

Tartuf Langhe®
FAMILY COMPANY SINCE 1975



HoReCa
FOOD SERVICE
2 0 2 4

Creatività gastronomica contemporanea Contemporary gastronomic creativity	2-3
Ricette innovative Innovative recipes	4
Tartufo Bianco d'Alba Alba White Truffle	5
I Nostri Tartufi freschi Our fresh Truffles	6
Condimenti in perle Condiments in pearls	7-8
Prodotti crio-essiccati Freeze-dried products	9-12
Snack al Tartufo Truffle Snack	13
Pasta artigianale Hand made pasta	14
Condimenti al Tartufo Truffle Condiments	15-19
Oli al Tartufo Truffle Oils	20
Linea Freschi - I Plin Fresh products - Plin	21
Tartufi conservati Preserved Truffles	22-23
Tartufi Dolci Sweet Truffles	24-25
Bistrot75	26

Creatività gastronomica contemporanea

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

Le nostre radici albesi ci hanno permesso di immaginare il Tartufo in forme, contesti e modalità d'uso inediti: si metteva "sopra" le tagliatelle e noi lo abbiamo messo "dentro". Si conservava un paio di giorni, e noi lo abbiamo crio-essiccato. Era un prodotto per pochi, così lo abbiamo offerto a tutti, per tutte le occasioni: dai raffinati piatti gourmet ai semplici momenti di piacere.

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

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

Paolo Montanaro



Contemporary gastronomic creativity

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

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

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



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

Una Storia in cucina

Una famiglia di produttori, dal 1975

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

Dal 1975 non abbiamo mai smesso di formulare ricette, sperimentare lavorazioni, tramandare segreti.

Conosciamo i nostri prodotti perché li amiamo e siamo noi a produrli, uno per uno.

Eccellenza artigiana

A servizio di HoReCa, Retail e Department Store

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

Coltiviamo i boschi

Per proteggere il Tartufo Bianco d'Alba

Curiamo più di 30 ettari di boschi e tartufaie tra Langhe, Roero e Monferrato per salvare un patrimonio che sta scomparendo, divorato dalla monocultura della vite e dall'antropizzazione. Curiamo i boschi per garantire la tracciabilità del nostro Tartufo Bianco d'Alba e garantire la sopravvivenza del suo irriproducibile habitat.

History in the kitchen

A family of producers, since 1975

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

Artisan excellence

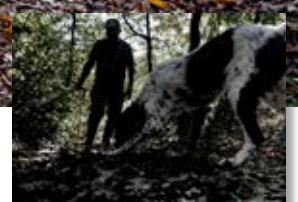
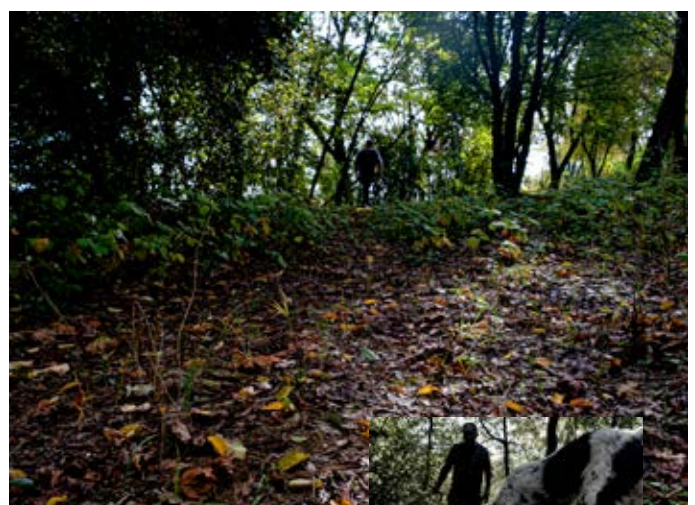
Serving HoReCa, Retail and Department Stores

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

Nurturing the woods

To protect the Alba White Truffle

We cultivate more than 30 hectares of wooded land and Truffle grounds in Langhe, Roero and Monferrato to save a heritage that is disappearing, due to wine monoculture and anthropization. We take care of the woods to ensure the traceability of our Alba White Truffle and the survival of its unreproducible habitat.



Filiera diretta

Per un gusto di territorio

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

Ricette innovative

Per nuovi trend di mercato

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

Una gamma completa e varia

Dallo snack al momento gourmet

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

Direct supply chain

For a taste of the territory

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

Innovative recipes

For new market trends

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

A complete and assorted selection

From snacks to gourmet moments

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



L'arte della natura, la natura dell'arte

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

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

Il terroir del Tartufo

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

The art of nature, the nature of art

If you say «Truffle»,
you think of Alba. It's natural.

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

Truffle terroir

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



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

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

Giuseppe Montanaro

TARTUFO BIANCO D'ALBA *il migliore al mondo*

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

ALBA WHITE TRUFFLE *the best in the world*

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

Terreni marnosi e calcarei con presenza di sabbia.

Microclima fresco e temperato, con ottimi sbalzi di temperatura.

Marly and calcareous soils with a slight presence of sand.

Cool and temperate microclimate, with excellent temperature ranges.

Morfologia collinare adatta alla creazione di anfratti umidi e ombrosi.

Piante e alberi vocati alla simbiosi (tigli, pioppi, noccioli, querce).

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

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

Tartufo coltura d'avanguardia.

Cucina tradizionale e cultura della trasformazione del tartufo.

Cutting-edge Truffle farming.

Traditional cuisine and culture of Truffle processing.
Ambassadors in the world.



I NOSTRI TARTUFI FRESCHI

OUR FRESH TRUFFLES

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

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



TARTUFO BIANCO WHITE TRUFFLE

(Tuber magnatum Pico)

PERIODO DI RACCOLTA: settembre / dicembre

PICKING PERIOD: September / December



TARTUFO NERO PREGIATO WINTER BLACK TRUFFLE

(Tuber melanosporum Vitt.)

PERIODO DI RACCOLTA: novembre / marzo

PICKING PERIOD: November / March



TARTUFO D'ESTATE SUMMER TRUFFLE

(Tuber aestivum Vitt.)

PERIODO DI RACCOLTA: maggio / agosto

PICKING PERIOD: May / August

CAVIAROLI®

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

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

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

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



PERLAGE® DI TARTUFO 200 g TRUFFLE PERLAGE®

- Primo Perlage® al mondo. Premio "Tendence et Innovation" al Sial di Parigi 2010.
- Perle di succo di Tartufo Nero Pregiato, ottenuto per estrazione diretta del Tartufo nero pregiato durante la sua cottura.
- Ottimo su finger food, sushi, sashimi, salmone, formaggi freschi, primi piatti, carpacci e tartare di carne e di pesce, uova, foie gras.
- Valorizza il piatto con food cost contenuto. Ideale per il catering e foodservice in generale.
- Una volta aperto, conservare in frigorifero per 30 giorni.

- First Perlage® in the world. "Tendences et Innovation" Award at Sial in Paris 2010.
- Pearls of Black Winter Truffle juice, obtained by extraction directly from the Truffle during the cooking.
- Excellent on finger food, blinis, sushi, sashimi, salmon, fresh cheese, pasta dishes, meat and fish carpaccio and tartare, egg recipes, foie gras.
- It gives value to the dish at a reasonable food cost. Ideal product for Catering and Food Service.
- After opening, keep refrigerated and use within 30 days.

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



PERLAGE® DI SALMONE 200 g SALMON PERLAGE®

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

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

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





PERLAGE® DI PESTO 200 g
PESTO PERLAGE®

- Per insaporire paste, sughi, salse e verdure, pizza e insalate o per impreziosire crostini e tapas. Ottimo su mozzarella, burrata e insalata caprese.
 - Una volta aperto, conservare in frigorifero per 30 giorni.
- To go with mozzarella and tomato salad, focaccia bread, pesto trofie and steamed fish fillet. Try it on burrata, mozzarella and caprese salad.
- After opening, keep refrigerated and consume within 30 days.



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



PERLAGE® DI ACCIUGHE 200 g
ANCHOVY PERLAGE®

- Per insaporire paste, sughi, salse e verdure, pizza e insalate o per impreziosire crostini e tapas. Ottimo sulla mozzarella o per una caesar salad speciale.
 - Una volta aperto, conservare in frigorifero per 30 giorni.
- To add a savory touch to sauces, creams, vegetables, pizza and salads. When added to canapé and tapas it enhances the taste of your preparations. Perfect with mozzarella or caesar salads.
- After opening, keep refrigerated and consume within 30 days.



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

NOH2O®

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

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



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

(Tuber magnatum Pico)

Tartufo Bianco Italiano - Italian White Truffle

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

(Tuber melanosporum Vitt.)



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

(Tuber aestivum Vitt.)

Tartufo Italiano - Italian Truffle



Modi d'uso - Use tips

- Sbriciolare le fettine di Tartufo direttamente sul piatto caldo e attendere 1-2 minuti prima di gustarlo, il tempo che il calore del piatto reidrati le lamelle ed il Tartufo sprigioni tutte le sue note aromatiche.
- Crumble the slices directly over warm dishes and wait 1-2 minutes before tasting it, so that the steam of the dish re-hydrates the slices and the Truffle can release its flavors.

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

CONDIMENTI IN POLVERE

POWDER CONDIMENTS



DAL BOSCO® Condimento in polvere al TARTUFO BIANCO 60 g WHITE TRUFFLE condiment in powder

(*Tuber magnatum Pico*)

- Tartufo Bianco Italiano crio-essiccato, con tappo dosatore.
- Prodotto molto versatile, da utilizzare come una spezia, direttamente sui piatti. Ottimo sulla pasta, risotto, carni e pesce, zuppe, verdure, uova. Eccellente su patatine e pop corn.
- Senza glutammato, né conservanti, né coloranti.
- Ottima resa. Da conservare fuori frigorifero anche dopo l'apertura.

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



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



DAL BOSCO® Condimento in polvere con FUNGHI PORCINI 50 g PORCINI MUSHROOM condiment in powder

(*Boletus edulis e rel. group*)

- Condimento in polvere con Funghi porcini (18% di porcini liofilizzati, 5% di porcini secchi), con tappo dosatore.
- Preparato con 100g di funghi Porcini freschi.
- Ricetta ideale per paste, ricette a base di uova e patate, verdure, pesce e carne, zuppe e vellutate e per la creazione di gustosi sughi e condimenti.
- Senza glutammato, conservanti e coloranti. Da conservare fuori frigorifero anche dopo l'apertura.

- Condiment in powder with Porcini Mushrooms (18% of freeze-dried Porcini mushrooms, 5% of dried Porcini mushrooms) with dosing cap.
- Prepared with 100g of fresh Porcini Mushrooms.
- Ideal recipe for pasta dishes, for eggs and potatoes recipes, vegetables, fish and meat, soups and to create tasty sauces and condiments.
- No glutamate, no preservatives, no coloring. To be stored at room temperature also after opening.



PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
DAL BOSCO® FUNGHI PORCINI DAL BOSCO® PORCINI MUSHROOMS	50 g / 1.76 oz	TL16DF060	6

PESTO IN POLVERE 40 g PESTO POWDER

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

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



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

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

Modi d'uso - Use tips

- Da usare come una spezia, spolverando direttamente sui piatti caldi o freddi. Ideale per ricette a base di pesce, zuppe, pasta, risotto, sushi o sashimi o per impreziosire le salse a base di pesce.
- Da conservare a temperatura ambiente.

- To be used as a spice, to sprinkle over warm or cold dishes. Ideal especially for fish, soups, pasta, risotto, sushi, sashimi or to enrich any fish-based-sauces.
- Keep in a cool and dry place at room temperature.



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



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

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



**CAPPERI CRIO-ESSICcATI 20 g
FREEZE DRIED CAPERS**

Modi d'uso - Use tips

- Da usare in modo versatile nelle vostre ricette: interi, sbriciolati o reidratati con il calore delle preparazioni, mantengono tutte le caratteristiche organolettiche dei prodotti freschi.
- Da conservare a temperatura ambiente.

- To be used in different ways in your recipes: whole, broken, rehydrated with the moisture and warmth of your dishes. They maintain all organoleptic features of the fresh products.
- Keep in a cool and dry place at room temperature.

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
CAPPERI CRIO-ESSICcATI Freeze-dried Capers	20 g / 0.70 oz	TL16CA001	2





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

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



Colorante Naturale ARANCIO 300 g
ORANGE Natural food color

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

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
COLORANTE NATURALE ARANCIO Orange natural food coloring	300 g / 10.58 oz	TL16P0003	4



Colorante Naturale VIOLA 300 g
PURPLE Natural food color

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

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
COLORANTE NATURALE VIOLA Purple natural food coloring	300 g / 10.58 oz	TL16BA003	4



Colorante Naturale VERDE 300 g
GREEN Natural food color

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

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
COLORANTE NATURALE VERDE Green natural food coloring	300 g / 10.58 oz	TL16SP003	4

TRUFFLE CHIPS 25 g / 45 g

(*Tuber aestivum* Vitt.)

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

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



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



**Patatine con
SENAPE, MIELE E TARTUFO BIANCO 45 g**

Honey mustard and White Truffle Chips

(*Tuber magnatum* Pico)

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

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



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



PESTO CHIPS

Patatine con Pesto in polvere 45 g

Chips with freeze-dried Pesto

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

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



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





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

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

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



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

Salsa Tartufata - Tartufata Sauce

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

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

SALSA TARTUFATA BIANCA 500 g WHITE TRUFFLE “TARTUFATA” SAUCE (*Tuber magnatum Pico*)



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



SALSA TARTUFATA NERA 500 g BLACK TRUFFLE “TARTUFATA” SAUCE (*Tuber aestivum Vitt.*)



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





Preparazione alimentare a base di

MIELE D'ACACIA CON TARTUFO BIANCO 230 g

Condiment made of

ACACIA HONEY WITH WHITE TRUFFLE

(*Tuber magnatum Pico*)

- Miele d'acacia con Tartufo Bianco Italiano crio-essiccato e aroma naturale.
- Ideale per i formaggi stagionati (Parmigiano Reggiano, Pecorino, Cheddar, Gorgonzola e altri erborinati).
- Eccellente per laccare carni bianche (pollo, anatra, oca), costolette di maiale e di agnello.
- Da provare anche con i dolci, come il gelato e i pancake.

- Acacia honey with freeze-dried Italian White Truffle and natural flavor.
- Excellent to accompany aged cheese (Parmigiano Reggiano, Pecorino, Cheddar, Gorgonzola and other blue cheeses).
- Delicious to glaze white meat (chicken, duck, goose), pork and lamb ribs.
- Try it with desserts like ice cream and pancake.



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



Condimento **PICCANTE**

con MIELE al TARTUFO BIANCO 230 g

Condiment made of

HOT & SPICY WHITE TRUFFLE HONEY

(*Tuber magnatum Pico*)

- In questo prodotto, al miele di acacia e alle fettine di Tartufo italiano crio-essiccato abbiamo unito un mix di estratti di peperoncino caratterizzati dalla nota affumicata e amarognola del Cayenne.
- Ottimo accompagnamento per formaggi (stagionati ed erborinati), un condimento ideale per la creazione di vinaigrette. Perfetto per glassare o marinare la carne di maiale, di anatra e di pollo.

- Acacia Honey, freeze-dried Italian White Truffle slices and a selected mix of chili extracts, with a smoked and bitter note of Cayenne.
- Ideal with hard and blue cheeses or to prepare dressings and to marinate or glaze pork, duck and chicken meat.



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

SUGO CARBONARA DI TARTUFO 490 g
TRUFFLE CARBONARA SAUCE

(*Tuber aestivum* Vitt.)

- La nostra versione del celebre sugo italiano: il guanciale è sostituito dal tartufo (*Tuber aestivum* Vitt.) italiano.
- Prodotto con il 20% di uova di galline allevate a terra, Parmigiano Reggiano DOP e Pecorino Romano DOP, senza panna né latte aggiunto.
- Servire direttamente sulla pasta, senza aggiungere acqua di cottura. Si può tenere al caldo durante il servizio senza che l'uovo coaguli.
- Primo sugo Carbonara a lunga conservazione, cremoso come fatto in casa.
- 490g di prodotto > 12 porzioni (40g di sugo condiscono 80g di pasta).

- Our version of the famous Italian sauce: the pork cheek is replaced by the Italian Truffle (*Tuber aestivum* Vitt.)
- With 20% of eggs exclusively from free-range hens, PDO Parmigiano Reggiano cheese and PDO Pecorino Romano cheese, no cream or added milk.
- The first long-life carbonara sauce, creamy like homemade.
- To be poured directly over the pasta, without adding cooking water. You can keep it warm during serving without the egg clotting.
- 490g of product > 12 servings (40g of sauce season 80g of pasta).



PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
SUGO CARBONARA DI TARTUFO Truffle Carbonara Sauce	490 g / 17.3 oz	TL03SU011	4



CREMA CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO 380 g
PORCINI MUSHROOM CREAM WITH TRUFFLE

(*Tuber aestivum* Vitt.)

- Ottimo condimento concentrato per piatti caldi: pasta, uova, risotto e filetti di carne.
- Da provare come farcitura per il ripieno di tortelli o ravioli, crêpes e vol au vent.
- Ingredienti nobili: Funghi porcini 73%, Tartufo 2%.
- Con 380g di prodotto > 35 porzioni.
- Molto concentrata, da diluire con panna, burro o olio di oliva.

- Ideal to dress all hot dishes such as pasta, eggs, risotto, meat fillets.
- Try it as a filling for tortelli, ravioli, crêpes and vol au vent.
- Precious ingredients: Porcini mushrooms 73%, Truffle 2%.
- With 380g of product > 35 servings.
- Very concentrated, to be diluted with butter, cream or olive oil.



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





Preparazione alimentare a base di
BURRO CON TARTUFO 300 g

Condiment made of
TRUFFLE BUTTER
(Tuber aestivum Vitt.)

- Burro con 8% di Tartufo e un pizzico di sale.
- Ottimo per mantecare risotti, per condire filetti di carne, uova, omelette, verdure.
- Conservabile fuori frigo fino all'apertura.
- 300g di prodotto > 30/60 porzioni, a seconda dell'utilizzo, tal quale o diluito con burro normale.

- Butter with 8% Truffle and a pinch of salt.
- Ideal to season all warm dishes such as risotto, meat fillets, eggs, omelets, vegetables.
- Shelf stable until the opening.
- 300g of product > 30/60 servings, it depends if you use it as it is or diluted with neutral butter.



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



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

- Per accompagnare carni alla griglia, in particolare carni di maiale (costolette), salmone fresco o affumicato, panini, hot dog e finger food.
- Ottima anche come base per vinaigrette o marinate di carne.

- Delicious to go with grilled meat such as pork ribs, fresh or smoked salmon, sandwiches, hot dog, finger food.
- Excellent as a basis for vinaigrette or marinated meat.



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

Condimento a base di
SALE DI GUÉRANDE CON TARTUFO BIANCO 90 g

Condiment made of
GUÉRANDE WHITE TRUFFLE SALT
(Tuber magnatum Pico)

- Il Sale di Guérande è unico nel suo genere. Non trattato, grigio naturalmente, a basso contenuto di sodio, è ancora oggi raccolto a mano sulle coste della Bretagna e lavorato artigianalmente.
 - Tartufo Italiano crio-essiccato.
 - 1/2 cucchiaino a porzione.
- Guérande salt is one of a kind. Untreated, naturally grey, with low sodium content, it is hand picked and handcrafted on the French Brittany coasts.
 - Freeze-dried Italian Truffle.
 - 1/2 teaspoon per serving.



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



Condimento a base di
SALE DI GUÉRANDE CON TARTUFO 90 g

Condiment made of
GUÉRANDE TRUFFLE SALT
(Tuber aestivum Vitt.)



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





ORO IN CUCINA®

Condimento a base di

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Aromatizzato al TARTUFO BIANCO 250 ml

Dressing made of

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

with WHITE TRUFFLE flavor

- Olio 100% Italiano aromatizzato al Tartufo Bianco in un nuovo formato in latta smaltata.
- Condimento ideale per pasta, risotto, carne, pesce, uova, insalate, verdure lesse o in tempura, formaggi freschi, sushi, sashimi, carpacci e tartare.
- ½ cucchiaino a porzione è la quantità ideale per un tocco d'eccellenza su ogni piatto.

- 100% Italian Extra Virgin Olive Oil with natural white truffle flavor, in a small tin box.
- Drizzle over pasta, risotto, meat (tartare and carpaccio), fish, eggs, cheese, salads, vegetables and potatoes.
- Use as a finishing condiment, 1/2 tsp. per portion.

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



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Aromatizzato al TARTUFO BIANCO 1 L

Aromatizzato al TARTUFO NERO 1 L

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

with WHITE TRUFFLE FLAVOR 1 L

with BLACK TRUFFLE FLAVOR

- Olio 100% Italiano. Fruttato e delicato.
- con 1 litro > 200 porzioni.

- 100% Italian Oil, fruity and delicate.
- With 1 liter > 200 serving.

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



RAVIOLI AL PLIN 1 Kg

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

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



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



**RAVIOLI AL PLIN
CON RIPIENO DI CARNE
FILLED WITH MEAT**



**RAVIOLI AL PLIN
CON RIPIENO DI ERBETTE
FILLED WITH HERBS**

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

TARTUFI CONSERVATI

PRESERVED TRUFFLE



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

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



SUCCO DI TARTUFO D'ESTATE 380 ml SUMMER TRUFFLE JUICE

(*Tuber aestivum* Vitt.)

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



SUCCO DI TARTUFO NERO PREGIATO 200 ml WINTER BLACK TRUFFLE JUICE

(*Tuber melanosporum* Vitt.)

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

TARTUFO D'ESTATE BRICIOLE 200 g
SUMMER TRUFFLE BRISURE (crumbs)
(Tuber aestivum Vitt.)

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

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

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



TARTUFO D'ESTATE FETTINE 400 g
SUMMER TRUFFLE SLICES
(Tuber aestivum Vitt.)

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

- Fettine di Tartufo grandi, selezionate accuratamente a mano.
- Ottime su pasta, risotto, carpacci, tartare e filetti di carne e pesce, verdure, uova, focaccia, pizza, crostini.
- Prodotto pronto all'uso.

- Summer Truffle in big slices, manually selected.
- Serve the slices directly on your recipes. The oil contained into the jar can be used as a tasty condiment. Excellent on pasta, risotto, meat and fish carpaccio and tartare, focaccia and pizza, vegetables.
- Ready to use.



TARTUFO D'ESTATE A FETTINE IN OLIO D'OLIVA 340 g
SUMMER TRUFFLE SLICES IN OLIVE OIL
(Tuber aestivum Vitt.)

- Fettine di Tartufo grandi, selezionate accuratamente a mano.
- Ottime su pasta, risotto, carpacci, tartare e filetti di carne e pesce, verdure, uova, focaccia, pizza, crostini.
- Prodotto pronto all'uso.

- Summer Truffle in big slices, manually selected.
- Serve the slices directly on your recipes. The oil contained into the jar can be used as a tasty condiment. Excellent on pasta, risotto, meat and fish carpaccio and tartare, focaccia and pizza, vegetables.
- Ready to use.

PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
TARTUFO D'ESTATE A FETTINE IN OLIO D'OLIVA Sumer Truffle slices in Olive Oil	340 g / 11.99 oz	TL04TA535	4



TRIFULÒT

TARTUFO DOLCE • SWEET TRUFFLE



Dal 2005, il laboratorio Trifulòt è lo spazio creativo dove la magia incontra la sapienza.

Combinando la tradizione pasticceria piemontese, profondamente legata alla nocciola IGP Piemonte, la continua ricerca di materie prime e la sperimentazione costante di nuove formule, i nostri cioccolatieri danno vita ai tartufi dolci Trifulòt.

I nostri Tartufi dolci neri e bianchi sono stati premiati all'International Chocolate Award. Un traguardo che conferma l'impegno di Tartuflanghe nel perseguire la massima qualità.

Since 2005 the Trifulòt laboratory has been the creative space where magic meets wisdom.

By combining the Piedmontese pastry-making tradition, deeply linked to the Piedmont hazelnut, with a continuous search for ever-better raw materials and constant experimentation with new formulas, it is here that our master chocolatiers give life to Trifulòt Sweet Truffles.

Black and white sweet Truffles has been awarded during the International Chocolate Award. It is a milestone that confirms the commitment of Tartuflanghe for the highest quality.

- Praline fuori dall'ordinario, ideali per il caffè, per una pausa durante la giornata o come dolce della "buonanotte".
- Con il 35% di "Nocciola Piemonte IGP".
- Squisiti e croccanti, sono perfetti con il caffè, il cappuccino o il tè nero.

- Delicious pralines, to enjoy with coffee, for a break during the day, or as welcome amenities into hotel rooms.
- With 35% "Piedmont Hazelnut".
- Delicious and crunchy, it is perfect with coffee, cappuccino or black tea.

**Intenso e misterioso,
si lascia scoprire e infonde sinuose sensazioni.**

TRIFULÒT®
Tartufo Dolce Nero
200 g / 1000 g



**Intrigante e fuori dall'ordinario,
stupisce per la sua croccantezza.**

TRIFULÒT®
Tartufo Dolce Bianco
200 g / 1000 g



PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS / CASE
TRIFULÒT® BIANCO - White / Sacchetto - Bag	200 g / 7.05 oz	TL11BI060	12
TRIFULÒT® BIANCO - White / SFUSI - Loose	1000 g / 35.27 oz	TL11BI070	4
TRIFULÒT® NERO - Black / Sacchetto - Bag	200 g / 7.05 oz	TL11NE060	12
TRIFULÒT® NERO - Black / SFUSI - Loose	1000 g / 35.27 oz	TL11NE070	4
TRIFULÒT® BIANCO e NERO - Black and White Sacchetto - Bag	200 g / 7.05 oz	TL11BN065	12



Bistrot⁷⁵

FAMILY COMPANY SINCE 1975



Benvenuti nel meraviglioso mondo di Bistrot75, dove la tradizione si sposa con l'eleganza senza tempo.

Questa nuova Linea si ispira al menù in chiave Bistrot dello storico ristorante 'Da Beppe', fondato in Alba dalla famiglia Montanaro, dove, accanto ai celebri piatti al tartufo, venivano proposte molte gustose ricette classiche piemontesi.

Con Bistrot75 vogliamo rendere omaggio alle tradizioni culinarie, affiancando le nostre storiche ricette senza tartufo ai più iconici piatti italiani, per creare un variegato viaggio tra le Regioni e celebrare la cucina territoriale che più amiamo.

Welcome to the wonderful world of Bistrot75, where the tradition marries timeless elegance.

This new line is inspired by the Bistrot menu of the historic 'Da Beppe' Restaurant, founded in Alba by the Montanaro family, where, alongside the famous truffle dishes, many tasty classic Piedmontese recipes were offered.

With Bistrot75 we want to pay homage to culinary traditions, combining our historic recipes without truffles with the most iconic Italian dishes, to create a varied journey between the Regions and celebrate the territorial cuisine we love most.

**BISTROT75:
RADICI PIEMONTESE, SAPORI ITALIANI.
PIEDMONTESE ROOTS, ITALIAN FLAVORS.**



Preparato per

SUGO CARBONARA 490 g
CARBONARA Base Sauce

- La versione base della Carbonara, con tuorlo d'uovo 20%, Parmigiano Reggiano DOP e Pecorino Romano DOP.
- Prodotta senza latte aggiunto nè panna, con uova di galline allevate a terra.
- Questa base permette di creare la propria versione preferita di Carbonara: classica, con l'aggiunta di guanciale croccante, o con verdure, per una versione vegetariana o di mare, con l'aggiunta di pesce e crostacei.
- Servire direttamente sulla pasta, senza aggiungere acqua di cottura. Si può tenere al caldo durante il servizio senza che l'uovo coaguli.
- 490g di prodotto > 12 porzioni (40g di sugo condiscono 80g di pasta).

- The "basic" version of Carbonara, with egg yolk 20%, PDO Parmigiano Reggiano cheese and PDO Pecorino Romano cheese.
- Made without added milk and cream, with free-range hens.
- This base allows you to create your own favorite version of Carbonara: classic, with the addition of pork cheek, or with vegetables, for a vegetarian or seafood version, with the addition of fish and shellfish.
- Serve directly on top of the pasta, without adding cooking water. You can keep it warm during serving without the egg clotting.
- 490g of product > 12 servings (40g of sauce season 80g of pasta).



PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
Preparato per SUGO CARBONARA CARBONARA Base Sauce	490 g / 17.3 oz	BT03SU015	4



Mostarda dolce d'uva

COGNÀ 570 g

Sweet grape chutney

- Ricetta tradizionale Piemontese con ingredienti forniti dall'Azienda Agricola Pedemontis.
- Ottenuta da mosto d'uva cotto lentamente, mele cotogne, pere Madernassa, noci e nocciole.
- Eccellente per accompagnare formaggi, carni e dolci.

- Traditional Piedmontese recipe with ingredients from the Pedemontis farm.
- Obtained from slowly cooked grape must, quinces, Madernassa pears, walnuts and hazelnuts.
- Excellent to accompany cheeses, meats and desserts.

Scopri di più
Discover more
Pedemontis®



PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
COGNÀ - Mostarda dolce d'uva COGNÀ - Sweet Grape Chutney	570 g / 20.1 oz	BT02AC005	4



Dolce tipico piemontese

BUNET 90 g

Piedmont Dessert

- Delizioso dessert pronto, tipica ricetta della tradizione piemontese a base di cacao e amaretto.
- Consistenza perfetta, con caramello sul fondo del vasetto.
- Pronto all'uso, da sformare facilmente sul piatto aiutandosi con il coltello.
- Conservabile fuori frigorifero fino all'apertura.

- Delicious ready dessert, typical from the the Piedmontese tradition, with cocoa and Amaretto biscuits.
- Perfect texture, with liquid caramel.
- Ready to use, to be turned out on the plate with the help of a knife.
- It can be stored out of the fridge until opening.



PRODOTTO / PRODUCT	PESO / WEIGHT.	CODE	UNITS /CASE
BUNET	90 g / 3.17 oz	BT09BU001	12





CONTATTI

tartuflanghe@tartuflanghe.com

TARTUFLANGHE s.r.l.

12040 PIOBESI D'ALBA (CN) - ITALY - Loc. Catena Rossa, 7

Tel. +39 0173 361414

tartuflanghe.com

Follow us on:





tartuflanghe.com