



**BER  
NAR  
DINI**  
TARTUFI



**BER  
NAR  
DINI**  
TARTUFI



# ACQUALAGNA IL TERRITORIO

*Capitale del Tartufo*

Nei luoghi cari a Rossini e Raffaello, in terra marchigiana, ai confini tra Romagna, Umbria e Toscana, a due passi da Urbino, città simbolo del rinascimento italiano (oggi patrimonio mondiale dell'Unesco), racchiusa nelle valli tra gli Appennini e la suggestiva Gola del Furlo (uno dei parchi naturalistici più seducenti d'Italia e Riserva nazionale statale), il piccolo paese di Acqualagna rappresenta la patria del tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*).

Acqualagna ha una tradizione plurisecolare di ricerca, produzione e commercializzazione del tartufo.

Grazie alle caratteristiche pedoclimatiche, questo piccolo centro è divenuto famoso in tutto il mondo, per la produzione, non solo del pregiato tartufo bianco di Acqualagna (*Tuber magnatum Pico*), ma anche di tutte le specie di tartufi.

A seconda della stagione è possibile degustare le varie tipologie di tubero e proprio per questa ragione, Acqualagna detiene l'appellativo di Capitale del Tartufo.

Da oltre 50 anni, Acqualagna, ospita una delle più prestigiose kermesse di settore, la Fiera nazionale del tartufo bianco, che si svolge tra la fine di ottobre e la metà di novembre, quando il tartufo bianco raggiunge la più completa maturazione e qualità.

# ACQUALAGNA THE AREA

*Capital of the Truffle*

In the lands beloved by Rossini and Raffaello; located in Marche region; on the border between Romagna, Umbria and Tuscany; just a few steps away from Urbino, symbol of the Italian Renaissance and now included in the UNESCO list of World Heritage Sites; surrounded by the Apennines and the breathtaking Gola del Furlo (a national reserve), Acqualagna is considered the land of the white truffle (*Tuber magnatum Pico*).

Acqualagna has a centuries-old tradition in the research, production and sale of truffles.

Thanks to its soil and climate's features, this tiny village is now worldwide known, not just for the production of the precious white truffle of Acqualagna (*Tuber magnatum Pico*), but also of all the species of truffle.

According to the season, it is possible to taste different kinds of tuber; that is why Acqualagna has been given the name of Capital of the Truffle.

For more than 50 years, Acqualagna hosts one of the most prestigious industry's kermesse: THE WHITE TRUFFLE NATIONAL FAIR, that takes place between the end of October and mid-November, when the white truffle has fully matured and has reached the highest quality.



**BER  
NAR  
DINI**  
TARTUFI

# AZIENDA

*Parola d'ordine: qualità!*

Bernardini Tartufi è un'azienda giovane, che viene da lontano, vivace, con voglia di fare e di crescere, motivata dalla percezione che il tartufo sia uno dei prodotti più eccezionali che il territorio possa offrire. Oltre a tutte le varietà di tartufo fresco di stagione, propone una selezione di prodotti di altissima qualità, realizzati con la massima attenzione sia in fase produttiva, sia nella scelta di tutti gli ingredienti e di tutte le materie prime.

L'esperienza ventennale maturata da Cristina e Simona, associata alle moderne attrezzature produttive, garantisce il giusto equilibrio tra i gusti ormai persi "del fatto in casa" a quel pizzico di modernità ed azzardo.

Tutto questo senza rinunciare all'artigianalità e all'attenzione verso le esigenze dei consumatori sempre più raffinati, curiosi e in cerca di novità.

Il ciclo produttivo è interamente monitorato e in grado di fornire informazioni dettagliate e documentate su tutte le fasi di lavorazione, proprio per garantire al consumatore sicurezza, trasparenza ed affidabilità.

# THE COMPANY

*Watchword: quality!*

Bernardini Tartufi is a young company with a long experience, willing to improve, and motivated by the knowledge that the truffle is one of the most outstanding products that the territory could offer.

Beyond all the varieties of fresh seasonal truffles, Bernardini Tartufi offers a selection of high quality products made with the greatest attention, both during the production and the selection of raw materials.

The twenty-year experience gained by Cristina and Simona, together with the modern production equipment, ensures the right balance between the traditional "homemade" flavors and a pinch of modernity.

All this without giving up the craftsmanship and the attention to the needs of consumers, who are more and more refined, curious and in search of innovation.

The production cycle is fully controlled and able to provide detailed information at all stages of production to guarantee high levels of safety, honesty and reliability.

# LA FAMIGLIA

*Un bagaglio culturale*

Nonno Tino, soprannominato Lambrusco, fin da bambine ci ha cresciute con i racconti della sua vita passata nei boschi dell'Appennino. Ci narrava di come, fin da piccolo, dopo il ritorno del padre Gigi, rimasto ferito sulle Alpi durante la prima guerra mondiale, imparò in fretta e per necessità, il mestiere di tartufaio.

Ci raccontava di come, negli anni '40 partisse a piedi girando i boschi di Marche, Umbria e Toscana, dormendo presso le case dei contadini, sovente nelle stalle delle mucche e la domenica si recasse in piazza ad Acqualagna, dove era atteso dai commercianti del nord Italia, desiderosi di acquistare i tartufi raccolti.

Negli anni successivi, nonostante il suo mestiere di scalpellino, dopo l'acquisto di una vespa, dove caricava il suo fido cane, nonno Lambrusco continuava ad andare a tartufi solo di notte, per poter esser presente al lavoro il mattino seguente.

L'inizio è stato dettato dalla necessità, poi, un po' come per i ricercatori d'oro, il bisogno si trasforma in febbre, che viene tramandata a Maurizio, il quale prima come ricercatore, poi come imprenditore, fa di questo preziosissimo tubero la propria azienda e la propria attività. All'inizio degli anni '90 Maurizio costituisce la sua azienda, nella quale, noi, Cristina e Simona, una volta terminati gli studi, siamo entrate a far parte attiva.

Dopo 20 lunghi anni di esperienza, abbiamo deciso di metterci in proprio e seguire le orme familiari, costituendo la Bernardini Tartufi.

La storia della nostra famiglia, più che una storia, è un vero e proprio bagaglio culturale, qualcosa che c'è sempre stato, prima ancora che nascessimo e che in qualche modo avremo il piacere di trasmettere.

# THE FAMILY

*A cultural baggage*

We grow up with the tales of our grandpa Tino, nicknamed Lambrusco, who spent his life in the woods of the Apennines.

He told us about how, as a child, he quickly learnt to be a truffle hunter. It was a necessity, because his father was wounded during the World War First.

He told us how in the '40s, he used to walk through the woods of Marche, Umbria and Tuscany. He slept at farmers' house, sometimes in the cowsheds; then, on Sundays, he used to go to the central square in Acqualagna, where the merchants from the north area were waiting for him, desirous of buying fresh truffles.

Over the years, grandpa Lambrusco kept going in search of truffles, despite he was a gouge; he bought a Vespa and he dug for truffles during the night, with his dog, so that he could still go to work on the next morning.

In the beginning it was a necessity, but then it turned to a "fever", as for the gold rush, handed down to Maurizio, who turned from hunter to entrepreneur, and who found his company based on this precious product.

Maurizio established its company at the beginning of the '90s. Once Cristina and Simona completed their studies, they also took an active part in the firm.

Now, after twenty years of experience, we decided to follow in the footsteps of our family and to start-up our own business. That is how we found the Bernardini Tartufi.

The history of our family is actually more than just a history. It's more like a cultural baggage; something that is there since ever, even before we are born, and that now we are pleased to hand down.









# IL TARTUFO

*Tipologie e periodi di raccolta*

Conosciuto fin dall'antichità, molto apprezzato dai Romani che lo misero sotto la protezione di Venere, il tartufo, ad eccezione del Medioevo dove venne inquisito per la sua aurea afrodisiaca e considerato cibo delle streghe, ha sempre arricchito le tavole dei potenti.

Secondo un'antica credenza popolare figlio del tuono e della folgore, avvolto nel mistero, è stato considerato dal mito e dalla leggenda, centro del piacere e legato indissolubilmente ai racconti sulle sostanze afrodisiache.

Prodotto della terra, unico fungo ipogeo, caratterizzato da un profumo intenso e soave capace di suscitare sensazioni uniche, viene cercato in mezzo ai boschi, camminando nella nebbia, con l'ausilio del cane che ne rende possibile il ritrovamento.

# THE TRUFFLE

*Types and harvesting*

Truffles are known since ancient times and they were very appreciated by the Romans, who placed them under the protection of Venus. The only exception was in the Middle Ages, when they were actually investigated because of their aphrodisiac core, and also considered the food of the witches.

According to a popular belief, the truffle, shrouded in mystery, is son of thunder, and it has been always considered as a symbol of pleasure with aphrodisiac powers.

This is the only mushroom that grows underground, and it has a distinctive, intense, but still pleasing scent, that is able to arouse unique sensations. Truffles are found in the woods, walking through the fog, with the help of a dog who makes it possible for humans to find them.



BANIFICIA  
P. DCCCHIO  
5,50

12,50

NEGOZI *& Regalistica*  
SHOPS *& gifts*





# TARTUFO BIANCO

*White truffle*

**BER  
NAR  
DINI**  
TARTUFI

*Tuber magnatum Pico*

**RACCOLTA:**

Ottobre - October | Dicembre - December

Cod. 00011

SENZA AROMI E  
CONSERVANTI  
FLAVORS AND  
PRESERVATIVES FREE



TARTUFO BIANCO EXTRA IN SALAMOIA  
*Whole truffle in brine (white truffle)*

Cod. 20001 - 30 g / 1,05 oz



CREMA DI TARTUFO BIANCO  
*Truffle cream (white truffle)*

Cod. 20322 - 30 g / 1,05 oz



FETTE DI TARTUFO BIANCO IN OLIO  
*Sliced truffle in oil (white truffle)*

Cod. 20362 - 30 g / 1,05 oz





# TARTUFO NERO

*black truffle*



**BER  
NAR  
DINI**  
TARTUFI

*Tuber melanosporum Vitt.*

**RACCOLTA:**

Dicembre - December | Febbraio - February

Cod. 00021



SENZA AROMI E  
CONSERVANTI  
FLAVORS AND  
PRESERVATIVES FREE



TARTUFO NERO EXTRA IN SALAMOIA  
*Whole black truffle in brine*

Cod. 20401 - 20 g / 0,70 oz



SUCCO DI TARTUFI NERI  
*Black truffle juice*

Cod. 21733 - 180 g / 6,35 oz



FETTE DI TARTUFI NERI  
*Sliced truffle in oil (Black truffle)*

Cod. 20762 - 30 g / 1,05 oz



# TARTUFO BIANCHETTO

*White truffle*

**BER  
NAR  
DINI**  
TARTUFI

*Tuber borchii Vitt.*

**RACCOLTA:**

Gennaio - January | Marzo - March

Cod. 00041

SENZA AROMI E  
CONSERVANTI  
FLAVORS AND  
PRESERVATIVES FREE



TARTUFO BIANCHETTO IN SALAMOIA  
*Whole truffle in brine (Bianchetto truffle)*

**Cod. 20801** - 30 g / 1,05 oz



FETTE DI TARTUFO BIANCHETTO IN OLIO  
*Sliced truffle in oil (bianchetto truffle)*

**Cod. 21162** - 30 g / 1,05 oz



FETTE DI TARTUFO BIANCHETTO IN OLIO  
*Sliced truffle in oil (bianchetto truffle)*

**Cod. 21166** - 280 g / 9,87 oz





# TARTUFO ESTIVO

*Summer truffle*

**BER  
NAR  
DINI**  
TARTUFI

*Tuber aestivum Vitt.*

**RACCOLTA:**  
Maggio - May | Agosto - August

Cod. 00031

SENZA AROMI E  
CONSERVANTI  
FLAVORS AND  
PRESERVATIVES FREE



TARTUFO ESTIVO IN SALAMOIA  
*Whole truffle in brine (summer truffle)*

Cod. 21201 - 20 g / 0,70 oz

SENZA AROMI E  
CONSERVANTI  
FLAVORS AND  
PRESERVATIVES FREE



TARTUFO ESTIVO IN SALAMOIA  
*Whole truffle in brine (summer truffle)*

Cod. 21202 - 40 g / 1,41 oz

SENZA AROMI E  
CONSERVANTI  
FLAVORS AND  
PRESERVATIVES FREE



TARTUFO ESTIVO IN SALAMOIA  
*Whole truffle in brine (summer truffle)*

Cod. 21204 - 100 g / 3,52 oz

SENZA AROMI E  
CONSERVANTI  
FLAVORS AND  
PRESERVATIVES FREE



TARTUFO ESTIVO IN SALAMOIA  
*Whole truffle in brine (summer truffle)*

Cod. 21207 - 500 g / 17,63 oz





TARTUFO ESTIVO  
MACINATO IN OLIO  
*Minced truffle  
in oil (summer truffle)*

Cod. 21542 - 30 g / 1,05 oz



TARTUFO ESTIVO  
MACINATO IN OLIO  
*Minced truffle  
in oil (summer truffle)*

Cod. 21544 - 90 g / 3,1 oz

SENZA AROMI E  
CONSERVANTI  
FLAVORS AND  
PRESERVATIVES FREE



TARTUFO ESTIVO  
ESSICCATO  
*Dry sliced summer truffle – exhibitor*

Cod. 22661 - 6 g / 0,21 oz

SENZA AROMI E  
CONSERVANTI  
FLAVORS AND  
PRESERVATIVES FREE



TARTUFO ESTIVO  
ESSICCATO CON ZAFFERANO  
*Dry sliced summer with saffron*

Cod. 22671 - 6 g / 0,21 oz



FETTE DI TARTUFO  
ESTIVO IN OLIO  
*Sliced truffle in oil (summer truffle)*

Cod. 21562 - 30 g / 1,05 oz



FETTE DI TARTUFO  
ESTIVO IN OLIO  
*Sliced truffle in oil (summer truffle)*

Cod. 21564 - 90 g / 3,17 oz



FETTE DI TARTUFO  
ESTIVO IN OLIO  
*Sliced truffle in oil (summer truffle)*

Cod. 21567 - 280 g / 9,87 oz





**EXTRADOLIVA AL GUSTO  
DI TARTUFO BIANCO**

*Condiment made of white truffle  
flavoured extra virgin olive oil*

**Cod. 23212** - 175 ml / 5,91 fl. oz



**EXTRADOLIVA AL GUSTO  
DI TARTUFO BIANCO**

*Condiment made of white truffle  
flavoured extra virgin olive oil*

**Cod. 23213** - 250 ml / 8.45 fl. oz



**EXTRADOLIVA AL GUSTO  
DI TARTUFO BIANCO**

*Condiment made of white truffle  
flavoured extra virgin olive oil*

**Cod. 23201** - 50 ml / 1,69 fl.oz



**EXTRADOLIVA AL GUSTO  
DI TARTUFO BIANCO**

*Condiment made of white truffle  
flavoured extra virgin olive oil*

**Cod. 23204** - 250 ml / 8.45 fl.oz



EXTRADOLIVA AL GUSTO  
DI TARTUFO NERO

*Condiment made of black truffle  
flavoured extra virgin olive oil*

Cod. 23242 - 175 ml / 5,91 fl.oz



EXTRADOLIVA AL GUSTO  
DI TARTUFO NERO

*Condiment made of black truffle  
flavoured extra virgin olive oil*

Cod. 23243 - 250 ml / 8.45 fl.oz



EXTRADOLIVA AL GUSTO  
DI TARTUFO NERO

*Condiment made of black truffle  
flavoured extra virgin olive oil*

Cod. 23231 - 50 ml / 1,69 fl.oz



EXTRADOLIVA AL GUSTO  
DI TARTUFO NERO

*Condiment made of black truffle  
flavoured extra virgin olive oil*

Cod. 23234 - 250 ml / 8.45 fl.oz



BURROCHEF CON  
TARTUFO BIANCO  
*White truffle butter*

Cod. 23301 - 30 g / 1,05 oz



BURROCHEF CON  
TARTUFO BIANCO  
*White truffle butter*

Cod. 23303 - 80 g / 2,82 oz



BURROCHEF CON  
TARTUFO BIANCO  
*White truffle butter*

Cod. 23306 - 500 g / 17,63 oz



BURROCHEF CON  
TARTUFO ESTIVO  
*Summer truffle butter*

Cod. 23332 - 80 g / 2,82 oz





CREMA CON FUNGHI  
PORCINI E TARTUFO  
BIANCO  
*Porcini mushrooms and white  
truffle cream*

**Cod. 23502** - 80 g / 2,82 oz



CREMA AL FORMAGGIO  
TARTUFO BIANCO  
*Cream of cheese  
and white truffle*

**Cod. 23522** - 80 g / 2,82 oz



CREMA CON FUNGHI  
PORCINI E TARTUFO ESTIVO  
*Porcini mushrooms and summer  
truffle cream*

**Cod. 23514** - 180 g / 6,34 oz



SALSA CON TARTUFO  
BIANCO

*Truffle sauce (white truffle)*

**Cod. 23701** - 30 g / 1,05 oz



SALSA CON TARTUFO  
BIANCO

*Truffle sauce (white truffle)*

**Cod. 23703** - 80 g / 2,82 oz



SALSA CON TARTUFO  
BIANCO

*Truffle sauce (white truffle)*

**Cod. 23705** - 190 g / 6,70 oz



SALSA CON TARTUFO  
BIANCO

*Truffle sauce (white truffle)*

**Cod. 23707** - 500 g / 17,63 oz



SALSA CON ZUCCA  
E TARTUFO BIANCO

*Truffle sauce  
(pumpkin and white truffle)*

**Cod. 23713** - 190 g / 6,70 oz



**TARTUFATA**  
*Mushrooms and truffle in oil*

**Cod. 23721** - 30 g / 1,05 oz



**TARTUFATA**  
*Mushrooms and truffle in oil*

**Cod. 23723** - 80 g / 2,82 oz



**TARTUFATA**  
*Mushrooms and truffle in oil*

**Cod. 23725** - 180 g / 6,34 oz



**TARTUFATA**  
*Mushrooms and truffle in oil*

**Cod. 23727** - 500 g / 17,63 oz



**PESATATO DI FUNGHI**  
*Mushrooms paste*

**Cod. 23033** - 180 g / 6,34 oz



**SALSA NATURALE  
AL TARTUFO**  
*Truffle natural sauce  
(Bianchetto Truffle)*

**Cod. 23843** - 180 g / 6,34 oz

**SENZA AROMI E  
CONSERVANTI**  
**FLAVORS AND  
PRESERVATIVES FREE**







**SUGO PRONTO DI FUNGHI  
PORCINI**  
*Porcini mushrooms ragout  
(ready to use)*

**Cod. 23962** - 180 g / 6,34 oz



**SUGO PRONTO DI TARTUFI  
NERI**  
*Black truffle ragout  
(ready to use)*

**Cod. 23952** - 180 g / 6,34 oz



**SUGO PRONTO DI FUNGHI  
E TARTUFI**  
*Mushrooms and truffles ragout  
(ready to use)*

**Cod. 23957** - 180 g / 6,34 oz



**SUGO PRONTO DI SALMONE  
E TARTUFI**  
*Smoked salmon  
and truffles ragout (ready to use)*

**Cod. 23954** - 180 g / 6,34 oz



**SUGO PRONTO DEL  
TARTUFAIO**  
*Truffle hunter  
ragout (ready to use)*

**Cod. 23955** - 180 g / 6,34 oz



**SUGO PRONTO CACIO  
E TARTUFO**  
*"Cacio" (cheese and truffle ragout  
(ready to use)*

**Cod. 23953** - 180 g / 6,34 oz







**CUMINO E TARTUFO**  
*Cumin and truffle (summer truffle)*

**Cod. 24173** - 80 g / 2,82 oz



**CURCUMA E TARTUFO**  
*Turmeric and truffle (summer truffle)*

**Cod. 24174** - 80 g / 2,82 oz



**PAPRIKA E TARTUFO**  
*Paprika and truffle (summer truffle)*

**Cod. 24177** - 75 g / 2,64 oz



**PEPERONCINO E TARTUFO**  
*Chili pepper and truffle (summer truffle)*

**Cod. 24178** - 80 g / 2,82 oz



**SENAPE E TARTUFO**  
*Mustard and truffle (summer truffle)*

**Cod. 24180** - 80 g / 2,82 oz



**ZENZERO E TARTUFO**  
*Ginger and truffle (summer truffle)*

**Cod. 24181** - 70 g / 2,47 oz



SPEZIE AL TARTUFO / TRUFFLED SPICES



SALE ROSA  
DELL'HIMALAYA  
CON TARTUFO BIANCO  
*Himalayan salt with white truffle*

**Cod. 24102** - 30 g / 1,05 oz.



SALE ROSA  
DELL'HIMALAYA  
CON TARTUFO BIANCO  
*Himalayan salt with white truffle*

**Cod. 24105** - 100 g / 3,52 oz



DIAMANTI DI SALE  
CON TARTUFO NERO  
*Salt diamond with black truffle*

**Cod. 24112** - 30 g / 1,05 oz



DIAMANTI DI SALE  
CON TARTUFO NERO  
*Salt diamond with black truffle*

**Cod. 24115** - 100 g / 3,52 oz



SALE GREZZO DI SICILIA  
CON TARTUFO ESTIVO  
*Crude sicily salt with summer truffle*

**Cod. 24122** - 30 g / 1,05 oz



SALE GREZZO DI SICILIA  
CON TARTUFO ESTIVO  
*Crude sicily salt with summer truffle*

**Cod. 24125** - 100 g / 3,52 oz





SALAME AL TARTUFO  
STAGIONATO  
*Matured truffled salami*

Cod. 24302 - ca. 180 g / 6,34 oz.

DISPONIBILITÀ  
OTTOBRE  
MARZO  
AVAILABILITY  
OCTOBER  
MARCH



INVOLTINI DI PANCETTA  
AL TARTUFO  
*Bacon rolls with truffles*

Cod. 24333 - 200 g / 7,06 oz



DISPONIBILITÀ  
OTTOBRE  
MARZO  
AVAILABILITY  
OCTOBER  
MARCH

MORTADELLA  
AL TARTUFO  
*Truffled mortadella*

Cod. 24312 - ca. 500 g / 17,63 oz



DISPONIBILITÀ  
OTTOBRE  
MARZO  
AVAILABILITY  
OCTOBER  
MARCH

MORTADELLA  
AL TARTUFO  
*Truffled mortadella*

Cod. 24314 - ca. 2.5 kg / 88,18 oz



DISPONIBILITÀ  
OTTOBRE  
MARZO  
AVAILABILITY  
OCTOBER  
MARCH

BASTONCINI DI SPECK  
AL TARTUFO  
*Sticks of truffle speck*

Cod. 24337 - 220 g / 7.76 oz



FORMAGGIO AL TARTUFO  
*Truffled cheese*

Cod. 24351 - ca. 180 g / 6,34 oz.



TOMINI AL TARTUFO  
*Tomini with truffles*

Cod. 24362 - 180 g / 6.35 oz

DISPONIBILITÀ  
OTTOBRE  
MARZO  
AVAILABILITY  
OCTOBER  
MARCH



ORO DELLE API  
E TARTUFO  
*Truffled honey*

Cod. 24602 - 100 g / 3,52 oz



NIDI AL TARTUFO  
*Truffled egg pasta*

Cod. 24501 - 250 g / 8,81 oz



NIDI AI PORCINI  
*Porcini mushrooms egg pasta*

Cod. 24504 - 250 g / 8,81 oz





RISO AL TARTUFO  
*Truffled rice*

Cod. 24511 - 230 g / 8,11 oz



FARINA AL TARTUFO  
*Truffled flour*

Cod. 24562 - 200 g / 7.05 oz



POLENTA AL TARTUFO  
*Truffled polenta*

Cod. 24516 - 210 g / 7,41 oz



PANGRATTATO AL TARTUFO  
*Truffled bread crumbs*

Cod. 24552 - 180 g / 6,34 oz



**COFANETTO "TRIS DI SALI"**  
*Gift casket "Truffled Salt"*

**Cod. 24730** - 18 mesi / months



**AFFETTA TARTUFI  
INOX**  
*Stainless steel truffle slicer*

**Cod. 24700**



**AFFETTA TARTUFI  
CON MANICO IN LEGNO**  
*Truffle slicer with wood handle*

**Cod. 24701**

# FUNGHI

*Mushrooms*



FUNGHI PORCINI  
SECCHI EXTRA  
*Dry porcino mushrooms - extra quality*

**Cod. 22908** - g. 500 / 17.64 oz



FUNGHI PORCINI EXTRA  
*Dry porcino mushrooms*

**Cod. 22902** - 15 g / 0,52 oz



FUNGHI PORCINI EXTRA  
*Dry porcino mushrooms*

**Cod. 22904** - 30 g / 1,05 oz





RISTORAZIONE

*& Catering*

RESTAURANTS

*& Food Service*

SENZA AROMI E  
CONSERVANTI  
FLAVORS AND  
PRESERVATIVES FREE



TARTUFO ESTIVO  
INTERO CONGELATO  
*Whole summer truffle frozen*

Cod. 22209 - 500 g / 17.64 oz

SENZA AROMI E  
CONSERVANTI  
FLAVORS AND  
PRESERVATIVES FREE



TARTUFO ESTIVO  
INTERO CONGELATO  
*Whole summer truffle frozen*

Cod. 22210 - 1 Kg / 35.31 oz

SENZA AROMI E  
CONSERVANTI  
FLAVORS AND  
PRESERVATIVES FREE



TARTUFO ESTIVO  
CONGELATO MACINATO  
*Frozen minced summer truffle*

Cod. 22249 - 500 g / 17.64 oz

SENZA AROMI E  
CONSERVANTI  
FLAVORS AND  
PRESERVATIVES FREE



TARTUFO ESTIVO  
CONGELATO A FETTE  
*Frozen minced summer truffle*

Cod. 22262 - 250 g / 8.82 oz

SENZA AROMI E  
CONSERVANTI  
FLAVORS AND  
PRESERVATIVES FREE



TARTUFO ESTIVO  
ESSICCATO E MACINATO  
*Dry minced summer truffle*

Cod. 22646 - 250 g / 8.82 oz

SENZA AROMI E  
CONSERVANTI  
FLAVORS AND  
PRESERVATIVES FREE



TARTUFO ESTIVO  
ESSICCATO A FETTE  
*Dry sliced summer truffle*

Cod. 22666 - 250 g / 8.82 oz

SENZA AROMI E  
CONSERVANTI  
FLAVORS AND  
PRESERVATIVES FREE



FUNGHI PORCINI  
SECCHI EXTRA  
*Dry porcino mushrooms - extra quality*

Cod. 22908 - 500 g / 17.64 oz



TARTUFO ESTIVO  
MACINATO IN OLIO  
*Minced truffle in oil (summer truffle)*

Cod. 21547 - 500 g / 17,64 oz

SENZA AROMI E  
CONSERVANTI  
FLAVORS AND  
PRESERVATIVES FREE



FETTE DI TARTUFO  
BIANCHETTO IN OLIO  
*Sliced truffle in oil (bianchetto truffle)*

Cod. 21166 - 280 g / 9,87 oz



FETTE DI TARTUFO  
ESTIVO IN OLIO  
*Sliced truffle in oil (summer truffle)*

Cod. 21567 - 280 g / 9,87 oz



TARTUFO ESTIVO  
IN SALAMOIA  
*Whole truffle in brine (summer truffle)*

Cod. 21207 - 500 g / 17,64 oz





EXTRADOLIVA AL GUSTO  
DI TARTUFO BIANCO  
*Condiment made of white truffle  
flavoured extra virgin olive oil*

Cod. 23213 - 250 ml / 8.45 fl. oz



EXTRADOLIVA AL GUSTO  
DI TARTUFO NERO  
*Condiment made of black truffle  
flavoured extra virgin olive oil*

Cod. 23243 - 250 ml / 8.45 fl. oz



EXTRADOLIVA AL GUSTO  
DI TARTUFO NERO  
*Condiment made of black truffle  
flavoured extra virgin olive oil*

Cod. 23244 - 500 ml / 17,90 fl. oz



EXTRADOLIVA AL GUSTO  
DI TARTUFO BIANCO  
*Condiment made of white truffle  
flavoured extra virgin olive oil*

Cod. 23214 - 500 ml / 17,90 fl.oz



CONDIMENTO A BASE DI  
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE AL  
GUSTO DI TARTUFO BIANCO  
*Condiment made of white  
truffle flavoured sunflower oil*

Cod. 23275 - 500 ml / 17,90 fl.oz



CONDIMENTO A BASE DI  
OLIO DI OLIVA AL  
GUSTO DI TARTUFO BIANCO  
*Condiment made of white  
truffle flavoured olive oil*

Cod. 23255 - 500 ml / 17,90 fl.oz



CONDIMENTO A BASE DI  
**OLIO DI OLIVA** AL  
 GUSTO DI TARTUFO BIANCO  
*Condiment made of white  
 truffle flavoured olive oil*

Cod. 23252 - 250 ml / 8.45 fl. oz



EXTRADOLIVA AL GUSTO  
 DI TARTUFO BIANCO  
*Condiment made of white truffle  
 flavoured extra virgin olive oil*

Cod. 23204 - 250 ml / 8.45 fl. oz



EXTRADOLIVA AL GUSTO  
 DI TARTUFO NERO  
*Condiment made of black truffle  
 flavoured extra virgin olive oil*

Cod. 23234 - 250 ml / 8.45 fl. oz



BURROCHEF  
 CON TARTUFO BIANCO  
*Condiment made of white truffle  
 flavoured extra virgin olive oil*

Cod. 23306 - 500 ml / 17,90 fl. oz



SALSA CON TARTUFO BIANCO  
*Truffle sauce (white truffle)*

Cod. 23707 - 500 g / 17,63 oz



SALSA CON TARTUFO BIANCO  
VASO  
*Truffle sauce (white truffle)*

Cod. 23708 - 800 g / 28,24 oz



SALSA DI ZUCCA  
CON TARTUFO BIANCO  
*Truffle sauce (Pumpkin and white truffle)*

Cod. 23716 - 800 g / 28,24 oz



TARTUFATA  
*Mushrooms and truffle in oil*

Cod. 23727 - 500 g / 17,63 oz



TARTUFATA - BARATTOLO  
*Mushrooms and truffle in oil*

Cod. 23731 - 400 g / 14,12 oz



TARTUFATA - BARATTOLO  
*Mushrooms and truffle in oil*

Cod. 23734 - 800 g / 28,2 oz





SALAME STAGIONATO  
CON TARTUFO ESTIVO  
*Matured truffled salami*

Cod. 24302 - ca. 180 g / 6,34 oz



DISPONIBILITÀ  
OTTOBRE  
MARZO  
AVAILABILITY  
OCTOBER  
MARCH

MORTADELLA  
AL TARTUFO ESTIVO  
*Truffled mortadella*

Cod. 24314 - ca. 2.5 kg / 88,18 oz



FORMAGGIO AL TARTUFO  
*Truffled cheese*

Cod. 24351 - ca. 180 g / 6,34 oz



ORO DELLE API  
E TARTUFO  
*Truffled honey*

Cod. 24608 - 1 Kg. / 35,27 oz



AFFETTA TARTUFI  
INOX  
*Stainless steel truffle slicer*

Cod. 24700



AFFETTA TARTUFI  
CON MANICO IN LEGNO  
*Truffle slicer with wood handle*

Cod. 24701

# RIFERIMENTO RAPIDO

*quick reference guide*



CODICE	Articolo	Peso Weight	Conservazione Shelf life	Codice a barre Bar code	Confezione Case	Descrizione Description
<b>TARTUFO BIANCO / WHITE TRUFFLE</b>						
20001	TARTUFO BIANCO EXTRA IN SALAMOIA Whole truffle in brine (White truffle) <b>SENZA AROMI E CONSERVANTI</b> FLAVOR AND PRESERVATIVES FREE	30 g 1,05 oz	30 mesi months	8 05632499 0000	6	Tartufi bianchi ( <i>Tuber magnatum Pico</i> ) selezionati conservati in salamoia. Selected white truffle ( <i>Tuber magnatum Pico</i> ) preserved in brine.
20322	CREMA DI TARTUFO BIANCO White truffle cream	30 g 1,05 oz	30 mesi months	8 05632499 0024	6	Crema sottile composta da tartufo bianco ( <i>Tuber magnatum Pico</i> ) 70% conservato in olio. Fine cream made of white truffle ( <i>Tuber magnatum Pico</i> ) 70% preserved in oil.
20362	FETTE DI TARTUFO BIANCO IN OLIO Sliced truffle in oil (White truffle)	30 g 1,05 oz	48 mesi months	8 05632499 0017	6	Condimento a base di fette di tartufo bianco ( <i>Tuber magnatum Pico</i> ) 50% conservate in olio. Condiment made of sliced white truffle ( <i>Tuber magnatum Pico</i> ) 50% preserved in oil
<b>TARTUFO NERO / BLACK TRUFFLE</b>						
20401	TARTUFO NERO EXTRA IN SALAMOIA Whole truffle in brine (Black truffle) <b>SENZA AROMI E CONSERVANTI</b> FLAVOR AND PRESERVATIVES FREE	20 g 0,70 oz	30 mesi months	8 05632499 0048	6	Tartufi neri ( <i>Tuber melanosporum Vitt.</i> ) selezionati conservati in salamoia. Selected black truffle ( <i>Tuber melanosporum Vitt.</i> ) preserved in brine.
20762	FETTE DI TARTUFO NERO Sliced truffle in oil (Black truffle)	30 g 1,05 oz	48 mesi months	8 05632499 0055	6	Condimento a base di fette di tartufo nero ( <i>Tuber melanosporum Vitt.</i> ) conservate in olio. Condiment made of sliced black truffle ( <i>Tuber melanosporum Vitt.</i> ) preserved in oil
21733	SUCCO DI TARTUFI NERI Black truffle juice	180 g 6,35 oz	36 mesi months	8 05632499 0352	6	Estratto naturale di tartufi neri: tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum Vitt.</i> ) 70% e tartufo nero ( <i>Tuber melanosporum Vitt.</i> ) 30%. Natural extract of black truffles: summer truffle ( <i>Tuber aestivum Vitt.</i> ) 70% and black truffle ( <i>Tuber melanosporum Vitt.</i> ) 30%.
<b>TARTUFO BIANCHETTO / BIANCHETTO TRUFFLE</b>						
20801	TARTUFO BIANCHETTO IN SALAMOIA Whole bianchetto truffle in brine <b>SENZA AROMI E CONSERVANTI</b> FLAVOR AND PRESERVATIVES FREE	30 g 1,05 oz	30 mesi months	8 05632499 0062	6	Tartufi bianchetti ( <i>Tuber borchii Vitt.</i> ) selezionati conservati in salamoia. Selected bianchetto truffle ( <i>Tuber borchii Vitt.</i> ) preserved in brine.
21162	FETTE DI TARTUFO BIANCHETTO IN OLIO Sliced truffle in oil (Bianchetto truffle)	30 g 1,05 oz	48 mesi months	8 05632499 0079	6	Condimento a base di fette di tartufo bianchetto ( <i>Tuber borchii Vitt.</i> ) conservate in olio. Condiment made of sliced bianchetto truffle ( <i>Tuber borchii Vitt.</i> ) preserved in oil
21166		280 g 9,87 oz		8 05632499 0086		
<b>TARTUFO ESTIVO / SUMMER TRUFFLE</b>						
21201		20 g 0,70 oz		8 05632499 0093		
21202	TARTUFO ESTIVO IN SALAMOIA Whole summer truffle in brine <b>SENZA AROMI E CONSERVANTI</b> FLAVOR AND PRESERVATIVES FREE	40 g 1,41 oz	30 mesi months	8 05362499 0109	6	Tartufi estivi ( <i>Tuber aestivum Vitt.</i> ) selezionati conservati in salamoia. Selected black truffle ( <i>Tuber aestivum Vitt.</i> ) preserved in brine.
21204		100 g 3,52 oz		8 05632499 0116		
21207		500 g 17,64 oz		8 05632499 0123		
21542	TARTUFO ESTIVO MACINATO IN OLIO Minced truffle in oil (Summer truffle)	30 g 1,05 oz	48 mesi months	8 05632499 0130	6	Condimento a base di tartufo estivo macinato ( <i>Tuber aestivum Vitt.</i> ) conservato in olio. Condiment made of minced summer truffle ( <i>Tuber aestivum Vitt.</i> ) preserved in oil
21544		90 g 3,17 oz		8 05632499 1182		
21562		30 g 1,05 oz		8 05632499 0154		
21564	FETTE DI TARTUFO ESTIVO IN OLIO Sliced truffle in oil (Summer truffle)	90 g 3,17 oz	48 mesi months	8 05632499 0161	6	Condimento a base di fette di tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum Vitt.</i> ) conservate in olio. Condiment made of sliced summer truffle ( <i>Tuber aestivum Vitt.</i> ) preserved in oil
21567		280 g 9,87 oz		8 05632499 0178		
22661	TARTUFO ESTIVO ESSICCATO Dry summer truffle <b>SENZA AROMI E CONSERVANTI</b> FLAVOR AND PRESERVATIVES FREE	6 g 0,21 oz	18 mesi months	8 05632499 0321	18	Tartufi estivi ( <i>Tuber aestivum Vitt.</i> ) a fette essiccate. Espositore omaggio fornito come segue: 24 conf. da g. 6; in alternativa 12 conf. tartufo estivo essiccato a fette + 12 conf. tartufo estivo essiccato a fette con zafferano. Sliced minced Summer truffle ( <i>Tuber aestivum Vitt.</i> ) Free display supplied as follows: 24 conf. da g. 6; alternatively 12 pack dry summer truffle + 12 pack dry summer truffle with saffron..
22671	TARTUFO ESTIVO ESSICCATO CON ZAFFERANO Dry summer with saffron <b>SENZA AROMI E CONSERVANTI</b> FLAVOR AND PRESERVATIVES FREE	6 g 0,21 oz	18 mesi months	8 05632499 0345	18	Tartufi estivi ( <i>Tuber aestivum Vitt.</i> ) a fette essiccate con pistilli di zafferano. Espositore omaggio fornito come segue: 24 conf. da g. 6; in alternativa 12 conf. tartufo estivo essiccato a fette + 12 conf. tartufo estivo essiccato a fette con zafferano. Sliced minced Summer truffle ( <i>Tuber aestivum Vitt.</i> ) with saffron. Free display supplied as follows: 24 conf. da g. 6; alternatively 12 pack dry summer truffle + 12 pack dry summer truffle with saffron..

CODICE	Articolo	Peso Weight	Conservazione Shelf life	Codice a barre Bar code	Confezione Case	Descrizione Description
<b>CONDIMENTI AL TARTUFO / TRUFFLE DRESSINGS</b>						
23201	EXTRADOLIVA AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO Condiment made of white truffle flavoured extra virgin olive oil	50 ml 1,69 f.oz	18 mesi months	8 05632499 0390	6	Condimento a base di olio extra vergine di oliva al gusto di tartufo bianco. Contiene tartufo bianchetto ( <i>Tuber borchii</i> Vitt.) 0.5% corrispondente al 2% di tartufo fresco. <i>Condiment made of extra white truffle extra virgin olive oil. Contains bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.) 0.5% corresponding to the 2% of fresh truffle.</i>
23204		250 ml 8,45 fl. oz		8 05632499 0406		
23212	EXTRADOLIVA AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO Condiment made of white truffle flavoured extra virgin olive oil	175 ml 5,91 fl.oz	18 mesi months	8 05632499 0420		Condimento a base di olio extra vergine di oliva al gusto di tartufo bianco. <i>Condiment made of extra white truffle extra virgin olive oil.</i>
23213		250 ml 8,45 fl. oz		8 05632499 0437	6	
23231	EXTRADOLIVA AL GUSTO DI TARTUFO NERO Condiment made of black truffle flavoured extra virgin olive oil	50 ml 1,69 f.oz	18 mesi months	8 05632499 0451	6	Condimento a base di olio extra vergine di oliva al gusto di tartufo nero. Contiene tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 0.5% corrispondente al 2% di tartufo fresco. <i>Condiment made of extra black truffle extra virgin olive oil. Contains estivo truffle (Tuber aestivum Vitt.) 0.5% corresponding to the 2% of fresh truffle.</i>
23234		250 ml 8,45 fl. oz		8 05632499 0468		
23242	EXTRADOLIVA AL GUSTO DI TARTUFO NERO Condiment made of black truffle flavoured extra virgin olive oil	175 ml 5,91 fl.oz	18 mesi months	8 056324990475	6	Condimento a base di olio extra vergine di oliva al gusto di tartufo nero. <i>Condiment made of extra black truffle extra virgin olive oil.</i>
23243		250 ml 8,45 fl. oz		8 05632499 0482		
23301		30 g 1,05 oz		8 05632499 0505		Condimento a base di burro, Parmigiano Reggiano DOP e fette di tartufo bianco ( <i>Tuber magnatum</i> Pico). <i>Condiment made of butter, PDO Parmigiano Reggiano and slices of white truffle (Tuber magnatum Pico).</i>
23303	BURROCHEF CON TARTUFO BIANCO White truffle butter	80 g 2,82 oz	30 mesi months	8 05632499 0512	6	
23306		500 g 17,63 oz		8 05632499 0529		
23332	BURROCHEF CON TARTUFO ESTIVO Summer truffle butter	80 g 2,82 oz	30 mesi months	8 05632499 0536	6	Condimento a base di burro, Parmigiano Reggiano DOP e fette di tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.). <i>Condiment made of butter, PDO Parmigiano Reggiano and slices of summer truffle (Tuber aestivum Vitt.).</i>

#### SALSE E CREME AL TARTUFO / TRUFFLE SAUCES AND CREAMS

23033	PESTATO DI FUNGHI Mushrooms paste	180 g 6,34 oz	36 mesi months	8 05632499 1168	6	Condimento pronto all'uso a base di funghi champignons, pleurotus ostreatus e porcini ( <i>Boletus Edulis</i> e relative Gruppo) <i>Ready to use condiment made of champignons, mushrooms pleurotus ostreatus and porcino mushrooms (Boletus edulis and related group)</i>
23502	CREMA CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO BIANCO Porcini mushrooms and white truffle cream	80 g 2,82 oz	36 mesi months	8 05632499 0543	6	Condimento a base di funghi porcini ( <i>Boletus edulis</i> ) con tartufo bianco ( <i>Tuber magnatum</i> Pico) <i>Condiment made of porcino mushrooms (Boletus edulis) with white truffle (Tuber magnatum Pico)</i>
23514	CREMA CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO ESTIVO Porcini mushrooms and summer truffle cream	180 g 6,34 oz	36 mesi months	8 05632499 0550	6	Condimento a base di funghi porcini ( <i>Boletus edulis</i> ) con tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) <i>Condiment made of porcino mushrooms (Boletus edulis) with summer truffle (Tuber aestivum Pico)</i>
23522	CREMA AL FORMAGGIO E TARTUFO BIANCO Cream of cheese and white truffle	80 g 2,82 oz	36 mesi months	8 05632499 0567	6	Condimento a base di Parmigiano Reggiano DOP e tartufo bianco ( <i>Tuber magnatum</i> Pico) <i>Condiment made of PDO Parmigiano Reggiano and white truffle (Tuber magnatum Pico)</i>
23701		30 g 1,05 oz		8 05632499 0604		Condimento a base di burro, brodo vegetale, formaggio Parmigiano Reggiano DOP e tartufo bianco ( <i>Tuber magnatum</i> Pico) <i>Condiment made of butter, vegetable bouillon, cheese "Parmigiano Reggiano PDO" and white truffle (Tuber magnatum Pico).</i>
23703	SALSA CON TARTUFO BIANCO Truffle sauce (white truffle)	80 g 2,82 oz	48 mesi months	8 05632499 0611	6	
23705		190 g 6,70 oz		8 05632499 0628		
23707		500 g 17,63 oz		8 05632499 0635		
23713	SALSA CON ZUCCA E TARTUFO BIANCO Truffle sauce (pumpkin and white truffle)	190 g 6,70 oz	48 mesi months	8 05632499 0642	6	Condimento a base zucca gialla tipo "violina" e tartufo bianco ( <i>Tuber magnatum</i> Pico) <i>Condiment made of pumpkin and white truffle (Tuber magnatum Pico).</i>

CODICE	Articolo	Peso Weight	Conservazione Shelf life	Codice a barre Bar code	Confezione Case	Descrizione Description
<b>SALSE E CREME AL TARTUFO / TRUFFLE SAUCES AND CREAMS</b>						
23721	TARTUFATA Mushrooms and truffle in oil	30 g 01,05 oz	48 mesi months	8 05632499 0659	6	Condimento a base di funghi champignons, olive nere e tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) Condiment made of mushrooms champignons, black olives and summer truffle ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.)
23723		80 g 2,82 oz		8 05632499 0666		
23725		180 g 6,34 oz		8 05632499 0673		
23727		500 g 17,63 oz		8 05632499 0680		
23843	SALSA NATURALE AL TARTUFO Truffle natural sauce (bianchetto truffle) <b>SENZA AROMI E CONSERVANTI FLAVOR AND PRESERVATIVES FREE</b>	180 g 6,34 oz	36 mesi months	8 05632499 1151	6	Condimento pronto all'uso a base di tartufo bianchetto ( <i>Tuber borchii</i> Vitt.) Ready to use sauce made of bianchetto truffle ( <i>Tuber borchii</i> Vitt.)
<b>SUGHİ / RAGOUT</b>						
23952	SUGO DI TARTUFI NERI Black truffle ragout	180 g 6,34 oz	36 mesi months	8 05632499 1205	6	Sugo pronto all'uso a base di carne di suino, panna UHT, tartufo nero d'inverno ( <i>Tuber brumale</i> Vitt.) e tartufo nero ( <i>Tuber melanosporum</i> Vitt.) Ready to use ragout made of pork, cream, black winter truffle ( <i>Tuber brumale</i> Vitt.) and black truffle ( <i>Tuber melanosporum</i> Vitt.)
23953	SUGO CACIO E TARTUFO "Cacio" cheese and truffle ragout	180 g 6,34 oz	36 mesi months	8 05632499 1298	6	Sugo pronto all'uso a base di formaggio Gorgonzola, tartufo nero d'inverno ( <i>Tuber brumale</i> Vitt.) noci e pomodori secchi. Ready to use ragout made of Gorgonzola cheese, black winter truffle ( <i>Tuber brumale</i> Vitt.) and dry tomatoes.
23957	SUGO DI FUNGHI E TARTUFI Mushrooms and truffles ragout	180 g 6,34 oz	36 mesi months	8 05632499 1199	6	Sugo pronto all'uso a base di funghi champignons, funghi porcini ( <i>Boletus edulis</i> e relativo Gruppo), funghi pioppini ( <i>Pholiota aegerita</i> ) e tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) Ready to use ragout made of champignons, porcino mushrooms ( <i>Boletus edulis</i> and related group), pioppino mushrooms ( <i>Pholiota aegerita</i> ) and summer truffle ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.)
23955	SUGO DEL TARTUFAIO Truffle hunter ragout	180 g 6,34 oz	36 mesi months	8 05632499 1274	6	Sugo pronto a base di pancetta, ricotta, pomodoro e tartufo estivo ( <i>Tuber Aestivum</i> Vitt.) Ready to use sauce made of bacon, "ricotta" cheese, tomato and summer truffle ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.)
23962	SUGO DI FUNGHI PORCINI Porcini mushrooms ragout	180 g 6,34 oz	36 mesi months	8 05632499 1212	6	Sugo pronto all'uso a base di carne di suino e funghi porcini ( <i>Boletus edulis</i> e relativo Gruppo). Ready to use sauce made of pork and porcino mushrooms ( <i>Boletus edulis</i> and related group)
23954	SUGO DI SALMONE E TARTUFI Smoked salmon and truffles ragout (ready to use)	180 g 6,34 oz	36 mesi months	8 05632499 1281	6	Sugo pronto a base di salmone, pomodoro, panna e tartufo bianchetto ( <i>Tuber borchii</i> Vitt.) Ready to use ragout made of salmon, tomato, cream and bianchetto truffle ( <i>Tuber borchii</i> Vitt.)
<b>SPEZIE AL TARTUFO/ TRUFFLED SPICES</b>						
24173	CUMINO E TARTUFO Cumin and truffle	80 g 2,82 oz	36 mesi months	8 05632499 1304	6	Insaporitore a base di sale, cumino e tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) Seasoning made of, salt, cumin and summer truffle ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.)
24174	CURCUMA E TARTUFO Turmeric and truffle	80 g 2,82 oz	36 mesi months	8 05632499 1311	6	Insaporitore a base di sale, curcuma e tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) Seasoning made of, salt, turmeric, and summer truffle ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.)



CODICE	Articolo	Peso Weight	Conservazione Shelf life	Codice a barre Bar code	Confezioni Case	Descrizione Description
<b>SPEZIE AL TARTUFO/ TRUFFLED SPICES</b>						
24177	PAPRIKA E TARTUFO Paprika and truffle	75g 2,64 oz	36 mesi months	8 05632499 1328	6	Insaporitore a base di sale, paprika e tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt. ) Seasoning made of, salt, paprika and summer truffle ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt. )
24178	PEPERONCINO E TARTUFO Chili pepper and truffle	80 g 2,82 oz	36 mesi months	8 05632499 1342	6	Insaporitore a base di sale, peperoncino e tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt. ) Seasoning made of, salt, chili pepper and summer truffle ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt. )
24180	SENAPE E TARTUFO Mustard and truffle	80 g 2,82 oz	36 mesi months	805632499 1359	6	Insaporitore a base di sale, senape e tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt. ) Seasoning made of, salt, mustard and summer truffle ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt. )
24181	ZENZERO E TARTUFO Ginger and truffle	70g 2,47 oz	36 mesi months	805632499 1335	6	Insaporitore a base di sale, zenzero e tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt. ) Seasoning made of, salt, ginger and summer truffle ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt. )
<b>SALI AL TARTUFO / TRUFFLE SALTS</b>						
24102	SALE ROSA DELL'HIMALAYA CON TARTUFO BIANCO Himalayan salt with white truffle	30 g 1,05 oz	24 mesi months	8 05632499 0789	6	Sale rosa dell'Himalaya con pezzetti di tartufo bianco ( <i>Tuber magnatum</i> Pico) Himalayan salt with white truffle pieces ( <i>Tuber magnatum</i> Pico).
24105		100 g 3,52 oz		8 05632499 1076		
24112	DIAMANTI DI SALE CON TARTUFO NERO Salt diamond with black truffle	30 g 1,05 oz	24 mesi months	8 05632499 0796	6	Diamanti di sale di Halite con pezzetti di tartufo nero d' inverno ( <i>Tuber brumale</i> Vitt.) Halite salt diamond with black winter truffle pieces ( <i>Tuber brumale</i> Vitt.)
24115		100 g 3,52 oz		8 05632499 1083		
<b>SALI AL TARTUFO / TRUFFLE SALTS</b>						
24122	SALE GREZZO DI SICILIA CON TARTUFO ESTIVO Crude sicily salt with summer truffle	30 g 1,05 oz	24 mesi months	8 05632499 0802	6	Sale di miniera con tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) Mine salt with summer truffle ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.)
24125		100 g 3,52 oz		8 05632499 0819		
<b>SALUMI AL TARTUFO / TRUFFLE SAUSSAGES</b>						
24302	SALAME STAGIONATO CON TARTUFO ESTIVO Matured truffled salami	ca. 180 g 6,34 oz.	9 mesi months		al Kg	Salame stagionato lavorato con tecnologie tradizionali ed aggiunta di tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) che ne caratterizza l'aroma. Salami worked with traditional technologies and addition of summer truffle ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) that confers a distinctive taste.
24312	MORTADELLA AL TARTUFO ESTIVO Truffled mortadella	ca. 500 g 17,63 oz	3 mesi months		al Kg	Mortadella con pezzi di tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) Mortadella with summer truffle ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) pieces.
24314		ca. 2.5 kg 88,18 oz				
24333	INVOLTINI DI PANCETTA AL TARTUFO Truffle bacon rolls	200 g 7,06 oz	9 mesi months	8 05632499 0697	6	Involtini di pancetta di suino conservati in olio con fette di tartufo estivo essiccato ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt. ). DISPONIBILITA': OTTOBRE - MARZO Rolls of bacon preserved in oil with slices of dry summer truffle ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt. ). AVAILABILITY: OCTOBER- MARCH
24337	BASTONCINI DI SPECK AL TARTUFO Truffle speck sticks	220 g 7,76 oz	9 mesi months	8 05632499 1137	6	Bastoncini di speck conservati in olio con fette di tartufo estivo essiccato ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt. ). DISPONIBILITA': OTTOBRE - MARZO Speck sticks preserved in oil with slices of dry summer truffle ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt. ). AVAILABILITY: OCTOBER- MARCH

CODICE	Articolo	Peso Weight	Conservazione Shelf life	Codice a barre Bar code	Confezione Case	Descrizione Description
<b>FORMAGGI &amp; CO. / CHEESES &amp; Co.</b>						
24351	FORMAGGIO AL TARTUFO Truffled cheese	ca. 180 g 6,34 oz	9 mesi months	8 05632499 1137	al Kg	Formaggio fatto con latte ovino e bovino con fette di tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) <i>Cheese made of cow and sheep milk with slices of summer truffle (Tuber aestivum Vitt.)</i>
24362	TOMINO AL TARTUFO Truffle "Tomino" cheese	180 g 6.35 oz	90 mesi months	8 05632499 1144	6	Il Tomino è un formaggio tipico Piemontese, a base di latte caprine ed ovino. In questo caso viene proposto conservato sottolio con tartufo estivo essiccato ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.). DISPONIBILITÀ: OTTOBRE - MARZO <i>"Tomino" is a typical Piemont cheese made of cow and goat milk. In this case we propose it preserved in oil with dry summer truffle (Tuber aestivum Vitt.). AVAILABILITY: OCTOBER- MARCH</i>
24602	ORO DELLE API E TARTUFO Truffled honey	100 g 3,52 oz	18 mesi months	8 05632499 0925	6	Miele d'acacia al gusto di tartufo con fette di tartufo estivo essiccato ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) <i>Acacia honey truffle flavoured with dry sliced summer truffle (Tuber aestivum Vitt.)</i>
<b>CEREALI E NON SOLO / CEREALS AND MORE....</b>						
24501	NIDI AL TARTUFO Truffled egg pasta	250 g 8,81 oz	18 mesi months	8 05632499 0857	18	Pasta all'uovo impastata con tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) <i>egg noodles kneaded with summer truffle (Tuber aestivum Vitt.)</i>
24504	NIDI AI PORCINI Pore fungus egg pasta	250 g 8,81 oz	18 mesi months	8 05632499 0413	18	Pasta all'uovo impastata con funghi porcini ( <i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo) <i>Egg noodles kneaded with porcino mushrooms (Boletus edulis and related group)</i>
24511	RISO AL TARTUFO Truffled ricae	230 g 8,11 oz	12 mesi months	8 05632499 0864	6	Chicchi di riso con evidenti fette di tartufo estivo essiccato ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) <i>Rice beans with notes of dry sliced summer truffle (Tuber aestivum Vitt.)</i>
24516	POLENTA AL TARTUFO Truffled polenta	210 g 7,14 oz	12 mesi months	8 05632499 1229	6	Polenta pre cotta con evidenti fette di tartufo estivo essiccato ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) <i>Precooked polenta with notes of dry summer truffle (Tuber aestivum Vitt.)</i>
24552	PANGRATTATO AL TARTUFO Truffled bread crumbs	180 g 6,34 oz	12 mesi months	8 05632499 1090	6	Pane grattugiato al gusto con evidenti pezzetti di tartufo estivo essiccato ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) <i>Bread crumbs with notes of dry summer truffle in pieces (Tuber aestivum Vitt.)</i>
24562	FARINA AL TARTUFO Truffled flour	200 g 7,05 oz	12 mesi months	8 05632499 1106	6	Farina di grano tenero con evidenti pezzetti di tartufo estivo ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.) <i>Durum wheat flour with note of dry summer truffle in pieces (Tuber aestivum Vitt.)</i>
<b>FUNGHI / MUSHROOMS</b>						
22902		15 g 0,52 oz		8 05632499 0369	20	
22904	FUNGHI PORCINI EXTRA Dry porcino mushrooms	30 g 1,05 oz	18 mesi months	8 05632499 0376	10	Funghi porcini ( <i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo) di qualità extra. Espositore omaggio fornito come segue: 24 conf. da g. 15; in alternativa 12 conf. g. 30; oppure 12 conf. g. 15 + 6 conf. g. 30. <i>Porcino mushrooms (Boletus edulis and related group) extra quality</i> <i>Free display supplied as follows: 24 pack da g. 15; alternatively 12 pack g. 30; or 12 pack g. 15 + 6 conf. g. 30.</i>
22908		500 g 17,63 oz		8 05632499 1069	10	
<b>ARTICOLI DA REGALO E ACCESSORI / GIFTS AND ACCESSORIES</b>						
24730	COFANETTO "SALI AL TARTUFO" Gift casket "Truffled salt"		18 mesi months	8 05632499 0963	6	Cofanetto regalo composto da: Sale Rosa dell'Himalaya con tartufo bianco - vaso 30 g Diamanti di sale con tartufo nero - vaso 30 g Sale grezzo di Sicilia con tartufo estivo - vaso 30 g <i>Gift casket composed by:</i> <i>Himalayan salt with white truffle - Jar 30 g / 1,05 oz</i> <i>Salt diamond with black truffle - Jar 30 g / 1,05 oz</i> <i>Crude sicily salt with summer truffle - Jar 30 g / 1,05 oz</i>
24700	AFFETTA TARTUFI INOX Stainless steel truffle slicer			8 05632499 0949		Utensile in acciaio inox inossidabile ideale per il taglio di funghi, tartufi, formaggi e altri tipi di verdure. Il taglio è di spessore variabile da 0,2 a 3 mm. <i>Stainless steel tool ideal for cutting of mushrooms, truffles, cheese and other types of vegetables.</i> <i>The cut is of variable thickness from 0.2 to 3 mm.</i>
24701	AFFETTA TARTUFI CON MANICO IN LEGNO Truffle slicer with wood handle			8 05632499 0956	6	Utensile in acciaio inox inossidabile con manico in legno Palissandro Indiano. Ideale per il taglio di funghi, tartufi, formaggi e altri tipi di verdure. Il taglio è di spessore variabile da 0,2 a 3 mm. <i>Stainless steel tool with Indian rosewood handle and adjustable blade. ideal for cutting of mushrooms, truffles, cheese and other types of vegetables. The cut is of variable thickness from 0.2 to 3 mm.</i>



# RISTORAZIONE

& Catering

# RESTAURANTS

& Food Service

CODICE	Articolo	Peso Weight	Conservazione Shelf life	Codice a barre Bar code	Confezione Case	Descrizione Description
<b>CONGELATI - FROZEN / ESSICCATO - DRY</b>						
22209	TARTUFO ESTIVO INTERO CONGELATO Frozen summer truffle <b>SENZA AROMI E CONSERVANTI</b> FLAVOR AND PRESERVATIVES FREE	500 g 17.64 oz	12 mesi months	8 05632499 0208	6	Tartufo estivo ( Tuber aestivum Vitt. ) di qualità extra congelato. Extra quality frozen summer truffle ( Tuber aestivum Vitt. )
22210		1 Kg 35.31 oz		8 05632499 0215		
22249	TARTUFO ESTIVO CONGELATO MACINATO Frozen minced summer truffle <b>SENZA AROMI E CONSERVANTI</b> FLAVOR AND PRESERVATIVES FREE	500 g 17.64 oz	12 mesi months	8 05632499 0260	6	Tartufo estivo ( Tuber aestivum Vitt. ) macinato congelato. Frozen minced summer truffle ( Tuber aestivum Vitt. )
22250		1 Kg 35.31 oz		8 05632499 0277		
22262	TARTUFO ESTIVO CONGELATO A FETTE Frozen minced summer truffle <b>SENZA AROMI E CONSERVANTI</b> FLAVOR AND PRESERVATIVES FREE	250 g 8.82 oz	12 mesi months	8 05632499 0307	6	Tartufo estivo ( Tuber aestivum Vitt. ) congelato a fette. Frozen sliced summer truffle ( Tuber aestivum Vitt. )
22646	TARTUFO ESTIVO ESSICCATO MACINATO Dry minced summer truffle <b>SENZA AROMI E CONSERVANTI</b> FLAVOR AND PRESERVATIVES FREE	250 g 8.82 oz	18 mesi months	8 05632499 0314	6	Tartufo estivo ( Tuber aestivum Vitt. ) macinato essiccato. Frozen minced summer truffle ( Tuber aestivum Vitt. )
22666	TARTUFO ESTIVO ESSICCATO A FETTE Dry sliced summer truffle <b>SENZA AROMI E CONSERVANTI</b> FLAVOR AND PRESERVATIVES FREE	250 g 8.82 oz	18 mesi months	8 05632499 0338	6	Tartufo estivo ( Tuber aestivum Vitt. ) essiccato a fette. Frozen sliced summer truffle ( Tuber aestivum Vitt. )
22908	FUNGHI PORCINI SECCHI EXTRA Dry porcino mushrooms - extra quality	500 g 17.64 oz	18 mesi months	8 05632499 0383	6	Funghi porcini ( Boletus edulis e relative gruppo ) essiccati di qualità extra Extra quality dry porcino mushrooms ( Boletus edulis and related group )
<b>SALAMOIA - OLIO / BRINE - OIL</b>						
21207	TARTUFI ESTIVI IN SALAMOIA Whole summer truffle in brine <b>SENZA AROMI E CONSERVANTI</b> FLAVOR AND PRESERVATIVES FREE	500 g 17.64 oz	30 mesi months	8 05632499 0123	6	Tartufi estivi ( Tuber aestivum Vitt. ) selezionati conservati in salamoia. Selected black truffle ( Tuber aestivum Vitt. ) preserved in brine.
21166	FETTE DI TARTUFO BIANCHETTO IN OLIO Sliced truffle in oil ( Bianchetto truffle )	280 g 9.87 oz	48 mesi months	8 05632499 0086	6	Condimento a base di fette di tartufo bianchetto ( Tuber borchii Vitt. ) conservate in olio. Condiment made of sliced bianchetto truffle ( Tuber borchii Vitt. ) preserved in oil
21547	TARTUFO ESTIVO MACINATO IN OLIO Minced truffle in oil ( Summer truffle )	500 g 17.64 oz	48 mesi months	8 05632499 0147	6	Condimento a base di tartufo estivo macinato ( Tuber aestivum Vitt. ) conservate in olio. Condiment made of minced summer truffle ( Tuber aestivum Vitt. ) preserved in oil
21567	FETTE DI TARTUFO ESTIVO IN OLIO Sliced truffle in oil ( Summer truffle )	280 g 9.87 oz	48 mesi months	8 05632499 0178	6	Condimento a base di fette di tartufo estivo ( Tuber aestivum Vitt. ) conservate in olio. Condiment made of sliced summer truffle ( Tuber aestivum Vitt. ) preserved in oil



CODICE	Articolo	Peso Weight	Conservazione Shelf life	Codice a barre Bar code	Confezione Case	Descrizione Description
<b>CONDIMENTI / DRESSINGS</b>						
23204	EXTRADOLIVA AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO Condiment made of white truffle flavoured extra virgin olive oil	250 ml 8.45 fl. oz	18 mesi months	8 05632499 0406	6	Condimento a base di olio extra vergine di oliva al gusto di tartufo bianco. Contiene tartufo bianchetto ( Tuber borchii Vitt. ) 0.5% corrispondente al 2% di tartufo fresco. <i>Condiment made of extra white truffle extra virgin olive oil. Contains bianchetto truffle ( Tuber borchii Vitt. ) 0.5% corresponding to the 2% of fresh truffle.</i>
23213	EXTRADOLIVA AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO Condiment made of white truffle flavoured extra virgin olive oil	250 ml 8.45 fl. oz	18 mesi months	8 05632499 0437	6	Condimento a base di olio extra vergine di oliva al gusto di tartufo bianco. <i>Condiment made of extra white truffle extra virgin olive oil.</i>
23214		500 ml 17,90 fl.oz		8 05632499 0444		
23234	EXTRADOLIVA AL GUSTO DI TARTUFO NERO Condiment made of black truffle flavoured extra virgin olive oil	250 ml 8.45 fl. oz	18 mesi months	8 05632499 0468	6	Condimento a base di olio extra vergine di oliva al gusto di tartufo bianco. Contiene tartufo estivo ( Tuber aestivum Vitt. ) 0.5% corrispondente al 2% di tartufo fresco. <i>Condiment made of extra white truffle extra virgin olive oil. Contains estivo truffle ( Tuber aestivum Vitt. ) 0.5% corresponding to the 2% of fresh truffle.</i>
23243	EXTRADOLIVA AL GUSTO DI TARTUFO NERO Condiment made of black truffle flavoured extra virgin olive oil	250 ml 8.45 fl. oz	18 mesi months	8 05632499 0482	6	Condimento a base di olio extra vergine di oliva al gusto di tartufo nero. <i>Condiment made of extra black truffle extra virgin olive oil.</i>
23244		500 ml 17,90 fl.oz		8 05632499 0499		
23252	CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI OLIVA AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO Condiment made of white truffle flavoured olive oil.	250 ml 8.45 fl. oz	18 mesi months	8 05632499 1243	6	Condimento a base di olio di oliva al gusto di tartufo bianco. <i>Condiment made of extra white truffle olive oil.</i>
23255		500 ml 17,90 fl.oz		8 05632499 1236		
23275	CONDIMENTO A BASE DI OLIO DI SEMI DI GIRASOLE AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO Condiment made of white truffle flavoured sunflower	500 ml 17,90 fl.oz	18 mesi months	8 05632499 1250	6	Condimento a base di olio di semi di girasole al gusto di tartufo bianco. <i>Condiment made of extra white truffle extra virgin sunflower</i>
23306	BURROCHEF CON TARTUFO BIANCO White truffle butter	500 g 17,63 oz	30 mesi months	8 05632499 0529	6	Condimento a base di burro, Parmigiano Reggiano DOP e fette di tartufo bianco ( Tuber magnatum Pico ). <i>Condiment made of butter, PDO Parmigiano Reggiano and slices of white truffle ( Tuber magnatum Pico ).</i>
<b>SALSE E CRÈME - SAUCES AND CREAMS</b>						
23707	SALSA CON TARTUFO BIANCO Truffle sauce ( white truffle )	500 g 17,63 oz	48 mesi months	8 05632499 0635	6	Condimento a base di burro, brodo vegetale, formaggio Parmigiano Reggiano DOP e tartufo bianco ( Tuber magnatum Pico ) <i>Condiment made of butter, vegetable bouillon, cheese " Parmigiano Reggiano PDO " and white truffle ( Tuber magnatum Pico ).</i>
23708		800 g 28.24 oz		8 05632499 0833		
23716	SALSA DI ZUCCA CON TARTUFO BIANCO Truffle sauce ( Pumpkin and white truffle )	800 g 28.24 oz	48 mesi months	8 05632499 0840	6	Condimento a base zucca gialla tipo " violina " e tartufo bianco ( Tuber magnatum Pico ) <i>Condiment made of pumpkin and white truffle ( Tuber magnatum Pico ).</i>
23727	TARTUFATA Mushrooms and truffle in oil	500 g 17,63 oz	48 mesi months	8 05632499 0680	6	Condimento a base di funghi champignons, olive nere e tartufo estivo ( Tuber aestivum Vitt. ) <i>Condiment made of mushrooms champignons, black olives and summer truffle ( Tuber aestivum Vitt. )</i>
23731		400 g 14.12 oz		8 05632499 0192		
23734		800 g 28.24 oz		8 05632499 0185		
<b>SALUMI, FORMAGGI, MIELE E ACCESSORI - SAUSAGES, CHEESES, HONEY AND ACCESSORIES</b>						
24302	SALAME STAGIONATO CON TARTUFO ESTIVO Matured truffled salami	ca. 180 g 6,34 oz	6 mesi months		Al Kg.	Carne di suino macinata ed amalgamata con tartufo estivo ( Tuber aestivum Vitt. ) <i>Minced pork meat blended with summer truffle ( Tuber aestivum Vitt. )</i>
24306	SALAME AL TARTUFO MORBIDO Soft truffled salami	ca. 350 g 12,34 oz	6 mesi months		Al Kg.	Carne di suino macinata ed amalgamata con tartufo estivo ( Tuber aestivum Vitt. ) <i>Minced pork meat blended with summer truffle ( Tuber aestivum Vitt. )</i>
24314	MORTADELLA AL TARTUFO ESTIVO Truffled mortadella	800 g 28.24 oz	6 mesi months		Al Kg.	Mortadella con pezzi di tartufo estivo ( Tuber aestivum Vitt. ) <i>Mortadella with summer truffle ( Tuber aestivum Vitt. ) pieces.</i>
24351	FORMAGGIO AL TARTUFO Truffled cheese	500 g 17,63 oz	9 mesi months		Al Kg.	Formaggio fatto con latte ovino e bovino con fette di tartufo estivo ( Tuber aestivum Vitt. ) <i>Cheese made of cow and sheep milk with slices of summer truffle ( Tuber aestivum Vitt. )</i>
24608	ORO DELLE API E TARTUFO Truffled honey	1 Kg 35,27 oz		8 05632499 1120	6	Miele d'acacia al gusto di tartufo con fette di tartufo estivo essiccato ( Tuber aestivum Vitt. ) <i>Acacia honey truffle flavoured with dry sliced summer truffle ( Tuber aestivum Vitt. )</i>
24700	AFFETTA TARTUFI INOX Stainless steel truffle slicer			8 05632499 0949		Strumento per affettare tartufo, funghi, formaggi, verdure ecc. con lama ondulata e regolabile. <i>Special too for the slicing of truffles, mushrooms, cheeses and vegetables. Adjustable blade.</i>
24701	AFFETTA TARTUFI CON MANICO IN LEGNO Truffle slicer with wood handle			8 05632499 0956		Strumento per affettare tartufo, funghi, formaggi, verdure ecc. con lama ondulata e regolabile. <i>Special too for the slicing of truffles, mushrooms, cheeses and vegetables. Adjustable blade.</i>



**Bernardini Tartufi Srl**

Via Pole, 31 - 61041 Acqualagna (PU) Tel. 0721 797403 - P.Iva 02613390414

[www.bernardinitartufi.com](http://www.bernardinitartufi.com) - [info@bernardinitartufi.com](mailto:info@bernardinitartufi.com) - Pec: [bernardinitartufi@pec.it](mailto:bernardinitartufi@pec.it)

**BER  
NAR  
DINI**  
TARTUFI