

Tartuf Langhe®
FAMILY COMPANY SINCE 1975



HoReCa
FOOD SERVICE
2 0 2 3

Creatività gastronomica contemporanea Contemporary gastronomic creativity	2-3
Ricette innovative Innovative recipes	4
Tartufo Bianco d'Alba Alba White Truffle	5
I Nostri Tartufi freschi Our fresh Truffles	6
Condimenti in perle Condiments in pearls	7-8
Prodotti crio-essiccati Freeze-dried products	9-12
Snack al Tartufo Truffle Snack	13
Pasta artigianale Hand made pasta	14
Condimenti al Tartufo Truffle Condiments	15-19
Oli al Tartufo Truffle Oils	20
Linea Freschi - I Plin Fresh products - Plin	21
Tartufi conservati Preserved Truffles	22-24
Dolci Dessert	25

Creatività gastronomica contemporanea

Dal 1975 contribuiamo allo sviluppo della creatività gastronomica attraverso ricette innovative, capaci di anticipare i gusti del futuro.

Le nostre radici albesi ci hanno permesso di immaginare il Tartufo in forme, contesti e modalità d'uso inediti: si metteva "sopra" le tagliatelle e noi lo abbiamo messo "dentro".

Si conservava un paio di giorni, e noi lo abbiamo crio-essiccato. Era un prodotto per pochi, così lo abbiamo offerto a tutti, per tutte le occasioni: dai raffinati piatti gourmet ai semplici momenti di piacere.

“Ogni giorno sperimentiamo la nostra idea del gusto per creare il momento sensoriale perfetto.

Every day we continue to experiment with our idea of flavor to create the absolute sensorial experience.

Paolo Montanaro

Contemporary gastronomic creativity

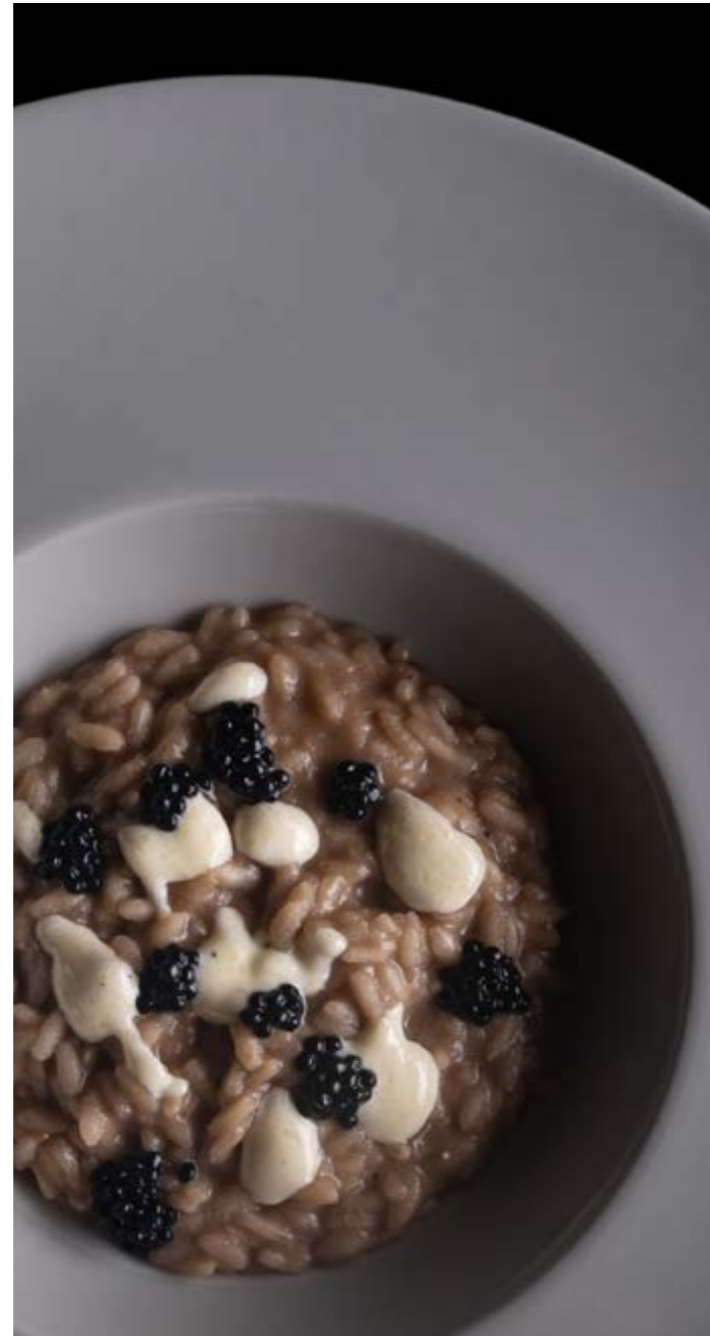
Since 1975 Tartuflanghe has been contributing to the development of gastronomic creativity through innovative recipes that visualize the flavors of the future.

We proudly hail from Alba, and this has led us to envision Truffle in unconventional forms, styles and use: it was placed "on" tagliatelle pasta and we have put it "inside".

It is a product that could only last for a few days, so we freeze-dried it. It was something savored by few, so we provided it for everyone to enjoy on all occasions: from refined gourmet dishes to simple moments of pleasure.



Risotto al Parmigiano, polvere di Barbabietola e Perlage® di Tartufo
Risotto with Parmigiano Reggiano, beetroot in powder and Truffle Perlage®



Una Storia in cucina

Una famiglia di produttori, dal 1975

Siamo un'azienda familiare, orgogliosamente cresciuta tra i fornelli delle cucine.

Dal 1975 non abbiamo mai smesso di formulare ricette, sperimentare lavorazioni, tramandare segreti. Conosciamo i nostri prodotti perché li amiamo e siamo noi a produrli, uno per uno.

Eccellenza artigiana

A servizio di HoReCa, Retail e Department Store

Cernita scrupolosa dei tartufi, costante selezione delle materie prime più pregiate, manualità applicata in ogni processo produttivo. Garantiamo standard di produzione ai massimi livelli qualitativi per rispondere alle esigenze delle botteghe specializzate, e dei Department Store, rivendicando la nostra natura di Eccellenza Artigiana, riconosciuta dalla Regione Piemonte.

Coltiviamo i boschi

Per proteggere il Tartufo Bianco d'Alba

Curiamo più di 26 ettari di boschi e tartufaie tra Langhe, Roero e Monferrato per salvare un patrimonio che sta scomparendo, divorato dalla monocultura della vite e dall'antropizzazione. Curiamo i boschi per garantire la tracciabilità del nostro Tartufo Bianco d'Alba e garantire la sopravvivenza del suo irriproducibile habitat.

History in the kitchen

A family of producers, since 1975

We are a family company that proudly grew in the kitchen. Since 1975 we have never stopped creating recipes, experimenting with processes and passing on secrets. We know our products because we love them and we produce them, one by one.

Artisan excellence

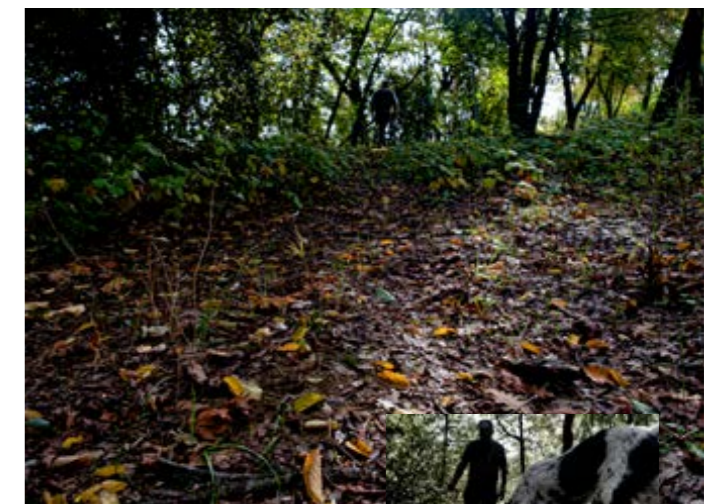
Serving HoReCa, Retail and Department Stores

Scrupulous Truffle harvest, constant selection of the finest raw materials, manual skills applied in every production process. We guarantee the highest production standards to meet the needs of specialized shops and Department Stores, claiming our Eccellenza Artigiana, as awarded by the Piedmont Region.

Nurturing the woods

To protect the Alba White Truffle

We cultivate more than 26 hectares of wooded land and Truffle grounds in Langhe, Roero and Monferrato to save a heritage that is disappearing, due to wine monoculture and anthropization. We take care of the woods to ensure the traceability of our Alba White Truffle and the survival of its unreproducible habitat.



Filiera diretta

Per un gusto di territorio

Gestiamo in modo diretto la nostra filiera: i tartufi freschi provengono dai nostri boschi e scegliamo materie prime certificate, DOP e IGP. Il controllo verticale sul processo produttivo ci consente di proporre prodotti che conservano il **gusto** e la **memoria** dei territori da cui provengono.

Ricette innovative

Per nuovi trend di mercato

Il nostro team di **Ricerca & Sviluppo** collabora a stretto contatto con la cucina d'avanguardia, avvalendosi della collaborazione dei migliori chef internazionali per elaborare ricette innovative dedicate all'**HoReCa**, ai **Department Store** e alle **botteghe specializzate**. È da questa continua sperimentazione che "inventiamo" i **trend** che guidano il futuro: gusti che guardano avanti, sapori visionari in forme funzionali, pratiche e contemporanee, per tutti.

Una gamma completa e varia

Dallo snack al momento gourmet

Tartufi freschi e crio-essiccati; appetizer, grissini, pasta secca, salse e condimenti; specialità al tartufo e dolci tipici del Piemonte. La nostra gamma è ampia e soprattutto varia, studiata per accompagnare tutti i momenti della giornata e le occasioni del gusto contemporaneo: dagli snack ai momenti gourmet.

Direct supply chain

For a taste of the territory

We directly manage our supply chain: fresh Truffles come from our woods and we choose PDO and PGI certified ingredients. Vertical control on the production process allows us to offer products that preserve the taste and the memory of the territories of origin.

Innovative recipes

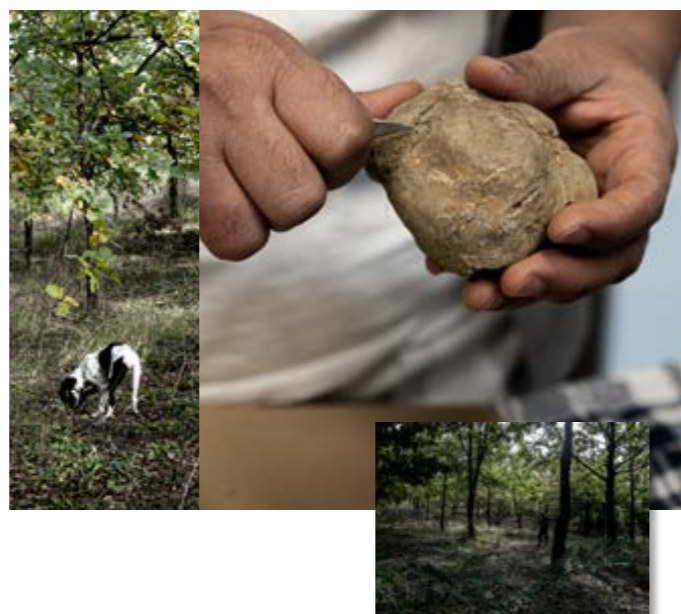
For new market trends

Our Research & Development team works closely with state-of-the-art cuisine, collaborating with the best international chefs to develop innovative recipes dedicated to HoReCa, Department Stores and specialized shops. This continuous experimentation helps us "invent" upcoming trends: visionary flavors of the future in functional, practical and contemporary forms that are meant for everyone.

A complete and assorted selection

From snacks to gourmet moments

Fresh and freeze-dried Truffles; appetizers, bread sticks, dry pasta, sauces and condiments; Truffle-based specialties and typical Piedmont sweets. We have a complete and assorted selection perfect at any time of day, designed for all occasions of contemporary flavor: from snacks to gourmet moments.



L'arte della natura, la natura dell'arte

Se dici «tartufo», pensi ad Alba: è naturale.

Tartuflanghe sorge a pochi chilometri da Alba, capitale delle Langhe, il più importante scrigno del **Tartufo Bianco Pregiato**, il Tuber Magnatum Pico che proprio da Alba prende il nome. A livello internazionale, Alba è il più attivo centro di elaborazione della cultura del Tartufo, che nella cucina locale e negli chef del territorio ha trovato i suoi ambasciatori nel mondo.

Il terroir del Tartufo

Le Langhe hanno sempre rappresentato l'habitat ideale per la nascita e lo sviluppo di tartufi pregiati:



Tartuflanghe affonda le proprie radici in questa terra straordinaria, dove la dimensione spontanea e tecnica hanno raggiunto, nella cultura del Tartufo, la perfezione.

Tartuflanghe is rooted in this extraordinary land, where spontaneity and technique have reached perfection in the cultivation of Truffle.

Giuseppe Montanaro

The art of nature, the nature of art

If you say «Truffle», you think of Alba. Of course.

Tartuflanghe is located a few kilometers from Alba, the capital of the Langhe, the most important treasure chest of the White Truffle, the Tuber Magnatum Pico that is also named after Alba. At the international level, Alba is the most active hub for Truffle culture, glorified by local chefs in traditional dishes.

Truffle terroir

The Langhe has always been the ideal habitat for the growth and development of fine Truffles:

Terreni marnosi e calcarei con presenza di sabbia.

Microclima fresco e temperato, con ottimi sbalzi di temperatura.

Marly and calcareous soils with a slight presence of sand.

Cool and temperate microclimate, with excellent temperature ranges.

Morfologia collinare adatta alla creazione di anfratti umidi e ombrosi. Piante e alberi vocati alla simbiosi (tigli, pioppi, noccioli, querce).

The morphological conformation of the hills that form shady and humid ravines.

Symbiotic plants and trees (linden, poplar, hazelnut, oak).

Tartufo coltura d'avanguardia. Cucina tradizionale e cultura della trasformazione del tartufo.

Cutting-edge Truffle farming. Traditional cuisine and culture of Truffle processing. Ambassadors in the world.

TARTUFO BIANCO D'ALBA il migliore al mondo

Come lui non c'è nessuno. Il Tartufo Bianco d'Alba è il più pregiato al mondo per intensità, ricchezza e complessità dei profumi: oltre 120 molecole aromatiche che si fondono in perfetto equilibrio esprimendosi, a seconda degli alberi sotto cui cresce, in sentori che vanno dal sottobosco al carciofo, dall'aglio al fieno, delicatissime note di miele e nocciola, fino alla terra bagnata e alle spezie.

ALBA WHITE Truffle the best in the world

There is no one like him. The Alba White Truffle is the most prized in the world for intensity, richness and complexity of aromas: over 120 aromatic molecules that blend in perfect balance and, depending on which trees they grow under, reveal varying hints of bush and artichokes, garlic and hay, very delicate notes of honey and hazelnut, but also moist earth and spices.



OUR FRESH TRUFFLES

- Controlliamo e selezioniamo ogni giorno i migliori tartufi freschi, catalogandoli in base alle loro caratteristiche estetiche e sensoriali.
- Il Tartufo Bianco viene delicatamente spazzolato, mentre il Nero viene lavato.
- Confezioniamo il Tartufo fresco, in appositi contenitori di polistirolo con ghiaccio, in modo che giunga a destino in perfette condizioni.
- Il Tartufo viene consegnato con corriere espresso entro 24/48 ore in Italia ed Europa, 48/72 ore fuori Europa.

- Our fresh Truffles are manually selected and classified according to their size and quality.
- While the White Truffle is gently brushed, the Black Truffle is washed.
- We pick the Truffle in special polystyrene boxes along with some ice, so that it can reach its destination in perfect condition.
- In both Italy and Europe the Truffle is delivered by express courier within 24/48 hours from shipment, up to 48/72 hours outside of Europe.



**TARTUFO BIANCO
WHITE TRUFFLE**

(Tuber magnatum Pico)

PERIODO DI RACCOLTA: settembre / dicembre
PICKING PERIOD: September / December



**TARTUFO NERO PREGIATO
WINTER BLACK TRUFFLE**

(Tuber melanosporum Vitt.)

PERIODO DI RACCOLTA: novembre / marzo
PICKING PERIOD: November / March



**TARTUFO D'ESTATE
SUMMER TRUFFLE**

(Tuber aestivum Vitt.)

PERIODO DI RACCOLTA: maggio / agosto
PICKING PERIOD: May / August

CONDIMENTS IN PEARLS

**CAVIAROLI®
Olio Extra Vergine di Oliva in perle al Tartufo Bianco 200g
Incapsulated White Truffle Oil 200g**

- Perle dorate che racchiudono in una sottile pellicola un goccia di olio extravergine di oliva al Tartufo bianco.
- Ottime su ogni ricetta che richieda l'utilizzo dell'olio a crudo, con il vantaggio della presentazione in perle: sushi e sashimi, salmone affumicato e fresco, carpacci e tartare di pesce e di carne, insalate, formaggi freschi, primi piatti, crostini, blinis, tartine.
- Ottima consistenza, piacevole effetto di "esplosione in bocca".
- Una volta aperto, conservare a temperatura ambiente come olio normale.

- Beautiful golden pearls with liquid white Truffle oil inside.
- Excellent for all recipes that require raw olive oil dressing, but with a nicer presentation: sushi and sashimi, fresh and smoked salmon, salads, fresh cheese, foie gras, meat and fish carpaccio and tartare, pasta dishes, blinis, crostini, canapé.
- Great texture: the pearls pop up in your mouth and release the white Truffle oil.
- Storage at room temperature, as classic oil.

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
CAVIAROLI® OLIO EVO IN PERLE AL TARTUFO BIANCO Incapsulated White Truffle oil	200 g / 7.05oz	TL100B004	4



**PERLAGE® DI TARTUFO 200g
TRUFFLE PERLAGE® 200g**

- Perle di succo di Tartufo Nero Pregiato, ottenuto per estrazione diretta del Tartufo nero pregiato durante la sua cottura.
- Ottimo su finger food, sushi, sashimi, salmone, formaggi freschi, primi piatti, carpacci e tartare di carne e di pesce, uova, foie gras.
- Valorizza il piatto con food cost contenuto. Ideale per il catering e foodservice in generale.
- Una volta aperto, conservare in frigorifero per 30 giorni

- Pearls of Black Winter Truffle juice, obtained by extraction directly from the Truffle during the cooking.
- Excellent on finger food, blinis, sushi, sashimi, salmon, fresh cheese, pasta dishes, meat and fish carpaccio and tartare, egg recipes, foie gras.
- It gives value to the dish at a reasonable food cost. Ideal product for Catering and Food Service.
- After opening, keep refrigerated and use within 30 days.

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
PERLAGE® DI TARTUFO Truffle Perlage®	200 g / 7.05oz	TL07PT200	4



**PERLAGE® DI SALMONE 200g
SALMON PERLAGE® 200g**

- Per guarnire sushi, sashimi, tartare, carpaccio, filetti di carne e di pesce, tapas e per insaporire paste, sughi, salse, verdure, pizza e focacce.
- Una volta aperto, conservare in frigorifero per 30 giorni.

- To garnish sushi, sashimi, fish and meat tartare, carpaccio, filets, tapas and canapés and for pasta, sauces, vegetables, pizza, focaccia.
- After opening, keep refrigerated and consume within 30 days.

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
PERLAGE® DI SALMONE Salmon Perlage®	200 g / 7.05oz	TL07PM200	4





PERLAGE® DI PESTO 200g
PESTO PERLAGE® 200g

- Per insaporire paste, sughi, salse e verdure, pizza e insalate o per impreziosire crostini e tapas. Ottimo su mozzarella, burrata e insalata caprese.
- Una volta aperto, conservare in frigorifero per 30 giorni

- To go with mozzarella and tomato salad, focaccia bread, pesto trofie and steamed fish fillet. Try it on burrata, mozzarella and caprese salad.
- After opening, keep refrigerated and consume within 30 days.



PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
PERLAGE® DI PESTO Pesto Perlage®	200 g / 7.05oz	TL07PE501	4



PERLAGE® DI ACCIUGHE 200g
ANCHOVY PERLAGE® 200g

- Per insaporire paste, sughi, salse e verdure, pizza e insalate o per impreziosire crostini e tapas. Ottimo sulla mozzarella o per una caesar salad speciale.
- Una volta aperto, conservare in frigorifero per 30 giorni

- To add a savory touch to sauces, creams, vegetables, pizza and salads. When added to canapé and tapas it enhances the taste of your preparations. Perfect with mozzarella or caesar salads.
- After opening, keep refrigerated and consume within 30 days.



PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
PERLAGE® DI ACCIUGHE Anchovy Perlage®	200 g / 7.05oz	TL07PA200	4



PERLAGE® DI SOIA AROMATIZZATA AL TARTUFO 200g
SOY SAUCE PERLAGE® FLAVOURED WITH Truffle 200g

- Per insalate, filetti di carne, risotti, formaggi, per tapas o sushi, sashimi, noodles e piatti di cucina orientale. Eccellente sulle ostriche. Aggiunge un tocco umami.
- Una volta aperto, conservare in frigorifero per 30 giorni

- Special for fish recipes (sushi, sashimi and fish fillets). It gives an oriental and umami touch to your meat, fish, vegetables and noodles dishes. Excellent with oyster.
- After opening, keep refrigerated and consume within 30 days.



PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
PERLAGE® DI SOIA AROMATIZZATA AL TARTUFO Soy Sauce Perlage®	200 g / 7.05oz	TL07PY200	4

NOH2O®

- Grazie alla crio-essiccazione, il prodotto mantiene inalterato tutto il sapore ed il gusto della materia prima fresca, senza ossidazioni o alterazioni di gusto.
- Da conservare a temperatura ambiente

- Thanks to freeze-dried process, the product maintains unchanged its flavor and scent as fresh, without oxidation and alteration of taste.
- Storage at room temperature.

100% Tartufo Bianco crio-essiccato 15g
Freeze-dried White Truffle 15g

(*Tuber magnatum Pico*)

Tartufo Bianco Italiano - Italian White Truffle



100% Tartufo Nero Pregiato crio-essiccato 15g
Freeze-dried Black Winter Truffle 15g

(*Tuber melanosporum Vitt.*)

100% Tartufo d'estate crio-essiccato 15g
Freeze-dried Summer Truffle 15g

(*Tuber aestivum Vitt.*)

Tartufo Italiano - Italian Truffle



Modi d'uso - Use tips

- Sbriciolare le fettine di Tartufo direttamente sul piatto caldo e attendere 1-2 minuti prima di gustarlo, il tempo che il calore del piatto reidrati le lamelle ed il Tartufo sprigiona tutte le sue note aromatiche.

- Crumble the slices directly over warm dishes and wait 1-2 minutes before tasting it, so that the steam of the dish re-hydrates the slices and the Truffle can release its flavors.

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
NOH2O® TARTUFO BIANCO CRIO-ESSICCATO Freeze-dried White Truffle	15g / 0.53oz	TL04TA500	2
NOH2O® TARTUFO NERO PREGIATO CRIO-ESSICCATO Freeze-dried Winter Black Truffle	15g / 0.53oz	TL04TA501	2
NOH2O® TARTUFO ESTIVO CRIO-ESSICCATO Freeze-dried Summer Truffle	15g / 0.53oz	TL04TA502	2



DALBOSCO®
Condimento in polvere al Tartufo Bianco 60g
White Truffle condiment in powder 60g

(*Tuber magnatum Pico*)

- Tartufo Bianco Italiano crio-essiccato.
- Prodotto molto versatile, da utilizzare come una spezia, direttamente sui piatti. Ottimo sulla pasta, risotto, carni e pesce, zuppe, verdure, uova. Eccellente su patatine e pop corn.
- Insaporitore senza glutammato, né conservanti, né coloranti.
- Ottima resa, prodotto molto concentrato.

- Italian freeze-dried White Truffle.
- Very versatile product, to be used as a finishing, like a spice, directly over your dishes. Excellent on pasta, risotto, meat and fish, soups, vegetables, toast and eggs. Try it on potato chips and pop corn.
- No glutamate, no preservatives, no colorants.
- A little sprinkle is enough to give taste.



PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
DALBOSCO® TARTUFO BIANCO IN POLVERE White Truffle condiment in powder	60g / 2.12oz	TL16PT060	6



PESTO IN POLVERE 40g
PESTO POWDER 40g

- Ideale per insaporire, oltre alla pasta, mozzarelle e burrate, insalate, pizza, focaccia, formaggi freschi, zuppe, verdure, pesce. Ottimo nei sandwiches o sul finger food.
- Il nostro pesto non viene sottoposto a cottura e dunque conserva inalterate le caratteristiche del prodotto fresco (colore e sapore), senza ossidazione o alterazioni di gusto.

- The pesto sauce is transformed into a tasty spice, ideal to season pasta, mozzarella and burrata cheese, salads, pizza, focaccia, fresh cheese, soups, vegetables, fish. Excellent on sandwiches or finger food.
- The pesto is not cooked, so it keeps the organoleptic features of the fresh product, the color and the taste of the fresh pesto without oxidation and alteration of taste.



PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
PESTO IN POLVERE Pesto powder	40g / 1.41oz	TL16PE004	6

100% TESTE DI GAMBERO DEL MEDITERRANEO
CRIO-ESSICcate 25g
100% FREEZE DRIED RED SHRIMPS
from MEDITERRANEAN SEA 25g



Modi d'uso - Use tips

- Da usare come una spezia, spolverando direttamente sui piatti caldi o freddi. Ideale per ricette a base di pesce, zuppe, pasta, risotto, sushi o sashimi o per impreziosire le salse a base di pesce.
- Da conservare a temperatura ambiente.
- To be used as a spice, to sprinkle over warm or cold dishes. Ideal especially for fish, soups, pasta, risotto, sushi, sashimi or to enrich any fish-based-sauces.
- Keep in a cool and dry place at room temperature

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
TESTE DI GAMBERO CRIO-ESSICcate Freeze-dried red shrimps	25 g / 0.88oz	TL16TG001	6

FORMAGGIO BLU CRIO-ESSICcATO 200g
FREEZE DRIED BLUE CHEESE 200g

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
FORMAGGIO BLU CRIO-ESSICcATO Freeze-dried blue cheese	200 g / 7.05oz	TL16BL001	4



FIORI DI CAPPERO CRIO-ESSICcATI 20g
FREEZE DRIED CAPER BUDS 20g



Modi d'uso - Use tips

- Da usare in modo versatile nelle vostre ricette: interi, sbriciolati o reidratati con il calore delle preparazioni, mantengono tutte le caratteristiche organolettiche dei prodotti freschi.
- Da conservare a temperatura ambiente.
- To be used in different ways in your recipes: whole, broken, rehydrated with the moisture and warmth of your dishes. They maintain all organoleptic features of the fresh products.
- Keep in a cool and dry place at room temperature.

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
FIORI DI CAPPERO CRIO-ESSICcATI Freeze-dried caper buds	20 g / 0.70oz	TL16CA001	6

La gamma - The line



- Polveri naturali dal forte potere colorante.
- Da aggiungere alle basi dei prodotti da forno e lievitati, per produrre pasta, ma anche ottime in pasticceria, per la produzione di gelati, macarons.

- Natural food with strong coloring features.
- Add it to the dough of oven and leavened products, to produce pasta, pastries, ice creams, macarons.

Colorante Naturale ARANCIO 1000g
ORANGE Natural food color 1000g

- 100% pomodoro disidratato.
- 100% tomato dehydrated.

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
COLORANTE NATURALE ARANCIO Orange natural food coloring	1000 g / 21.16oz	TL16P0001	4

Colorante Naturale VIOLA 1000g
PURPLE Natural food color 1000g

- 100% barbabietola disidratata.
- 100% beetroot dehydrated.

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
COLORANTE NATURALE VIOLA Purple natural food coloring	1000 g / 21.16oz	TL16BA001	4

Colorante Naturale VERDE 1000g
GREEN Natural food color 1000g

- 100% spinaci disidratati.
- 100% spinach dehydrated.

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
COLORANTE NATURALE VERDE Green natural food coloring	1000 g / 21.16oz	TL16SP001	4

Truffle SNACKS - CHIPS

TRUFFLE CHIPS

Patatine con Tartufo 25g / 45g
(*Tuber aestivum* Vitt.)

- Più spesse delle normali patatine, croccanti e fritte solo in olio di oliva e olio di semi di girasole.
- Con autentico Tartufo crio-essiccato.
- Formati 25g e 45g, ideale per hotels, bar, duty free.

- Thicker than usual chips, crunchy and fried only in olive and sunflower seeds oil.
- With real freeze-dried Truffle.
- 25g and 45g size: suitable for hotels, bar, cafés, duty free.



PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT	COD.	UNITS /CASE
PATATINE CON TARTUFO Truffle chips	45g / 1.59oz	TL08PT001	18
	25g / 0.88oz	TL08PT003	24



Patatine con
SENAPE, MIELE E TARTUFO BIANCO 45g
Honey mustard and White Truffle Chips
(*Tuber magnatum* Pico)

- Con condimento crio-essiccato a base di senape, miele e Tartufo Bianco Italiano preparato da Tartuflanghe.
- Formato 45g, ideale per hotels, bar, duty free.

- With a freeze-dried condiment of mustard, honey and White Truffle prepared by Tartuflanghe.
- 45g size: suitable for hotels, bar, cafés, duty free.



PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT	COD.	UNITS /CASE
PATATINE CON SENAPE, MIELE E TARTUFO BIANCO Honey mustard and White Truffle chips	45g / 1.59oz	TL08PS001	18



PESTO CHIPS

Patatine con Pesto in polvere 45g
Chips with freeze-dried Pesto

- Con condimento crio-essiccato prodotto internamente, che mantiene inalterati sapore e profumo degli ingredienti della famosa salsa italiana.
- Formato 45g, ideale per hotels, bar, duty free.

- With premium freeze-dried ingredients as per the original pesto recipe.
- 45g size: suitable for hotels, bar, cafés, duty free.



PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT	COD.	UNITS /CASE
PATATINE CON PESTO IN POLVERE Pesto chips	45g / 1.59oz	TL08PP001	18





TAGLIOLINI all'uovo - Egg pasta 500g
TAGLIATELLE all'uovo con tartufo - Egg pasta with Truffle 500g
TAGLIOLINI all'uovo con tartufo - Egg pasta with Truffle 500g

- Ingredienti nobili: semola di grano duro italiano, uova 20%.
- Con Tartufo Italiano.
- Pasta estrusa al bronzo e laminata, tagliata al coltello: tutti questi passaggi garantiscono una consistenza particolarmente elastica ed un'ottima tenuta in cottura.
- Lenta essiccazione: essiccata a 43°C, tasso di umidità molto basso, inferiore al 9%: questo consente una durata di conservazione più lunga rispetto ad altre paste all'uovo (36 mesi).
- Con 500g > 8 porzioni.
- Tempi di cottura: Tagliolini 3-4 min., Tagliatelle 4-5 min.

- Premium Ingredients: Italian durum wheat semolina flour, eggs 20%.
- With Italian Truffle.
- Our Pasta is made by extruding the dough through bronze and cut by knife: these proceedings give the pasta an elastic and extraordinary texture.
- Slow drying process at 43°C, with a very low humidity level, less than 9%: this allow a longer shelf life if compared to other egg pasta (36 months).
- With 500g > 8 servings.
- Cooking time: Tagliolini 3-4 min., Tagliatelle 4-5 min.



PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
TAGLIOLINI ALL'UOVO Tagliolini egg pasta	500 g / 17.64oz	TL05CE500	14
TAGLIOLINI CON TARTUFO Tagliolini egg pasta with Truffle	500 g / 17.64oz	TL05CE502	14
TAGLIATELLE CON TARTUFO Tagliatelle egg pasta with Truffle	500 g / 17.64oz	TL05CE503	14

Salsa Tartufata - Tartufata Sauce
La gamma - The line

- Deliziosa salsa con Tartufo, disponibile con Tartufo Nero o Tartufo Bianco.
- Gustosa e versatile, è ideale per tartine, panini, focacce, pizza, pasta, filetti di carne e di pesce, verdure e uova.
- Senza conservanti né additivi

- Tasty Truffle Sauce, available with Black or White Truffle.
- Great to spread or as a condiment in different recipes: crostini, pizza, focaccia, sandwiches, pasta, meat and fish filets, vegetables and eggs.
- Without preservatives or additives.



SALSA TARTUFATA BIANCA 500g
WHITE TRUFFLE "TARTUFATA" SAUCE 500g
(Tuber magnatum Pico)

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
SALSA TARTUFATA BIANCA White Truffle "Tartufata" sauce	500 g / 17.64oz	TL02AN503	4



SALSA TARTUFATA NERA 500g
BLACK TRUFFLE "TARTUFATA" SAUCE 500g
(Tuber aestivum Vitt.)

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
SALSA TARTUFATA NERA Black Truffle "Tartufata" sauce	500 g / 17.64oz	TL02AN502	4





Preparazione alimentare a base di
MIELE D'ACACIA CON TARTUFO BIANCO 230g

Condiment made of
ACACIA HONEY WITH WHITE TRUFFLE 230g
(*Tuber magnatum Pico*)

- Con Tartufo Bianco Italiano crio-essiccato.
 - Ottimo come accompagnamento ai formaggi stagionati (Parmigiano Reggiano, Pecorino, Grana Padano, Gorgonzola o altri erborinati).
 - Eccellente per laccare o marinare carni di anatra, oca, pollo o maiale (costolette).
 - Da provare anche con il gelato (crema o fiordilatte), o come guarnitura per dolci e cocktails.
- With freeze-dried Italian White Truffle.
 - Excellent to go with aged cheese such as Pecorino, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Gorgonzola and any kind of hard cheese.
 - Excellent to glaze duck, chicken or pork (ribs).
 - Try it also with ice-cream (fiordilatte or cream) or as a garnish for desserts.



PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
MIELE D'ACACIA CON TARTUFO BIANCO Acacia honey with White Truffle	230 g / 8.11oz	TL02F0004	6



Condimento **PICCANTE**
con MIELE al TARTUFO BIANCO 230g

Condiment made of
HOT & SPICY WHITE TRUFFLE HONEY 230g
(*Tuber magnatum Pico*)

- In questo prodotto, al miele di acacia e alle fettine di Tartufo italiano crio-essiccato abbiamo unito un mix di estratti di peperoncino caratterizzati dalla nota affumicata e amarognola del Cayenne.
 - Ottimo accompagnamento per formaggi (stagionati ed erborinati), un condimento ideale per la creazione di vinaigrette. Perfetto per glassare o marinare la carne di maiale, di anatra e di pollo.
- Acacia Honey, freeze-dried Italian White Truffle slices and a selected mix of chili extracts, with a smoked and bitter note of Cayenne.
 - Ideal with hard and blue cheeses or to prepare dressings and to marinate or glaze pork, duck and chicken meat.



PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
Cond. PICCANTE MIELE AL TARTUFO BIANCO Hot & Spicy White Truffle honey	230 g / 8.11oz	TL02F0P02	6

SALSA PANNA E TARTUFO 380g
CREAM AND TRUFFLE SAUCE 380g
(*Tuber aestivum Vitt.*)

- Salsa cremosa e velluta ideale per condire piatti caldi: risotti, paste o carni.
 - 380g di prodotto > 10 porzioni.
- Creamy and velvety sauce ideal to season all hot dishes: pasta, risotto, meats.
 - 380g of product > 10 servings

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
SALSA PANNA E TARTUFO Cream and truffle sauce	380 g / 13.40oz	TL02SU500	6



SALSA OLIVE E TARTUFO 380g
OLIVE AND TRUFFLE SAUCE 380g
(*Tuber aestivum Vitt.*)

- Deliziosa salsa da spalmare su crostini. Può essere anche utilizzata come condimento per pasta, piatti a base di carne e di pesce o come ingrediente per le insalate, vinaigrette, salse, pizza. Ottima, inoltre, da tartinare.
 - Olive 32%, Tartufo 3%
 - 380g di prodotto > 38 porzioni.
- Tasty spread for bread and crackers, it can be used as a sauce for pasta, meat fillets and as an ingredient for salads, vinaigrette, sauces, pizza. Perfect for canapés
 - Olives 32%, Truffle 3%
 - 380g of product > 38 servings

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
SALSA OLIVE E TARTUFO Olive and truffle sauce	380 g / 13.40oz	TL02AN500	6





CREMA CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO 380g
PORCINI MUSHROOM CREAM WITH TRUFFLE 380g
(Tuber aestivum Vitt.)

- Ottimo condimento concentrato per piatti caldi: pasta, uova, risotto e filetti di carne.
 - Da provare come farcitura per il ripieno di tortelli o ravioli, crêpes e vol au vent.
 - Ingredienti nobili: Funghi porcini 73%, Tartufo 2%.
 - Con 380g di prodotto > 35 porzioni.
 - Molto concentrata, da diluire con panna, burro o olio di oliva.
- Ideal to dress all hot dishes such as pasta, eggs, risotto, meat fillets.
 - Try it as a filling for tortelli, ravioli, crêpes and vol au vent.
 - Precious ingredients: Porcini mushrooms 73%, Truffle 2%.
 - With 380g of product > 35 servings.
 - Very concentrated, to be diluted with butter, cream or olive oil.



PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
CREMA CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO Porcini mushrooms cream with truffle	380 g / 13.40oz	TL02C0501	6



Preparazione alimentare a base di
BURRO CON TARTUFO 300g
Condiment made of
TRUFFLE BUTTER 300g
(Tuber aestivum Vitt.)

- Burro con 8% di Tartufo e un pizzico di sale.
 - Ottimo per mantecare risotti, per condire filetti di carne, uova, omelette, verdure.
 - Conservabile fuori frigo fino all'apertura.
 - 300g di prodotto > 30/60 porzioni, a seconda dell'utilizzo, tal quale o diluito con burro normale.
- Butter with 8% Truffle and a pinch of salt.
 - Ideal to season all warm dishes such as risotto, meat fillets, eggs, omelets, vegetables.
 - Shelf stable until the opening.
 - 300g of product > 30/60 servings, it depends if you use it as it is or diluted with neutral butter.



PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
BURRO CON TARTUFO Truffle butter	300 g / 10.58oz	TL02C0500	6



SENAPE CON MIELE
AROMATIZZATA AL TARTUFO BIANCO 380g
HONEY MUSTARD WITH WHITE TRUFFLE FLAVOUR 380g

- Per accompagnare carni alla griglia, in particolare carni di maiale (costolette), salmone fresco o affumicato, panini, hot dog e finger food.
 - Ottima anche come base per vinaigrette o marinate di carne.
- Delicious to go with grilled meat such as pork ribs, fresh or smoked salmon, sandwiches, hot dog, finger food.
 - Excellent as a basis for vinaigrette or marinated meat.



PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
SENAPE con MIELE aromatiz. TARTUFO BIANCO Honey mustard with white truffle flavour	380 g / 13.40oz	TL02SA008	9

Condimento a base di
SALE DI GUERANDE CON TARTUFO BIANCO 90g
Condiment made of
GUERANDE WHITE TRUFFLE SALT 90g
(Tuber magnatum Pico)

- Il Sale di Guérande è unico nel suo genere. Non trattato, grigio naturalmente, a basso contenuto di sodio, è ancora oggi raccolto a mano e lavorato artigianalmente.
- Tartufo Italiano crio-essiccato.
- 1/2 cucchiaino a porzione

- Guérande salt is one of a kind. Untreated, naturally grey, with lowsodium content, it is hand picked and handcrafted.
- Freeze-dried Italian Truffle.
- 1/2 teaspoon per serving.



PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
SALE DI GUERANDE CON TARTUFO BIANCO White Truffle salt	90 g / 3.17oz	TL02C0012	6

Condimento a base di
SALE DI GUERANDE CON TARTUFO 90g
Condiment made of
GUERANDE TRUFFLE SALT 90g
(Tuber aestivum Vitt.)



PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
SALE DI GUERANDE CON TARTUFO Truffle salt	90 g / 3.17oz	TL02C0013	6



Condimento a base di
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Aromatizzato al TARTUFO 250 ml

Condiment made of
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
with **WHITE TRUFFLE FLAVOR** 250 ml

- Olio 100% Italiano aromatizzato al Tartufo in un nuovo formato in latta smaltata.
- Condimento ideale per pasta, risotto, carne, pesce, uova, insalate, verdure lesse o in tempura, formaggi freschi, sushi, sashimi, carpacci e tartare.
- ½ cucchiaino a porzione è la quantità ideale per un tocco d'eccellenza su ogni piatto.
- 100% Italian Extra Virgini Olive Oil with truffle flavor, in a small tin box.
- Drizzle over pasta, risotto, meat (tartare and carpaccio), fish, eggs, cheese, salads, vegetables and potatoes.
- Use as a finishing condiment, 1/2 tsp. per portion.

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
OLIO EVO aromatizzato TARTUFO BIANCO Extra virgin olive oil with white truffle flavour	250ml g / 8.45 fl.oz	TL100L250	9



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Aromatizzato al TARTUFO BIANCO 1LT
Aromatizzato al TARTUFO NERO 1LT

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
with **WHITE TRUFFLE FLAVOR** 1Lt
with **BLACK TRUFFLE FLAVOR** 1Lt

- Olio 100% Italiano. Fruttato e delicato.
- con 1 litro > 200 porzioni.
- 100% Italian Oil, fruity and delicate.
- With 1 liter > 200 serving.

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA aromatizzato AL TARTUFO BIANCO Extra virgin olive oil with white truffle flavor	1 Lt / 33.81 fl.oz	TL100B500	6
OLIO EVO aromatizzato AL TARTUFO NERO Extra virgin olive oil with black truffle flavor	1 Lt / 33.81 fl.oz	TL100N500	6



RAVIOLI AL PLIN 1Kg

- I ravioli della tradizione piemontese, detti "al plin" (pizzicotto), sono una pasta piccola, sottile, con un ripieno molto gustoso.
- Ravioli di pasta fresca confezionati in atmosfera protettiva. Disponibili in buste da 500g o 1000g da conservare in frigorifero.
- Shelf life dalla produzione: 3 settimane.
- Disponibili anche congelati.
- Con 1Kg > 8 porzioni.
- Tempi di cottura: 3-4 min.

- The traditional Piedmontese ravioli, called "al plin" (pinch), are small, with a particularly thin dough and a very tasty filling.
- Artisanal fresh pasta, packaged in protective atmosphere. Available in 500g and 1Kg bags, to store refrigerated.
- Shelf life from production date: 3 weeks.
- Available also frozen.
- With 1Kg > 8 servings
- Cooking time: 3-4 min.

RAVIOLI AL PLIN
CON RIPIENO DI FONDUTA E TARTUFO
FILLED WITH CHEESE FONDUE AND TRUFFLE

RAVIOLI AL PLIN
CON RIPIENO DI CARNE
FILLED WITH MEAT

RAVIOLI AL PLIN
CON RIPIENO DI ERBETTE
FILLED WITH HERBS



PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
RAVIOLI AL PLIN CON RIPIENO DI FONDUTA Stuffed with fondue cheese	1Kg - 35.27oz	TL07PL004	5
RAVIOLI AL PLIN CON RIPIENO DI CARNE Stuffed with meat	1Kg - 35.27oz	TL07PL002	5
RAVIOLI AL PLIN CON RIPIENO DI ERBETTE Stuffed with herbs	1Kg - 35.27oz	TL07PL006	5



La gamma - The line

- Il succo di Tartufo, ottenuto per estrazione diretta dal Tartufo durante la cottura, può essere utilizzato come gustoso condimento.
- Estratto naturale di Tartufo, senza aggiunta di aromi.
- Per insaporire sughi, salse e condimenti, per riduzioni da accompagnare a carne e pesce.
- Succo di Tartufo limpido, senza depositi.

- Truffle juice is obtained through direct extraction from Truffle during cooking process. It can be used as a tasty condiment.
- Natural Truffle stock, with no flavor addition.
- To enrich sauces, creams and condiments, to accompany meat or fish.
- Clear Truffle juice, with no sediments.

SUCCO DI TARTUFO D'ESTATE 380ml SUMMER TRUFFLE JUICE 380ml

(*Tuber aestivum* Vitt.)

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
SUCCO DI TARTUFO D'ESTATE Summer truffle juice	380ml / 12.84 fl.oz	TL04TA506	6



SUCCO DI TARTUFO NERO PREGIATO 200ml WINTER BLACK TRUFFLE JUICE 200ml

(*Tuber melanosporum* Vitt.)

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
SUCCO DI TARTUFO NERO PREGIATO Winter black truffle juice	200ml / 6.76 fl.oz	TL04TA507	6



ACQUA DI TARTUFO® NERO PREGIATO 200ml TRUFFLE WATER 200ml

(*Tuber melanosporum* Vitt.)

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
ACQUA DI TARTUFO NERO PREGIATO Truffle water	200ml / 6.76 fl.oz	TL04TA508	6



TARTUFO D'ESTATE A FETTINE IN OLIO D'OLIVA 340g SUMMER TRUFFLE SLICES IN OLIVE OIL 340g

(*Tuber aestivum* Vitt.)

- Fettine di Tartufo grandi, selezionate accuratamente a mano.
- Ottime su pasta, risotto, carpacci, tartare e filetti di carne e pesce, verdure, uova, focaccia, pizza, crostini.
- Prodotto pronto all'uso.
- Summer Truffle in big slices, manually selected.
- Serve the slices directly on your recipes. The oil contained into the jar can be used as a tasty condiment. Excellent on pasta, risotto, meat and fish carpaccio and tartare, focaccia and pizza, vegetables.
- Ready to use.

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
TARTUFO D'ESTATE A FETTINE IN OLIO D'OLIVA Summer Truffle slices in Olive Oil	340g / 11.9oz	TL04TA535	9



PURÉ DI TARTUFO NERO PREGIATO 300g WINTER BLACK TRUFFLE PURÉ 300g

(*Tuber melanosporum* Vitt.)

- Puré molto concentrata: Tartufo Nero Pregiato (*Tuber melanosporum* Vitt.) 55%, succo di Tartufo nero pregiato, olio d'oliva, sale.
- Eccellente condimento per piatti caldi.
- Prodotto molto concentrato, da diluire con olio, burro o panna. ½ cucchiaino a porzione.

- High concentrated recipe: Winter Black Truffle (*Tuber melanosporum* Vitt.) 55%, winter black Truffle juice, olive oil, salt.
- Excellent to dress warm dishes.
- High concentrated product, to be diluted with oil, butter or fresh cream. Half teaspoon per portion.

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
PURÉ DI TARTUFO NERO PREGIATO Winter Black Truffle puré	300g / 10.58oz	TL04TA520	6



La gamma - The line

- Conservati al naturale, senza aggiunta di aromi.
- Da usare direttamente su piatti caldi e freddi o per le preparazioni di sughi, salse, condimenti e ripieni a base di Tartufo.

- Naturally preserved, with no flavours addition.
- Serve directly on your recipes. The oil contained into the jar can be used as a tasty condiment. Excellent on pasta, risotto, meat and fish carpaccio and tartare, focaccia and pizza, vegetables.



**TARTUFO D'ESTATE FETTINE 400g
SUMMER TRUFFLE SLICES 400g**

(*Tuber aestivum* Vitt.)

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
TARTUFO D'ESTATE FETTINE Sumer Truffle slices	400g / 14.11oz	TL04TA510	4



**TARTUFO D'ESTATE BRICIOLE 200g
SUMMER TRUFFLE BRISURE (crumbs) 200g**

(*Tuber aestivum* Vitt.)

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
TARTUFO D'ESTATE BRICIOLE Sumer Truffle Brisure	200g / 7.05oz	TL04TA512	6

**PANNA COTTA 100g
Dessert 100g**

- Delizioso dessert a base di panna e caramello, tipica ricetta della tradizione Italiana.
- Consistenza perfetta, pronto all'uso, da sfornare facilmente sul piatto.

- Delicious dessert with cream, typical from the Italian tradition.
- Perfect texture. Ready to use, easy to serve.

PRODOTTO	PESO	COD.	UNITS /CASE
PANNA COTTA	100g / 3.52oz	TL09PA001	12



**BUNET
Dolce tipico piemontese 100g
Piedmont Dessert 100g**

- Delizioso dessert pronto, tipica ricetta della tradizione piemontese a base di cacao e amaretto.
- Consistenza perfetta, con caramello sul fondo del vasetto.
- Pronto all'uso, da sfornare facilmente sul piatto.

- Delicious ready dessert, typical from the the Piedmontese tradition, with cocoa and Amaretto biscuits.
- Perfect texture, with liquid caramel.
- Ready to use, easy to serve.

PRODOTTO	PESO	COD.	UNITS /CASE
BUNET	100g / 3.52oz	TL09BU002	12



TRIFULOT® - Tartufo Dolce 2500g

BIANCO: pralina con cioccolato bianco e "Nocciola Piemonte IGP" 35%.
NERO: pralina con cioccolato fondente e "Nocciola Piemonte IGP" 35%.
PISTACCHIO: pralina con cioccolato bianco e Pistacchio (23%).

TRIFULOT® - Sweet Truffle 2500g

WHITE: praline with white chocolate and "Nocciola Piemonte PGI" 35%.
BLACK: praline with dark chocolate and "Nocciola Piemonte PGI" 35%.
PISTACCHIO: praline with white chocolate and pistachios (23%).

- Praline fuori dall'ordinario, ideali per il caffè, per una pausa durante la giornata, o come dolce della "buonanotte".

- Delicious pralines, to enjoy with coffee, for a break during the day, or as welcome amenities into hotel rooms.

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
TRIFULOT® SFUSI - Loose BIANCO - White	2500g / 88.18oz	TL11BI004	2
NERO - Black	2500g / 88.18oz	TL11NE004	2
PISTACCHIO - Pistachio	2500g / 88.18oz	TL11PI001	2





CONTATTI

tartuflanghe@tartuflanghe.com

TARTUFLANGHE s.r.l.
12040 PIOBESI D'ALBA (CN) - ITALY - Loc. Catena Rossa, 7
Tel. +39 0173 361414
tartuflanghe.com

Follow us on:





tartuflanghe.com