

MADE IN ITALY



since 1980

**Tartufi e Funghi  
Fortunati Antonio srl**



# Tartufi e Funghi Fortunati Antonio

L'azienda Tartufi e Funghi Fortunati Antonio nasce dalla volontà di Antonio Fortunati una persona che conosceva e amava il suo territorio, il tartufo e tutte le sue specialità.

Antonio Fortunati negli anni '80 ha fondato la sua azienda a conduzione familiare per tramandare tra le generazioni la sua passione per il tartufo nella convinzione che la terra è in grado di offrire i prodotti più pregiati e succulenti.

Oggi Tartufi e Funghi Fortunati Antonio è un marchio che distribuisce tartufo e prodotti a base di tartufo e funghi porcini in tutto il mondo mantenendo lo stile genuino e artigianale della piccola azienda di famiglia.

Nonostante i moderni laboratori e una rete di distribuzione diffusa in tutta Italia, Tartufi e Funghi Fortunati Antonio conserva intatta la filosofia del fondatore Antonio Fortunati nel portare a tavola i prodotti, i sapori e i profumi autentici provenienti dal cuore dell'Italia: l'Umbria.

Nel luglio 2014, la Tartufi e Funghi Fortunati Antonio, ottiene la certificazione per la realizzazione e commercializzazione dei prodotti biologici.



OPERATORE  
CONTROLLATO  
N° 37993



ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAF  
IT BIO 004  
AGRICOLTURA ITALIA





## Tartufi e funghi Fortunati Antonio srl

Punto Vendita/Point Shop: +39 0742 780548  
Via Chiesa Tonda, 2  
S.S. Flaminia Km. 140  
06039 Trevi (PG)

Laboratorio/Work Shop: + 39 0743 520863  
Via del Colle, 26  
06042 Campello sul Clitunno (PG)





*Seguici su:*



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

Azienda certificata biologica



OPERATORE  
CONTROLLATO  
N° 37993



ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MiPAAF  
IT BIO 004  
AGRICOLTURA ITALIA



# *Specialità con Tartufi*



*Il profumo intenso del tartufo  
fa sì che venga utilizzato in cucina  
per la preparazione di condimenti,  
creme, salse e oli aromatizzati.*

*Nascono così le Specialità con Tartufi  
di Tartufi e Funghi Fortunati Antonio,  
con le quali realizzare sfiziosi antipasti  
di bruschette e ricette di primi piatti  
o semplicemente da abbinare a pietanze  
di carne, pesce e verdure.*



# Salsa Tartufata

La **Salsa Tartufata** è composta dall'8% di tartufi estivi di provenienza umbra, da funghi champignon ed esclusivamente da olio extravergine d'oliva.

La **Salsa Tartufata** di champignon e tartufo estivo è ideale per esaltare il sapore di svariate pietanze, è infatti un ottimo condimento per antipasti, primi e secondi piatti.

*Il prodotto è senza conservanti e coloranti.*

## Modalità d'uso:

Spalmatela sui crostini o sul pane tostato per sfiziose bruschette oppure per cucinare frittate e altre delizie per realizzare gustosi antipasti.

Usatela per condire paste come spaghetti e strangozzi e proporre eccezionali primi piatti o per accompagnare secondi piatti di carne o di pesce. Si consiglia in questi casi di riscaldare a circa 40°C la salsa prima di servirla.

Ottima anche per preparare risotti e deliziosi ripieni di carne.

*Quantità suggerita: 20/25 g a persona.*



## Ingredienti:

Funghi champignon (*Agaricus bisporus*) 72%, olio extravergine d'oliva 13%, tartufo estivo in pezzi (*Tuber aestivum* Vitt.) 8%, spezie p.v., pasta di acciughe, aromi.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	403,5 Kcal
	1709,9 Kj
Proteine	2,1 g
Lipidi totali	41,27 g
“ saturi	4,95 g
“ insaturi	36,32 g
Carboidrati	5,92 g
Fibre	7,17 g
Sodio	0,214 g
NaCl totale	10,64 g
“ aggiunto	10,97 g
“ naturale	0,543 g

Specialità con tartufi



# Salsa Tartufata



80 g

Vol. 106 ml

cod. art. ST080



120 g

Vol. 156 ml

cod. art. ST120



180 g

Vol. 212 ml

cod. art. ST180



500 g

Vol. 580 ml

cod. art. ST500

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
ST080	80 g	12	2,165 Kg	36	6	216	468,00 Kg	8033102668252
ST120	120 g	12	2,640 Kg	36	5	180	475,00 Kg	8033102668269
ST180	180 g	12	4,200 Kg	12	8	96	403,20 Kg	8033102668276
ST500	500 g	6	5,380 Kg	14	6	84	451,92 Kg	8033102668290

Specialità con tartufi

# Salsa Tartufata Senza Aromi

*La Salsa Tartufata è priva di aromi artificiali. È composta dall'8% di tartufi estivi di provenienza umbra, da funghi champignon ed esclusivamente da olio extravergine d'oliva.*

*La Salsa Tartufata Senza Aromi di champignon e tartufo estivo è ideale per esaltare il sapore di svariate pietanze, è infatti un ottimo condimento per antipasti, primi e secondi piatti.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## Modalità d'uso:

Spalmatela sui crostini o sul pane tostato per sfiziose bruschette oppure per cucinare frittate e altre delizie per realizzare gustosi antipasti.

Usatela per condire paste come spaghetti e strangozzi e proporre eccezionali primi piatti o per accompagnare secondi piatti di carne o di pesce. Si consiglia in questi casi di riscaldare a circa 40°C la salsa prima di servirla.

Ottima anche per preparare risotti e deliziosi ripieni di carne.

**Quantità suggerita: 20/25 g a persona.**



## Ingredienti:

Funghi champignon (*Agaricus bisporus*) 72%, olio extravergine d'oliva 13%, tartufo estivo in pezzi (*Tuber aestivum* Vitt) 8%, spezie p.v., estratto di proteine, pasta di acciughe.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	403,5 Kcal
	1709,9 Kj
Proteine	2,1 g
Lipidi totali	41,27 g
“ saturi	4,95 g
“ insaturi	36,32 g
Carboidrati	5,92 g
Fibre	7,17 g
Sodio	0,214 g
NaCl totale	10,64 g
“ aggiunto	10,97 g
“ naturale	0,543 g

Specialità con tartufi

# Salsa Tartufata Senza Aromi



**80 g**

**Vol. 106 ml**

**cod. art. ST080E**



**120 g**

**Vol. 156 ml**

**cod. art. ST120E**



**180 g**

**Vol. 212 ml**

**cod. art. ST180E**



**500 g**

**Vol. 580 ml**

**cod. art. ST500E**

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
ST080E	80 g	12	2,165 Kg	36	6	216	468,00 Kg	8033102668252
ST120E	120 g	12	2,640 Kg	36	5	180	475,00 Kg	8033102668269
ST180E	180 g	12	4,200 Kg	12	8	96	403,20 Kg	8033102668276
ST500E	500 g	6	5,380 Kg	14	6	84	451,92 Kg	8033102668290

*Specialità con tartufi*



# Crema di Funghi con Funghi Porcini e Tartufo Bianco

*La Crema di Funghi con Funghi Porcini e Tartufo Bianco è composta dal fungo porcino autunnale e il nobile tartufo bianco di provenienza umbra, che impreziosisce ed intensifica il profumo di questa specialità.*

*La Crema di Funghi con Funghi Porcini e Tartufo Bianco, nata dal sensazionale incontro di sapori autentici è ideale per esaltare svariate pietanze, è infatti un ottimo condimento per antipasti ed eccellenti paste.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## Modalità d'uso:

Spalmatela sui crostini o sul pane tostato per sfiziose bruschette oppure per cucinare svariate delizie e realizzare così gustosi antipasti.

Usatela per condire paste, in particolar modo tagliatelle, tagliolini e pappardelle o per accompagnare secondi piatti di carne o di pesce. Si consiglia in questi casi di riscaldare a circa 40°C la salsa prima di servirla.

Ottima anche per preparare risotti e deliziosi ripieni di carne.

**Quantità suggerita: 20/25 g a persona.**



## Ingredienti:

funghi porcini (*Boletus edulis* et rel. gr.) 40%, funghi champignon (*Agaricus bisporus*) 40%, tartufi bianchetti (*Tuber albidum* Pico) 8%, tartufi bianchi (*Tuber magnatum* Pico) 3%, panna da cucina 5 %, spezie p.v., amido di mais, aroma tartufo bianco.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	88 Kcal
	368 Kj
Proteine	1,64 g
Lipidi totali	5,91 g
Carboidrati	8,20 g
Fibre	0 g
Sodio	0,702 g

Specialità con tartufi

# Crema di Funghi con Funghi Porcini e Tartufo Bianco



80 g

Vol. 106 ml

cod. art. CPTB080



180 g

Vol. 212 ml

cod. art. CPTB180



500 g

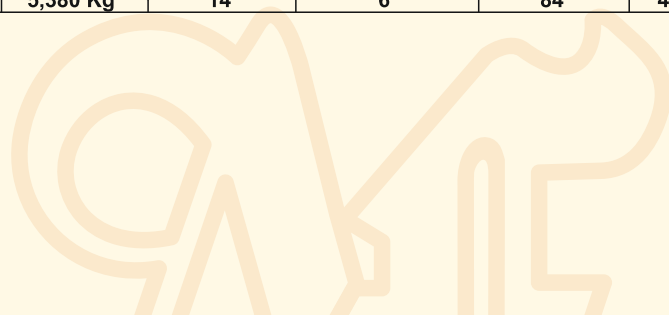
Vol. 580 ml

cod. art. CPTB500

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
CPTB080	80 g	12	2,165 Kg	36	6	216	468,00 Kg	8033102669358
CPTB120	180 g	12	4,200 Kg	12	8	96	403,20 Kg	8033102669365
CPTB180	500 g	6	5,380 Kg	14	6	84	451,92 Kg	8033102669389

*Specialità con tartufi*



# Specialità a base di Burro e Tartufo Bianco

*La Specialità a base di Burro e Tartufo Bianco è una salsa a base di burro impreziosita da pregiate scaglie di Tartufo Bianco di provenienza umbra dall'aroma intenso.*

*La Specialità a base di Burro e Tartufo Bianco è ideale per esaltare svariate pietanze, è infatti un ottimo condimento per antipasti ed eccellenti primi piatti e secondi di carne o di pesce.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## Modalità d'uso:

Spalmatela sui crostini o sul pane tostato come base per sfiziose bruschette per i vostri antipasti.

Usatela per preparare prelibati primi piatti, in particolar modo tagliatelle, tagliolini e pappardelle. Una volta cotta la pasta, si consiglia di condirla e mantecarla con la **Specialità a base di Burro e Tartufo Bianco** a fuoco lento per poi servirla così oppure, per portare a tavola un piatto ancor più prelibato, con l'aggiunta di pregiate scaglie di **Tartufo Bianco** fresco o con i nostri **Tartufi Bianchi in fette disidratati**.

Ottima anche per cucinare e insaporire secondi piatti di carne o di pesce.

**Quantità suggerita: 10/15 g a persona.**



## Ingredienti:

panna di burro, tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt) 5%, tartufo bianco (Tuber magnatum pico) 0,5%, aromi.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	729,72 Kcal
	3055,19 Kj
Grassi	80,250 g
acidi grassi saturi	46,510 g
Carboidrati	1,070 g
Zuccheri	1,070 g
Fibre	0,260 g
Proteine	0,940 g
Sale	0,400 g

Specialità con tartufi



# Specialità a base di Burro e Tartufo Bianco



75 g

Vol. 106 ml

cod. art. BTB075



170 g

Vol. 212 ml

cod. art. BTB170



480 g

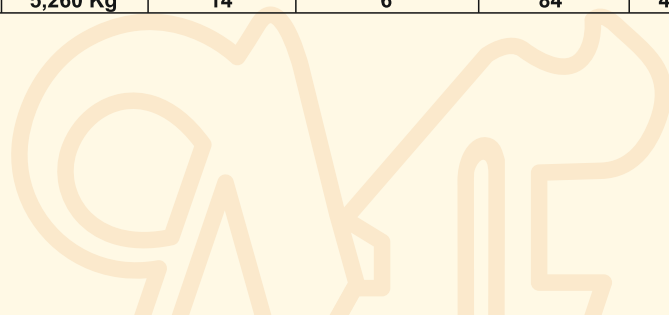
Vol. 580 ml

cod. art. BTB480

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
BTB075	75 g	12	2,100 Kg	36	6	216	453,60 Kg	8033102661437
BTB170	170 g	12	4,080 Kg	12	8	96	391,68 Kg	8033102661444
BTB480	480 g	6	5,260 Kg	14	6	84	441,84 Kg	8033102661451

Specialità con tartufi



# Specialità a base di Burro e Tartufi Estivi

La **Specialità a base di Burro e Tartufo Estivo** è una salsa a base di burro impreziosita da scaglie di **Tartufo Estivo** di provenienza umbra (noto anche come **Scorzone**) dall'aroma intenso.

La **Specialità a base di Burro e Tartufo Estivo** è ideale per esaltare svariate pietanze, è infatti un ottimo condimento per antipasti ed eccellenti primi piatti e secondi di carne o di pesce.

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## Modalità d'uso:

Spalmatela sui crostini o sul pane tostato come base per sfiziose bruschette per i vostri antipasti.

Usatela per preparare prelibati primi piatti, in particolar modo spaghetti, strangozzi o tagliatelle. Una volta cotta la pasta, si consiglia di condirla e mantecarla con la **Specialità a base di Burro e Tartufo Estivo** a fuoco lento per poi servirla così oppure, per portare a tavola un piatto ancor più prelibato, con l'aggiunta di pregiate scaglie di **Tartufo Estivo** fresco o con i nostri **Tartufi Estivi in fette disidratati**. Ottima anche per cucinare e insaporire secondi piatti di carne o di pesce.

**Quantità suggerita: 10/15 g a persona.**



## Ingredienti:

panna di burro e tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt) 5%, aromi.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	744,57 Kcal
	3117,37 KJ
Grassi	81,900 g
acidi grassi saturi	47,480 g
Carboidrati	1,070 g
Zuccheri	1,070 g
Fibre	0,260 g
Proteine	0,840 g
Sale	0,400 g

Specialità con tartufi

# Specialità a base di Burro e Tartufi Estivi



75 g

Vol. 106 ml

cod. art. BTA075



170 g

Vol. 212 ml

cod. art. BTA170



480 g

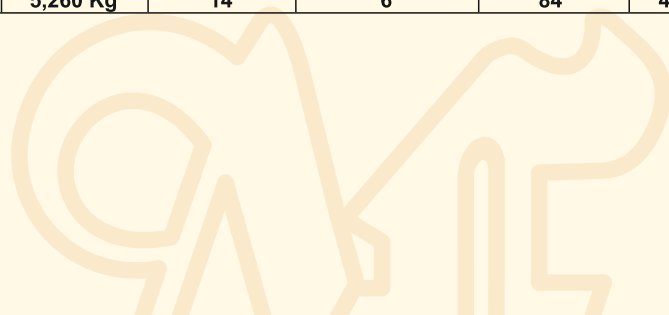
Vol. 580 ml

cod. art. BTA480

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
BTA075	75 g	12	2,100 Kg	36	6	216	453,60 Kg	8033102661437
BTA170	170 g	12	4,080 Kg	12	8	96	391,68 Kg	8033102665459
BTA480	480 g	6	5,260 Kg	14	6	84	441,84 Kg	8033102665466

Specialità con tartufi





# Crema di Formaggio Pecorino con Tartufi Estivi

*La Crema di Formaggio Pecorino con Tartufi Estivi è una crema di Formaggio Pecorino arricchita dal Tartufo Estivo di provenienza umbra, che impreziosisce ed intensifica il gusto delicato di questa specialità.*

*La Crema di Formaggio Pecorino con Tartufi Estivi, nata dal sensazionale incontro di sapori autentici è ideale per cucinare prelibate pietanze.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## Modalità d'uso:

Usatela per condire paste, in particolar modo paste dalla forma corta, arricchendo con il sapore unico del Tartufo Estivo un tradizionale condimento ai formaggi.

Si consiglia in questi casi di riscaldare a circa 40°C la crema prima di servirla.

La Crema di Formaggio Pecorino con Tartufi Estivi è ottima anche per mantecare risotti e per preparare deliziosi ripieni di bignè, tortelli e gnocchi. Può essere anche spalmata su crostini e bruschette per sfiziosi antipasti.

**Quantità suggerita: 20/25 g a persona.**



## Ingredienti:

Pecorino 33%, burro, acqua (29%), Tartufo Nero Estivo (Tuber Aestivum Vitt. 1%), correttore di acidità: E331, sali di fusione: E450 – E451, correttore di acidità: E330, sale, aromi.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	454,71 Kcal
	1903,78 Kj
Proteine	8,62 g
Grassi	38,71 g
Carboidrati	17,96 g
Sale	1,9 g

Specialità con tartufi

# Crema di Formaggio Pecorino con Tartufi Estivi



180 g

Vol. 212 ml

cod. art. FTA180

*Specialità con tartufi*

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
FTA180	180 g	12	4,200 Kg	12	8	96	403,20 Kg	8033102665411



# Miele di Acacia con Tartufo

*Il Miele di Acacia con Tartufo è composto da Miele di Acacia arricchito con Tartufo Estivo di provenienza umbra.*

*Il Miele di Acacia con Tartufo è un prodotto nutriente, con proprietà terapeutiche e lenitive. Il sapore classico e deciso del Miele di Acacia si incontra con quello del Tartufo Estivo e ne nasce un prodotto che si sposa perfettamente con moltissime pietanze, ma che è anche ottimo da gustare da solo.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## Modalità d'uso:

Ideale per accompagnare formaggi freschi (come la caciotta o le ricotte) o stagionati (come il pecorino); ottimo da spalmare sul pane tostato e per preparare sfiziose bruschette e creare così ricercati antipasti.

Da provare anche per decorare dolci o per esaltare gelati alla crema.



## Ingredienti:

Miele di acacia, tartufo estivo (tuber aestivum vitt.) disidratato 3% t.q., aroma.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	303,0 Kcal 1268 Kj
Proteine	0,60 g
Lipidi totali	0,0 g
“ saturi	0,0 g
“ insaturi	0,0 g
Glucidi	80,3 g
Fibre	0,0 g

Specialità con tartufo



# Miele di Acacia con Tartufo



120 g

cod. art. MLATA120



250 g

cod. art. MLATA250

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
MLATA120	120 g	12	2,640 Kg	36	5	180	475,00 Kg	8033102661031
MLATA250	250 g	12	5,040 Kg	12	7	84	423,36 Kg	8033102661017

*Specialità con tartufo*





# Riso carnaroli con Tartufi Estivi

*Il Riso Carnaroli con Tartufi Estivi è composto da pregiato Riso Carnaroli italiano e dal 15% di Tartufo Estivo di provenienza umbra.*

*Il Riso Carnaroli con Tartufi Estivi è la scelta ideale per chi vuole gustare un primo piatto squisito preparandolo in poco tempo e con grande facilità, questa tipologia di riso (superfino) è ideale per cucinare i migliori risotti della tradizione italiana.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## Modalità d'uso:

Per cucinare un buon risotto sono previste tre semplici fasi: la tostatura, la cottura e la mantecatura.

Iniziate con la preparazione di un brodo a vostro piacere e portatelo ad ebollizione. In un tegame fate poi imbiondire un trito di cipolla con del burro o dell'olio extravergine d'oliva. Aggiungete il **Riso Carnaroli con Tartufi Estivi** e fatelo tostare, il riso assumerà un aspetto traslucido. A piacere potete bagnarlo con un po' di vino da far evaporare completamente. A questo punto potete cuocere il riso a fuoco medio aggiungendo di volta in volta il brodo bollente, che verrà gradualmente assorbito, e mescolando spesso. Dopodiché, a cottura terminata e a fuoco spento, unite un ricciolo di burro o della panna da cucina e mantecate fino ad ottenere la cremosità tipica del risotto, né troppo liquido né troppo compatto.

Il vostro risotto di **Riso Carnaroli con Tartufi Estivi** è pronto da servire e da gustare.

**Quantità suggerita: 80/90 g a persona.**



## Ingredienti:

Riso Carnaroli 98%, tartufi estivi (tuber aestivum vitt.) disidratati 15% t.q., sale, prezzemolo, aromi.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	1278,3 Kj
Proteine	6,65 g
Lipidi totali	0,69 g
“ saturi	0,06 g
Carboidrati	74,65 g
Zuccheri	9,37 g
Sodio	13,9 mg

Specialità con tartufi

# Riso carnaroli con Tartufi Estivi



175 g

cod. art. RTA175



350 g

cod. art. RTA350

## Busta PAM/PET

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
RTA175	175 g	12	2,420 Kg	30	4	120	290,00 Kg	8033102665572
RTA350	350 g	12	4,615 Kg	14	6	84	388,00 Kg	8033102665534

*Specialità con tartufi*



# Polenta con Tartufi Estivi

La **Polenta con Tartufi Estivi** è composta da farina di mais e dal 15% di **Tartufo Estivo di provenienza umbra**, l'aggiunta del sapore forte e deciso del tartufo conferisce alla classica polenta un gusto tutto nuovo per un risultato eccezionale.

La **Polenta con Tartufi Estivi** è la scelta ideale per chi vuole gustare un antichissimo piatto della tradizione italiana preparandolo in tutta facilità e nel giro di pochi minuti.

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## Modalità d'uso:

Per 4 persone utilizzare indicativamente 350g di farina di **Polenta con Tartufi Estivi** e 1l di acqua, le dosi possono variare anche a seconda del gusto personale, se la si vuole più densa abbondare con la farina o viceversa con l'acqua.

Iniziate salando e portando ad ebollizione l'acqua. Una volta fatto, togliete l'acqua dal fuoco e versatevi la farina molto lentamente e avendo l'accortezza di mescolare in maniera costante per evitare la formazione di grumi. La vostra polenta sarà pronta in 4-5 minuti e potrete servirla così o con ulteriori condimenti: è ottimo l'accostamento con i formaggi.

La **Polenta con Tartufi Estivi** è ottima anche da ripassare in forno con l'aggiunta a piacere di formaggi freschi.

**Quantità suggerita: 80/90 g a persona.**



## Ingredienti:

Polenta di mais 98%, tartufi estivi (tuber aestivum vitt.) disidratati 15% t.q., sale, prezzemolo, aromi.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	1311,4 Kj
Proteine	7,81 g
Lipidi totali	0,48 g
“ saturi	0,05 g
Carboidrati	78,03 g
Zuccheri	10,94 g
Sodio	29,5 g

Specialità con tartufi

# Polenta con Tartufi Estivi



175 g

cod. art. PTA175



350 g

cod. art. PTA350

**Busta PAM/PET**

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
PTA175	175 g	12	2,420 Kg	30	4	120	290,00 Kg	8033102665022
PTA350	350 g	12	4,615 Kg	14	6	84	388,00 Kg	8033102665039

*Specialità con tartufi*





# Couscous con Tartufi Estivi

*Il Couscous con Tartufi Estivi è composto da semola di grano duro ridotta in finissimi grani e dal 15% di Tartufo Estivo di provenienza umbra, il sapore di un piatto della tradizione nordafricana e mediterranea incontra il gusto deciso del tartufo estivo della nostra terra.*

*Il Couscous con Tartufi Estivi è la scelta ideale per chi vuole preparare un piatto raffinato e sfizioso in pochi minuti e con grande facilità. È una pietanza fresca ed estiva, con un basso apporto calorico, che si adatta ad essere cucinato non solo come primo piatto ma si presta altresì come idea originale per aperitivi e ricchi antipasti.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## Modalità d'uso:

Per 4 persone utilizzare indicativamente 150g di **Couscous con Tartufi Estivi** e 150ml di brodo vegetale.

Versate il couscous in un pentolino con un cucchiaino di olio extravergine d'oliva. Iniziate a sgranare la semola con l'aiuto di un cucchiaino e mettetelo sul fornello, aggiungete così il brodo vegetale caldo e mescolate per un minuto. Spegnete il fuoco, coprite il tutto e lasciate assorbire il liquido. Una volta assorbito sgranate prima con una forchetta e poi con le mani, lasciate riposare nuovamente per 5 minuti e la cottura è terminata.

**Quantità suggerita: 35/40 g a persona.**



## Ingredienti:

Semola di grano duro finissima 98%, tartufi estivi (*tuber aestivum vitt.*) disidratati 15% t.q., sale, prezzemolo, aromi.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	376 Kcal 1573 Kj
Proteine	12,76 g
Lipidi totali	0,64 g
“ saturi	0,117 g
“ insaturi	0,341 g
Carboidrati	77,43 g
Fibre	5 g
Sodio	0,01 g

Specialità con tartufi

# Couscous con Tartufi Estivi



175 g

cod. art. CCTA175



350 g

cod. art. CCTA350

## Busta PAM/PET

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
CCTA175	175 g	12	2,420 Kg	30	4	120	290,00 Kg	8033102668528
CCTA350	350 g	12	4,615 Kg	14	6	84	388,00 Kg	8033102668542

*Specialità con tartufi*



# Tagliatelle al Tartufo Bianco

*Le Tagliatelle al Tartufo Bianco sono una specialità di pasta all'uovo composta da semola di grano duro arricchita da parti di Tartufo Bianco di provenienza umbra.*

*Le Tagliatelle al Tartufo Bianco sono ottime da gustare con svariati condimenti, ma soprattutto sono ideali da insaporire con sughi, salse e creme a base di tartufo bianco o di tartufo bianchetto.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## Modalità d'uso:

Una volta salata e portata ad ebollizione dell'acqua in una pentola, versatevi la dose di **Tagliatelle al Tartufo Bianco**, girate e una volta raggiunta la cottura desiderata spegnete il fornello e scolate la pasta, pronta da condire.

Vi consigliamo di ripassarla in padella con della **Specialità a base di Burro e Tartufo Bianco** precedentemente preriscaldata e di servirla così, oppure impreziosita da scaglie di **Tartufo Bianco** fresco (o con i nostri **Tartufi Bianchi in fette disidratati**). Oppure potete condirla con dell'ottima **Crema di Funghi con Funghi Porcini e Tartufo Bianco**.

**Quantità suggerita: 120/125 g a persona.**



## Ingredienti:

Semola di grano duro, uova pastorizzate 20%, Tartufo Bianco (Tuber Magnatum Pico) 0,1%, aromi.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	414 Kcal
	1,731 Kj
Proteine	15,5 g
Grassi	4,4 g
Carboidrati	67,5 g

Specialità con tartufi

# Strangozzi al Tartufo Estivo



250 g

cod. art. TLTB250

**Busta PAM/PET**

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
TLTB250	250 g	24	7,400 Kg	6	6	36	266,40 Kg	8033102661123

*Specialità con tartufi*





# Strangozzi al Tartufo Estivo

*Gli Strangozzi al Tartufo Estivo sono una specialità di pasta tipica umbra composta da semola di grano duro arricchita da parti di Tartufo Estivo di provenienza umbra.*

*Gli Strangozzi al Tartufo Estivo sono ottimi da gustare con svariati condimenti, ma soprattutto sono ideali da insaporire con sughi, salse e creme a base di tartufo estivo.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## Modalità d'uso:

Una volta salata e portata ad ebollizione dell'acqua in una pentola, versatevi la dose di **Strangozzi al Tartufo Estivo**, girate e una volta raggiunta la cottura desiderata spegnete il fornello e scolate la pasta, pronta da condire.

Vi consigliamo di ripassarla in padella con della **Specialità a base di Burro e Tartufo Estivo** precedentemente preriscaldata e di servirla così, oppure impreziosita da scaglie di **Tartufo Estivo** fresco (o con i nostri **Tartufi Estivi in fette disidratati**). Oppure provateli conditi con dell'ottima **Salsa Tartufata** (disponibile anche nella versione "**Senza Aromi**").

**Quantità suggerita: 120/125 g a persona.**



## Ingredienti:

semola di grano duro, acqua, funghi champignons (*Agaricus Bisporus*), tartufo estivo (*tuber Aestivum Vitt.*) 1%, aromi.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	340 Kcal
	1,425 Kj
Proteine	11 g
Grassi	0 g
Carboidrati	75 g

Specialità con tartufi

# Strangozzi al Tartufo Estivo



500 g

cod. art. SZTA500

## Busta PAM/PET

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
SZTA500	500 g	12	7,400 Kg	6	6	36	266,40 Kg	803310266558

*Specialità con tartufi*



# Specialità con Funghi



*Le specialità ai funghi porcini sono ottime per la preparazione di svariati piatti, dalle bruschette ai primi, ma si prestano anche per la preparazione di secondi di carne e di pesce. La pasta è preparata secondo tradizione, con un impasto tirato a sfoglia e mantenendo intatte le scaglie di fungo porcino che conferiscono un sapore inconfondibile.*





# Crema di Funghi con Funghi Porcini

*La Crema di Funghi con Funghi Porcini è composta dai funghi porcini e dai funghi champignon.*

*La Crema di Funghi con Funghi Porcini è una specialità che rende il giusto merito al gusto intenso del re del bosco: il fungo porcino. Ideale per esaltare svariate pietanze è un ottimo condimento per antipasti ed eccellenti paste.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## Modalità d'uso:

Spalmatela sui crostini o sul pane tostato per sfiziose bruschette oppure per cucinare svariate delizie e realizzare così gustosi antipasti.

Usatela per condire paste semplici o elaborate (come la lasagna o il ripieno di golosi ravioli) o per accompagnare secondi piatti di carne o di pesce. Si consiglia in questi casi di riscaldare a circa 40°C la salsa prima di servirla.

Ottima anche per preparare risotti e deliziosi ripieni di carne.

**Quantità suggerita: 20/25 g a persona.**



## Ingredienti:

Funghi Porcini (*Boletus edulis* et rel. gr.) 51%, funghi (*Agaricus bisporus*) 40%, panna da cucina, spezie.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	85 Kcal
	355 Kj
Proteine	1,61 g
Lipidi totali	5,89 g
Carboidrati	8,18 g
Fibre	0 g
Sodio	0,702 g

Specialità con Funghi

# Crema di Funghi con Funghi Porcini



**80 g**

**Vol. 106 ml**

**cod. art. CFP080**



**180 g**

**Vol. 212 ml**

**cod. art. CFP180**



**500 g**

**Vol. 580 ml**

**cod. art. CFP500**

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
CFP080	80 g	12	2,165 Kg	36	6	216	468,00 Kg	8033102669051
CFP180	180 g	12	4,200 Kg	12	8	96	403,20 Kg	8033102669075
CFP500	500 g	6	5,380 Kg	14	6	84	451,92 Kg	8033102669082

*Specialità con Funghi*



# Riso Carnaroli con Funghi Porcini

*Il Riso Carnaroli con Funghi Porcini è composto da pregiato Riso Carnaroli italiano e dal 22% di Funghi Porcini.*

*Il Riso Carnaroli con Funghi Porcini è la scelta ideale per chi vuole gustare un primo piatto squisito preparandolo in poco tempo e con grande facilità, questa tipologia di riso (superfino) è ideale per cucinare i migliori risotti della tradizione italiana.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## Modalità d'uso:

Per cucinare un buon risotto sono previste tre semplici fasi: la tostatura, la cottura e la mantecatura.

Iniziate con la preparazione di un brodo a vostro piacere e portatelo ad ebollizione. In un tegame fate poi imbiondire un trito di cipolla con del burro o dell'olio extravergine d'oliva. Aggiungete il **Riso Carnaroli con Funghi Porcini** e fatelo tostare, il riso assumerà un aspetto traslucido. A piacere potete bagnarlo con un po' di vino da far evaporare completamente. A questo punto potete cuocere il riso a fuoco medio aggiungendo di volta in volta il brodo bollente, che verrà gradualmente assorbito, e mescolando spesso. Dopodiché, a cottura terminata e a fuoco spento, unite un ricciolo di burro o della panna da cucina e mantecate fino ad ottenere la cremosità tipica del risotto, né troppo liquido né troppo compatto.

Il vostro risotto di **Riso Carnaroli con Funghi Porcini** è pronto da servire e da gustare.

**Quantità suggerita: 80/90 g a persona.**



## Ingredienti:

Riso Carnaroli 98%, funghi porcini (*Boletus edulis*) disidratati 22%, t.q. (percentuale del prodotto come da fresco), sale, prezzemolo, aroma naturale di fungo porcino.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	1395,8 Kj
Proteine	8,05 g
Lipidi totali	0,44 g
“ saturi	0,03 g
Carboidrati	79,95 g
Zuccheri	12,86 g
Sodio	30,2 mg

Specialità con Funghi Porcini

# Riso Carnaroli con Funghi Porcini



175 g

cod. art. RFP175



350 g

cod. art. RFP350

## Busta PAM/PET

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
RFP175	175 g	12	2,420 Kg	30	4	120	290,00 Kg	8033102668528
RFP350	350 g	12	4,615 Kg	14	6	84	388,00 Kg	8033102669938

Specialità con Funghi





# Polenta con funghi porcini

La **Polenta con Funghi Porcini** è composta da farina di mais e dal 22% di **Funghi Porcini**, l'aggiunta del sapore deciso del fungo porcino conferisce alla polenta un gusto autunnale per un risultato eccezionale.

La **Polenta con Funghi Porcini** è la scelta ideale per chi vuole gustare un antichissimo piatto della tradizione italiana preparandolo in tutta facilità e nel giro di pochi minuti.

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## Modalità d'uso:

Per 4 persone utilizzare indicativamente 350g di farina di **Polenta con Funghi Porcini** e 1l di acqua, le dosi possono variare anche a seconda del gusto personale, se la si vuole più densa abbondare con la farina o viceversa con l'acqua.

Iniziate salando e portando ad ebollizione l'acqua. Una volta fatto, togliete l'acqua dal fuoco e versatevi la farina molto lentamente e avendo l'accortezza di mescolare in maniera costante per evitare la formazione di grumi. La vostra polenta sarà pronta in 4-5 minuti e potrete servirla così o con ulteriori condimenti: è ottimo l'accostamento con i formaggi.

La **Polenta con Funghi Porcini** è ottima anche da ripassare in forno con l'aggiunta a piacere di formaggi freschi.

**Quantità suggerita: 80/90 g a persona.**



## Ingredienti:

Polenta di granoturco 98%, funghi porcini disidratati (*Boletus edulis*) 22%, t.q. (percentuale come da fresco), sale, prezzemolo, aroma naturale di fungo porcino.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	1301,5 KJ
Proteine	6,99 g
Lipidi totali	0,75 g
“ saturi	0,05 g
Carboidrati	76,93 g
Zuccheri	11,15 g
Sodio	15,3 mg

Specialità con Funghi

# Polenta con funghi porcini



175 g

cod. art. PFP175



350 g

cod. art. PFP350

## Busta PAM/PET

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
PFP175	175 g	12	2,420 Kg	30	4	120	290,00 Kg	8033102669020
PFP350	350 g	12	4,615 Kg	14	6	84	388,00 Kg	8033102669037

Specialità con Funghi



# Couscous con funghi porcini

*Il Couscous con Funghi Porcini è composto da semola di grano duro ridotta in finissimi grani e dal 22% di Funghi Porcini, il sapore di un piatto della tradizione nordafricana e mediterranea incontra il gusto inconfondibile del fungo porcino.*

*Il Couscous con Funghi Porcini è la scelta ideale per chi vuole preparare un piatto raffinato e sfizioso in pochi minuti e con grande facilità. È una pietanza fresca ed estiva, con un basso apporto calorico, che si adatta ad essere cucinato non solo come primo piatto ma si presta altresì come idea originale per aperitivi e ricchi antipasti.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## Modalità d'uso:

Per 4 persone utilizzare indicativamente 150g di **Couscous con Funghi Porcini** e 150ml di brodo vegetale.

Versate il couscous in un pentolino con un cucchiaio di olio extravergine d'oliva. Iniziate a sgranare la semola con l'aiuto di un cucchiaio e mettetelo sul fornello, aggiungete così il brodo vegetale caldo e mescolate per un minuto. Spegnete il fuoco, coprite il tutto e lasciate assorbire il liquido. Una volta assorbito sgranate prima con una forchetta e poi con le mani, lasciate riposare nuovamente per 5 minuti e la cottura è terminata.

**Quantità suggerita: 35/40 g a persona.**



## Ingredienti:

Couscous 96%, funghi porcini (*Boletus edulis*) 22%, t.q. (percentuale del prodotto come da fresco), sale, prezzemolo, aroma naturale di fungo porcino disidratato.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	376,0 Kcal
	1573 Kj
Proteine	12,76 g
Lipidi totali	0,64 g
“ saturi	0,117 g
“ insaturi	0,341 g
Carboidrati	77,43 g
Zuccheri	5 g
Sodio	0,01 g

Specialità con Funghi

# Couscous con funghi porcini



175 g

cod. art. CCFP175



350 g

cod. art. CCFP350

## Busta PAM/PET

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
CCFP175	175 g	12	2,420 Kg	30	4	120	290,00 Kg	8033102668924
CCFP350	350 g	12	4,615 Kg	14	6	84	388,00 Kg	8033102668948

Specialità con Funghi





# Strangozzi al Fungo Porcino

*Gli Strangozzi al Fungo Porcino sono una specialità di pasta tipica umbra composta da semola di grano duro arricchita da parti di Fungo Porcino.*

*Gli Strangozzi al Fungo Porcino sono ottimi da gustare con svariati condimenti, ma soprattutto sono ideali da insaporire con sughi, salse e creme a base di funghi e/o di tartufo bianco.*

*Il prodotto è senza conservanti e coloranti.*

## Modalità d'uso:

Una volta salata e portata ad ebollizione dell'acqua in una pentola, versatevi la dose di **Strangozzi al Fungo Porcino**, girate e una volta raggiunta la cottura desiderata spegnete il fornello e scolate la pasta, pronta da condire.

Vi consigliamo di ripassarla in padella con un sugo preparato con la nostra **Crema di Funghi con Funghi Porcini** (anche nella versione "Crema di Funghi con Funghi Porcini e Tartufo Bianco") oppure con della **Specialità a base di Burro e Tartufo Bianco** precedentemente preriscaldata e di servirla così. In aggiunta potete impreziosire il tutto con scaglie di **Tartufo Bianco** fresco (o con i nostri **Tartufi Bianchi in fette disidratati**) o con dei **Funghi Porcini** freschi.

*Quantità suggerita: 120/125 g a persona*



## Ingredienti:

Semola di grano duro, acqua, funghi porcini (*Boletus Edulis* e relativo gruppo) 2%.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	340 Kcal
	1,425 Kj
Proteine	11 g
Grassi	0 g
Carboidrati	75 g

# Strangozzi al Fungo Porcino



500 g

cod. art. SZFP500

**Busta PAM/PET**

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
SZFP500	500 g	12	7,400 Kg	6	6	36	266,40 Kg	8033102669952

*Specialità con Funghi*



# Tartufi



*Il tartufo fresco e selezionato viene lavorato  
per voi per creare i prodotti al tartufo  
a lunga conservazione  
nelle varie tipologie di seguito illustrate.  
Sono tutti prodotti conservati senza  
coloranti  
né conservanti che mantengono intatte e  
invariate le caratteristiche iniziali del tartufo  
fresco.*

*Tartufi e Funghi Fortunati Antonio vi  
propone così il Tartufo in tutte le sue forme:  
intero,  
in comodo carpaccio, in salsa e disidratato in  
fette; pratico da cucinare e con le quali  
realizzare  
sfiziosi antipasti di bruschette e ricette  
di primi piatti o semplicemente da abbinare  
a pietanze di carne, pesce e verdure.*





# Tartufi Estivi

## (*Tuber Aestivum Vittadini*)

***I Tartufi Estivi sono un prodotto al naturale che propone il Tartufo Estivo di provenienza umbra conservato in salamoia, ovvero nella sua acqua di cottura, senza aromi artificiali aggiunti.***

***Il Tartufo Estivo, dopo la raccolta e una rigorosa selezione, viene pulito e portato ad ebollizione per assicurare che avvenga il processo di sterilizzazione che permette di mantenerlo a lunga conservazione. Questo procedimento assicura la massima resa del prodotto che conserva così tutte le sue caratteristiche organolettiche senza alterazioni di profumo né di sapore.***

***I Tartufi Estivi sono ideali per rifinire antipasti, primi e secondi piatti.***

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

### Modalità d'uso:

Del prodotto va utilizzato anche il sugo di cottura presente all'interno del vasetto.

A vostro piacimento affettate oppure grattugiate il **Tartufo Estivo** e utilizzatelo per insaporire, cucinare o rifinire le vostre pietanze.

Per realizzare i crostini per un antipasto vi consigliamo di riscaldare il tartufo precedentemente grattugiato in olio extravergine d'oliva per 3-4 minuti per poi stenderlo sul pane.

Per un primo piatto invece scolate la pasta al dente in una padella dove avrete precedentemente fatto riscaldare il **Tartufo Estivo** in fette o grattugiato con dell'olio extravergine di oliva o con del burro e mantecate aggiungendo sale, parmigiano e pepe secondo i vostri gusti. Se volete dar ancora più sapore ai vostri piatti, utilizzate insieme all'olio extravergine d'oliva qualche goccia del nostro **Condimento Aromatizzato al gusto di Tartufo Nero**, oppure al posto del burro la nostra **Specialità a base di Burro e Tartufo Estivo**.

Il **Tartufo Estivo** in salamoia si presta benissimo per essere cucinato anche con piatti di carne o di pesce, per realizzare ripieni di carne e accompagnare verdure. Proprio come usereste il **Tartufo Estivo** fresco.

Per rifinire le vostre pietanze affettate dell'altro **Tartufo Estivo** e servite, potete accompagnarvi non solo primi di pasta, ma anche risotti, polente e altre specialità.

**Quantità suggerita: 15/20 g a persona.**



### Ingredienti:

Tartufi Estivi (*Tuber aestivum Vitt*)  
100%, sugo di tartufi, sale.

### VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	45,0 Kcal
	384,0 Kj
Proteine	4,52 g
Lipidi totali	1,90 g
“ saturi	0,16 g
“ insaturi	1,74 g
Carboidrati	0,21 g
Fibre	8,13 g
Sodio	0,214 g
NaCl totale	10,64 g
“ aggiunto	10,97 g
“ naturale	0,543 g

# Tartufi Estivi

*(Tuber Aestivum Vittadini)*



**25 g** *peso netto*

**18 g** *peso sgocciolato*

**Vol. 60 ml**

**cod. art. TA025**



**50 g** *peso netto*

**35 g** *peso sgocciolato*

**Vol. 106 ml**

**cod. art. TA050**



**100 g** *peso netto*

**70 g** *peso sgocciolato*

**Vol. 212 ml**

**cod. art. TA100**

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
TA025	25 g	12	1,300 Kg	22	15	330	429,00 Kg	8033102665916
TA050	50 g	12	1,940 Kg	36	6	216	419,00 Kg	8033102665923
TA100	100 g	12	3,360 Kg	12	10	120	403,20 Kg	8033102665947

Tartufi

# Carpaccio di Tartufi Estivi

## (*Tuber Aestivum Vittadini*)

*Il Carpaccio di Tartufi Estivi è un prodotto al naturale che propone pratiche fette di Tartufo Estivo di provenienza umbra conservate in salamoia, ovvero nell'acqua di cottura del prodotto, senza aromi artificiali aggiunti.*

*Il Tartufo Estivo, dopo la raccolta e una rigorosa selezione, viene pulito, portato ad ebollizione, tagliato a fette e fatto conservare insieme al sugo di cottura. Questo procedimento, che include un processo di sterilizzazione, assicura la massima resa del prodotto che conserva così tutte le sue caratteristiche organolettiche senza alterazioni di profumo né di sapore, per un arco di tempo non indifferente.*

*Il Carpaccio di Tartufi Estivi è già pronto per decorare e insaporire antipasti, primi e secondi piatti.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

### Modalità d'uso:

Del prodotto va utilizzato anche il sugo di cottura presente all'interno del vasetto.

Per realizzare i crostini per un antipasto vi consigliamo di riscaldare il **Carpaccio di Tartufo Estivo** in olio extravergine d'oliva per 3-4 minuti per poi stenderlo sul pane.

Per un primo piatto invece scolate la pasta al dente in una padella dove avrete precedentemente fatto riscaldare il **Carpaccio di Tartufo Estivo** con dell'olio extravergine di oliva o con del burro e mantecate aggiungendo sale, parmigiano e pepe secondo i vostri gusti.

Se volete dar ancora più sapore ai vostri piatti, utilizzate insieme all'olio extravergine d'oliva qualche goccia del nostro **Condimento Aromatizzato al gusto di Tartufo Nero**, oppure al posto del burro la nostra **Specialità a base di Burro e Tartufo Estivo**.

Usate il **Carpaccio di Tartufi Estivi** anche per accompagnare altre tipologie di primi, come i risotti o le polente, oppure per impreziosire piatti di carne o di pesce.

**Quantità suggerita: 15/20 g a persona.**



### Ingredienti:

Tartufi Estivi in fette (*Tuber aestivum Vitt*) 100%, sugo di tartufo, sale.

### VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	45,0 Kcal
	384,0 Kj
Proteine	4,52 g
Lipidi totali	1,90 g
“ saturi	0,16 g
“ insaturi	1,74 g
Carboidrati	0,21 g
Fibre	8,13 g
Sodio	0,214 g
NaCl totale	10,64 g
“ aggiunto	10,97 g
“ naturale	0,543 g

Tartufi

# Carpaccio di Tartufi Estivi

*(Tuber Aestivum Vittadini)*



**50 g** *peso netto*

**35 g** *peso sgocciolato*

**Vol. 106 ml**

**cod. art. TAC050**



**100 g** *peso netto*

**70 g** *peso sgocciolato*

**Vol. 212 ml**

**cod. art. TAC100**

*Tartufi*

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
TAC050	50 g	12	1,940 Kg	36	6	216	419,00 Kg	8033102665527
TAC100	100 g	12	3,360 Kg	12	10	120	403,20 Kg	8033102665541



# Salsa di Tartufi Estivi

## (*Tuber Aestivum Vittadini*)

La **Salsa di Tartufi Estivi** è composta esclusivamente da ben l'80% di tartufi estivi di provenienza umbra in olio extravergine d'oliva.

La **Salsa di Tartufi Estivi** racchiude unicamente nella sua totalità il sapore del tartufo estivo in una salsa che è ideale per esaltare il sapore di svariate pietanze, si presta infatti come ottimo condimento per antipasti, primi e secondi piatti.

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

### Modalità d'uso:

Spalmatela sui crostini o sul pane tostato per sfiziose bruschette oppure per cucinare frittate e altre delizie per realizzare gustosi antipasti.

Usatela per condire paste come spaghetti e strangozzi e proporre eccezionali primi piatti o per accompagnare secondi piatti di carne o di pesce. Si consiglia in questi casi di riscaldare a circa 40°C la salsa prima di servirla.

Ottima anche per preparare risotti e deliziosi ripieni di carne.

**Quantità suggerita: 20/25 g a persona.**



### Ingredienti:

Tartufi Estivi (*Tuber aestivum Vitt*) 80%, olio extravergine d'oliva 15%, spezie.

### VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	403,5 Kcal
	1709,9 Kj
Proteine	3,7 g
Lipidi totali	41,27 g
“ saturi	4,95 g
“ insaturi	36,32 g
Carboidrati	5,92 g
Fibre	7,17 g
Sodio	0,214 g
NaCl totale	10,64 g
“ aggiunto	10,97 g
“ naturale	0,543 g

Tartufi

# Salsa di Tartufi Estivi

*(Tuber Aestivum Vittadini)*



50 g

Vol. 60 ml

cod. art. STA050



80 g

Vol. 106 ml

cod. art. STA080



180 g

Vol. 212 ml

cod. art. STA180

Tartufi

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
STA050	50 g	12	1,580 Kg	22	12	264	417,60 Kg	8033102665237
STA080	80 g	12	2,165 Kg	36	6	216	468,00 Kg	8033102665251
STA180	180 g	12	4,200 Kg	12	8	96	403,20 Kg	8033102665275



# Tartufi Neri (Pregiati)

*(Tuber Melanosporum Vitt.)*

*I Tartufi Neri sono un prodotto al naturale che propone il Tartufo Nero Pregiato di provenienza umbra conservato in salamoia, ovvero nella sua acqua di cottura, senza aromi artificiali aggiunti.*

*Il Tartufo Nero Pregiato, dopo la raccolta e una rigorosa selezione, viene pulito e portato ad ebollizione per assicurare che avvenga il processo di sterilizzazione che permette di mantenerlo a lunga conservazione. Questo procedimento assicura la massima resa del prodotto che conserva così tutte le sue caratteristiche organolettiche senza alterazioni di profumo né di sapore.*

*I Tartufi Neri sono ideali per rifinire con un tocco di qualità antipasti, primi e secondi piatti.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## Modalità d'uso:

Del prodotto va utilizzato anche il sugo di cottura presente all'interno del vasetto.

A vostro piacimento affettate oppure grattugiate il **Tartufo Nero** e utilizzatelo per insaporire, cucinare o rifinire le vostre pietanze.

Per realizzare i crostini per un antipasto vi consigliamo di riscaldare il tartufo precedentemente grattugiato in olio extravergine d'oliva per 3-4 minuti per poi stenderlo sul pane.

Per un primo piatto invece scolate la pasta al dente in una padella dove avrete precedentemente fatto riscaldare il **Tartufo Nero** in fette o grattugiato con dell'olio extravergine di oliva o con del burro e mantecate aggiungendo sale, parmigiano e pepe secondo i vostri gusti. Se volete dar ancora più sapore ai vostri piatti, utilizzate insieme all'olio extravergine d'oliva qualche goccia del nostro **Condimento Aromatizzato al gusto di Tartufo Nero**, oppure al posto del burro la nostra **Specialità a base di Burro e Tartufo Estivo**.

Il **Tartufo Nero** in salamoia si presta benissimo per essere cucinato anche con piatti di carne o di pesce, per realizzare ripieni di carne e accompagnare verdure. Proprio come usereste il **Tartufo Nero** fresco.

Per rifinire le vostre pietanze affettate dell'altro **Tartufo Nero** e servite, potete accompagnarvi non solo primi di pasta, ma anche risotti, polente e altre specialità.

**Quantità suggerita: 15/20 g a persona.**



## Ingredienti:

Tartufo Nero Pregiato (Tuber melanosporum Vittad.), sugo di tartufo.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	45,0 Kcal
	384,0 Kj
Proteine	4,52 g
Lipidi totali	1,90 g
“ saturi	0,16 g
“ insaturi	1,74 g
Carboidrati	0,21 g
Fibre	8,13 g
Sodio	0,214 g
NaCl totale	10,64 g
“ aggiunto	10,97 g
“ naturale	0,543 g

Tartufi

# Tartufi Neri (Pregiati)

*(Tuber Melanosporum Vitt.)*



**25 g** *peso netto*

**18 g** *peso sgocciolato*

**Vol. 60 ml**

**cod. art. TN025**



**50 g** *peso netto*

**35 g** *peso sgocciolato*

**Vol. 106 ml**

**cod. art. TN050**



**100 g** *peso netto*

**70 g** *peso sgocciolato*

**Vol. 212 ml**

**cod. art. TN100**

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
TN025	25 g	12	1,300 Kg	22	15	330	429,00 Kg	8033102662724
TN050	50 g	12	1,940 Kg	36	6	216	419,00 Kg	8033102662731
TN100	100 g	12	3,360 Kg	12	10	120	403,20 Kg	8033102662748

Tartufi



# Carpaccio di Tartufi Neri

(*Tuber Melanosporum Vitt.*)

*Il Carpaccio di Tartufi Neri è un prodotto al naturale che propone pratiche fette di Tartufo Nero Pregiato di provenienza umbra conservate in salamoia, ovvero nell'acqua di cottura del prodotto, senza aromi artificiali aggiunti.*

*Il Tartufo Nero Pregiato, dopo la raccolta e una rigorosa selezione, viene pulito, portato ad ebollizione, tagliato a fette e fatto conservare insieme al sugo di cottura. Questo procedimento, che include un processo di sterilizzazione, assicura la massima resa del prodotto che conserva così tutte le sue caratteristiche organolettiche senza alterazioni di profumo né di sapore, per un arco di tempo non indifferente.*

*Il Carpaccio di Tartufi Neri è già pronto per decorare e insaporire con un tocco di qualità antipasti, primi e secondi piatti.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## Modalità d'uso:

Del prodotto va utilizzato anche il sugo di cottura presente all'interno del vasetto.

Per realizzare i crostini per un antipasto vi consigliamo di riscaldare il **Carpaccio di Tartufo Nero** in olio extravergine d'oliva per 3-4 minuti per poi stenderlo sul pane.

Per un primo piatto invece scolate la pasta al dente in una padella dove avrete precedentemente fatto riscaldare il **Carpaccio di Tartufo Nero** con dell'olio extravergine di oliva o con del burro e mantecate aggiungendo sale, parmigiano e pepe secondo i vostri gusti.

Se volete dar ancora più sapore ai vostri piatti, utilizzate insieme all'olio extravergine d'oliva qualche goccia del nostro **Condimento Aromatizzato al gusto di Tartufo Nero**, oppure al posto del burro la nostra **Specialità a base di Burro e Tartufo Estivo**.

Usate il **Carpaccio di Tartufi Neri** anche per accompagnare altre tipologie di primi, come i risotti o le polente, oppure per impreziosire piatti di carne o di pesce.

**Quantità suggerita: 15/20 g a persona.**



## Ingredienti:

Tartufi Neri (*Tuber melanosporum Vitt.*) in fette 100 %, sugo di tartufi neri (*Tuber melanosporum Vitt.*), sale.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	45,0 Kcal
	384,0 Kj
Proteine	4,52 g
Lipidi totali	1,90 g
“ saturi	0,16 g
“ insaturi	1,74 g
Carboidrati	0,21 g
Fibre	8,13 g
Sodio	0,214 g
NaCl totale	10,64 g
“ aggiunto	10,97 g
“ naturale	0,543 g

Tartufi

# Carpaccio di Tartufi Neri

*(Tuber Melanosporum Vitt.)*



**50 g** *peso netto*

**35 g** *peso sgocciolato*

**Vol. 106 ml**

**cod. art. TNC050**



**100 g** *peso netto*

**70 g** *peso sgocciolato*

**Vol. 212 ml**

**cod. art. TNC100**

*Tartufi*

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
TNC050	50 g	12	1,940 Kg	36	6	216	419,00 Kg	8033102662526
TNC100	100 g	12	3,360 Kg	12	10	120	403,20 Kg	8033102662540



# Salsa di Tartufi Neri

*(Tuber Melanosporum Vitt.)*

La **Salsa di Tartufi Neri** è composta esclusivamente da ben l'**80% di tartufi neri pregiati di Norcia, di provenienza umbra, in olio extravergine d'oliva.**

La **Salsa di Tartufi Neri** racchiude unicamente nella sua totalità il sapore del tartufo nero pregiato di Norcia in una salsa che è ideale per esaltare il sapore di svariate pietanze, si presta infatti come ottimo condimento per antipasti, primi e secondi piatti. Ha un profumo e un sapore meno pungente della "**Salsa di Tartufi Estivi**", poiché lo stesso Tartufo Nero pregiato di Norcia risulta essere un tartufo dall'aroma e dal gusto "più dolce".

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## Modalità d'uso:

Spalmatela sui crostini o sul pane tostato per sfiziose bruschette oppure per cucinare frittate e altre delizie per realizzare gustosi antipasti.

Usatela per condire paste come spaghetti e strangozzi e proporre eccezionali primi piatti o per accompagnare secondi piatti di carne o di pesce. Si consiglia in questi casi di riscaldare a circa 40°C la salsa prima di servirla.

Ottima anche per preparare risotti e deliziosi ripieni di carne.

**Quantità suggerita: 20/25 g a persona.**



## Ingredienti:

Tartufi Neri (Tuber melanosporum Vitt.) 80%, olio extravergine d'oliva 15%, sugo di tartufo nero, sale, spezie.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	403,5 Kcal
	1709,9 Kj
Proteine	3,7 g
Lipidi totali	41,27 g
“ saturi	4,95 g
“ insaturi	36,32 g
Carboidrati	5,92 g
Fibre	7,17 g
Sodio	0,214 g
NaCl totale	10,64 g
“ aggiunto	10,97 g
“ naturale	0,543 g

Tartufi

# Salsa di Tartufi Neri

*(Tuber Melanosporum Vitt.)*



50 g

Vol. 60 ml

cod. art. STN050



80 g

Vol. 106 ml

cod. art. STN080



180 g

Vol. 212 ml

cod. art. STN180

Tartufi

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
STN050	50 g	12	1,580 Kg	22	12	264	417,60 Kg	8033102665237
STN080	80 g	12	2,165 Kg	36	6	216	468,00 Kg	8033102665251
STN180	180 g	12	4,200 Kg	12	8	96	403,20 Kg	8033102665275



# Tartufi Bianchi

## (*Tuber Magnatum Pico*)

*I Tartufi Bianchi sono un prodotto al naturale che propone il prezioso Tartufo Bianco di provenienza umbra conservato in salamoia, ovvero nella sua acqua di cottura, senza aromi artificiali aggiunti.*

*Il prelibato Tartufo Bianco, dopo la raccolta e una rigorosa selezione, viene pulito e portato ad ebollizione per assicurare che avvenga il processo di sterilizzazione che permette di mantenerlo a lunga conservazione. Questo procedimento assicura la massima resa del prodotto che conserva così tutte le sue caratteristiche organolettiche senza alterazioni di profumo né di sapore.*

*I Tartufi Bianchi sono ideali per rifinire e impreziosire antipasti, primi e secondi piatti e ottimi per accompagnare formaggi misti e uova.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

### Modalità d'uso:

Del prodotto va utilizzato anche il sugo di cottura presente all'interno del vasetto.

A vostro piacimento affettate oppure grattugiate il **Tartufo Bianco** e utilizzatelo per insaporire, cucinare o rifinire le vostre pietanze.

Per realizzare i crostini per un antipasto vi consigliamo di riscaldare il tartufo precedentemente grattugiato in olio extravergine d'oliva per 3-4 minuti per poi stenderlo sul pane.

Per un primo piatto invece scolate la pasta al dente in una padella dove avrete precedentemente fatto riscaldare il **Tartufo Bianco** in fette o grattugiato con dell'olio extravergine di oliva o con del burro e mantecate aggiungendo sale e parmigiano secondo i vostri gusti.

Se volete dar ancora più sapore ai vostri piatti, utilizzate insieme all'olio extravergine d'oliva qualche goccia del nostro **Condimento Aromatizzato al gusto di Tartufo Bianco**, oppure al posto del burro la nostra **Specialità a base di Burro e Tartufo Bianco**.

Il **Tartufo Bianco** in salamoia si presta benissimo per essere cucinato anche con piatti di carne o di pesce, per realizzare ripieni di carne e accompagnare verdure. Proprio come usereste il **Tartufo Bianco** fresco.

Per rifinire le vostre pietanze affettate dell'altro **Tartufo Bianco** e servite, potete accompagnarvi non solo primi di pasta, ma anche squisiti risotti, polente e altre specialità.

**Quantità suggerita: 10/15 g a persona.**



### Ingredienti:

Tartufi Bianchi (*Tuber magnatum Pico*) 100%, succo di tartufo, sale.

### VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	403,5 Kcal
	1688,24 Kj
Proteine	3,7 g
Lipidi totali	41,27 g
“ saturi	4,95 g
“ insaturi	36,32 g
Carboidrati	5,92 g
Fibre	7,17 g
Sodio	0,214 g
NaCl totale	10,64 g
“ aggiunto	10,97 g
“ naturale	0,543 g

Tartufi

# Tartufi Bianchi

## (*Tuber Magnatum Pico*)



**50 g** *peso netto*

**18 g** *peso sgocciolato*

**Vol. 60 ml**

**cod. art. TB018**



**100 g** *peso netto*

**35 g** *peso sgocciolato*

**Vol. 106 ml**

**cod. art. TB035**



**200 g** *peso netto*

**70 g** *peso sgocciolato*

**Vol. 212 ml**

**cod. art. TB070**

*Tartufi*

### VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
TB018	18 g	12	1,300 Kg	22	15	330	429,00 Kg	8033102661529
TB035	35 g	12	1,940 Kg	36	6	216	419,00 Kg	8033102661536
TB070	70 g	12	3,360 Kg	12	10	120	403,20 Kg	8033102661543

# Tartufi Bianchi in Fette

## (*Tuber Magnatum Pico*)

*I Tartufi Bianchi in Fette sono un prodotto al naturale che propone pratiche fette di prezioso Tartufo Bianco di provenienza umbra conservate in salamoia, ovvero nell'acqua di cottura del prodotto, senza aromi artificiali aggiunti.*

*Il prelibato Tartufo Bianco, dopo la raccolta e una rigorosa selezione, viene pulito, portato ad ebollizione, tagliato a fette e fatto conservare insieme al sugo di cottura. Questo procedimento, che include un processo di sterilizzazione, assicura la massima resa del prodotto che conserva così tutte le sue caratteristiche organolettiche senza alterazioni di profumo né di sapore, per un arco di tempo non indifferente.*

*I Tartufi Bianchi in Fette sono già pronti per decorare e insaporire con un prezioso tocco antipasti, primi e secondi piatti e sono ottimi per accompagnare formaggi misti e uova.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

### Modalità d'uso:

Del prodotto va utilizzato anche il sugo di cottura presente all'interno del vasetto.

Per realizzare i crostini per un antipasto vi consigliamo di tostare il pane poco prima di servirlo, condirlo con un pizzico di sale e olio extravergine d'oliva e cospargere poi il tutto con i **Tartufi Bianchi in Fette** quando ancora il crostino è ben caldo.

Per un primo piatto invece scolate la pasta al dente in una padella dove avrete precedentemente fatto riscaldare dell'olio extravergine di oliva o del burro, per poi aggiungervi i **Tartufi Bianchi in Fette**, mantecate aggiustando con sale e parmigiano secondo i vostri gusti.

Se volete dar ancora più sapore ai vostri piatti, utilizzate insieme all'olio extravergine d'oliva qualche goccia del nostro **Condimento Aromatizzato al gusto di Tartufo Bianco**, oppure al posto del burro la nostra **Specialità a base di Burro e Tartufo Bianco**.

Usate i **Tartufi Bianchi in Fette** anche per accompagnare altre tipologie di primi, come degli squisiti risotti o delle deliziose polente, oppure per impreziosire piatti di carne o di pesce.

**Quantità suggerita: 10/15 g a persona.**



### Ingredienti:

Tartufi Bianchi (*Tuber magnatum Pico*) 100%, succo di tartufo, sale.

### VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	403,5 Kcal
	1688,24 Kj
Proteine	3,7 g
Lipidi totali	41,27 g
“ saturi	4,95 g
“ insaturi	36,32 g
Carboidrati	5,92 g
Fibre	7,17 g
Sodio	0,214 g
NaCl totale	10,64 g
“ aggiunto	10,97 g
“ naturale	0,543 g

Tartufi

# Tartufi Bianchi in Fette

## (*Tuber Magnatum Pico*)



**50 g** *peso netto*

**18 g** *peso sgocciolato*

**Vol. 60 ml**

**cod. art. TBF018**



**100 g** *peso netto*

**35 g** *peso sgocciolato*

**Vol. 106 ml**

**cod. art. TBF035**

*Tartufi*

### VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
TBF018	18 g	12	1,300 Kg	22	15	330	429,00 Kg	8033102661925
TBF035	35 g	12	1,940 Kg	36	6	216	419,00 Kg	8033102661949





# Crema di Tartufi Bianchi

*La Crema di Tartufi Bianchi è composta dal prezioso Tartufo Bianco di provenienza umbra, con l'aggiunta di panna da cucina e latte, senza alcun aroma artificiale.*

*La Crema di Tartufi Bianchi, è una salsa pregiata e raffinata ideale per esaltare svariate pietanze, è infatti un ottimo condimento per antipasti ed eccellenti paste, per un risultato finale delicato e appetitoso.*



**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## Modalità d'uso:

Spalmatela sui crostini o sul pane tostato per pregiate bruschette oppure per cucinare svariate delizie e realizzare così gustosi antipasti.

Usatela per condire paste, in particolar modo tagliatelle, tagliolini e pappardelle o per accompagnare secondi piatti di carne o di pesce. Si consiglia in questi casi di riscaldare a circa 40°C la crema prima di servirla.

Ottima anche per preparare raffinati risotti.

**Quantità suggerita: 20 g a persona.**

## Ingredienti:

Tartufi Bianchi (*Tuber magnatum Pico*) 63%, tartufi bianchetti 15%, panna da cucina, succo di tartufo, latte in polvere, sale.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	403,5 Kcal
	1688,24 Kj
Proteine	3,7 g
Lipidi totali	41,27 g
“ saturi	4,95 g
“ insaturi	36,32 g
Carboidrati	5,92 g
Fibre	7,17 g
Sodio	0,214 g
NaCl totale	10,64 g
“ aggiunto	10,97 g
“ naturale	0,543 g

Tartufi

# Crema di Tartufi Bianchi



50 g

Vol. 60 ml

cod. art. CTB050



80 g

Vol. 106 ml

cod. art. CTB080

Tartufi

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
CTBI050	50 g	12	1,580 Kg	22	12	264	417,60 Kg	8033102663424
CTBI080	80 g	12	2,165 Kg	36	6	216	468,00 Kg	8033102663134



# Crema di Tartufi Bianchetti

## (*Tuber Albidum Pico*)

La **Crema di Tartufi Bianchetti** è composta dal delizioso **Tartufo Bianchetto di provenienza umbra**, con l'aggiunta di panna da cucina e latte, senza alcun aroma artificiale.

La **Crema di Tartufi Bianchetti**, è una salsa pregiata e raffinata ideale per esaltare svariate pietanze, è infatti un ottimo condimento per antipasti ed eccellenti paste, per un risultato finale delicato e appetitoso.

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

### Modalità d'uso:

Spalmatela sui crostini o sul pane tostato per ottime bruschette oppure per cucinare svariate delizie e realizzare così gustosi antipasti.

Usatela per condire paste, in particolar modo tagliatelle, tagliolini e pappardelle o per accompagnare secondi piatti di carne o di pesce. Si consiglia in questi casi di riscaldare a circa 40°C la crema prima di servirla.

Ottima anche per preparare raffinati risotti.

**Quantità suggerita: 20 g a persona.**



### Ingredienti:

Tartufi Bianchetti (*Tuber albidum Pico*) 75%, panna da cucina, succo di tartufo, latte in polvere, sale.

### VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	403,5 Kcal
	1688,24 Kj
Proteine	3,7 g
Lipidi totali	41,27 g
“ saturi	4,95 g
“ insaturi	36,32 g
Carboidrati	5,92 g
Fibre	7,17 g
Sodio	0,214 g
NaCl totale	10,64 g
“ aggiunto	10,97 g
“ naturale	0,543 g

Tartufi

# Crema di Tartufi Bianchetti

*(Tuber Albidum Pico)*



50 g

Vol. 60 ml

cod. art. CTBI050



80 g

Vol. 106 ml

cod. art. CTBI080

Tartufi

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
CTBI050	50 g	12	1,580 Kg	22	12	264	417,60 Kg	8033102663424
CTBI080	80 g	12	2,165 Kg	36	6	216	468,00 Kg	8033102663431





# Tartufi Bianchi in Fette Disidratate

## *(Tuber Magnatum Pico)*

*I Tartufi Bianchi in Fette Disidratate sono un prodotto di natura che propone il prezioso Tartufo Bianco di provenienza umbra in pratiche fette che mantengono inalterati il gusto e il profumo del tartufo.*

*Il prelibato Tartufo Bianco, dopo la raccolta e una rigorosa selezione, viene pulito e tagliato in fette sottili che vengono poi fatte essiccare.*

*I Tartufi Bianchi in Fette Disidratate sono ideali per rifinire e impreziosire antipasti, primi e secondi piatti e ottimi per accompagnare formaggi misti e uova.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

### Modalità d'uso:

Il **Tartufo Bianco** nell'opzione di pratiche fette disidratate, per essere utilizzato in cucina va precedentemente tenuto a bagno in una ciotola di acqua tiepida per 15/20 minuti. Il prodotto così può essere cucinato come andrebbe cucinato il **Tartufo Bianco** fresco, considerando che mediamente il peso delle fette disidratate una volta messe a bagno all'incirca tenderà a triplicare (3g di prodotto diverranno circa 10g).

A vostro piacimento potete utilizzare i **Tartufi Bianchi in Fette Disidratate** per insaporire, cucinare o rifinire le vostre pietanze. Vi consigliamo principalmente di realizzarvi particolari bruschette per antipasti sfiziosi, o di adagiare le fette di tartufo su una fonduta di formaggi misti o, ancora, di accompagnarci delle uova.

Se volete dar ancora più sapore ai vostri piatti, utilizzate insieme all'olio extravergine d'oliva, con il quale cucinate, qualche goccia del nostro **Condimento Aromatizzato al gusto di Tartufo Bianco**, oppure la nostra **Specialità a base di Burro e Tartufo Bianco**.

**Quantità suggerita: la confezione di 3g è sufficiente per 1 o 2 persone**



### Ingredienti:

Tartufi Bianchi in fette disidratate (Tuber magnatum Pico) 100%, aroma.

### VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	250,0 Kcal
	1050,0 Kj
Proteine	25,0 g
Lipidi totali	10,0 g
“ saturi	10,0 g
Grassi trans	0,0 g
Carboidrati	0,0 g
Fibre	50,0 g
Sodio	0,0 g

Tartufi

# Tartufi Bianchi in Fette Disidratati

*(Tuber Magnatum Pico)*



3 g

cod. art. DFTB03

Tartufi

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
DFTB03	3 g	12	1,075 Kg	22	12	264	283,80 Kg	8033102661727



# Tartufi Estivi in Fette Disidratate

## (*Tuber Aestivum Vittadini*)

*I Tartufi Bianchi in Fette Disidratate sono un prodotto di natura che propone il prezioso Tartufo Bianco di provenienza umbra in pratiche fette che mantengono inalterati il gusto e il profumo del tartufo.*

*Il prelibato Tartufo Bianco, dopo la raccolta e una rigorosa selezione, viene pulito e tagliato in fette sottili che vengono poi fatte essiccare.*

*I Tartufi Bianchi in Fette Disidratate sono ideali per rifinire e impreziosire antipasti, primi e secondi piatti e ottimi per accompagnare formaggi misti e uova.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

### Modalità d'uso:

Il **Tartufo Bianco** nell'opzione di pratiche fette disidratate, per essere utilizzato in cucina va precedentemente tenuto a bagno in una ciotola di acqua tiepida per 15/20 minuti. Il prodotto così può essere cucinato come andrebbe cucinato il **Tartufo Bianco** fresco, considerando che mediamente il peso delle fette disidratate una volta messe a bagno all'incirca tenderà a triplicare (3g di prodotto diverranno circa 10g).

A vostro piacimento potete utilizzare i **Tartufi Bianchi in Fette Disidratate** per insaporire, cucinare o rifinire le vostre pietanze. Vi consigliamo principalmente di realizzarvi particolari bruschette per antipasti sfiziosi, o di adagiare le fette di tartufo su una fonduta di formaggi misti o, ancora, di accompagnarci delle uova.

Se volete dar ancora più sapore ai vostri piatti, utilizzate insieme all'olio extravergine d'oliva, con il quale cucinate, qualche goccia del nostro **Condimento Aromatizzato al gusto di Tartufo Bianco**, oppure la nostra **Specialità a base di Burro e Tartufo Bianco**.

**Quantità suggerita: la confezione di 3g è sufficiente per 1 o 2 persone**



### Ingredienti:

Tartufi Estivi in fette disidratate (Tuber aestivum Vitt.) 100%, aroma.

### VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	250,0 Kcal
	1050,0 Kj
Proteine	25,0 g
Lipidi totali	10,0 g
“ saturi	10,0 g
Grassi trans	0,0 g
Carboidrati	0,0 g
Fibre	50,0 g
Sodio	0,0 g

Tartufi

# Tartufi Estivi in Fette Disidratate

*(Tuber Aestivum Vittadini)*



3 g

cod. art. DFTA03

Tartufi

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
DFTA03	3 g	12	1,075 Kg	22	12	264	283,80 Kg	8033102665725





# Specialità Umbre



*Tante delizie umbre  
da portare sulla vostra tavola.  
Tartufi e Funghi Fortunati Antonio  
vi offre e seleziona per voi  
una vasta gamma di prodotti:  
dalle creme alle confetture, dai vari tipi  
di miele al miglior olio extravergine d'oliva.*



# Crema di Olive Nere

La **Crema di Olive Nere** è una crema a base di **olive nere** e **olio extravergine d'oliva**.

La **Crema di Olive Nere** è ideale da spalmare sul pane tostato per deliziose bruschette e tartine, ma anche per insaporire pietanze come insalate di pasta o piatti di carne.

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	286 Kcal 1197 Kj
Proteine	1,2 g
Lipidi totali	30,0 g
Carboidrati	2,9 g



## Ingredienti:

Olive nere 75%, olio extra vergine di oliva 20%, sale, amido di mais, lecitina di soia.

# Crema di Olive Verdi

La **Crema di Olive Verdi** è una crema a base di **olive verdi** e **olio extravergine d'oliva**.

La **Crema di Olive Verdi** è ideale da spalmare sul pane tostato per deliziose bruschette e tartine, ma anche per insaporire pietanze come insalate di pasta o piatti di carne.

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	306 Kcal 1280 Kj
Proteine	1,3 g
Lipidi totali	32,5 g
Carboidrati	2,2 g



## Ingredienti:

Olive verdi 78%, olio extra vergine di oliva 20%, sale, amido di mais, lecitina di soia.

Specialità  
nobilitate

# Crema di Olive Nere



180 g

Vol. 212 ml

cod. art. CON180

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
CON180	180 g	12	4,200 Kg	12	8	96	403,20 Kg	8033102666302

# Crema di Olive Verdi



180 g

Vol. 212 ml

cod. art. COV180

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
COV180	180 g	12	4,200 Kg	12	8	96	403,20 Kg	8033102666319

Specialità

ambire



# Gel di Sagrantino

*Il Gel di Sagrantino è una particolare confettura ottenuta con lo squisito Sagrantino di Montefalco, un vino rosso dal sapore dolce e aromatico.*

*Il Gel di Sagrantino è ideale per accompagnare i formaggi, ma è anche buono da gustare così o per dare un gusto in più ai vostri dolci. Utilizzatela come usereste una confettura di frutta e farcitevi biscotti e crostate.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	278,0 Kcal
	1.163,0 Kj
Proteine	0,37 g
Lipidi totali	0,0 g
“ saturi	0,0 g
“ insaturi	0,0 g
Carboidrati	68,86 g
Zuccheri	48,5 g
Fibre	0,0 g



## Ingredienti:

Sagrantino di Montefalco 72%,  
zucchero 25%, pectina.

# Confettura di Sedano

*La Confettura di Sedano è una confettura dolce a base di sedano.*

*La Confettura di Sedano è ideale per accompagnare formaggi, specialmente se stagionati, e per insaporire pietanze di carne, in particolar modo i lessi di bovino.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	278,0 Kcal
	1.163,0 Kj
Proteine	0,37 g
Lipidi totali	0,0 g
“ saturi	0,0 g
“ insaturi	0,0 g
Carboidrati	68,86 g
Zuccheri	48,5 g
Fibre	1,6 g



## Ingredienti:

Sedano 70%, zucchero 27%, farina di mandorle, liquore.

# Gel di Sagrantino



100 g

Vol. 106 ml

cod. art. CSG100

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
CSG100	100 g	12	2,420 Kg	36	5	180	436,00 Kg	8033102660713

# Confettura di Sedano



100 g

Vol. 106 ml

cod. art. CSD100

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
CSD100	100 g	12	2,420 Kg	36	5	180	436,00 Kg	8033102660751

Specialità

ambire

# Confettura di Radicchio

La *Confettura di Radicchio* è una confettura dolce a base di radicchio.

La *Confettura di Radicchio* è ideale per accompagnare formaggi, specialmente se stagionati, e per insaporire pietanze di carne, in particolar modo i lessi di bovino.

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	278,0 Kcal
	1.163,0 Kj
Proteine	0,37 g
Lipidi totali	0,0 g
“ saturi	0,0 g
“ insaturi	0,0 g
Carboidrati	68,86 g
Zuccheri	48,5 g
Fibre	0,0 g



## Ingredienti:

Radicchio 68%, zucchero 20%, arance 12%.

# Confettura di Cipolla Rossa

La *Confettura di Radicchio* è una confettura dolce a base di radicchio.

La *Confettura di Radicchio* è ideale per accompagnare formaggi, specialmente se stagionati, e per insaporire pietanze di carne, in particolar modo i lessi di bovino.

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	278,0 Kcal
	1.163,0 Kj
Proteine	0,37 g
Lipidi totali	0,0 g
“ saturi	0,0 g
“ insaturi	0,0 g
Carboidrati	68,86 g
Zuccheri	48,5 g
Fibre	1,6 g



## Ingredienti:

cipolla rossa 69 %, zucchero, arance.

# Confettura di Radicchio



100 g

Vol. 106 ml

cod. art. CRD100

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
CRD100	100 g	12	2,420 Kg	36	5	180	436,00 Kg	8033102660782

# Confettura di Cipolla Rossa



100 g

Vol. 106 ml

cod. art. CCP100

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
CCP100	100 g	12	2,420 Kg	36	5	180	436,00 Kg	8033102660799

Specialità

mbire



# Miele di Millefiori

*Il Miele di Millefiori è un prodotto nutriente, con proprietà terapeutiche e lenitive. Si sposa perfettamente con moltissime pietanze, ma è anche ottimo da gustare da solo.*

*Provate lo con i formaggi freschi o stagionati, per cucinare e guarnire dolci o semplicemente come dolcificante.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**



## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	304 Kcal
	1274 Kj
Proteine	0,38 g
Lipidi totali	0,0 g
Carboidrati	80,8 g

## Ingredienti:

Miele di Millefiori.

Specialità umbre



# Miele di Millefiori



250 g

Vol. 212 ml

cod. art. MLF250

*Specialità umbre*

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
MLF250	250 g	12	5,040 Kg	12	7	84	423,36 Kg	8033102661062



# Miele di Acacia

*Il Miele di Acacia è un prodotto nutriente, con proprietà terapeutiche e lenitive e dal sapore delicato. Si sposa perfettamente con moltissime pietanze, ma è anche ottimo da gustare da solo. Provatelo con i formaggi freschi o stagionati, per cucinare e guarnire dolci o semplicemente come dolcificante.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	304 Kcal
	1274 Kj
Proteine	0,38 g
Lipidi totali	0,0 g
Carboidrati	80,8 g



## Ingredienti:

Miele di acacia.

# Miele di Castagno

*Il Miele di Castagno è un prodotto nutriente, con proprietà terapeutiche e lenitive e dal sapore intenso. Si sposa perfettamente con moltissime pietanze, ma è anche ottimo da gustare da solo. Provatelo con i formaggi freschi o stagionati, per cucinare e guarnire dolci o semplicemente come dolcificante.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	304 Kcal
	1274 Kj
Proteine	0,38 g
Lipidi totali	0,0 g
Carboidrati	80,8 g



## Ingredienti:

Miele di castagno.

Specialità

mbie

# Miele di Acacia



250 g

Vol. 212 ml

cod. art. MLA250

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
MLA250	250 g	12	5,040 Kg	12	7	84	423,36 Kg	8033102661048

# Miele di Castagno



250 g

Vol. 212 ml

cod. art. MLC250

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
MLC250	250 g	12	5,040 Kg	12	7	84	423,36 Kg	8033102661055

Specialità

mbire



# Strangozzi dell'Umbria

Gli **Strangozzi dell'Umbria** sono una specialità di pasta tipica umbra di **semola di grano duro**.

Gli **Strangozzi dell'Umbria** sono ottimi da gustare con svariati condimenti, ma soprattutto sono ideali da insaporire con sughi, salse e creme a base di tartufo estivo.

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## Modalità d'uso:

Una volta salata e portata ad ebollizione dell'acqua in una pentola, versatevi la dose di **Strangozzi dell'Umbria**, girate e una volta raggiunta la cottura desiderata spegnete il fornello e scolate la pasta, pronta da condire.

Per condirla con del buon tartufo vi consigliamo di ripassarla in padella con della **Specialità a base di Burro e Tartufo Estivo** precedentemente preriscaldata e di servirla impreziosita da scaglie di **Tartufo Estivo** fresco (o con i nostri **Tartufi Estivi in fette disidratati**). Oppure provateli conditi con dell'ottima **Salsa Tartufata** (disponibile anche nella versione "**Senza Aromi**").

**Quantità suggerita: 120/125 g a persona.**



## Ingredienti:

Semola di grano duro, acqua.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	340 Kcal
	1,425 Kj
Proteine	11 g
Grassi	0 g
Carboidrati	75 g

Specialità umbra

# Strangozzi dell'Umbria



500 g

cod. art. SZU500

*Specialità umbrie*

## VASI IN VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
SZU500	500 g	12	7,400 Kg	6	6	36	266,40 Kg	8033102660447



# *Condimenti Aromatizzati*



*Dall'eccellente unione fra l'olio extravergine  
d'oliva e le migliori fragranze ed erbe  
aromatiche nasce una linea di raffinati  
Condimenti Aromatizzati.  
Tartufi e Funghi Fortunati Antonio vi  
propone così Condimenti al Tartufo, Funghi e  
non solo.*



# Condimento Aromatizzato al gusto di Tartufo Nero

*Il Condimento Aromatizzato al gusto di Tartufo Nero sposa un eccellente olio extravergine d'oliva alla fragranza del Tartufo Nero di provenienza umbra.*

*Il Condimento Aromatizzato al gusto di Tartufo Nero è adatto per insaporire una moltitudine di pietanze: dalle bruschette alle frittate per i vostri antipasti, dai primi piatti di pasta e riso ai secondi di carne e di pesce, dalle uova a sfiziose insalate.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	893,2	Kcal 100 g	u.c.	3
	3784,85	Kj 100 g		3
Proteine	0,32	100 g		3
Lipidi totali	99,09	100 g		3
“ saturi	11,89	100 g		3
“ insaturi	87,2	100 g		3
Carboidrati	0,051	100 g		3
Fibre	0,0043	100 g		3
Sodio	0,0116	100 g		3
NaCl totale	0,44	100 g		3



## Ingredienti:

Olio extravergine d'oliva 98%,  
aroma.

Condimenti aromatizzati





# Condimento Aromatizzato al gusto di Tartufo Nero



55 ml

cod. art. OTN055



250 ml

cod. art. OTN250

## FLACONE DI VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
OTN055	55 ml	12	1,090 Kg	64	6	384	419,00 Kg	8033102662625
OTN250	250 ml	6	3,025 Kg	40	4	160	484,00 Kg	8033102662434

Condimenti aromatizzati 33 arti



# Condimento Aromatizzato al gusto di Tartufo Bianco

*Il Condimento Aromatizzato al gusto di Tartufo Bianco sposa un eccellente olio extravergine d'oliva alla fragranza del pregiato Tartufo Bianco di provenienza umbra.*

*Il Condimento Aromatizzato al gusto di Tartufo Bianco è adatto per insaporire una moltitudine di pietanze: dalle bruschette alle frittate per i vostri antipasti, dai primi piatti di pasta e riso ai secondi di carne e di pesce, dalle uova a sfiziose insalate.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	893,2	Kcal 100 g	u.c.	3
	3784,85	Kj 100 g		3
Proteine	0,32	100 g		3
Lipidi totali	99,09	100 g		3
“ saturi	11,89	100 g		3
“ insaturi	87,2	100 g		3
Carboidrati	0,051	100 g		3
Fibre	0,0043	100 g		3
Sodio	0,0116	100 g		3
NaCl totale	0,44	100 g		3



## Ingredienti:

Olio extravergine d'oliva 98%,  
aroma.

Condimenti aromatizzati



# Condimento Aromatizzato al gusto di Tartufo Bianco



55 ml

cod. art. OTB055



250 ml

cod. art. OTB250

## FLACONE DI VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
OTB055	55 ml	12	1,090 Kg	64	6	384	419,00 Kg	8033102661628
OTB250	250 ml	6	3,025 Kg	40	4	160	484,00 Kg	8033102661635

Condimenti aromatizzati 33 arti



# Condimento Aromatizzato al gusto di Fungo Porcino

*Il Condimento Aromatizzato al gusto di Fungo Porcino sposa un eccellente olio extravergine d'oliva alla fragranza del Fungo Porcino.*

*Il Condimento Aromatizzato al gusto di Fungo Porcino è adatto per insaporire una moltitudine di pietanze: dalle bruschette alle frittate per i vostri antipasti, dalle pizze alle focacce, dai primi piatti di pasta e riso ai secondi di carne.*

*Il prodotto è senza conservanti e coloranti.*

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	893,2	Kcal 100 g	u.c.	3
	3784,85	Kj 100 g		3
Proteine	0,32	100 g		3
Lipidi totali	99,09	100 g		3
“ saturi	11,89	100 g		3
“ insaturi	87,2	100 g		3
Carboidrati	0,051	100 g		3
Fibre	0,0043	100 g		3
Sodio	0,0116	100 g		3
NaCl totale	0,44	100 g		3



## Ingredienti:

Olio extravergine d'oliva 98%,  
aroma.

Condimenti aromatizzati



# Condimento Aromatizzato al gusto di Fungo Porcino



55 ml

cod. art. OFP055



250 ml

cod. art. OFP250

## FLACONE DI VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
OFP055	55 ml	12	1,090 Kg	64	6	384	419,00 Kg	8033102669416
OFP250	250 ml	6	3,025 Kg	40	4	160	484,00 Kg	8033102669433

Condimenti aromatizzati 33 arti





# Condimento Aromatizzato al Rosmarino

*Il Condimento Aromatizzato al gusto di Rosmarino sposa un eccellente olio extravergine d'oliva alla fragranza del benefico Rosmarino.*

*Il Condimento Aromatizzato al gusto di Rosmarino è adatto per insaporire una moltitudine di pietanze: dalle bruschette alle frittate per i vostri antipasti, dalle pizze alle focacce, dai primi piatti di pasta e riso ai secondi di carne e pesce.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	893,2	Kcal 100 g	u.c. 3
	3784,85	Kj 100 g	3
Proteine	0,32	100 g	3
Lipidi totali	99,09	100 g	3
“ saturi	11,89	100 g	3
“ insaturi	87,2	100 g	3
Carboidrati	0,051	100 g	3
Fibre	0,0043	100 g	3
Sodio	0,0116	100 g	3
NaCl totale	0,44	100 g	3



## Ingredienti:

Olio extravergine d'oliva 98%,  
aroma.

Condimenti aromatizzati



# Condimento Aromatizzato al Rosmarino



55 ml

cod. art. ORS055



250 ml

cod. art. ORS250

## FLACONE DI VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
ORS055	55 ml	12	1,090 Kg	64	6	384	419,00 Kg	8033102666128
ORS250	250 ml	6	3,025 Kg	40	4	160	484,00 Kg	8033102666135

Condimenti aromatizzati 33 arti



# Condimento Aromatizzato all' Aglio

*Il Condimento Aromatizzato al gusto di Aglio sposa un eccellente olio extravergine d'oliva alla fragranza dell'Aglio.*

*Il Condimento Aromatizzato al gusto di Aglio è adatto per insaporire una moltitudine di pietanze: dalle bruschette alle frittate per i vostri antipasti, dalle pizze alle focacce, dai secondi di carne e pesce ai contorni più sfiziosi di verdure cotte.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	893,2	Kcal 100 g	u.c. 3
	3784,85	Kj 100 g	3
Proteine	0,32	100 g	3
Lipidi totali	99,09	100 g	3
“ saturi	11,89	100 g	3
“ insaturi	87,2	100 g	3
Carboidrati	0,051	100 g	3
Fibre	0,0043	100 g	3
Sodio	0,0116	100 g	3
NaCl totale	0,44	100 g	3



## Ingredienti:

Olio extravergine d'oliva 98%,  
aroma.

Condimenti aromatizzati



# Condimento Aromatizzato all' Aglio



55 ml

cod. art. OAG055



250 ml

cod. art. OAG250

## FLACONE DI VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
OAG055	55 ml	12	1,090 Kg	64	6	384	419,00 Kg	8033102666142
OAG250	250 ml	6	3,025 Kg	40	4	160	484,00 Kg	8033102666159

Condimenti aromatizzati 33 arti



# Condimento Aromatizzato al Limone

*Il Condimento Aromatizzato al gusto di Limone sposa un eccellente olio extravergine d'oliva alla fragranza fresca del Limone.*

*Il Condimento Aromatizzato al gusto di Limone è adatto per insaporire una moltitudine di pietanze: dalle insalate ai piatti di carne o di pesce.*

*Il prodotto è senza conservanti e coloranti.*

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	893,2	Kcal 100 g	u.c. 3
	3784,85	Kj 100 g	3
Proteine	0,32	100 g	3
Lipidi totali	99,09	100 g	3
“ saturi	11,89	100 g	3
“ insaturi	87,2	100 g	3
Carboidrati	0,051	100 g	3
Fibre	0,0043	100 g	3
Sodio	0,0116	100 g	3
NaCl totale	0,44	100 g	3



## Ingredienti:

Olio extravergine d'oliva 98%,  
aroma.

Condimenti aromatizzati





# Condimento Aromatizzato al Limone



55 ml

cod. art. OLM055



250 ml

cod. art. OLM250

## FLACONE DI VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
OLM055	55 ml	12	1,090 Kg	64	6	384	419,00 Kg	8033102666166
OLM250	250 ml	6	3,025 Kg	40	4	160	484,00 Kg	8033102666173

Condimenti aromatizzati 33 arti



# Condimento Aromatizzato al Peperoncino

*Il Condimento Aromatizzato al gusto di Peperoncino sposa un eccellente olio extravergine d'oliva alla personalità piccante di una spezia come il Peperoncino.*

*Il Condimento Aromatizzato al gusto di Peperoncino è adatto per insaporire una moltitudine di pietanze ogni qual dove volete aggiungere un pizzico di piccante: dalle bruschette alle frittate per i vostri antipasti, dalle pizze alle focacce, dai primi piatti più originali ai secondi di carne e pesce, dai legumi ai contorni più sfiziosi di verdure.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	893,2	Kcal 100 g	u.c. 3
	3784,85	Kj 100 g	3
Proteine	0,32	100 g	3
Lipidi totali	99,09	100 g	3
“ saturi	11,89	100 g	3
“ insaturi	87,2	100 g	3
Carboidrati	0,051	100 g	3
Fibre	0,0043	100 g	3
Sodio	0,0116	100 g	3
NaCl totale	0,44	100 g	3



## Ingredienti:

Olio extravergine d'oliva 98%,  
aroma.

Condimenti aromatizzati



# Condimento Aromatizzato al Peperoncino



55 ml

cod. art. OPP055



250 ml

cod. art. OPP250

## FLACONE DI VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
OPP055	55 ml	12	1,090 Kg	64	6	384	419,00 Kg	8033102666180
OPP250	250 ml	6	3,025 Kg	40	4	160	484,00 Kg	8033102666197

Condimenti aromatizzati 33 arti



# Condimento Aromatizzato al Basilico

*Il Condimento Aromatizzato al gusto di Basilico sposa un eccellente olio extravergine d'oliva alla fragranza naturale del Basilico.*

*Il Condimento Aromatizzato al gusto di Basilico è adatto per insaporire una moltitudine di pietanze: dalle bruschette per i vostri antipasti alle insalate più ricercate, dalle pizze alle focacce, dai primi piatti di pasta e riso, freddi e caldi, ai secondi di carne o di pesce, e specialmente in qualsiasi ricetta ove c'è il pomodoro crudo o cotto.*

**Il prodotto è senza conservanti e coloranti.**

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	893,2	Kcal 100 g	u.c. 3
	3784,85	Kj 100 g	3
Proteine	0,32	100 g	3
Lipidi totali	99,09	100 g	3
“ saturi	11,89	100 g	3
“ insaturi	87,2	100 g	3
Carboidrati	0,051	100 g	3
Fibre	0,0043	100 g	3
Sodio	0,0116	100 g	3
NaCl totale	0,44	100 g	3



## Ingredienti:

Olio extravergine d'oliva 98%,  
aroma.

Condimenti aromatizzati



# Condimento Aromatizzato al Basilico



55 ml

cod. art. OBS055



250 ml

cod. art. OBS250

## FLACONE DI VETRO

cod. prod.	peso	unità per cart.	peso per cart.	cart. per strati	n. strati per pallet	cart. per pallet	peso tot. pallet	cod.ean
OBS055	55 ml	12	1,090 Kg	64	6	384	419,00 Kg	8033102666203
OBS250	250 ml	6	3,025 Kg	40	4	160	484,00 Kg	8033102666210

Condimenti aromatizzati 33 arti





# *Freschi e Surgelati*



*I Tartufi e i Funghi freschi sono la punta di diamante della nostra azienda, che vanta una trentennale esperienza nella loro raccolta e commercializzazione. La nostra azienda sottopone i tartufi e i funghi a un accurato controllo di qualità e a una rigorosa selezione, per assicurarci che arrivino sulla vostra tavola fragranti come appena raccolti.*

*I Tartufi e i Funghi destinati alla surgelazione vengono selezionati, lavati accuratamente attraverso un moderno macchinario che elimina le impurità e controllati ad uno ad uno dal nostro staff. Vengono così trasferiti in un abbattitore di temperatura, che in poco tempo surgela il prodotto, e successivamente trasferiti nelle celle di mantenimento a  $-18^{\circ}\text{C}$ , preservando integre le caratteristiche organolettiche e la consistenza dell'alimento fresco.*

*Tartufi e Funghi Fortunati Antonio vi offre così solo il meglio dei suoi prodotti.*



# Tartufo Estivo - fresco

## *Tuber Aestivum Vittadini*



Il **Tartufo Estivo** (*Tuber Aestivum Vitt.*), noto anche come “**Scorzone**”, si inizia a trovare nel periodo primaverile, indicativamente da maggio a settembre.

Il **Tartufo Estivo** si presenta con un colore bruno tendente al marrone scuro e la superficie esterna è ricca di fitte verruche piramidali di piccole dimensioni. La gleba del **Tartufo Estivo** è omogenea e tendente al giallo scuro. È caratterizzato da un profumo aromatico e da un sapore deciso.

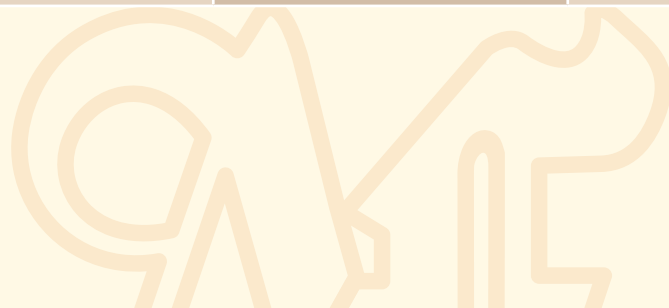
Il **Tartufo Estivo** cresce in terreni argillosi, in presenza di boschi di latifoglie o nelle pinete.

Nel periodo invernale che va all'incirca da ottobre a dicembre si può trovare nella tipologia di **Tartufo Uncinato** (*Tuber Aestivum Vitt., forma Uncinatum*), che differisce dal **Tartufo Estivo** per il colore nero deciso e l'odore più marcato.

**Quantità suggerita: 15/20 g a persona.**

Aspetto	Tondeggiante di dimensioni notevoli. Peridio scuro e lievemente verrucoso e gleba chiara tendente al giallastro.	Colore	Bruno tendente al marrone scuro
		Profumo	Aromatico
		Sapore	Deciso
		Periodo Raccolta	Settembre (fine)

*T. Freschi*



# Tartufo Estivo - fresco

*Tuber Aestivum Vittadini*

## *Tipologie di pezzatura*

Selezione pezzatura tartufi in pezzi	10/20 g
Selezione pezzatura tartufi in pezzi	20/40 g
Selezione pezzatura tartufi in pezzi	> 20 g
Selezione pezzatura tartufi in pezzi	> 40 g

Selezione pezzatura tartufi interi	10/20 g
Selezione pezzatura tartufi interi	20/40 g
Selezione pezzatura tartufi interi	> 20 g
Selezione pezzatura tartufi interi	> 40 g
Selezione pezzatura tartufi interi	80/150 g
Selezione pezzatura tartufi interi	> 100 g
Selezione pezzatura tartufi interi	> 200 g

*Freschi*



# Tartufo Uncinato - fresco

*Tuber Aestivum Vitt. forma Uncinatum*



Il **Tartufo Uncinato** (*Tuber Aestivum Vitt. forma Uncinatum*), si inizia a trovare nel periodo autunnale, indicativamente da ottobre a dicembre.

Il **Tartufo Uncinato** si presenta con una corteccia esterna meno rugosa rispetto al **Tartufo Estivo**. La gleba è abbastanza chiara e va dai toni del nocciola fino ad arrivare al marrone, anche le venature sono chiare e molto ramificate. Il sapore è intenso e il profumo è marcato, anche a causa dei terreni particolarmente umidi in cui si trova, che conservano ben definiti l'odore del bosco e della vegetazione che accolgono il **Tartufo Uncinato**.

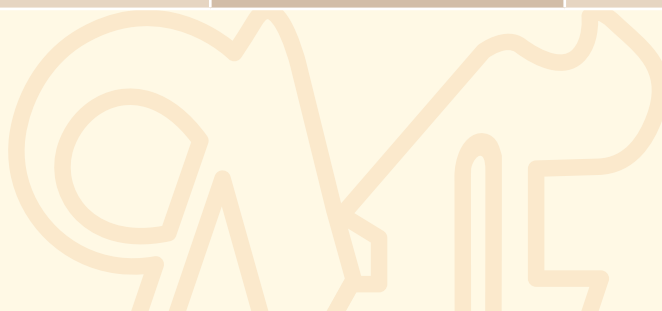
L'ambiente in cui si sviluppa il **Tartufo Uncinato** di norma è ombreggiato e al riparo dai raggi del sole, cresce infatti in terreni umidi, in presenza di alberi di cerro, roverella e carpino nero.

A differenza del **Tartufo Estivo** quindi il **Tartufo Uncinato** ha un profumo più intenso.

*Quantità suggerita: 15/20 g a persona.*

Aspetto	Tondeggiante e di colore nero deciso. Peridio scuro e poco verrucoso e gleba nocciola con venature ramificate.	Colore	Nero Marrone scuro
		Profumo	Marcato
		Sapore	Intenso
		Periodo Raccolta	Ottobre - Dicembre

*T. Freschi*





# Tartufo Uncinato - fresco

*Tuber Aestivum Vitt. forma Uncinatum*

## *Tipologie di pezzatura*

Selezione pezzatura tartufi in pezzi	10/20 g
Selezione pezzatura tartufi in pezzi	20/40 g
Selezione pezzatura tartufi in pezzi	> 20 g
Selezione pezzatura tartufi in pezzi	> 40 g

Selezione pezzatura tartufi interi	10/20 g
Selezione pezzatura tartufi interi	20/40 g
Selezione pezzatura tartufi interi	> 20 g
Selezione pezzatura tartufi interi	> 40 g
Selezione pezzatura tartufi interi	80/150 g
Selezione pezzatura tartufi interi	> 100 g
Selezione pezzatura tartufi interi	> 200 g

*Freschi*



# Tartufo Nero Pregiato - fresco

*Tuber Melanosporum Vitt.*



Il **Tartufo Nero Pregiato di Norcia** è conosciuto comunemente anche come il “*Tartufo Nero dolce*”, proprio perché rispetto alle altre tipologie di tartufi neri ha un sapore e un odore meno pungente. Si trova principalmente nel primo periodo dell'anno, la raccolta indicativamente interessa il periodo che va da dicembre a marzo.

Il **Tartufo Nero Pregiato** ha un aspetto tondeggiante e piuttosto omogeneo e si presenta con un colore bruno, nerastro o, in alcuni esemplari non giunti perfettamente a maturazione, rosso vinaccia. Il peridio presenta sporgenze e verruche piramidali che lo rendono molto rugoso al tatto. La gleba invece è chiara ed è caratterizzata da venature biancastre. Il suo profumo è intenso, molto aromatico e fruttato e rimanda agli odori del bosco.

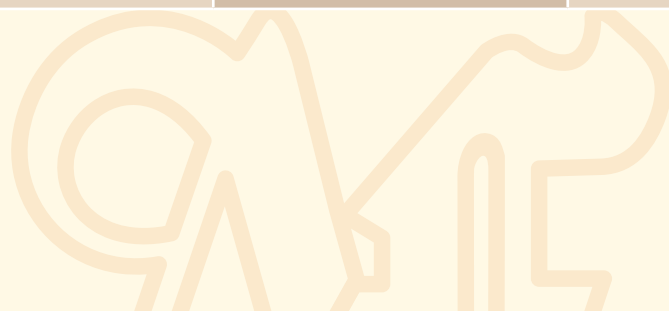
Il **Tartufo Nero Pregiato** cresce in zone collinari e montane, in boschi di noccioli, rovere, leccio, carpino nero e ulivi. Il terreno che lo accoglie di norma è sedimentario, ben drenato, calcareo e talvolta breccioso.

Nel periodo invernale si può trovare inoltre il **Tartufo Nero Invernale** (*Tuber Brumale Vitt.*), comunemente chiamato **Tartufo Nero Moscato**, da non confondere con il **Tartufo Nero Pregiato**, a differenza del quale il suo valore è nettamente inferiore.

**Quantità suggerita: 15/20 g a persona.**

Aspetto	Tondeggiante e omogeneo. Peridio verrucoso al tatto e con sporgenze. Gleba chiara con venature fitte e sottili.	Colore	Bruno, nerastro
		Profumo	Intenso e aromatico
		Sapore	Deciso
		Periodo Raccolta	Dicembre - Marzo

*T. Freschi*



# Tartufo Nero Pregiato - fresco

*Tuber Melanosporum Vittadini*

## *Tipologie di pezzatura*

Selezione pezzatura tartufi in pezzi	10/20 g
Selezione pezzatura tartufi in pezzi	20/40 g
Selezione pezzatura tartufi in pezzi	> 20 g
Selezione pezzatura tartufi in pezzi	> 40 g

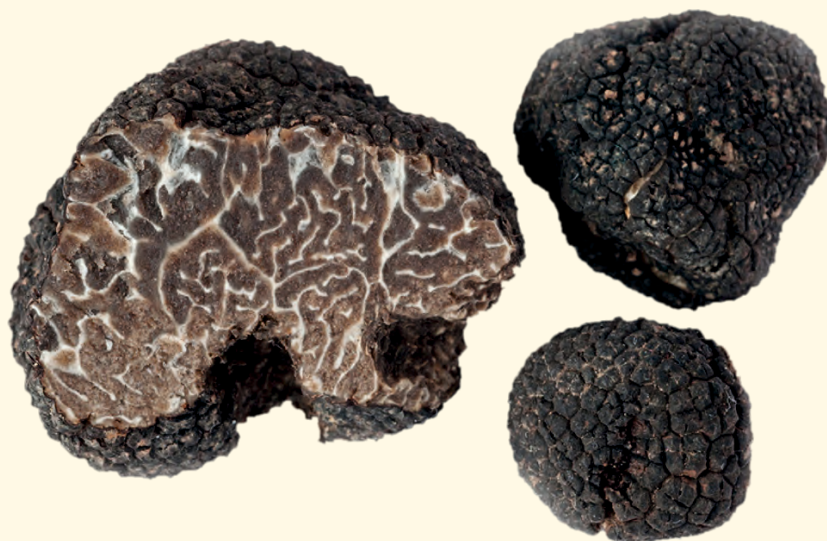
Selezione pezzatura tartufi interi	10/20 g
Selezione pezzatura tartufi interi	20/40 g
Selezione pezzatura tartufi interi	> 20 g
Selezione pezzatura tartufi interi	> 40 g
Selezione pezzatura tartufi interi	80/150 g
Selezione pezzatura tartufi interi	> 100 g
Selezione pezzatura tartufi interi	> 200 g

*Freschi*



# Tartufo Nero Invernale - fresco

## *Tuber Brumale Vitt.*



Il **Tartufo Nero Invernale** (*Tuber Brumale Vitt.*), noto comunemente con il nome di **Tartufo Nero Moscato** o **Nero Brumale**, si trova in pieno inverno, indicativamente da dicembre a marzo, in concomitanza con il **Tartufo Nero Pregiato**.

Il **Tartufo Nero Invernale** ha un aspetto tondeggiante ma irregolare, di colore nero brunastro. Il peridio, molto aderente alla gleba, presenta alcune sporgenze ed è leggermente verrucoso. Il profumo è intenso, molto aromatico e fruttato, tanto da essere riconducibile alla noce moscata; il sapore è deciso.

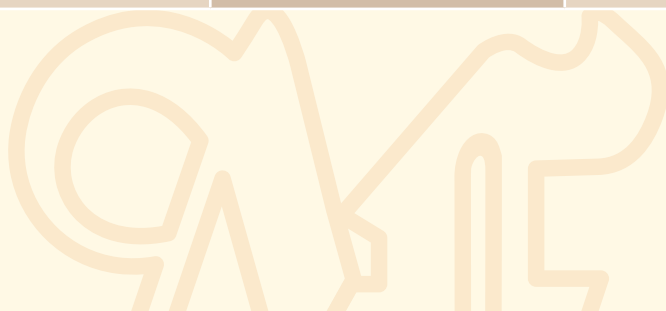
Il **Tartufo Nero Invernale** cresce in boschi di latifoglie, in condizioni climatiche miti e temperate.

Il **Tartufo Nero Invernale** (*Tuber Brumale Vitt.*) a differenza del **Tartufo Nero Pregiato** ha le venature della gleba più rade e più grossolane, che determinano ampie zone bianche nei punti in cui confluiscono.

**Quantità suggerita: 15/20 g a persona.**

Aspetto	Irregolare tondeggiante. Peridio scuro. Gleba con venature biancastre.	Colore	Bruno, nerastro
		Profumo	Intenso e aromatico
		Sapore	Deciso
		Periodo Raccolta	Dicembre - Marzo

*Freschi*



# Tartufo Nero Invernale - fresco

*Tuber Brumale Vitt.*

## *Tipologie di pezzatura*

Selezione pezzatura tartufi in pezzi	10/20 g
Selezione pezzatura tartufi in pezzi	20/40 g
Selezione pezzatura tartufi in pezzi	> 20 g
Selezione pezzatura tartufi in pezzi	> 40 g

Selezione pezzatura tartufi interi	10/20 g
Selezione pezzatura tartufi interi	20/40 g
Selezione pezzatura tartufi interi	> 20 g
Selezione pezzatura tartufi interi	> 40 g
Selezione pezzatura tartufi interi	80/150 g
Selezione pezzatura tartufi interi	> 100 g
Selezione pezzatura tartufi interi	> 200 g

*Freschi*





# Tartufo Bianco Pregiato - fresco

## *Tuber Magnatum Pico*



Il **Tartufo Bianco Pregiato** (*Tuber Magnatum Pico*), si trova a partire dagli ultimi giorni di settembre fino alla fine dicembre.

Il **Tartufo Bianco Pregiato** ha un aspetto tondeggiante, con numerose protuberanze e depressioni sul peridio che lo rendono particolarmente irregolare, ma al contempo risulta essere vellutato al tatto. A differenza degli altri tartufi, la superficie del **Tartufo Bianco** è infatti liscia e felpata. Il colore può variare dall'ocra pallido al color avorio scuro, con sfumature verdastre. La gleba è giallastra, con sottili venature bianche. L'inconfondibile profumo è estremamente intenso e rimanda all'odore della terra e delle cortecce degli arbusti con cui vive in simbiosi.

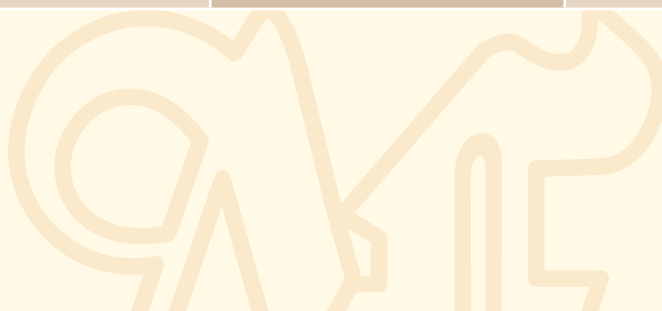
Il **Tartufo Bianco Pregiato** cresce in boschi di querce, tigli, pioppi e salici. Il suolo dove si sviluppa è particolarmente morbido, molto umido e ricco di elementi nutritivi come calcio e sali minerali.

Il **Tartufo Bianco Pregiato** lascia poi, nel periodo di inizio anno, il posto al **Tartufo Bianchetto** (*Tuber Borcii Vitt.*) che esteriormente è molto simile ma al suo interno presenta una carne più scura.

**Quantità suggerita: 10/15 g a persona.**

Aspetto	Irregolare, tondeggiante. Peridio liscio e vellutato al tatto. Gleba giallastra con sottili venature bianche.	Colore	Avorio scuro o ocra pallido
		Profumo	Intenso
		Sapore	Deciso
		Periodo Raccolta	Settembre - Dicembre

*T. Freschi*



# Tartufo Bianco Pregiato - fresco

## *Tuber Magnatum Pico*

### *Tipologie di pezzatura*

Selezione pezzatura tartufi in pezzi	10/20 g
Selezione pezzatura tartufi in pezzi	20/40 g
Selezione pezzatura tartufi in pezzi	> 20 g
Selezione pezzatura tartufi in pezzi	> 40 g

Selezione pezzatura tartufi interi	10/20 g
Selezione pezzatura tartufi interi	20/40 g
Selezione pezzatura tartufi interi	> 20 g
Selezione pezzatura tartufi interi	> 40 g
Selezione pezzatura tartufi interi	80/150 g
Selezione pezzatura tartufi interi	> 100 g
Selezione pezzatura tartufi interi	> 200 g

*Freschi*



# Tartufo Bianchetto - fresco

## *Tuber Borcii Vitt.*



Il **Tartufo Bianchetto** (*Tuber Borcii Vitt.*), si inizia a trovare nel primo periodo dell'anno, da gennaio fino ad aprile.

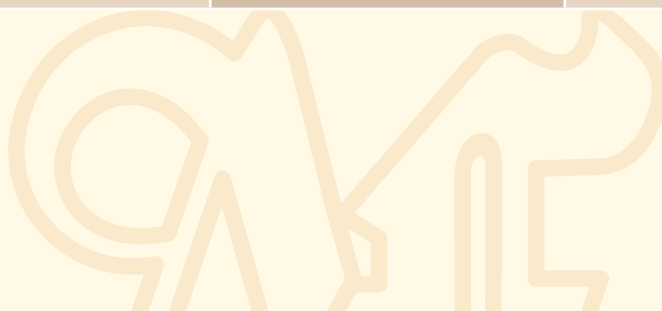
Il **Tartufo Bianchetto** ha un aspetto molto simile al **Tartufo Bianco Pregiato**: esteriormente la loro forma è comparabile, il **Tartufo Bianchetto** è irregolare con protuberanze lisce al tatto, ma il suo colore è più scuro, tendente all'oro scuro/bronzo, sebbene quando ancora è acerbo sia di un avorio chiaro. Anche la gleba in maturazione diventa scura e le venature, più fitte rispetto a quelle del Bianco, sono scure. Oltre all'aspetto è l'odore che distingue il Bianchetto dal Tartufo Bianco, poiché il profumo è gradevole e pungente ma tendente all'aglioso, caratteristica del tutto assente nel Tartufo Bianco.

Il **Tartufo Bianchetto** è tipico delle zone del centro Italia e cresce in terreni di tipo calcareo, in boschi di latifoglie e conifere.

**Quantità suggerita: 10/15 g a persona.**

Aspetto	Superficie irregolare con protuberanze lisce al tatto.	Colore	Oro scuro, bronzo o marrone chiaro
		Profumo	Gradevole e pungente
		Sapore	Aglioso
		Periodo Raccolta	Gennaio - Aprile

*T. Freschi*



# Tartufo Bianchetto - fresco

*Tuber Borcii Vitt.*

## *Tipologie di pezzatura*

Selezione pezzatura tartufi in pezzi	10/20 g
Selezione pezzatura tartufi in pezzi	20/40 g
Selezione pezzatura tartufi in pezzi	> 20 g

Selezione pezzatura tartufi interi	10/20 g
Selezione pezzatura tartufi interi	20/40 g
Selezione pezzatura tartufi interi	> 20 g

*T  
freschi  
Borcii*



# Tartufi e Porcini - surgelati



*Surgelati*

La qualità e la bontà dei nostri prodotti freschi potete trovarla anche nei prodotti surgelati di **Tartufi e Funghi Fortunati Antonio**.

I **Tartufi** e i **Funghi** destinati alla surgelazione vengono selezionati, lavati accuratamente attraverso un moderno macchinario che elimina le impurità e controllati ad uno ad uno dal nostro staff. Vengono così trasferiti in un abbattitore di temperatura, che in poco tempo surgela il prodotto, e successivamente trasferiti nelle celle di mantenimento a  $-18^{\circ}\text{C}$ , preservando integre le caratteristiche organolettiche e la consistenza dell'alimento fresco.





# Tartufi e Porcini surgelati

## Tartufo Bianco

*Tuber Magnatum Pico*

Intero		Macinato
250 g	1000 g	250 g
500 g	5000 g	500 g

## Tartufo Nero Pregiato

*Tuber Melanosporum Vittadini*

Intero		Macinato
250 g	1000 g	250 g
500 g	5000 g	500 g

## Tartufo Nero Invernale

*Tuber Brumale Vittadini*

Intero		Macinato
250 g	1000 g	250 g
500 g	5000 g	500 g

## Tartufo Nero Estivo

*Tuber Aestivum Vittadini*

Intero		Macinato
250 g	1000 g	250 g
500 g	5000 g	500 g

## Tartufo Nero Uncinato

*Tuber Uncinatum Vittadini*

Intero		Macinato
250 g	1000 g	250 g
500 g	5000 g	500 g

## Tartufo Bianchetto

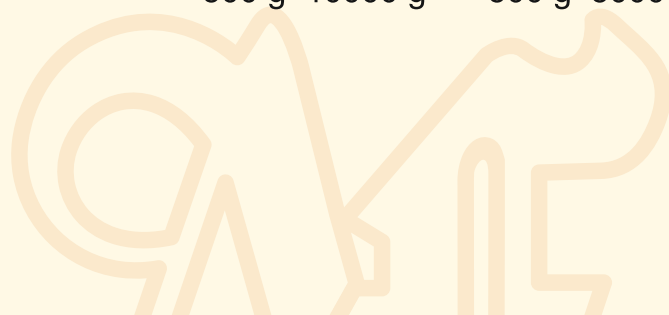
*Tuber Borcii Vittadini*

Intero		Macinato
250 g	1000 g	250 g
500 g	5000 g	500 g

## Funghi Porcini

Intero		Lamelle	Cubettato
250 g	1000 g	250 g	1000 g
500 g	10000 g	500 g	5000 g

Surgelati



# Idee Regalo





## Gioie di Sapori

Una confezione regalo ricco di delizie a base di tartufo o di funghi porcini. La trovate in quattro versioni: una con **Riso Carnaroli al Tartufo Estivo**, una con **Riso Carnaroli con Funghi Porcini**, una con **Polenta al Tartufo Estivo** e un'altra con **Polenta con Funghi Porcini**, il tutto abbinato al relativo **Condimento Aromatizzato** e alle salse.



## Cofanetto Tris di Salse

L'ideale per assaggiare e gustare una varietà di salse e creme a base di funghi e di tartufi, in una pratica e conveniente confezione.



## Campioni del Gusto

Una ricca confezione regalo che contiene ben sei specialità a base di tartufi e di funghi. Potete anche comporla a vostro piacere.



## Confezione Natalizia

Ricco di prodotti tipici e di qualità, la Confezione Natalizia di Tartufi e Funghi Fortunati Antonio è un'invitante idea regalo e una ricercata selezione dei migliori prodotti umbri e delle nostre specialità. Potrete comporre a vostro piacere la confezione con i migliori sapori e i profumi del centro Italia: dalle salse alle creme, dai condimenti ai vini, dai liquori alle confetture, dai sughi alle paste.

Idee Regalo



MADE IN ITALY



since 1980

TARTUFI E FUNGHI  
FORTUNATI ANTONIO

*Bica*





## TARTUFI E FUNGHI FORTUNATI ANTONIO

L'azienda Tartufi e Funghi Fortunati Antonio nasce dalla volontà di Antonio Fortunati, una persona che conosceva e amava il suo territorio, il tartufo e tutte le sue specialità.

Antonio Fortunati negli anni '80 ha fondato la sua azienda a conduzione familiare per tramandare tra le generazioni la sua passione per il tartufo nella convinzione che la terra è in grado di offrire i prodotti più pregiati e succulenti.

Oggi Tartufi e Funghi Fortunati Antonio è un marchio che distribuisce tartufo e prodotti a base di tartufo e funghi porcini in tutto il mondo mantenendo lo stile genuino e artigianale della piccola azienda di famiglia.

Nonostante i moderni laboratori e una rete di distribuzione diffusa in tutta Italia, Tartufi e Funghi Fortunati Antonio conserva intatta la filosofia del fondatore Antonio Fortunati nel portare a tavola i prodotti, i sapori e i profumi autentici provenienti dal cuore dell'Italia: l'Umbria.

Nel luglio 2014, la Tartufi e Funghi Fortunati Antonio, ottiene la certificazione per la realizzazione e commercializzazione dei prodotti biologici.

Azienda certificata biologica



OPERATORE  
CONTROLLATO  
N° 37993



ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAF  
IT BIO 004  
AGRICOLTURA ITALIA

Laboratorio/Work Shop: + 39 0743 520863

Via del Colle, 26

06042 Campello sul Clitunno (PG)

Punto Vendita/Point Shop: +39 0742 780548

Via Chiesa Tonda, 2

S.S. Flaminia Km. 140

06039 Trevi (PG)

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

Seguici su:





# Tartufi Estivi Interi Bio



TA025BIO

Tartufi Estivi Bio  
peso netto 25 g  
peso sgocciolato 18 g



TA050BIO

Tartufi Estivi Bio  
peso netto 50 g  
peso sgocciolato 35 g



TA100BIO

Tartufi Estivi Bio  
peso netto 100 g  
peso sgocciolato 70 g

I **Tartufi Estivi Bio** sono un prodotto al naturale che propone il **Tartufo Estivo Biologico** di provenienza umbra conservato in salamoia, ovvero nella sua acqua di cottura, senza aromi artificiali aggiunti.

Il **Tartufo Estivo Biologico**, dopo la raccolta e una rigorosa selezione, viene pulito e portato ad ebollizione per assicurare che avvenga il processo di sterilizzazione che permette di mantenerlo a lunga conservazione. Questo procedimento assicura la massima resa del prodotto che conserva così tutte le sue caratteristiche organolettiche senza alterazioni di profumo né di sapore.

I **Tartufi Estivi Biologici** sono ideali per rifinire antipasti, primi e secondi piatti.

Il nostro prodotto **biologico** è un prodotto **naturale** al 100%, ciascun ingrediente utilizzato per la sua realizzazione è garantito e certificato biologico e in particolar modo i Tartufi provengono da tartufaie certificate Bio.

**Il prodotto è senza aromi, conservanti e coloranti.**

## Modalità d'uso:

Del prodotto va utilizzato anche il sugo di cottura presente all'interno del vasetto.

A vostro piacimento affettate oppure grattugiate il **Tartufo Estivo Bio** e utilizzatelo per insaporire, cucinare o rifinire le vostre pietanze.

Per realizzare i crostini per un antipasto vi consigliamo di riscaldare il tartufo precedentemente grattugiato in olio extravergine d'oliva per 3-4 minuti per poi stenderlo sul pane.

Per un primo piatto invece scolate la pasta al dente in una padella dove avrete precedentemente fatto riscaldare il **Tartufo Estivo Bio** in fette o grattugiato con dell'olio extravergine di oliva o con del burro e mantecate aggiungendo sale, parmigiano e pepe secondo i vostri gusti.

Se volete dar ancora più sapore ai vostri piatti, utilizzate insieme all'olio extravergine d'oliva qualche goccia del nostro **Condimento Aromatizzato al gusto di Tartufo Nero** che trovate disponibile anche nella **Linea Bio**, oppure al posto del burro la nostra **Specialità a base di Burro e Tartufo Estivo**.

Il **Tartufo Estivo Bio** in salamoia si presta benissimo per essere cucinato anche con piatti di carne o di pesce, per realizzare ripieni di carne e accompagnare verdure. Proprio come usereste il Tartufo Estivo fresco. Per rifinire le vostre pietanze affettate dell'altro **Tartufo Estivo Bio** e servite, potete accompagnarvi non solo primi di pasta, ma anche risotti, polente e altre specialità.

Quantità suggerita: 15/20 g a persona.

## INGREDIENTI:

tartufi estivi bio (Tuber aestivum Vitt.), sugo di tartufi estivi bio (tartufi estivi bio, acqua), sale.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	45,0 Kcal
	384,0 Kj
Proteine	4,52 g
Lipidi totali	1,90 g
“ saturi	0,16 g
Carboidrati	0,21 g
“ zuccheri	0,07 g
Sodio	9,9 mg







# Carpaccio di Tartufi Estivi Bio



TAC050BIO

## Carpaccio di Tartufi Estivi Bio

*peso netto 50 g  
peso sgocciolato 35 g*



TAC100BIO

## Carpaccio di Tartufi Estivi Bio

*peso netto 100 g  
peso sgocciolato 70 g*

Il **Carpaccio di Tartufi Estivi Bio** è un prodotto al naturale che propone pratiche fette di Tartufo Estivo Biologico di provenienza umbra conservate in salamoia, ovvero nell'acqua di cottura del prodotto, senza aromi artificiali aggiunti.

Il **Tartufo Estivo Biologico**, dopo la raccolta e una rigorosa selezione, viene pulito, portato ad ebollizione, tagliato a fette e fatto conservare insieme al sugo di cottura. Questo procedimento, che include un processo di sterilizzazione, assicura la massima resa del prodotto che conserva così tutte le sue caratteristiche organolettiche senza alterazioni di profumo né di sapore, per un arco di tempo non indifferente.

Il **Carpaccio di Tartufi Estivi Bio** è già pronto per decorare e insaporire antipasti, primi e secondi piatti.

Il nostro prodotto biologico è un prodotto naturale al 100%, ciascun ingrediente utilizzato per la sua realizzazione è garantito e certificato biologico e in particolar modo i Tartufi provengono da tartufaie certificate Bio.

**Il prodotto è senza aromi, conservanti e coloranti.**

### Modalità d'uso:

Del prodotto va utilizzato anche il sugo di cottura presente all'interno del vasetto.

Per realizzare i crostini per un antipasto vi consigliamo di riscaldare il **Carpaccio di Tartufo Estivo Bio** in olio extravergine d'oliva per 3-4 minuti per poi stenderlo sul pane.

Per un primo piatto invece scolate la pasta al dente in una padella dove avrete precedentemente fatto riscaldare il **Carpaccio di Tartufo Estivo Bio** con dell'olio extravergine di oliva o con del burro e mantecate aggiungendo sale, parmigiano e pepe secondo i vostri gusti.

Se volete dar ancora più sapore ai vostri piatti, utilizzate insieme all'olio extravergine d'oliva qualche goccia del nostro **Condimento Aromatizzato al gusto di Tartufo Nero** disponibile anche nella versione della **Linea Bio**, oppure al posto del burro la nostra **Specialità a base di Burro e Tartufo Estivo**.

Usate il **Carpaccio di Tartufi Estivi Bio** anche per accompagnare altre tipologie di primi, come i risotti o le polente, oppure per impreziosire piatti di carne o di pesce.

### INGREDIENTI:

tartufi estivi bio (*Tuber aestivum* Vitt.), sugo di tartufi estivi bio (tartufi estivi bio, acqua), sale.

### VALORI NUTRIZIONALI

*per 100 g*

Valore energetico	45,0 Kcal
	384,0 Kj
Proteine	4,52 g
Lipidi totali	1,90 g
“ saturi	0,16 g
Carboidrati	0,21 g
“ zuccheri	0,07 g
Sodio	9,9 mg

Quantità suggerita: 15/20 g a persona.







# Salsa di Tartufi Estivi Bio



STA050BIO

Salsa di Tartufi Estivi Bio  
50 g



STA080BIO

Salsa di Tartufi Estivi Bio  
80 g



STA180BIO

Salsa di Tartufi Estivi Bio  
180 g

La Salsa di Tartufi Estivi Bio è composta esclusivamente da ben l'**80%** di **Tartufi Estivi Biologici** di provenienza umbra in olio extravergine d'oliva biologico.

La Salsa di Tartufi Estivi Biologici racchiude unicamente nella sua totalità il sapore del tartufo estivo biologico in una salsa che è ideale per esaltare il sapore di svariate pietanze, si presta infatti come ottimo condimento per antipasti, primi e secondi piatti.

Il nostro prodotto **biologico** è un prodotto **naturale** al 100%, ciascun ingrediente utilizzato per la sua realizzazione è garantito e certificato biologico e in particolar modo i Tartufi provengono da tartufaie certificate Bio.

**Il prodotto è senza aromi, conservanti e coloranti.**

## Modalità d'uso:

Spalmatela sui crostini o sul pane tostato per sfiziose bruschette oppure per cucinare frittate e altre delizie per realizzare gustosi antipasti.

Usatela per condire paste come spaghetti e strangozzi e proporre eccezionali primi piatti o per accompagnare secondi piatti di carne o di pesce. Si consiglia in questi casi di riscaldare a circa 40°C la salsa prima di servirla.

Ottima anche per preparare risotti e deliziosi ripieni di carne.

Quantità suggerita: 20/25 g a persona.

## INGREDIENTI:

tartufi estivi bio (*Tuber aestivum* Vitt.) 65%, sugo di tartufi bio (tartufi estivi bio, acqua), olio extravergine d'oliva bio, amido di mais bio, sale, pepe bio, aglio bio.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	595,0 Kj
Proteine	3,91 g
Lipidi totali	13,7 g
“ saturi	0,83 g
Carboidrati	0,95 g
“ zuccheri	0,15 g
Sodio	9,9 mg



# Salsa Tartufata Bio



ST080BIO

Salsa Tartufata Bio  
80 g



ST180BIO

Salsa Tartufata Bio  
180 g



ST500BIO

Salsa Tartufata Bio  
500 g

La **Salsa Tartufata Bio** è composta dall'**8% di Tartufi Estivi Biologici di provenienza umbra**, da funghi champignon biologici ed esclusivamente da **olio extravergine d'oliva biologico**.

La **Salsa Tartufata Bio** di champignon e tartufo estivo è ideale per esaltare il sapore di svariate pietanze, è infatti un ottimo condimento per antipasti, primi e secondi piatti.

Il nostro prodotto **biologico** è un prodotto **naturale** al 100%, ciascun ingrediente utilizzato per la sua realizzazione è garantito e certificato biologico e in particolar modo i Tartufi provengono da tartufaie certificate Bio.

**Il prodotto è senza aromi, conservanti e coloranti.**

## Modalità d'uso:

Spalmatela sui crostini o sul pane tostato per sfiziose bruschette oppure per cucinare frittate e altre delizie per realizzare gustosi antipasti.

Usatela per condire paste come spaghetti e strangozzi e proporre eccezionali primi piatti o per accompagnare secondi piatti di carne o di pesce. Si consiglia in questi casi di riscaldare a circa 40°C la salsa prima di servirla.

Ottima anche per preparare risotti e deliziosi ripieni di carne.

Quantità suggerita: 20/25 g a persona.

## INGREDIENTI:

champignon (*Agaricus bisporus*) bio 74%, olio extravergine d'oliva bio, pezzi di tartufi estivi (*Tuber aestivum* Vitt.) bio 8%, amido di mais bio, sale, prezzemolo bio, peperoncino bio, aglio bio.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	632,6 Kj
Proteine	3,19 g
Lipidi totali	21,3 g
“ saturi	1,79 g
Carboidrati	0,63 g
“ zuccheri	0,11 g
Sodio	13,2 mg





# Condimenti Aromatizzati Bio



55 ml

OTN055BIO



OTN250BIO

250 ml

Condimento Aromatizzato al gusto di  
Tartufo Nero Bio



55 ml

OTB055BIO



OTB250BIO

250 ml

Condimento Aromatizzato al gusto di  
Tartufo Bianco Bio

Il Condimento Aromatizzato al gusto di Tartufo Nero Bio sposa un eccellente olio extravergine d'oliva biologico alla fragranza del Tartufo Nero Biologico di provenienza umbra.

#### INGREDIENTI:

olio extravergine d'oliva bio, preparazione aromatica bio al gusto di tartufo nero (olio extravergine di oliva bio, tartufo nero bio) 1%.

#### VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	3023,5 Kj
Proteine	0,00 g
Lipidi totali	99,9 g
“ saturi	13,45 g
Carboidrati	0,00 g
“ zuccheri	0,00 g
Sodio	0,05 mg

Il Condimento Aromatizzato al gusto di Tartufo Bianco Bio sposa un eccellente olio extravergine d'oliva biologico alla fragranza del pregiato Tartufo Bianco Biologico di provenienza umbra.

#### INGREDIENTI:

olio extravergine d'oliva bio, preparazione aromatica bio al gusto di tartufo bianco (olio extravergine di oliva bio, tartufo bianco bio) 1%.

#### VALORI NUTRIZIONALI

per 100 g

Valore energetico	3138,6 Kj
Proteine	0,00 g
Lipidi totali	99,9 g
“ saturi	13,79 g
Carboidrati	0,00 g
“ zuccheri	0,00 g
Sodio	0,13 mg

Il Condimento Aromatizzato al gusto di Tartufo Bio è adatto per insaporire una moltitudine di pietanze: dalle bruschette alle frittate per i vostri antipasti, dai primi piatti di pasta e riso ai secondi di carne e di pesce, dalle uova a sfiziose insalate.

Il nostro prodotto biologico è un prodotto naturale al 100%, ciascun ingrediente utilizzato per la sua realizzazione è garantito e certificato biologico.

**Il prodotto è senza aromi, conservanti e coloranti.**





# Tartufi Freschi Bio



Tartufo Estivo Bio fresco  
(*Tuber aestivum* Vitt.)



Tartufo Uncinato Bio fresco  
(*Tuber uncinatum* Vitt.)



Tartufo Nero Bio fresco  
(*Tuber melanosporum* Vitt.)



Tartufo Moscato Bio fresco  
(*Tuber moschatum* De Ferry)



Tartufo Bianco Bio fresco  
(*Tuber magnatum* Pico)



Tartufo Bianchetto Bio fresco  
(*Tuber borchii* Vitt.)

	Tipologie di pezzatura			Tipologie di pezzatura			Tipologie di pezzatura	
Tartufo Estivo Bio fresco ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.)	interi	10/20 g	Tartufo Uncinato Bio fresco ( <i>Tuber uncinatum</i> Vitt.)	interi	10/20 g	Tartufo Nero Bio fresco ( <i>Tuber melanosporum</i> Vitt.)	interi	10/20 g
	interi	20/40 g		interi	20/40 g		interi	20/40 g
	interi	> 20 g		interi	> 20 g		interi	> 20 g
	interi	> 40 g		interi	> 40 g		interi	> 40 g
	interi	80/150 g		interi	80/150 g		interi	80/150 g
	interi	> 100 g		interi	> 100 g		interi	> 100 g
	interi	> 200 g		interi	> 200 g		interi	> 200 g
	in pezzi	10/20 g		in pezzi	10/20 g		in pezzi	10/20 g
	in pezzi	20/40 g		in pezzi	20/40 g		in pezzi	20/40 g
	in pezzi	> 20 g		in pezzi	> 20 g		in pezzi	> 20 g
in pezzi	> 40 g	in pezzi	> 40 g	in pezzi	> 40 g			
Tartufo Moscato Bio fresco ( <i>Tuber moschatum</i> De Ferry)	interi	10/20 g	Tartufo Bianco Bio fresco ( <i>Tuber magnatum</i> Pico)	interi	10/20 g	Tartufo Bianchetto Bio fresco ( <i>Tuber borchii</i> Vitt.)	interi	10/20 g
	interi	20/40 g		interi	20/40 g		interi	20/40 g
	interi	> 20 g		interi	> 20 g		interi	> 20 g
	interi	> 40 g		interi	> 40 g		interi	> 20 g
	interi	80/150 g		interi	80/150 g		in pezzi	10/20 g
	interi	> 100 g		interi	> 100 g		in pezzi	20/40 g
	interi	> 200 g		interi	> 200 g		in pezzi	> 20 g
	in pezzi	10/20 g		in pezzi	10/20 g			
	in pezzi	20/40 g		in pezzi	20/40 g			
	in pezzi	> 20 g		in pezzi	> 20 g			
in pezzi	> 40 g	in pezzi	> 40 g					

# Tartufi e Funghi Surgelati Bio



	Intero	Macinato		Intero	Macinato		Intero	Macinato
Tartufo Bianco Bio surgelato	250 g 1000 g	250 g	Tartufo Nero Bio surgelato	250 g 1000 g	250 g	Tartufo Moscato Bio surgelato	250 g 1000 g	250 g
	500 g 5000 g	500 g		500 g 5000 g	500 g		500 g 5000 g	500 g
Tartufo Estivo Bio surgelato	250 g 1000 g	250 g	Tartufo Uncinato Bio surgelato	250 g 1000 g	250 g	Tartufo Bianchetto Bio surgelato	250 g 1000 g	250 g
	500 g 5000 g	500 g		500 g 5000 g	500 g		500 g 5000 g	500 g
Fungo Porcino Bio surgelato ( <i>Boletus edulis</i> e rel. gruppo)	Intero	Lamelle	Cubettato					
	250 g 1000 g	250 g 1000 g	250 g 1000 g					
	500 g 10000 g	500 g 5000 g	500 g 5000 g					

