARECCE AL TARTUFO

### **INGREDIENTI:**

*SEMOLA DI GRANO DURO, TARTUFO 2% (TUBER AESTIVUM VITT.), ACQUA  
SHELF LIFE 24 MESI DATA PRODUZIONE.*

### **DESCRIZIONE:**

*LE CASARECCE AL TARTUFO SONO FACILI E VELOCI DA CUCINARE,  
UN GUSTO INTENSO E CORPOSO CHE SAPRÀ CONQUISTARE OGNI PALATO.*

### **FORMATI - PEZZI CRT**

*500 GR 12*





## CASARECCE TARTUFO E PORCINI SENZA GLUTINE

### **INGREDIENTI:**

*PASTA (FARINA DI MAIS E RISO) 97%, FUNGHI PORCINI (BOLETUS EDULIS), TARTUFO 1% (TUBER AESTIVUM VITT), PREZZEMOLO, ERBA CIPOLLINA, AGLIO, AROMA DI TARTUFO.  
**SHELF LIFE 24 MESI DATA PRODUZIONE.***

### **DESCRIZIONE:**

*SONO PERFETTE PER L'ALIMENTAZIONE DI CELIACI E VEGANI, OTTIMA RESA E CONSISTENZA ANCHE DOPO LA COTTURA. PUOI GUSTARLE SEMPLICEMENTE CON UN FILO D'OLIO O UNA NOCE DI BURRO E UNA SPOLVERATA DI PEPE, IL LORO PROFUMO INEBRIERÀ LA TUA CUCINA.*

### **FORMATI - PEZZI CRT**

250 GR 12



## FETTUCCINE ALL'UOVO E TARTUFO

### **INGREDIENTI:**

*SEMOLA DI GRANO DURO, UOVA (20%), TARTUFO 2% (TUBER AESTIVUM VITT.), ACQUA, AROMI.*

***SHELF LIFE 24 MESI DATA PRODUZIONE.***

### **DESCRIZIONE:**

*LE FETTUCCINE ALL'UOVO, UN CLASSICO DELLA CUCINA ITALIANA E NEL MONDO. **BoscoRe** HA UNITO QUESTA ECCELLENZA AL TARTUFO IN PUREZZA INSERENDOLO DIRETTAMENTE NELL'IMPASTO DELLE FETTUCCINE, DANDO VITA AD UN VERO E PROPRIO CAPOLAVORO.*

### **FORMATI - PEZZI CRT**

*500 GR 12*





## MALTAGLIATI AL TARTUFO

### **INGREDIENTI:**

SEMOLA DI GRANO DURO, TARTUFO 2%  
(TUBER AESTIVUM VITT.), ACQUA.

**SHELF LIFE 24 MESI DATA PRODUZIONE.**

### **DESCRIZIONE:**

UN FORMATO DI PASTA DIFFICILE DA TROVARE MA CHE SI È RIVELATO UNO DEI PRODOTTI DELLA LINEA PIÙ RICHIESTO E VENDUTO. IDEALE PER CHI VUOLE UN PRIMO PIATTO CLASSICO E DAI SAPORI DI UN TEMPO CON L'AGGIUNTA DEL TARTUFO NERO ESTIVO. CONSIGLIATI CON LEGUMI, IN BRODO O PER UNA ZUPPA DI PESCE.

### **FORMATI - PEZZI CRT**

500 GR 12



## POLENTA AL TARTUFO

### **INGREDIENTI:**

*POLENTA COTTURA RAPIDA 98%, FUNGHI PORCINI (BOLETUS EDULIS), TARTUFO 0.15% (TUBER AESTIVUM VITT.), PREZZEMOLO, ERBA CIPOLLINA, AROMA DI TARTUFO, AGLIO.*

***SHELF LIFE 24 MESI DATA PRODUZIONE.***

### **DESCRIZIONE:**

*LA VELOCITÀ DI COTTURA DELLA POLENTA Istantanea È DI POCHI MINUTI, MA IL RISULTATO SUPERERÀ OGNI ASPETTATIVA. LA STORIA DI UN PIATTO POVERO ARRICCHITO NEL GUSTO GRAZIE AL TARTUFO NERO ESTIVO E DEI FUNGHI PORCINI.*

### **FORMATI - PEZZI CRT**

*300 GR 12*





## RISOTTO AL TARTUFO E PORCINI

### **INGREDIENTI:**

*RISO CARNAROLI 98%, FUNGHI PORCINI (BOLETUS EDULIS) 2.6%, TARTUFO 1% (TUBER AESTIVUM VITT.), ERBA CIPOLLINA, PREZZEMOLO, AGLIO, AROMA.*  
**SHELF LIFE 24 MESI DATA PRODUZIONE.**

### **DESCRIZIONE:**

*UN GUSTOSO RISOTTO FACILE E VELOCE DA PREPARARE MA CHE VI GARANTIRÀ UN RISULTATO ECCELLENTE. GLI INGREDIENTI SELEZIONATI CHE COMPONGONO QUESTA CONFEZIONE SONO RISO CARNAROLI ALTA QUALITÀ SUPERFINO, PORCINI E TARTUFO NERO ESTIVO.*

### **FORMATI - PEZZI CRT**

300 GR 12



## SALSICCIA AL TARTUFO CORTA

### **INGREDIENTI:**

*CARNE DI SUINO, SALE, PEPE, DESTROSIO, SACCAROSIO, TARTUFO, SPEZIE, ANTIOSSIDANTI: E301, CONSERVANTI: E252*

***SHELF LIFE 9 MESI DATA PRODUZIONE.***

### **DESCRIZIONE:**

*LA SALSICCIA CORTA AL TARTUFO È IL RISULTATO DELLA LAVORAZIONE DELLA CARNE DI SUINO UNITA AL TARTUFO NERO ESTIVO. CONFEZIONATA SOTTOVUOTO PER MANTENERE INALTERATO IL SAPORE E LA FRESCHEZZA. OTTIMA PER ANTIPASTI E APERITIVI DI QUALITÀ.*

### **FORMATI - PEZZI CRT**

*200 GR CA.*





## SALSICCIA AL TARTUFO LUNGA

### **INGREDIENTI:**

*CARNE DI SUINO, SALE, PEPE, DESTROSI, SACCAROSIO, TARTUFO, SPEZIE, ANTIOSSIDANTI: E301, CONSERVANTI: E252  
SHELF LIFE 9 MESI DATA PRODUZIONE.*

### **DESCRIZIONE:**

*LA SALSICCIA LUNGA AL TARTUFO È IL RISULTATO DELLA LAVORAZIONE DELLA CARNE DI SUINO UNITA AL TARTUFO NERO ESTIVO. CONFEZIONATA SOTTOVUOTO PER MANTENERE INALTERATO IL SAPORE E LA FRESCHEZZA. OTTIMA PER ANTIPASTI E APERITIVI DI QUALITÀ.*

### **FORMATI - PEZZI CRT**

*100 GR CA.*



## PECORINO AL TARTUFO

### **INGREDIENTI:**

LATTE OVINO E BOVINO PASORIZZATI, MISCELA DI TARTUFO NERO ESTIVO 3% (TUBER AESTIVUM VITT.), ACQUA, SALE, AROMA), CAGLIO, SALE.

**SHELF LIFE 9 MESI DATA PRODUZIONE.**

### **DESCRIZIONE:**

IL PECORINO AL TARTUFO È SOTTOPOSTO AD UNA STAGIONATURA MEDIA, SI PRESENTA CON PASTA MORBIDA ED UN PROFUMO INTENSO, CHE BEN SI PRESTA A SFIZIOSI ABBINAMENTI CHE PERMETTERANNO DI REALIZZARE RICETTE E ANTIPASTI DI PREGEVOLE QUALITÀ. CONFEZIONATA SOTTOVUOTO PER MANTENERE INALTERATO IL SAPORE E LA FRESCHEZZA.

### **FORMATI - PEZZI CRT**

350 GR CA.





## CACIOTTA DI BUFALA AL TARTUFO

### **INGREDIENTI:**

LATTE DI BUFALA, TARTUFO NERO ESTIVO 0.4%  
(TUBER AESTIVUM VITT.), SALE, CAGLIO.  
**SHELF LIFE 9 MESI DATA PRODUZIONE.**

### **DESCRIZIONE:**

LA CACIOTTA DI BUFALA E TARTUFO È UN FORMAGGIO INNOVATIVO, SI DISTINGUE PER IL SUO SAPORE DELICATO E GRADEVOLE CON RETROGUSTO LEGGERMENTE ACIDULO TIPICO DEL LATTE DI BUFALA, L'AGGIUNTA DEL TARTUFO NE ESALTA ANCOR PIÙ IL SUO SAPORE. LA CACIOTTA DI BUFALA È PRODOTTA CON LATTE DI BUFALA, FERMENTI LATTICI, CAGLIO E SALE. OTTIMA PER RICETTE SFIZIOSE, PER ANTIPASTI E APERITIVI DI QUALITÀ. CONFEZIONATA SOTTOVUOTO PER MANTENERE INALTERATO IL SAPORE E LA FRESCHEZZA.

### **FORMATI - PEZZI CRT**

150 GR CA.

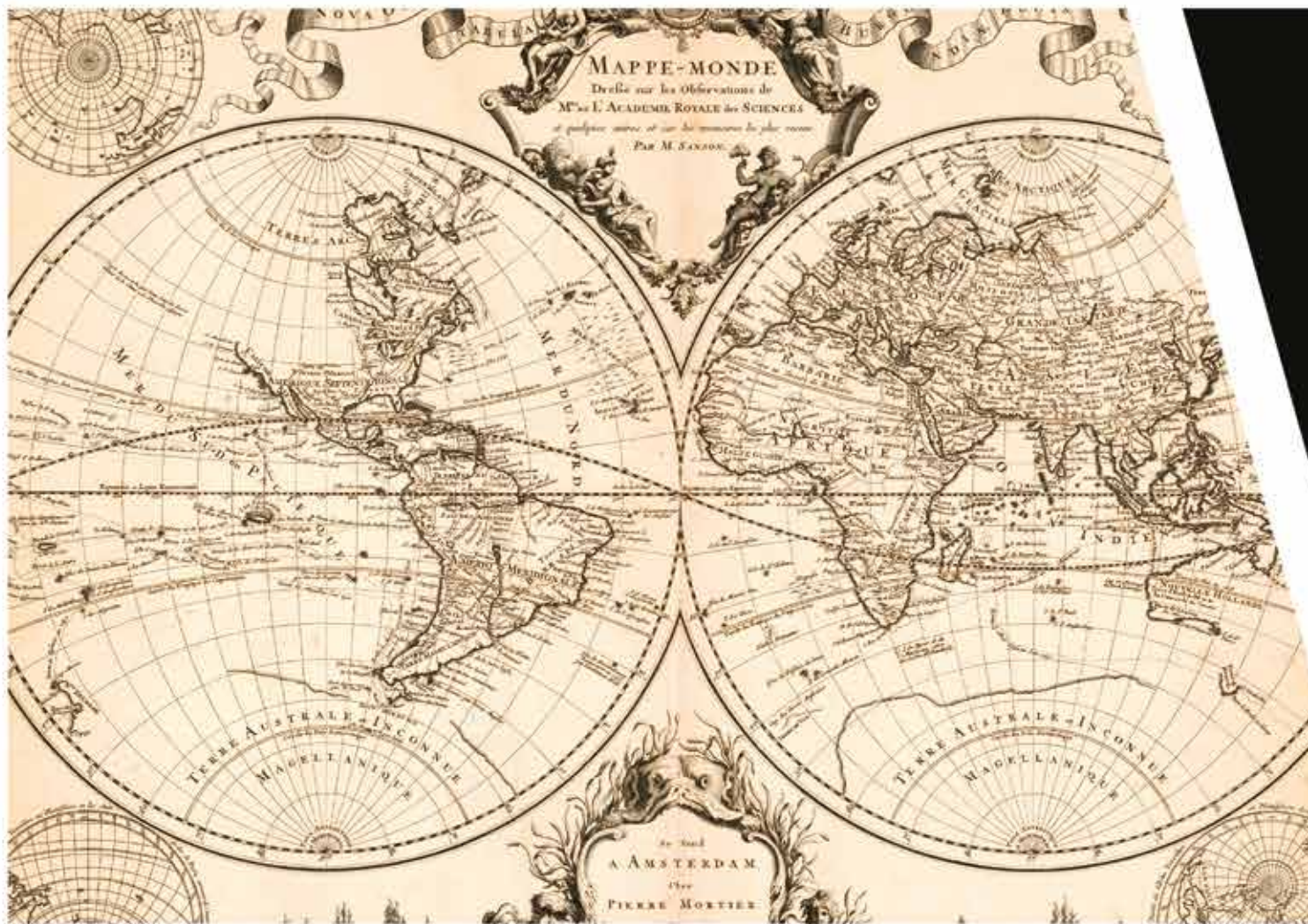






# CHUTNEY MIELE E COMPOSTE PER SALUMI E FORMAGGI





## ORIGINE E STORIA

*I CHUTNEY SONO ORIGINARI DELL'ASIA MERIDIONALE E ADOTTATI IN EUROPA GIÀ DALLA FINE DEL '700.*

*OGGI VENGONO UTILIZZATI IN TUTTO IL MONDO E OGNI PAESE LI HA REINTERPRETATI E NE HA PROPOSTO UNA PROPRIA VERSIONE.*

*È UN CONDIMENTO MOLTO VERSATILE GRAZIE AGLI INGREDIENTI CHE VENGONO UTILIZZATI PER LA SUA PREPARAZIONE. SI PRESENTA COME UNA SALSA DALLA CONSISTENZA UN PÒ GELATINOSA, DAL SAPORE AGRODOLCE CHE PUÒ ESSERE PIÙ O MENO PICCANTE. LA BASE DELLA RICETTA PREVEDE L'UTILIZZO DI FRUTTA O VERDURA (O ENTRAMBE) ESALTATO DA UN MIX DI SPEZIE ESOTICHE.*

*OGGI FANNO PARTE DELLA NOSTRA CULTURA E CONSISTONO IN SALSE D'ACCOMPAGNAMENTO PER PIATTI A BASE DI SALUMI, FORMAGGI, CARNE, VERDURE E RISO.*





## CHUTNEY DI ANANAS E PEPE ROSA

### **INGREDIENTI:**

ANANAS 40%, ZUCCHERO DI CANNA 28%, MELE, SUCCO DI LIMONE, PEPE ROSA 1%, PEPERONCINO FRANTUMATO.

**SENZA COLORANTI, SENZA CONSERVANTI. SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE.**

### **DESCRIZIONE:**

DAGLI STATI UNITI, PIÙ PRECISAMENTE DA QUELLI DEL SUD, RIPORTIAMO LA RICETTA DI UN CLASSICO DELLA CUCINA CARAIBICA. L'ANANAS DOLCE E I GRANI DI PEPE ROSA SCHIACCIATI A MORTAIO RENDONO QUESTO CHUTNEY UNA PREPARAZIONE RICCA DI FRESCHEZZA E DI GUSTO. OTTIMO IN ABBINAMENTO CON I SALUMI, IMPAREGGIABILE CON I FORMAGGI SIA FRESCHI CHE STAGIONATI ED ECCELLENTE CON LA CARNE ALLA BRACE. DA PROVARE IN ESTATE COME CONDIMENTO DI FRESCHE INSALATONE MISTE, ANCHE CON AGGIUNTA SIA DI CARNE CHE DI PESCE.

**FORMATI - PEZZI CRT**

200 GR 12



## CHUTNEY DI MELA, CANNELLA E PEPERONCINO

### **INGREDIENTI:**

MELE 60%, ZUCCHERO 34%, UVETTA 2%, PINOLI 0,8%,  
BRANDY, CANNELLA 0,4%, PEPERONCINO 0,2%.

**SENZA COLORANTI, SENZA CONSERVANTI.**

**SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE.**

### **DESCRIZIONE:**

DIRETTAMENTE DAGLI USA, E PIÙ PRECISAMENTE DA LOS ANGELES, QUESTA È UNA RICETTA CHE È STATA FORMULATA DURANTE UN SUMMIT DI CHEFS E OPERATORI DEL SETTORE DI FRONTE LA SPIAGGIA DI MALIBÙ. VOLEVAMO RIPORTARE I CLASSICCI DELLA CUCINA AMERICANA DIRETTAMENTE SULLE NOSTRE TAVOLE E IL RISULTATO È STATO CENTRATO. DA PROVARE IN ABBINAMENTO CON SALUMI, FORMAGGI SIA FRESCI CHE STAGIONATI, OTTIMA SULLA CARNE ALLA BRACE. IL PEPERONCINO SERVE A DARE UN PO' DI BRIO, MA È MOLTO DELICATO E ASSOLUTAMENTE NON INVADENTE.

### **FORMATI - PEZZI CRT**

200 GR 12





## CHUTNEY DI CIPOLLE CARAMELLATE

### **INGREDIENTI:**

*CIPOLLE (46%), ZUCCHERO (35,5%), ACETO DI VINO, SALE, SPEZIE.  
SENZA COLORANTI, SENZA CONSERVANTI.  
SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE.*

### **DESCRIZIONE:**

*IL NOSTRO CHUTNEY DI CIPOLLA CARAMELLATA È A DIR POCO SUBLIME.  
DA PROVARE IN ABBINAMENTO A FORMAGGI STAGIONATI ED ERBORINATI,  
COME BASE PER PANINI CON CARNE SAPORITA, PER ESEMPIO CON IL  
PULLED PORK RAGGIUNGE IL SUO APICE. LA SUA VERSATILITÀ E  
DELICATEZZA SAPRÀ CONQUISTARE ANCHE GLI CHEFS PIÙ ESIGENTI.*

### **FORMATI PEZZI CRT**

210 GR 12



## MIELE AL TARTUFO

### **INGREDIENTI:**

MIELE MILLEFIORI (MIN.90%), BRANDY, TARTUFO NERO (TUBER AESTIVUM VITT.) 3%, AROMA.

**SENZA COLORANTI, SENZA CONSERVANTI. SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE.**

### **DESCRIZIONE:**

LA COMBINAZIONE DEL MIELE MILLEFIORI E IL TARTUFO NERO ESTIVO È UN ACCOSTAMENTO ORIGINALE E STRAORDINARIO. QUESTO CONNUBIO, INFATTI, RENDE QUESTA PREPARAZIONE UNA DELIZIA CULINARIA UNICA, ELEGANTE E DELICATA. DA PROVARE ASSOLUTAMENTE CON I FORMAGGI CLASSICI STAGIONATI COME PARMIGIANO REGGIANO, GRANA PADANO, PECORINO, CASTELMAGNO O CON FORMAGGI ERBORINATI. CONSIGLIAMO FETTA DI PANE BRUSCHETTATO CON RICOTTA DI PECORA, MIELE AL TARTUFO E GHERIGLI DI NOCI...

### **FORMATI - PEZZI CRT**

120 GR 12, 250 GR 12, 450 GR 6





## CONFETTURA EXTRA DI PERE CON TARTUFO

### **INGREDIENTI:**

*PERA 50%, ZUCCHERO, TARTUFO NERO (TUBER AESTIVUM VITT.) 8%, SOSTANZA GELIFICANTE: (PECTINA DI FRUTTA), REGOLATORE DI ACIDITÀ: ACIDO CITRICO, AROMA. SENZA COLORANTI, SENZA CONSERVANTI. SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE.*

### **DESCRIZIONE:**

*SEMPLICEMENTE GRAZIE ALLA METICOLOSA E ATTENTA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME E DELLA MIGLIORE FRUTTA SCELTA CHE SIAMO RIUSCITI A REALIZZARE QUESTO MERAVIGLIOSO PRODOTTO. LA DOLCEZZA E LA RAFFINATEZZA DELLA PERA ABBINATA AL PREGIATO TARTUFO NERO ESTIVO 8% HANNO DATO VITA ALLA NOSTRA CONFETTURA EXTRA DI PERE E TARTUFO. È IDEALE NEGLI APERITIVI PER DEGUSTARE FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA ED ERBORINATI. OTTIMA CON LA RICOTTA DI PECORA, IMPECCABILE PER LA PREPARAZIONE DI DOLCI E DESSERT RAFFINATI.*

**FORMATI - PEZZI CRT**

110 GR 6









# LE NOSTRE CONFETTURE



## CONFETTURA DI MELAGRANA

### **INGREDIENTI:**

MELAGRANA 66%, ZUCCHERO, SUCCO DI LIMONE.

**SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE.**

**SENZA COLORANTI, SENZA CONSERVANTI, SENZA PECTINA AGGIUNTA**

### **CONSIGLI D'USO:**

UTILIZZARE QUESTA CONFETTURA SPALMATA SUL PANE O FETTE BISCOTTATE, OTTIMA COME FARCITURA DI CROSTATE O RIPIENO PER DOLCI. ECCEZIONALE IN ABBINAMENTO CON I FORMAGGI. GUSTOSA E FRESCA PER INSALATE DI FRUTTA E VERDURA.

### **FORMATI - PEZZI CRT**

200 GR 12





## CONFETTURA DI PERE LIMONE E NOCI

### **INGREDIENTI:**

PERE 50%, ZUCCHERO, LIMONI 7%, NOCI 6%.

FRUTTA UTILIZZATA: 125 GR DI PERE, 14 GR DI LIMONI PER 100 GR  
DI PRODOTTO FINITO, 6% NOCI NEGLI INGREDIENTI

**SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE.**

**SENZA COLORANTI, SENZA CONSERVANTI, SENZA PECTINA AGGIUNTA**

### **CONSIGLI D'USO:**

UTILIZZARE QUESTA CONFETTURA SPALMATA SUL PANE O FETTE BISCOTTATE,  
OTTIMA COME FARCITURA DI CROSTATE O RIPIENO PER DOLCI. ECCEZIONALE  
IN ABBINAMENTO CON I FORMAGGI. GUSTOSA E FRESCA PER INSALATE  
DI FRUTTA E VERDURA

**FORMATI - PEZZI CRT**

200 GR 12



## CONFETTURA DI SAMBUCO

### **INGREDIENTI:**

SAMBUCO 66%, ZUCCHERO 33%, SUCCO DI LIMONE.

FRUTTA UTILIZZATA: 114 GR PER 100 GR DI PRODOTTO FINITO

**SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE.**

**SENZA COLORANTI, SENZA CONSERVANTI, SENZA PECTINA AGGIUNTA**

### **CONSIGLI D'USO:**

UTILIZZARE QUESTA CONFETTURA SPALMATA SUL PANE  
O FETTE BISCOTTATE, OTTIMA COME FARCITURA  
DI CROSTATE O RIPIENO PER DOLCI. ECCEZIONALE  
IN ABBINAMENTO CON I FORMAGGI. GUSTOSA  
E FRESCA PER INSALATE DI FRUTTA E VERDURA.

### **FORMATI - PEZZI CRT**

200 GR 12





## CONFETTURA DI CAROTE E ARANCE

### **INGREDIENTI:**

CAROTE (42%), ZUCCHERO (32%), ARANCE (21%), LIMONI.  
FRUTTA UTILIZZATA: 45 GR DI CAROTE, 24 GR DI ARANCE,  
PER 100 GR DI PRODOTTO FINITO

**SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE.**

**SENZA COLORANTI, SENZA CONSERVANTI, SENZA PECTINA AGGIUNTA**

### **CONSIGLI D'USO:**

UTILIZZARE QUESTA CONFETTURA SPALMATA SUL PANE O FETTE BISCOTTATE,  
OTTIMA COME FARCITURA DI CROSTATE O RIPIENO PER DOLCI. ECCEZIONALE  
IN ABBINAMENTO CON I FORMAGGI O CON IL PROSCIUTTO CRUDO. GUSTOSA E  
FRESCA PER INSALATE DI FRUTTA E VERDURA.

**FORMATI - PEZZI CRT**

220 GR 12



## CREMA DI CASTAGNE

### **INGREDIENTI:**

*CASTAGNE 40%, ZUCCHERO 37%, ACQUA, RUM,  
BUCCIA D'ARANCIA, BUCCIA DI LIMONE.*

*SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE.*

*SENZA COLORANTI, SENZA CONSERVANTI, SENZA PECTINA AGGIUNTA*

### **CONSIGLI D'USO:**

*UTILIZZARE QUESTA CONFETTURA SPALMATA SUL PANE  
O FETTE BISCOTTATE, OTTIMA COME FARCITURA  
DI CROSTATE O RIPIENO PER DOLCI. ECCEZIONALE  
IN ABBINAMENTO CON I FORMAGGI.*

### **FORMATI - PEZZI CRT**

*200 GR 12*





## SAPORI DI STRÜDEL

### **INGREDIENTI:**

MELE 83%, ZUCCHERO 38%, UVETTA 1,2%,  
PINOLI 0,8%, BRANDY, CANNELLA 0,4%

**SHELF LIFE 36 MESI DATA PRODUZIONE.**

**SENZA COLORANTI, SENZA CONSERVANTI, SENZA PECTINA AGGIUNTA**

### **CONSIGLI D'USO:**

UTILIZZARE QUESTA CONFETTURA SPALMATO SUL PANE O FETTE  
BISCOTTATE, OTTIMA COME FARCITURA DI CROSTATE O RIPIENO PER  
DOLCI. ECCEZIONALE IN ABBINAMENTO CON I FORMAGGI.  
GUSTOSA E FRESCA PER INSALATE DI FRUTTA E VERDURA.

### **FORMATI - PEZZI CRT**

200 GR 12









I NOSTRI ALCOLICI



## GRAPPA CON TARTUFO BIANCO

### **INGREDIENTI:**

*DISTILLATO DI VINACCE SELEZIONATE, INFUSO DI TARTUFO BIANCO  
E SCAGLIE DI TARTUFO BIANCO (TUBER MAGNATUM PICO)*

### **DESCRIZIONE:**

*LA GRAPPA AL TARTUFO BIANCO NASCE DALL'INFUSIONE DEL TUBER MAGNATUM  
PICO NEL DISTILLATO DELLE MIGLIORI VINACCE. CONSIGLIAMO DI  
SERVIRLA A FINE PASTO PER LE SUE ECCELLENTI PROPRIETÀ DIGESTIVE;  
LA CARATTERISTICA CHE LA RENDE UNICA È QUEL PARTICOLARE E DELICATO  
RETROGUSTO LASCIATO DAL PIÙ PREGIATO DEI TARTUFI.*

### **FORMATI PEZZI CRT**

*200 ML 12*





## SAMBUCA AL TARTUFO NERO PREGIATO

### **INGREDIENTI:**

*ALCOOL , ZUCCHERO, INFUSO DI TARTUFO,  
TARTUFO (TUBER MELANOSPORUM VITT.), AROMI.*

### **DESCRIZIONE:**

*LA SAMBUCA AL TARTUFO NERO È UN LIQUORE A BASE DI ANICE,  
CON SCAGLIE DI TARTUFO NERO PREGIATO. IL SAPORE DOLCE  
DELLA SAMBUCA VIENE CORRETTO DAL GUSTO DECISO DEL TARTUFO NERO  
PREGIATO, CREANDO UN BINOMIO MOLTO GRADEVOLLE CHE BEN SI PRESTA  
AD INNUMEREVOLI ACCOSTAMENTI.*

### **FORMATI PEZZI CRT**

*200 ML 12*



## BIRRA AL TARTUFO

### **INGREDIENTI:**

*ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLI,  
LIEVITI, AROMA DI TARTUFO*

### **CONSIGLI D'USO:**

*BIRRA AROMATIZZATA AL TARTUFO NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA  
E FATTA RIFERMENTARE IN BOTTIGLIA. PRODOTTO IDEALE PER  
SORPRENDERE PARENTI E AMICI, DISPONIBILE IN UN'ELEGANTE BOTTIGLIA  
DI VETRO DA 33 CL. IL GUSTO LEGGERMENTE AMAROGLIOLO DEL LUPPOLO  
SI FONDE IN MANIERA SAPIENTE CON QUELLO UNICO ED INIMITABILE DEL  
TARTUFO OTTENENDO COSÌ UN CONNUBIO, DAVVERO SPECIALE.*

### **FORMATI PEZZI CRT**

*33 CL 12*





## AMARO AL TARTUFO

### **INGREDIENTI:**

*ALCOOL, ZUCCHERO, INFUSO DI TARTUFO,  
INFUSO DI ERBE AROMATICHE, AROMI.*

### **DESCRIZIONE:**

*L'AMARO AL TARTUFO È OTTENUTO DALL'INFUSIONE DEL TARTUFO  
NELL'AMARO A BASE DI ERBE AROMATICHE SECONDO UN'ANTICA  
TRADIZIONE; IL SUO GUSTO EQUILIBRATO E CORPOSO RISULTA  
GRADEVOLE ALL'OLFATTO E AMABILE AL PALATO, GRAZIE  
ALL'INCONFONDIBILE RETROGUSTO DI TARTUFO.*

### **FORMATI PEZZI CRT**

*100 ML 24, 700 ML 12*







[INFO@BOSCORE.IT](mailto:INFO@BOSCORE.IT) - [WWW.BOSCORE.IT](http://WWW.BOSCORE.IT)

[@BOSCORE\\_TARTUFI](https://www.instagram.com/BOSCORE_TARTUFI)

[f](https://www.facebook.com/BOSCORE_TARTUFI) BOSCORE TARTUFI ED ECCELLENZE DI TARTUFO

*INFO@BOSCORE.IT - WWW.BOSCORE.IT*

*@BOSCORE\_TARTUFI*

*f BOSCORE TARTUFI ED ECCELLENZE DI TARTUFO*

