



**Tartufo Bianco
e Specialità gastronomiche**

COLLEZIONE
2 0 2 6

TARTUFLANGHE	
Chi siamo	1
La nostra storia	2
Se dici "Tartufo" pensi ad Alba: è naturale	3
La visione sostenibile	4
Ripensare il Tartufo	5
Gestire la qualità	6
Nuova apertura	7
Snacks	8-11
Spreads	12-15
Paste Artigianali e Risotto Pronto	16-21
Condimenti	22-25
Sughi	26-29
Polveri e Spezie	30-31
Oli	32-33
Specialità	34-35
Tartufi conservati	36-39
Accessori	40-41

Chi siamo

Dal 1975 contribuiamo allo sviluppo della creatività gastronomica contemporanea.

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 solo 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.

L'eccellenza nella gestione della filiera e della trasformazione ci ha permesso di instaurare una relazione speciale con l'altissima ristorazione mondiale, che concorriamo a innovare attraverso una costante ricerca e sviluppo nei nostri laboratori artigianali.

Passato e futuro si uniscono nella visione di Tartuflanghe: un tartufo d'origine e originale, espressione autentica e unica del territorio più vocato al mondo per la tartuficoltura.

“Innoviamo la creatività in cucina, creando nuove occasioni di consumo”



La nostra storia

Giuseppe Montanaro nasce nel 1939 a Lequio Berria, minuscolo paese nel cuore più verde delle Langhe. La vocazione di Beppe è la cucina, e l'Hotel Savona di Alba il tempio in cui esercitarla e cominciare a scoprire le ricette del territorio. La curiosità di Beppe e la sua voglia di mettersi in gioco lo spingono oltre gli orizzonti delle Langhe. All'età di diciotto anni, s'imbarca come cuoco sulle navi da crociera. La Nassau, la Princess Patricia, poi la Victoria e la Riviera. Una vita di avventure e di qualificate esperienze professionali.

*Forte dell'esperienza maturata in mare, Beppe torna sulle colline della sua infanzia. Nel 1968 dà vita al ristorante **Da Beppe**, ubicato nel centro storico di Alba, la capitale delle Langhe che, proprio in quegli anni, cominciava il percorso che l'avrebbe incoronata regina del Tartufo Bianco pregiato e dell'enogastronomia d'eccellenza.*

*Qui Beppe incontra Domenica, che diventerà sua moglie e lo accompagnerà prima nello sviluppo del ristorante e, pochi anni più tardi, nella creazione di Tartuflanghe. In poco tempo, il ristorante **Da Beppe** conquista un pubblico di fedelissimi. La guida Michelin lo segnala come punto di riferimento per gli appassionati di tartufi e funghi.*

*Dopo pochi anni Beppe e Domenica decidono di sviluppare un'idea imprenditoriale nuova: fondare **Tartuflanghe** nel 1975 a Piobesi d'Alba*

*Da allora, la passione per il simbolo del nostro territorio, il **Tartufo Bianco d'Alba**, ci ha spinto a creare tanti prodotti e con essi interessanti sinergie, rimanendo però fedeli alla tradizione.*

Le nostre ricette, dal salato al dolce, sono state premiate nei principali concorsi internazionali.

“Il gusto della tradizione è un sapore sempre nuovo,,



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.

Cucina e natura, purezza e arte, doni della terra e operosità umana.

*Un legame riconosciuto anche dall'Unesco, che nel 2014 ha dichiarato le **colline delle Langhe** Patrimonio Mondiale dell'Umanità.*

Il terroir del tartufo

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

*Il **Tartufo Bianco d'Alba** è il più pregiato al mondo per intensità, ricchezza e complessità dei profumi: centinaia di 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.

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



La visione sostenibile

Coltiviamo oltre 30 ettari di tartufaie di proprietà in Langhe, Roero e Monferrato: un patrimonio boschivo che curiamo minuziosamente attraverso moderne tecniche di silvicoltura, gestione avanzata dei suoli, mappatura, analisi dei terreni e salvaguardia dell'ecosistema tartufigeno.

Un polmone verde che è diventato il centro del nostro progetto più importante e visionario, unico in Italia: garantire, per primi, una filiera del tartufo trasparente e tracciabile, dalla spora alla tavola.

L'impegno alla silvicoltura e alla salvaguardia degli ambienti naturali del Tartufo Bianco d'Alba si traducono in azioni concrete di sostenibilità del nostro processo produttivo.

Tutti i nostri impianti produttivi sono alimentati dall'impianto fotovoltaico e la restante energia acquistata proviene da fonti rinnovabili.

“La conoscenza del Tartufo ci ha condotti alla radice del nostro lavoro: il patrimonio boschivo delle Langhe,,

100% ENERGIA RINNOVABILE

Il nostro approvvigionamento del fabbisogno energetico proviene da fonti 100% rinnovabili.

TARTUFO BIANCO TRACCIABILE

Il nostro impegno nel mantenimento e salvaguardia del patrimonio boschivo di proprietà ci ha permesso di creare una tartuficoltura razionale, tracciabile e garantita.

Un Tartufo Bianco tracciabile, dalla spora alla tavola, grazie ad un QR Code per ciascun tartufo che conduce ad una visita virtuale delle tartufaie di proprietà.



Ripensare il Tartufo

Ci vogliono coraggio, determinazione ed un costante impegno per innovare un prodotto nel pieno rispetto della materia prima.

Nascono così le ricette più visionarie di Tartuflanghe, capaci di modificare radicalmente l'uso del tartufo in cucina.

Tartufissima, la prima pasta col tartufo nel cuore.
La più tipica ricetta di pasta all'uovo delle Langhe, i tajarin, premiata come Best New Product of the Year durante il Fancy Food Show di New York del 1992.

Il Tartufo può essere immaginato in forme e modi finora inconcepibili, apprezzato da tutti in ogni parte del globo, senza essere legato ai capricci della stagionalità.

Il Perlage® di Tartufo è ottenuto per estrazione diretta del succo di tartufo durante la cottura e trasformato in forma di caviale. Un prodotto premiato al **Grand Prix Tendances et Innovation** di Parigi come **miglior prodotto innovativo al mondo**.

Il NoH2O®, rappresenta invece il più avanzato sistema al mondo di conservazione naturale del tartufo pregiato: un processo di **crio-essiccazione** capace di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche, nutritive e aromatiche del tartufo fresco che,

una volta reidratato, sprigiona il suo profumo come appena raccolto.

Processi d'avanguardia come la sferificazione, l'incapsulamento e la crio-essiccazione sono la base dei nuovi prodotti di Tartuflanghe, eccellenze italiane certificate capaci di sorprendere per la duttilità degli usi, la purezza dei gusti, la fantasia delle forme. È da questa filosofia che nasce la nostra ambizione: offrire a tutti la quintessenza del gusto, perché i buoni sapori non sono privilegio, ma un momento di piacere assoluto, da condividere con tutti.

La creatività è innovazione

Innovare, per noi significa guardare con attenzione al risultato finale, cogliendo la perfezione nella materia lavorata.

“Il Tartufo non s’inventa, ma si può re-immaginare, trasportando la quintessenza del suo profumo oltre le frontiere del gusto,,



Gestire la qualità

Oltre 100 ricette, 10.000 kg di tartufo processato e più di 40 milioni di Trifulòt prodotti ogni anno.

Creiamo tutto internamente. Alle linee per la pasta all'uovo e per i sughi e condimenti, abbiamo affiancato quelle della lavorazione della nocciola e del cioccolato, a cui si sono aggiunte, negli ultimi anni, le nuove tecnologie per la crio-essiccazione alimentare.

Analisi e controllo della qualità e dei processi di trasformazione, verifica minuziosa della sicurezza alimentare, del packaging, selezione dei fornitori in base alle garanzie offerte e gestione minuziosa di tutta la supply chain, **dalla terra alla tavola.**

Le **certificazioni internazionali** di Tartuflanghe sono la concretizzazione del nostro impegno per prodotti sani, sicuri, rispettosi delle regole e normative internazionali: la miglior garanzia per liberare, senza pensieri, la vostra fantasia in cucina.



Manualità, tecnologia e incessante ricerca

Tartuflanghe dedica all'elaborazione di nuovi prodotti importanti risorse e un team dedicato esclusivamente alla **Ricerca & Sviluppo**: una cucina sperimentale dove nascono le ricette del futuro, un luogo di contaminazioni culturali a cui partecipano **esperti tecnologi e chef stellati.**

È qui che impariamo a interpretare i gusti e a gustare le nostre visioni, in una sfida con noi stessi: aggiungere ingegno alla tradizione contribuendo alla creatività della gastronomia contemporanea.

“L'essenza del gusto inizia dalla garanzia della sua sicurezza,,



Nuova apertura

pico

BISTROT
IN MADERNASSA

Situato nel cuore delle Langhe e del Roero, PICO Bistrot è il bistrot del tartufo di Tartuflanghe. Il progetto unisce l'esperienza di Paolo e Stefania Montanaro, eredi della tradizione Tartuflanghe, e il talento culinario dei fratelli Giuseppe e Francesco D'Errico.

Da questa collaborazione nasce un luogo dove il tartufo è protagonista tutto l'anno, dal Tuber magnatum Pico alle varietà nere stagionali, interpretato attraverso una cucina essenziale, genuina e contemporanea. Ogni piatto riflette l'incontro tra l'identità culinaria piemontese e le radici mediterranee degli chef, mettendo in mostra una selezione di ingredienti accuratamente scelti.

L'atmosfera calda e raffinata riflette lo spirito del progetto: semplicità, qualità e convivialità. PICO Bistrot rappresenta un nuovo capitolo per Tartuflanghe, dove due coppie di fratelli condividono visione e valori per celebrare la vera essenza della cultura del tartufo.



PICO BISTROT IN MADERNASSA

Località Lora, 2,

12050 - Guarene - CN - ITALY

Telefono: +39 0173 328283

info & prenotazioni:

reservation@lamadernassa.it



Snacks



Gustosa e raffinata, la linea degli snack Tartuflanghe è perfetta per il momento dell'aperitivo, per l'utilizzo in viaggio e per il travel retail.

Le Chips, premiate come prodotto innovativo all'ISM di Colonia e Gli Snack al Tartufo, la nostra ultima innovazione del gusto, sono democratici, coraggiosi, adatti a tutti i momenti e le occasioni.





PATATINE AL TARTUFO BIANCO

(*Tuber magnatum Pico*) 100g

- Nuova ricetta con Tartufo Bianco crio-essiccato (*Tuber magnatum Pico*) e aroma naturale.
- Ottime per un aperitivo gourmet, con una bollicina o accompagnate da un bicchiere di vino rosso.
- Con aroma naturale.

PESO	100g
COD.	TL08PTB02
UNITS/CASE	9



PATATINE AL TARTUFO

(*Tuber aestivum Vitt.*) 25g / 45g / 100g

- 45g e 100g: più spesse delle normali patatine, croccanti e fritte solo in olio di oliva e olio di semi di girasole.
- 25g: nuovo formato per vending machine e horeca (mini-bar).
- Ottime come base per tartine, tapas e taglieri di formaggi.

PESO	25g	45g	100g
COD.	TL08PT003	TL08PT001	TL08PT002
UNITS/CASE	24	18	9



PATATINE SENAPE, MIELE E TARTUFO BIANCO

(*Tuber magnatum Pico*) 45g / 100g

- Una ricetta originale, che accosta alla senape la dolcezza del miele, con il tocco unico del Tartufo Bianco.
- Per il loro gusto deciso, si abbinano perfettamente a burger di carne e pesce o alle verdure in pinzimonio.

PESO	45g	100g
COD.	TL08PS001	TL08PS002
UNITS/CASE	18	9



PATATINE CON PESTO

45g / 100g

- Una chips unica, arricchita dal nostro pesto, uno degli ingredienti più tipici della tradizione Italiana.
- Il nostro Pesto in polvere è un condimento crio-essiccato che mantiene tutto il sapore dei suoi ingredienti: basilico genovese DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Fiore Sardo, pinoli e aglio di Vessalico.
- Ottime tal quali, le consigliamo anche in abbinamento con insalata caprese o per arricchire il momento dell'aperitivo.

PESO	45g	100g
COD.	TL08PP001	TL08PP002
UNITS/CASE	18	9





Snack al Tartufo

Nocciole, Anacardi, Mandorle con succo di Tartufo 50g



- Nocciole tostate, Anacardi e Mandorle, ricoperti da un sottile strato di succo di tartufo.
- Ideali per l'aperitivo. Ottimi anche per arricchire insalate, tartare e noodles.

NOCCIOLE

ricoperte con succo di Tartufo
50g

PESO	50g
COD.	TL08N0001
UNITS/CASE	7

ANACARDI

ricoperti con succo di Tartufo
50g

PESO	50g
COD.	TL08NA001
UNITS/CASE	7

MANDORLE

ricoperte con succo di Tartufo
50g

PESO	50g
COD.	TL08MD001
UNITS/CASE	7



GRISSINI CON TARTUFO

(*Tuber aestivum* Vitt.) 120g

- Una ricetta che esalta due simboli del Piemonte: il grissino, prodotto tipico della nostra panificazione, e il Tartufo, eccellenza delle nostre terre.
- Ottimi con salumi, carni, formaggi, insalate, zuppe, oppure come accompagnamento all'aperitivo.

PESO	120g
COD.	TL08GT001
UNITS/CASE	24

TRUFFLE BITE

Mini-grissini al tartufo
(*Tuber aestivum* Vitt.) 100 g

- Squisiti come snack e per l'aperitivo, eccellenti in accompagnamento ad un tagliere di formaggi o salumi.
- Il sale grosso in superficie esalta il gusto del tartufo e lo rende un prodotto ottimo per accompagnare insalate, salumi e zuppe.

PESO	100 g
COD.	TL08TB002
UNITS/CASE	12

APERITUBER®

Biscotti salati al Tartufo
(*Tuber aestivum* Vitt.) 70g

- Un aperitivo al Tartufo adatto ad ogni momento della giornata.
- Ottimo nelle insalate, zuppe o per accompagnare salumi, formaggi e verdure.

PESO	70g
COD.	TL08AP001
UNITS/CASE	12



Spreads

La meraviglia del tartufo per tutti: pochi ingredienti, semplici e accuratamente selezionati, usati per le nostre creazioni più "pop", visionarie ed esuberanti, ricette in vasetto e da oggi anche in tubetto.



L'aperitivo al Tartufo in tubetto



Una nuova linea di creme spalmabili al tartufo, ideali per l'aperitivo: per tartine o per arricchire le vostre ricette.

- Condimenti al tartufo presentati in un pratico tubetto in alluminio.
- Ideali per preparare gustosi canapé, tartine, sandwich, finger food e crostini.



Crema di PEPERONI, TONNO e TARTUFO (*Tuber aestivum* Vitt.) 30g

Un abbinamento piemontese che incontra l'eleganza del tartufo, in una crema ricca e vivace.

- Con tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.) italiano.
- Equilibrio perfetto tra la dolcezza dei peperoni e la sapidità del tonno.
- Da provare su crostini caldi, uova o patate lesse.
- Ottima anche come base per farcire panini gourmet dal gusto deciso.

PESO	30g
COD.	TL02AP005
UNITS/CASE	14

TRUFFLEPIZZA® Crema di Pomodoro, Mozzarella e Tartufo (*Tuber aestivum* Vitt.) 30g

Il gusto iconico della pizza, arricchito dalla delicatezza della Mozzarella di Bufala e dalle note inconfondibili del tartufo.

- Con tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.) italiano.
- Perfetta su bruschette, focacce e panini gourmet.
- Ideale per aggiungere un tocco di "pizza al tartufo" a uova strapazzate, patate al forno o verdure grigliate.

PESO	30g
COD.	TL02AP004
UNITS/CASE	14

Crema di PARMIGIANA di MELANZANE e TARTUFO (*Tuber aestivum* Vitt.) 30g

Il sapore autentico della parmigiana di melanzane incontra il carattere deciso del tartufo.

- Con tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.) italiano.
- Ideale su bruschette, polenta croccante, risotti.
- Perfetta per trasformare un semplice toast o tramezzino in una ricetta gourmet.

PESO	30g
COD.	TL02AP006
UNITS/CASE	14



TRUFFLEGGGS®
**Crema di Tuorlo d'Uovo
e TARTUFO BIANCO**
(*Tuber magnatum pico*) 27g

Il classico abbinamento uovo e tartufo in una crema spalmabile e dalla piacevole consistenza.

- Con Tartufo Bianco italiano (*Tuber magnatum Pico*).
- Colore giallo intenso, grazie al 39% di tuorlo d'uovo.
- Con uova da galline allevate a terra.
- Consistenza cremosa e sapore delicato.
- Provalo sugli asparagi, come farcitura per una versione tartufata delle uova alla diavola, per condire la tartare di carne o nel club sandwich.

PESO	27g
COD.	TL02AP001
UNITS/CASE	14

**Crema di
BURRO, ACCIUGHE
e TARTUFO**
(*Tuber aestivum Vitt.*) 30g

Un classico dell'aperitivo piemontese arricchito di tartufo, in un formato inedito.

- Con tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt.*) italiano.
- Cremosa e versatile, da provare sia su piatti caldi che freddi: sulle uova, sulla pasta, sui risotti e sul filetto di carne.

PESO	30g
COD.	TL02AP002
UNITS/CASE	14

**Crema di
PESTO e TARTUFO**
(*Tuber aestivum Vitt.*) 27g

Il celebre pesto di basilico italiano arricchito di tartufo.

- Con tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt.*) italiano.
- Colore verde, sapore deciso, con Basilico e Parmigiano Reggiano DOP.
- Ottimo sull'insalata caprese, la burrata o in un tramezzino.

PESO	27g
COD.	TL02AP003
UNITS/CASE	14



APERITIVO AL TARTUFO KIT 3 TUBETTI



- La nostra idea di Aperitivo al Tartufo proposta in un pratico kit contenente 3 creme spalmabili in tubetto.
- Stupisci i tuoi ospiti con raffinati aperitivi: unici, pratici e divertenti.
- Originale idea regalo per amici gourmand.

PESO	27g + 30g + 27g
COD.	TL02AP010
UNITS/CASE	8



Salsa di CARCIOFI e TARTUFO (*Tuber aestivum Vitt*) 90g



- Deliziosa salsa con il 73% di carciofi e tartufo estivo italiano.
- Ideale per la preparazione di gustosi aperitivi, finger food, tartine e sandwich.
- Ottima anche come condimento per la pasta.

PESO	90g
COD.	TL02AN010
UNITS/CASE	6



Salsa OLIVE E TARTUFO (*Tuber aestivum Vitt*) 90g

- Deliziosa salsa da spalmare su crostini, sandwich e canapé. Inoltre, può essere utilizzata come condimento per pasta, piatti a base di carne e di pesce o come ingrediente per le insalate.
- Dal gusto bilanciato: il tartufo, le olive, le acciughe e tutti gli ingredienti mediterranei sono ben distinguibili ed equilibrati.
- Con tartufo estivo italiano (*Tuber aestivum Vitt*).

PESO	90g
COD.	TL02AN005
UNITS/CASE	6



Salsa TARTUFATA NERA (*Tuber aestivum Vitt*) 80g

- Una salsa gustosa e versatile, ideale per tartine, panini, focacce, pizza ma anche per condire pasta e filetti di carne e di pesce, verdure e uova.
- Con il 5% di tartufo estivo (*Tuber aestivum Vitt*) italiano.

PESO	80g
COD.	TL02AN009
UNITS/CASE	6



Paste Artigianali e Risotto Pronto

Le nostre radici albesi ci hanno portato a immaginare il Tartufo in forme, contesti e modalità d'uso inediti. Si affettava "sopra" le tagliatelle e noi lo abbiamo messo "dentro".

L'estasi di un sapore, la perfezione di un colore, la gioia di una consistenza perfetta. La cucina è l'arte di condurre i gusti della natura verso un nuovo livello di consapevolezza.





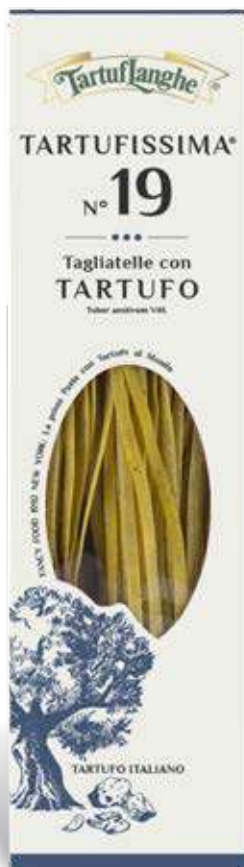
La **PRIMA PASTA AL TARTUFO AL MONDO**, inventata da Tartuflanghe nel 1990.



Video Recipe



TARTUFISSIMA® N. 18
Tagliolini con Tartufo 250g
(Tuber aestivum Vitt.)



TARTUFISSIMA® N. 19
Tagliatelle con Tartufo 250g
(Tuber aestivum Vitt.)



TARTUFISSIMA® N. 19
Tagliatelle con Tartufo 1Kg
(2 confezioni da 500g)
(Tuber aestivum Vitt.)
MAXI FORMATO



- Il nostro prodotto più iconico, una pasta artigianale, matassata e confezionata a mano nel nostro pastificio.
- Una ricetta con ingredienti nobili: semola di grano duro italiano, uova fresche pastorizzate 20%, Tartufo Italiano 7%.
- Pasta estrusa al bronzo e laminata, tagliata al coltello, per una consistenza unica, particolarmente elastica ed un'ottima tenuta in cottura.
- La lenta essiccazione e la bassa umidità della pasta garantiscono una shelf life di tre anni ed un'ottima resa: con 250g si ottengono quattro porzioni.
- Molto sottile, cuoce in pochi minuti (3-4 per i tagliolini, 5 per le tagliatelle).
- Iconico pack verticale: ideale nei cesti regalo e in abbinamento al vino (il nostro astuccio ha la stessa altezza di una bottiglia di vino).

PESO	250g
COD.	TL05PA002
UNITS/CASE	12

PESO	250g
COD.	TL05PA003
UNITS/CASE	12

PESO	1Kg (2 x 500g)
COD.	TL05PA008
UNITS/CASE	1



TARTUFISSIMA®
Tagliatelle Funghi Porcini e Tartufo
(Tuber aestivum Vitt.) 250g

PESO	250g
COD.	TL05PA004
UNITS/CASE	12



TARTUFISSIMA®
Tagliolini Zafferano e Tartufo
(Tuber aestivum Vitt.) 250g

PESO	250g
COD.	TL05PA006
UNITS/CASE	12



TARTUFISSIMA®
Tagliatelle al Nero di Seppia con Tartufo Nero Pregiato
(Tuber melanosporum Vitt.) 250g

- Una nuova versione della nostra iconica TARTUFISSIMA con uova fresche pastorizzate, Tartufo Nero Pregiato e Nero di Seppia.

PESO	250g
COD.	TL05PA009
UNITS/CASE	12



TAGLIOLINI ALL'UOVO CON TARTUFO
(Tuber aestivum Vitt.) 250g

PESO	250g
COD.	TL05CE003
UNITS/CASE	15





Video
Recipe



RISOTTO al TARTUFO BIANCO

(*Tuber magnatum Pico*) 250g + 60g

- Ricetta completa per un risotto ricco, cremoso e all'onda, pronto in 15 min.
- Condimento crio-essiccato di nostra produzione con Tartufo Bianco Italiano. La nostra preparazione necessita solo dell'aggiunta di acqua e sale.
- Ricetta per 4 porzioni.

PESO	Riso 250g - Condimento 60g
COD.	TL06RI005
UNITS/CASE	9





Ravioli al Plin freschi

- 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 da 1kg da conservare in frigorifero.
- Shelf life dalla produzione: 3 settimane.
- Disponibili anche congelati. Shelf life dalla produzione: 12 mesi.



con RIPIENO di FONDUTA e TARTUFO

500g / 1000g
(Tuber aestivum Vitt.)

PESO	500g	1000g
COD.	TL07PL003	TL07PL004
UNITS/CASE	10	5



con RIPIENO di CARNE

500g / 1000g

PESO	500g	1000g
COD.	TL07PL001	TL07PL002
UNITS/CASE	10	5



con RIPIENO di BIETE ERBETTE

500g / 1000g

PESO	500g	1000g
COD.	TL07PL005	TL07PL006
UNITS/CASE	10	5

Tartuf Langhe

TARTUFISSIMA®

— • • • —

Tagliatelle al
NERO DI SEPPIA
con
**TARTUFO NERO
PREGIATO**

Tuber melanosporum Vitt.





Tartuf Langhe

TARTUFISSIMA®

— • • • —

Tagliolini con
**ZAFFERANO
e
TARTUFO**




TARTUFO ITALIANO

Tartuf Langhe

TARTUFISSIMA®

— • • • —

Tagliatelle con
**FUNGI
porcini e
TARTUFO**



Condimenti

Coraggio, determinazione, ed un pizzico di follia.

È questa la filosofia alla base dei nostri condimenti, eccellenze italiane certificate capaci di sorprendere per la duttilità degli usi e la purezza dei gusti.

Una gamma di prodotti ampia e completa, che spazia dalle proposte più armoniose, come il nostro Bouquet®, Burro con Tartufo, alle combinazioni più raffinate, come la nostra Composta di Cipolle e Tartufo.





COMPOSTA DI CIPOLLE E TARTUFO

(*Tuber aestivum* Vitt.) 100g

- Una ricetta della tradizione che si sposa perfettamente al gusto del tartufo.
- La dolcezza della cipolla unita al gusto della senape, zucchero di canna e note di agro esaltano il tartufo.
- Ideale per accompagnare formaggi, salumi, hamburger e foie gras.

PES010	100g
COD.	TL02C0017
UNITS/CASE	6



Preparazione alimentare a base di

MIELE D'ACACIA AL TARTUFO BIANCO

(*Tuber magnatum* Pico) 40g / 230g

- Miele d'acacia con Tartufo Bianco Italiano crio-essiccato e aroma naturale.
- Squisito accompagnamento 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.

PESO	40g	230g
COD.	TL02F0005	TL02F0004
UNITS/CASE	12	6



MAIONESE AL TARTUFO BIANCO

(*Tuber magnatum* Pico) 85g

- La celebre salsa a base di uova, impreziosita con Tartufo Bianco crio-essiccato e aroma naturale.
- Ideale per finger food, panini, sandwiches, focacce, patate fritte e verdure, per grigliate di carne e pesce.

PESO	85g
COD.	TL02SA005
UNITS/CASE	6





BOUQUET®
 Condimento a base di
BURRO CON TARTUFO
 (Tuber aestivum Vitt.) 30g / 75g

- Uno dei nostri best seller: burro con 8% di Tartufo Italiano ed un pizzico di sale, con aroma naturale.
- Condimento molto concentrato: basta ½ cucchiaino a porzione, eventualmente diluito con burro normale.
- Il prodotto è unico per la sua omogeneità: il tartufo e il burro sono equilibrati e ben amalgamati.
- Ottimo su crostini, canapé e blinis, con primi piatti, per mantecare risotti, per condire filetti di carne, uova, omelette e verdure.
- Conservabile fuori frigorifero sino all'apertura.

PESO	30g	75g
COD.	TL02C0001	TL02C0002
UNITS/CASE	12	6



Condimento a base di
SALE GRIGIO DI GUÉRANDE
CON TARTUFO BIANCO 30g / 90g
 (Tuber magnatum Pico)



Condimento a base di
SALE GRIGIO DI GUÉRANDE
CON TARTUFO 30g / 90g
 (Tuber aestivum Vitt.)



- 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.
- Il più versatile tra i condimenti, con Tartufo Italiano crio-essiccato.
- Da utilizzare in finitura, per insaporire ricette calde e fredde: pasta, carne, pesce, uova, patate, verdure, zuppe, sushi e sashimi.

PESO	30g	90g
COD.	TL02C0005	TL02C0012
UNITS/CASE	12	6

PESO	30g	90g
COD.	TL02C0007	TL02C0013
UNITS/CASE	12	6



Sughi

I Sughi della tradizione italiana reinterpretati da Tartuflanghe ed impreziositi dal tartufo.

Salse caratterizzate da un aroma bilanciato, ideali per condire ogni tipo di pasta.

Un tocco di modernità e raffinatezza nella cucina casalinga.





SUGO FUNGHI PORCINI E TARTUFO

(*Tuber aestivum* Vitt.) 180g

- Ricetta con funghi Porcini (18%) e Tartufo Italiano.
- Ottimo per i primi piatti: come sugo per paste fresche o secche, gnocchi, tortelli, risotto e polenta o per farcire paste ripiene, crêpes e omelette.
- Gustoso condimento per scaloppine e filetti di carne o ricette a base di uova e patate.

PESO	180g
COD.	TL02C0014
UNITS/CASE	6



CREMA CON PARMIGIANO REGGIANO DOP E TARTUFO

(*Tuber aestivum* Vitt.) 90g / 180g

- Best seller tra i nostri condimenti. Ricetta delicata e gustosa, con ingredienti selezionati: Parmigiano Reggiano DOP 31% e Tartufo Italiano.
- Senza conservanti, né sali di fusione.
- Crema molto versatile, ottima per condire paste corte, paste all'uovo, risotti, gnocchi, ravioli, verdure, uova, omelette e vol-au-vent.

PESO	90g	180g
COD.	TL02SU011	TL02SU010
UNITS/CASE	6	6



SUGO GORGONZOLA E TARTUFO

(*Tuber aestivum* Vitt.) 180g

- Il gusto ricco e leggermente piccante del Gorgonzola DOP, unito all'aroma intenso del tartufo.
- Ideale per condire paste corte, gnocchi, ravioli, tortelli, risotti, per glassare verdure e farcire crêpes e vol-au-vent.
- Con tartufo estivo italiano (*Tuber aestivum* Vitt.).

PESO	180g
COD.	TL03SU009
UNITS/CASE	6



SUGO CACIO E PEPE AL TARTUFO

(*Tuber aestivum* Vitt.) 180g

- La tipica ricetta Romana, arricchita di tartufo Italiano.
- Con oltre il 30% di Pecorino Romano DOP.
- Ottimo per condire paste, risotti, gnocchi, ravioli e tortelli.
- Con tartufo estivo italiano (*Tuber aestivum* Vitt.).

PESO	180g
COD.	TL03SU008
UNITS/CASE	6





SUGO CARBONARA DI TARTUFO

(*Tuber aestivum* Vitt.) 170g

- La nostra versione contemporanea del celebre sugo italiano: il guanciale è sostituito dal tartufo estivo italiano (*Tuber aestivum* Vitt.).
- Con il 20% di uova, esclusivamente di galline allevate a terra.
- Con Parmigiano Reggiano DOP e Pecorino Romano DOP, senza panna né latte aggiunto.
- Primo Sugo Carbonara a lunga conservazione, cremoso come fatto in casa.
- Si può tenere al caldo durante il servizio senza che l'uovo coaguli.
- Da versare direttamente sulla pasta, senza aggiunta di acqua di cottura.
- Ricetta per 4 porzioni.

PESO	170g
COD.	TL03SU007
UNITS/CASE	6



PESTO DI PISTACCHIO E TARTUFO

(*Tuber aestivum* Vitt.) 90g

- Da gustare sia caldo che freddo.
- Ottimo per condire paste, gnocchi, minestrone o per creare gustosi crostini, panini e bruschette.
- Con tartufo estivo italiano (*Tuber aestivum* Vitt.).

PESO	90g
COD.	TL03SU010
UNITS/CASE	6





Polveri e Spezie

Il gusto della tradizione è un sapore sempre nuovo.

Nascono così le ricette più visionarie di Tartuflanghe, capaci di modificare radicalmente l'uso del tartufo e di altri pregiati ingredienti per aprire nuove dimensioni della creatività gastronomica.

Raffinate ricette dal semplice utilizzo, un tocco di creatività da aggiungere come una spezia.





DALBOSCO®
 Condimento in polvere al
TARTUFO BIANCO 60g
 (Tuber magnatum Pico)

- Primo condimento in polvere con Tartufo Bianco Italiano crio-essiccato, con tappo dosatore.
- Ricetta molto versatile, da usare come una spezia, direttamente su piatti come pasta, risotto, carni, pesce, tempura, zuppe, pizza, focacce e uova.
- Da spolverare semplicemente su chips e pop corn per un aperitivo squisito.
- Senza glutammato, conservanti nè coloranti.
- Conservabile fuori frigorifero anche dopo l'apertura.

PESO	60g
COD.	TL16PT060
UNITS/CASE	6



DALBOSCO®
 Condimento al gusto di
TARTUFO IN POLVERE 20g
 (Tuber aestivum Vitt.)

- Condimento in polvere con tartufo estivo italiano.
- Con pratico tappo dosatore, può essere utilizzato come una spezia per insaporire uova, pesce, carne, verdure, patatine fritte e pop-corn.
- Si esprime al meglio sui piatti caldi.
- Conservabile fuori frigorifero anche dopo l'apertura.

PESO	20g
COD.	TL16PT020
UNITS/CASE	12



DALLORTO®
PESTO
 in polvere 20g

- Il nostro Pesto crio-essiccato: la famosissima salsa italiana trasformata in polvere, mantenendo inalterati sapore e freschezza dei suoi ingredienti originali.
- Il nostro prodotto non è sottoposto a cottura e pertanto conserva inalterati colore e sapore del prodotto fresco, senza ossidazione o alterazioni cromatiche.
- Ottimo su pizza, focacce, panini, sandwiches, mozzarelle e burrate, insalate, formaggi freschi, verdure e vellutate.
- Conservabile fuori frigorifero anche dopo l'apertura.

PESO	20g
COD.	TL16PE020
UNITS/CASE	6



Oli

Il nostro Olio, L'Oro in Cucina®,
è un prodotto di rara delicatezza.

Olio Extra Vergine di Oliva
Italiano fruttato e delicato,
con fettine di Tartufo
selezionate manualmente.

Gusto e raffinatezza per un
condimento unico e speciale.



ORO IN CUCINA®

L'Olio Extra Vergine di Oliva aromatizzato naturalmente con Tartufo selezionato.

- L'Oro in Cucina®: olio 100% Italiano, fruttato e delicato, che si sposa perfettamente con il gusto del Tartufo.
- Con fettine di Tartufo crio-essiccate, selezionate manualmente e ben visibili nella bottiglia.
- Condimento ideale per piatti caldi e freddi: 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.



ORO IN CUCINA®
Condimento a base di
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AL TARTUFO BIANCO
(*Tuber magnatum Pico*)
55ml / 100ml

- Con fettine di Tartufo Bianco crio-essiccate e aroma naturale.

PESO	55ml	100ml
COD.	TL100B008	TL100B001
UNITS/CASE	12	12



ORO IN CUCINA®
Condimento a base di
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AL TARTUFO NERO PREGIATO
(*Tuber melanosporum Vitt.*)
100ml

- Con fettine di Tartufo Nero Pregiato crio-essiccate e aroma naturale.

PESO	100ml
COD.	TL100N001
UNITS/CASE	12



ORO IN CUCINA®
Condimento a base di
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AL TARTUFO
(*Tuber aestivum Vitt.*)
55ml / 100ml

- Con fettine di Tartufo Estivo crio-essiccate.

PESO	55ml	100ml
COD.	TL100N007	TL100N003
UNITS/CASE	12	12



ORO IN CUCINA®
Condimento a base di
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA aromatizzato AL TARTUFO BIANCO
250ml

- Olio 100% Italiano con aroma naturale, in un nuovo formato in latta smaltata.

PESO	250ml
COD.	TL100L250
UNITS/CASE	9

Specialità

Tre ricette esclusive, dove il protagonista indiscusso resta il Tuber magnatum Pico, il nostro Tartufo Bianco accompagnato da materie prime d'eccellenza del nostro paese: l'olio extravergine di oliva, il burro e la crema con Tartufo Bianco.

Il tartufo incontra l'innovazione culinaria: due condimenti incapsulati al tartufo perfetti per aggiungere un tocco di eleganza ad ogni piatto.





Condimento a base di
**OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA
CON TARTUFO BIANCO**
(*Tuber magnatum Pico*) 50ml

- Olio extra vergine di oliva Italiano dai riflessi verde oro, con fettine di Tartufo Bianco Italiano crio-essiccato e aroma naturale.
- Adatto sia su piatti caldi che freddi: pasta, carne, pesce, uova, risotti, sushi, sashimi, verdure e formaggi.



PESO	50ml
COD.	TL100B006
UNITS/CASE	6



Preparazione alimentare a base di
**BURRO
CON TARTUFO BIANCO**
(*Tuber magnatum Pico*) 30g

- Delicato burro con Tartufo Bianco Italiano crio-essiccato e aroma naturale.
- Ideale per mantecare risotti e come accompagnamento per paste, uova e filetti di carne.
- Provalo sul pane e crostini.
- Conservabile fuori frigorifero sino all'apertura.



PESO	30g
COD.	TL02C0009
UNITS/CASE	6



**CREMA
DI TARTUFO BIANCO**
(*Tuber magnatum Pico*) 90g

- Ricetta d'eccellenza, con 7.5% di Tartufo Bianco Italiano e aroma naturale.
- Condimento per piatti caldi: paste, risotti, gnocchi, ravioli, tortelli.
- Ottima per farcire paste ripiene e per arricchire fondute.



PESO	90g
COD.	TL02SU005
UNITS/CASE	6



**PERLAGE®
DI TARTUFO NERO
PREGIATO**
(*Tuber melanosporum Vitt.*) 50g

- Un simbolo della ricerca ed innovazione di Tartuflanghe.
- Primo Perlage® al mondo. Premio "Tendence et Innovation" al Sial di Parigi 2010.
- Succo di Tartufo Nero Pregiato (*Tuber melanosporum Vitt.*) in perle, ottenuto per estrazione diretta dal tartufo durante la sua cottura.
- Ottimo su finger food, sushi, sashimi, salmone, formaggi freschi, primi piatti, carpacci, tartare di pesce e carne, uova, focacce, pizze e foie gras.
- Conservabile fuori frigorifero anche dopo l'apertura.

PESO	50g
COD.	TL07PT001
UNITS/CASE	6



CAVIAROLI®
condimento incapsulato
AL TARTUFO 50g

- Tecnologia unica di incapsulamento dell'olio extravergine di oliva al tartufo bianco, per la creazione di perle con un piacevole effetto di esplosione in bocca.
- Ottimo su ogni ricetta che richieda olio a crudo. Per sushi, sashimi, salmone affumicato, carpacci, primi piatti, tartare di pesce o carne, insalate, formaggi freschi, finger food e blinis.
- Conservabile fuori frigorifero anche dopo l'apertura.

PESO	50g
COD.	TL100B003
UNITS/CASE	6



Tartufi Conservati

Verso i confini del gusto e oltre.

In questa categoria troviamo la massima espressione del nostro impegno e ricerca.

Il Tartufo, prodotto fresco, delicato, da consumare in pochi giorni, oggi viene conservato per la gioia dei nostri palati.

Lo proponiamo intero con il suo succo, a fettine in olio d'oliva, sottoforma di purè concentrato al 95% e, infine, crio-essiccato attraverso un processo tecnologico sofisticato, che mantiene intatte le sue caratteristiche organolettiche.



noH₂O® il Tartufo crio-essiccato

- La tecnologia simbolo della ricerca ed innovazione di Tartuflanghe.
- Grazie alla tecnica della crio-essiccazione, il prodotto mantiene inalterato tutto il suo sapore ed il gusto del tartufo fresco, per poterlo gustare tutto l'anno.
- Consigli d'utilizzo: 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.
- Conservabile a temperatura ambiente anche dopo l'apertura.



NOH₂O®
TARTUFO BIANCO
CRIO-ESSICCATO
(*Tuber magnatum Pico*) 2,5g



NOH₂O®
TARTUFO NERO PREGIATO
CRIO-ESSICCATO
(*Tuber melanosporum Vitt.*) 2,5g

- 100% Tartufo Bianco Italiano e Tartufo Nero Pregiato crio-essiccato a lamelle.

PESO	2,5g
COD.	TL04TA011
UNITS/CASE	6

PESO	2,5g
COD.	TL04TA013
UNITS/CASE	6



TARTUFO D'ESTATE INTERO (*Tuber aestivum Vitt.*) 20g / 50g

- 100% Tartufo Italiano, selezionato manualmente, senza scalfitture né imperfezioni.
- Con aroma naturale.
- Da affettare a lamelle sottili su piatti caldi e freddi.
- Il nostro consiglio: il succo di tartufo contenuto nel vasetto può essere utilizzato come gustoso condimento.

PESO	20g	50g
COD.	TL04TA001	TL04TA002
UNITS/CASE	12	6



TARTUFO D'ESTATE A FETTINE IN OLIO DI OLIVA (*Tuber aestivum Vitt.*) 35g / 90g

- 100% Tartufo Italiano a fettine, selezionate accuratamente a mano e conservate in olio d'oliva.
- Ricetta pronta all'uso.
- Le fettine di Tartufo sono ideali su piatti caldi e freddi. Dalle ricette più semplici come focaccia, pizza, crostini, uova, a quelle più complesse come pasta, risotto, carpacci, tartare e filetti.
- Il nostro consiglio: l'olio di governo contenuto nel vasetto può essere utilizzato come gustoso condimento.

PESO	35g	90g
COD.	TL04TA015	TL04TA005
UNITS/CASE	12	6





PESO	50g
COD.	TL04TA022
UNITS/CASE	6



TARTARE DI TARTUFO IN OLIO DI OLIVA

(*Tuber aestivum* Vitt.) 50g

- Tartufo Italiano in pezzi. Tutta l'intensità aromatica del tartufo estivo conservato in olio d'oliva.
- Perfetta per condire direttamente piatti caldi e freddi.
- Ideale come farcitura per paste ripiene
- L'olio di governo può essere utilizzato per rifinire i piatti o per la preparazione di gustose vinaigrette.

Puré di Tartufo

- Le nostre puré: condimenti molto concentrati per piatti caldi, da diluire con olio, burro o panna, eccellenti per pasta, risotto, ricette a base di uova, per ripieni di crêpes e omelette o per la preparazione di gustose salse.
- Un nuovo formato a tubetto per quattro preziose ricette firmate Tartuflanghe.
- Minor spreco di prodotto durante l'utilizzo rispetto al vasetto.



PURÉ DI TARTUFO BIANCO 95%

(*Tuber magnatum Pico*) 30g

PESO	30g
COD.	TL04TB001
UNITS/CASE	6



PURÉ DI TARTUFO D'ESTATE 95%

(*Tuber aestivum* Vitt.) 30g

PESO	30g
COD.	TL04TE001
UNITS/CASE	14



PURÉ DI FUNGHI PORCINI 73% E TARTUFO

(*Boletus edulis* e rel. gruppo - *Tuber aestivum* Vitt.) 30g

PESO	30g
COD.	TL02TF001
UNITS/CASE	14





Accessori



AFFETTATARTUFI XFETTA

- Realizzato con la collaborazione dello Chef Davide Oldani, in acciaio speciale Nitro-B, è sviluppato specificamente per ottenere elevate performance di taglio.
- XFETTA è l'unico e innovativo affetta tartufi senza regolazione di lama, ideato per regalare il taglio perfetto, sottile e costante.

COD.	TL14TTOLDANI
------	---------------------



AFFETTATARTUFI IN LEGNO DI ULIVO O IN ACCIAIO

- Elegante affettatartufi in pregiato legno d'ulivo o in acciaio inox con lama regolabile. Con un'affilata lama liscia adatta ad uso professionale, regolabile da 0,2 a 3 mm.
- Ottimo per affettare tartufi ma anche funghi, verdure, formaggi stagionati, cioccolato e frutta secca.

COD.	TL14TTULIVO
------	--------------------

COD.	TL14TTINOX
------	-------------------



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