



TARTUFATA

La nostra gustosa crema tartufata è una specialità a base di funghi coltivati e tartufi estivi, gemme preziose della nostra terra langarola. Di color marrone e di giusta viscosità, questa crema pronta all'uso è un prodotto indicato come base per tutte le pietanze a base di tartufo, come bruschette, su una fetta di pane caldo per rendere appetitosi i vostri aperitivi oppure spalmate su frittate, pizze o focacce. È ideale per condire anche primi piatti come tajarin o tagliatelle, ma anche risotti, piatti di carne e di pesce. (cartoni: 12 pezzi da 80 g - 350 g)

TARTUFATA - SUMMER TRUFFLE CREAM

Our summer truffle cream is a tasty speciality made of cultivated mushrooms and summer truffle, precious gems of our Langhe area. With its typical brown color and the right viscosity, this ready-to-use cream allows to easily cook tasty gourmet dishes, such as tasty bruschetta on a hot slice of bread for special appetizers or even on omelettes, pizzas or focaccia bread. It is ideal as a condiment for first dishes such as tajarin or tagliatelle, but also rice, meat or fish dishes.

TARTUFATA - CRÈME TRUFFE D'ÉTÉ

Notre crème à la truffe est une spécialité de champignons et de truffe d'été, deux gemmes précieuses de la Langhe. Avec sa typique couleur marron et la juste viscosité, cette crème prête à l'emploi vous permet de cuisiner rapidement de très bons plats comme par exemple une bruschetta savoureuse sur une tranche de pain chaud pour des apéritifs spéciaux ou sur une omelette, pizzas ou fougasse. C'est l'idéal comme sauce non seulement pour les plats de pâtes de tajarin, tagliatelle, mais aussi pour le riz, la viande ou le poisson.

TARTUFFON

Questa gustosa crema nasce dai migliori funghi porcini raccolti nei nostri boschi insieme con la gemma bianca della nostra terra, il tartufo bianco. Una straordinaria specialità preparata esclusivamente con ingredienti scelti con cura, senza l'utilizzo di conservanti e coloranti al fine di mantenere intatti i gusti puri della natura racchiusi in questa crema. Questa prelibatezza pronta all'uso vi permette di preparare piatti squisiti e deliziosi. Arricchita con olio di oliva, questa crema è perfetta su una fetta di pane caldo, come salsa per condire piatti di pasta (tagliatelle, spaghetti, crepes...), riso, uova, carni bianche o addirittura come ripieno per primi piatti o carni. (cartoni: 12 pezzi da 80 g - 350 g)

TARTUFFON - BLACK TRUFFLE CREAM

This tasty cream arises from the best mushrooms picked in our woods combined with the white gem of our land, the white truffle. An extraordinary speciality prepared solely with carefully chosen ingredients, without any preservatives or colorants, in order to keep the tastes of nature intact. This ready-to-use cream allows to easily cook tasty gourmet dishes. Enriched in olive oil, this cream is perfect on a hot homemade slice of bread, as a sauce for pasta (tagliatelle, spaghetti, crepes.), rice, eggs, white meats or even as a stuffing for first courses or meats.

TARTUFFON - CRÈME TRUFFE BLANCHE

Cette crème délicieuse nait des champignons cueillis dans nos bois avec la gemme de notre terre, la truffe blanche. Une spécialité extraordinaire préparée exclusivement avec des ingrédients choisis attentivement, sans conservateurs et colorants afin de maintenir intacts les saveurs de la nature contenus dans cette crème. Cette gourmandise prête à l'emploi vous permet de préparer des plats excellents. Enrichi par huile d'olive, cette crème est parfaite sur une tranche de pain chaud, comme sauce pour les pâtes (tagliatelle, spaghetti, crepes...), riz, œufs, viande blanche ou encore comme farce pour des pâtes ou de la viande.

PURÈ DI PATATE AL TARTUFO

Preparata con le migliori patate e rifinita già con tutti gli ingredienti necessari, questa stupenda preparazione necessita soltanto di acqua bollente e 3 minuti di cottura. Questo soffice purè, impreziosito dal famoso e prelibato tartufo, è un piatto goloso ed ideale per accompagnare carni o da gustare nella sua semplice naturalezza. (cartoni: 12 pezzi da 212 g)

POTATO PUREE WITH TRUFFLE

Prepared with the best potatoes and already completed with all the necessary ingredients, it is a marvelous preparation that just needs hot water and 3 minutes' cooking time. This soft puree, enriched by the renowned and refined truffle, is a tasty dish ideal to be combined with meats or to be savored as it is.

PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE

Préparée avec les meilleures pommes de terre et déjà complète de tous les ingrédients nécessaires, c'est une préparation splendide qui n'a besoin que d'eau bouillante et de 3 minutes de temps de cuisson. Cette souple purée, enrichie de la raffinée truffe, est un plat gourmand idéal comme accompagnement aux viandes ou à déguster tel quel dans sa naturelle saveur.

CREMA DI CARCIOFI E TARTUFO

I sapori della primavera vengono catturati nella nostra Crema di Carciofi e Tartufo Bianco. Questa semplice crema a base di cuori di carciofi e olio di oliva è ideale per bruschette e crostini. Base perfetta per salse leggere, questo prodotto è ideale anche per accompagnare pesce e pollo. Se prendete in mano un vasetto di questo prodotto, tutta l'essenza della primavera si sprigionerà sotto il vostro naso, anche in inverno inoltrato. (cartoni: 12 pezzi da 130 g)

ARTICHOKE AND TRUFFLE CREAM

The flavors of spring are captured in our Artichoke and Truffle Cream. This simple puree of artichoke hearts and light olive oil makes a wonderful spread for bruschetta and crostini. As a base for light sauces, it makes the perfect accompaniment for fish or chicken. Keep a jar on hand so, even in the depth of winter, the essence of spring is right at hand.

CRÈME D'ARTICHAUTS ET TRUFFE

Les saveurs du printemps sont capturées dans notre crème d'artichauts et truffe blanche. Cette simple crème de cœurs d'artichauts et huile d'olive est idéale pour bruschette et crostini. C'est une base parfaite pour des sauces légères et elle peut accompagner également aussi les plats de poissons et poulet. Prenez en main ce pot et, même en plein hiver, l'essence du printemps se libère sous votre nez.

PESTO CON TARTUFO BIANCO

La preziosa gemma bianca della nostra terra, il tartufo (Tuber Magnatum Pico), crea una meravigliosa unione con le foglie fresche del basilico genovese. Da questa unione ne deriva un prodotto che sprigiona un'armonia senza paragoni di gusto e profumo. È ideale non solo per condire primi piatti, come le tagliatelle, gli spaghetti, le trofie o le linguine, ma anche per zuppe, carni bianche o insalate o spalmata su panini o addirittura sulla pizza per i palati più coraggiosi. (cartoni: 12 pezzi da 80 g - 340 g)

PESTO WITH WHITE TRUFFLE

The precious white gem of our land, the truffle (Tuber Magnatum Pico), creates a marvellous union with the fresh leaves of Genovese Basilico. This union gives rise to an exquisite product from which springs an incomparable harmony of tastes and fragrances. It is ideal not only for dressing pasta, such as tagliatelle, spaghetti, trofie or linguine, but also for garnishing soups, white meats or salads and as a spread on sandwiches or even on pizza for the bravest palates.

PESTO À LA TRUFFE BLANCHE

La précieuse gemme de notre terre, la truffe (Tuber Magnatum Pico), crée une union merveilleuse avec les feuilles fraîches du basilic de Gênes. Cette union donne lieu à un produit exquis qui libère une harmonie de saveurs et fragrance. C'est l'idéal non seulement comme sauce pour les pâtes, par exemple tagliatelle, spaghetti, trofie ou linguine, mais aussi avec les soupes, la viande blanche ou les salades ou encore sur un sandwich ou sur la pizza pour ceux qui sont plus courageux

TARTUFOLIO

L'olio, che mantiene la genuinità delle olive come appena raccolte e la fragranza del loro profumo, infuso con l'aroma delicato e speciale del tartufo bianco (l'Oro delle Langhe) viene racchiuso in un'elegante lattina in stile retrò. Questo speciale condimento è ottimo per la pasta, la carne e i piatti più svariati, dando un tocco finale e raffinato ai palati più esigenti. (cartoni: 10 lattine da 250 g)

OLIVE OIL WITH WHITE TRUFFLE

Olive oil, which maintains the genuineness of olives as just harvested and the fragrance of their perfume infused with the delicate and special flavour of the white truffle (the Gold of the Langhe) is poured in an elegant can in a retro style. This special dressing is excellent on pasta, meats and a wide range of courses, giving the refined final touch to the most discerning palates.

HUILE A LA TRUFFE BLANCHE

L'huile, qui maintient l'authenticité des olives à peine cueillies et la fragrance de leur parfum, en infusion avec l'arôme délicat et spécial de la truffe blanche (l'Or des Langhe), est confectionnée dans une élégante canette au style retrò. Cet assaisonnement spécial est excellent sur les pâtes, les viandes et une large variété de plats, donnant une touche finale et raffinée aux palais les plus exigeants.