

## Catalogue FR



# Linea Tartufo Bianco

Le parfum est unique: intense, complexe et enveloppant, avec des notes qui rappellent l'ail doux, le fromage affiné, le miel et le sous-bois. La saveur est fine, persistante et extraordinairement aromatique, capable de transformer des plats simples en créations gourmandes.

Récolté à l'automne et au début de l'hiver, idéale sur des pâtes fraîches, risottos, œufs, carpaccio, fondues et en pâtisserie.



## Gourmet

- **Crema di castagne al tartufo bianco (Codice B-02).**  
(Crème de châtaigne à la truffe blanche)

Ingrédients : châtaignes (50%), sucre de canne (25%), eau (15%), truffe blanche (tuber magnatum pico) (5%), arôme naturel de la truffe blanche, jus de citron.

Provenance de la truffe : Toscane/Italie.

Disponible en pots de : 35g, 100g

## In purezza

- **Crema di tartufo bianco. (Codice B-01)**

(Crème de truffe blanche)

Truffe blanche hachée (magnatum pico) (25%), huile d'olive extra vierge, sel marin, arôme naturel de truffe blanche.

Provenance de la truffe : Toscane/Italie.

Disponible en pots de : 35g, 100g



100g

35g

# Linea Tartufo Nero Pregiato - *sans arômes ajoutés*

Le parfum est élégant, complexe et persistant, avec des notes de cacao, noisette, sous-bois et une légère odeur balsamique. La saveur est intense mais harmonieuse, avec une agréable note douce-amère qui la rend idéale pour la haute cuisine.

Récoltée principalement en hiver, elle est appréciée pour sa capacité à mettre en valeur des plats chauds comme les pâtes, le risotto, la viande, les pommes de terre et les œufs, tout en conservant une grande finesse aromatique.



## Salamoia

- **Tartufo nero pregiato in salamoia (Codice N-03)**  
(Truffe noire d'hiver en saumure)

Ingrédients : saumure (eau, sel) (67%), truffe noire précieuse entière (33%) (tuber melanosporum vitt).

Provenance de la truffe : Toscane/Italie

Disponible en pots de : 35g, 100g

Poids 35g - 10 g égoutté

Poids 100g - 30 g égoutté

## In purezza

- **Crema di tartufo nero pregiato (Codice N-01)**  
(Crème de truffe noire d'hiver)

Ingrédients : truffe noire (74%) (tuber melanosporum vitt), (25%) huile d'olive extra vierge, sel de mer.

Provenance de la truffe : Toscane/Italie

Disponible en pots de : 35g, 100g

- **Carpaccio di tartufo nero pregiato (Codice N-02).**  
(Carpaccio de truffe noire d'hiver)

Ingrédients : huile d'olive extra vierge (60 %), truffes noires en lamelles (40 %) (tuber melanosporum vitt).

Provenance de la truffe : Toscane/Italie.

Disponible en pots de : 100g

Poids 100g - égoutté 40g



100g

35g

# Linea Tartufo Bianchetto - sans arômes ajoutés

Le parfum est intense et prononcé, avec des notes d'ail frais et de sous-bois. Le goût est équilibré, parfumé et persistant, idéal pour assaisonner des plats chauds qui mettent en valeur l'arôme, comme les pâtes, les risottos, les œufs et les viandes délicates. Elle est récoltée entre la fin de l'hiver et le début du printemps et représente une option polyvalente et plus accessible pour ceux qui recherchent une truffe à l'arôme marqué et caractéristique.

## In purezza

- **Crema di tartufo bianchetto (Codice A-01)**

*(Crème de truffe bianchetto)*

Ingrédients : truffe bianchetto (74%) (tuber borchii vitt), huile d'olive extra vierge (25%), sel, jus de citron.

Provenance de la truffe : Toscane/Italie

Disponible en pots de : 35g, 100g, 200g

## Gourmet

- **Hummus di ceci con tartufo bianchetto (Codice A-02)**

*(Hummus de pois chiches à la truffe bianchetto)*

Ingrédients : pois chiches (72%), truffe bianchetto (tuber borchie vitt.) (20%), huile d'olive extra vierge (6%), jus de citron, sel, sésame.

Provenance de la truffe : Toscane/Italie

Disponible en pots de : 100g



|      |      |     |
|------|------|-----|
| 200g | 100g | 35g |
|------|------|-----|

# Linea Tartufo Scorzone

Le parfum est délicat mais agréable, avec des notes de noisette, de malt et de sous-bois d'été. La saveur est équilibrée, légère et aromatique, idéale pour enrichir les plats sans en effacer le goût. Disponible de la fin du printemps au début de l'automne, le scorzone est parfait pour les pâtes, salades, carpaccio, omelettes et préparations froides grâce à son parfum doux et à son bon rendement en cuisine.

## In purezza

- **Crema di tartufo scorzone (Codice S-01)**

*(Crème de truffe noire d'été à l'huile d'olive)*

Ingrédients : truffe scorzone (74%) (tuber aestivum), huile d'olive extra vierge, sel, jus de citron, arôme naturel de la truffe noire.

Provenance des truffes : Toscane/Italie Disponible en pots de : 35g, 100g, 200g

- **Crema di tartufo scorzone in olio di semi di girasole. (Codice S-01 G)**

*(Crème de truffe noire d'été à l'huile de tournesol)*

Ingrédients : truffe scorzone (70%) (tuber aestivum), huile de tournesol (25%), sel, jus de citron, arôme naturel de la truffe noire.

Provenance de la truffe : Toscane/Italie

Disponible en pots de : 200g

- **Carpaccio di tartufo scorzone (Codice S-02)**

*(Carpaccio de truffe d'été)*

Ingrédients : huile d'olive extra vierge (60 %), truffe noire à lamelles (40 %) (tuber aestivum).

Provenance de la truffe : Toscane/Italie.

Disponible en pots de : 100g, 200g

Poids 100g - égoutté 40g



## In Salamoia

- **Tartufo scorzone in salamoia (Codice S-03)**

*(Truffe noire d'été en saumure)*

Ingrédients : saumure (eau, sel) (67 %), truffe noire scorzone entière (33 %) (tuber aestivum).

Provenance de la truffe : Toscane/Italie

Disponible en pots de : 100g

Poids 100g - égoutté 30g



|      |      |     |
|------|------|-----|
| 200g | 100g | 35g |
|------|------|-----|

# Linea Tartufo Scorzone

## Gourmet

- **Delizia di miele al tartufo scorzone (Codice S-04)**

*(Délice de miel à la truffe d'été)*

Ingrédients : miel millefleurs (78%), truffe scorzone (tuber aestivum) (20%), arôme naturel de truffe noire.

Provenance de la truffe : Toscane/Italie

Provenance du miel : Az. Agr. Steccaia Alta, Grosseto

Disponibile en pots de : 35g, 100g

- **Cipolla in agrodolce al Tartufo scorzone (Codice S-05)**

*(Oignons aigres-doux à la truffe d'été)*

Ingrédients : oignons aigres-doux (78%) (oignon rouge, sucre, vinaigre de vin blanc contient des sulfites, huile d'olive extra vierge, sel, poivre), truffe scorzone (20%) (tuber aestivum), arôme naturel de truffe noire.

Provenance de la truffe : Toscane/Italie

Disponibile en pots de:100g

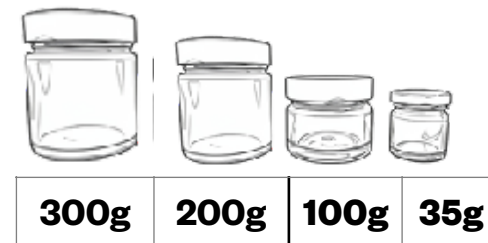
- **Salsa di pomodoro con tartufo scorzone (Codice S-06)**

*(Sauce tomate à la truffe d'été)*

Ingrédients : sauce tomate prête à l'emploi (78%) (tomates de la sauce (96%), oignon, basilic frais, sel), truffe scorzone (20%) (tuber aestivum), arôme naturel de truffe noire.

Provenance de la truffe : Toscane/Italie

Disponibile en pots de : 300g



# Linea Tartufo Scorzone

- **Hummus di ceci con tartufo scorzone (Codice S-07)**

*(Hummus de pois chiches à la truffe d'été)*

Ingrédients : pois chiches (72%), truffe scorzone (tuber aestivum) (20%), huile d'olive extra vierge 6%, jus de citron, sel, sésame, arôme naturel de la truffe noire.

Provenance de la truffe : Toscane/Italie

Disponible en pots de : 100g

- **Salsa di funghi porcini al Tartufo scorzone (Codice S-08)**

*(Sauce aux cèpes à la truffe d'été)*

Ingrédients : champignons (Boletus eduli et relatif) (75%), huile d'olive extra vierge, sel, poivre), truffe scorzone (20%) (tuber aestivum), jus de citron, arôme naturel de la truffe noire.

Provenance de la truffe : Toscane/Italie

Disponible en pots de:100g

- **Salsa di asparagi con tartufo scorzone (Codice S-09)**

*(Sauce d'asperge à la truffe d'été)*

Ingrédients : asperges (50%), huile d'olive extra vierge (25%), truffe scorzone (20%) (tuber aestivum), poireaux, jus de citron, sel, poivre, arôme naturel de truffe.

Provenance de la truffe : Toscane/Italie

Disponible en pots de : 35g, 100g



## Linea olio al Tartufo

### • **Condimento al tartufo bianco (Codice CB - 01)**

*(Condiment d'huile d'olive à la truffe blanche)*

Un parfum intense et persistant, avec des notes élégantes d'ail doux, de noisette et de sous-bois. Le goût rond et enveloppant; l'arôme de la truffe blanche exalte l'huile sans la couvrir, fine et harmonieuse.

Parfait cru, sur des œufs, carpaccio, risotto, tartare, fromages frais, légumes grillés et pizzas gourmandes. Quelques gouttes suffisent.

Ingrédients : huile d'olive extra vierge, arôme naturel de truffe blanche

Disponible en bouteille de : 100 ml, 250 ml,



### • **Condimento al tartufo nero (Codice CN - 01)**

*(Condiment d'huile d'olive à la truffe noire)*

Un parfum élégant et enveloppant, avec des notes de noisette, cacao et sous-bois. Le goût prononcé mais équilibré; l'arôme de la truffe noire met en valeur l'huile avec une fin savoureuse et persistante.

Utilisation : parfait cru, sur des pâtes, risottos, œufs, viandes rouges, pommes de terre, champignons, pizzas et fromages affinés. Quelques gouttes suffisent.

Ingrédients : huile d'olive extra vierge, arôme naturel de truffe noire.

Disponible en bouteille de : 100 ml, 250 ml,



|                   |                   |                   |
|-------------------|-------------------|-------------------|
| <b>250<br/>ml</b> | <b>250<br/>ml</b> | <b>100<br/>ml</b> |
|-------------------|-------------------|-------------------|



GELATINA  
DI PERA E TARTUFO TIEPO  
SCORZONE



GELATINA  
DI PERA E TARTUFO  
BIANCO

# Linea Gelatine di Pera al Tartufo

## l'élégance en deux déclinaisons d'excellence

Deux créations gastronomiques, une unique expérience sensorielle extraordinaire. Nos gelées de poire à la truffe sont le résultat d'une rencontre rare entre nature, art et goût.



## La rencontre de la poire, de la truffe blanche et de l'or

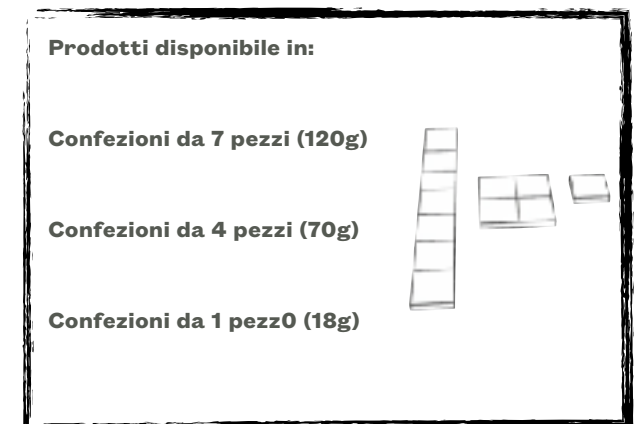
- **Gelatina di pera con tartufo bianco toscano (codice G01)**

*(Pâtes de fruit poire et truffe blanche avec feuille d'or)*

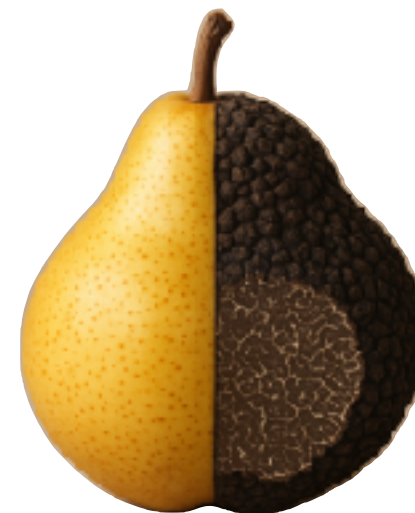
Ingrédients : Poire (35%), sucre, glucose, truffe blanche (Tuber magnatum pico), acide citrique, pectine, feuilles d'or.

Truffe blanche (Tuber magnatum pico), origine toscane.

Une création précieuse, dédiée aux palais les plus exigeants. La célèbre truffe blanche, la plus rare et précieuse au monde, donne un parfum intense et incomparable. L'ajout de feuilles d'or comestibles souligne l'exclusivité de ce produit, en faisant un véritable joyau gastronomique.



# Linea Gelatine di Pera al Tartufo



## La rencontre de la poire et de la truffe noire

- **Gelatina di pera con tartufo scorzone toscano(codice G02)**

*(Pâtes de fruit poire et truffe noire d'été)*

Ingrédients : poire (35%), sucre, glucose, truffe scorzone (tuber aestivum), acide citrique, pectine.

Truffe scorzone (Tuber aestivum), origine toscane.

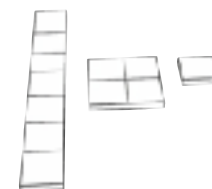
Une douceur raffinée qui rencontre la terre. La truffe scorzone, sélectionnée pour son arôme affirmé mais équilibré, se fond avec la délicatesse de la poire dans une texture douce et enveloppante. Un équilibre parfait pour accompagner vins, champagnes, fromages affinés ou à déguster seule, comme geste de pur plaisir.

### Prodotti disponibile in:

Confezioni da 7 pezzi (120g)

Confezioni da 4 pezzi (70g)

Confezioni da 1 pezz0 (18g)





# Linea Funghi Morchelle

Champignons sauvages de forme conique, surface alvéolée et couleur foncée intense. Ils ont un goût prononcé, légèrement amer, avec des notes aromatiques rappelant la forêt. Idéal pour accompagner viandes, fromages ou préparations gastronomiques.



## Morilles

- **Funghi in salamoia Morchelle (codice M 01)**

*(Champignons en saumure - Morilles)*

Ingrédients : saumure (eau, sel) (66%), morille entière (34%) (morille spp).

Provenance du champignon : Toscane/Italie.

Disponible en : 200g

Poids 200g - Poids 80g

- **Funghi secchi Morchelle (codice M 02)**

*(Champignons secs - Morilles)*

Ingrédients : morille entière séchée (100%) (morille spp).

Provenance du champignon : Toscane/Italie.

Disponible en : 25g



**200g**



**25g**



# Linea Tartufi Freschi

## Trésors de notre terre

### Provenance de la truffe : Toscane/Italie

- **Truffe blanche (Tuber magnatum Pico)**  
saison d'octobre à janvier
- **Truffe noire d'Hiver (Tuber melanosporum vitt)**  
saison de novembre à mars
- **Truffe bianchetto (Tuber borchie vitt)**  
saison de janvier à avril
- **Truffe noire scorzone (Tuber aestivum vitt)**  
saison de juin à août

Produits expédiés avec notre transporteur de confiance.

- Boîte thermique,
- Accumulateur de froid
- Expédition 24/36 heures



## Azienda agricola A&G Tartufi.

Via Luca Signorelli 46,  
58100 Grosseto.  
Piva: 01701550533  
CU M5UXCR1

Cellulare : +39 391 426 0843  
Mail: a.g.tartufi@gmail.com  
Pec: guyonraphael@pec.it

[www.iltartufo-bianco.com](http://www.iltartufo-bianco.com)  
Instagram: tartufitoscanaag  
Linkedin: a-g-tartufi



**[WWW.ILTARTUFO-BIANCO.COM](http://WWW.ILTARTUFO-BIANCO.COM)**