



SPECIALITÀ AL TARTUFO

TRUFFLE SPECIALITIES

Dall'unione di eccellenza e tradizione nascono le nostre ricette rivisitate in versione speciale arricchite dalla presenza del tartufo nero. Una selezione di salumi dal gusto unico e l'aroma inconfondibile.

Our recipes revisited in a special version and enriched by the presence of black truffles are born from the union of excellence and tradition. A selection of products with a unique taste and an unmistakable aroma.

SPECIALITÀ AL TARTUFO

PROSCIUTTO ARROSTO GRIGLIATO CON TARTUFO

Solo cosce accuratamente scelte che dopo essere state condite da mani esperte con gli aromi e le spezie tradizionali, sono impreziosite dall'aggiunta del tartufo nero al loro interno e quindi cotti lentamente in forno. L'aroma inconfondibile del tubero caratterizza il profumo e il gusto di questo prosciutto arrosto. All'assaggio si rivela gradevolmente avvolgente unito ai piacevoli sentori della carne arrostita.

ROASTED HAM WITH TRUFFLE GRIGLIATO

Only the finest selected pork legs that, after being seasoned by expert hands with traditional aromas and spices, are enriched by the addition of black truffles and then slowly cooked in steam-oven. The distinctive taste and aroma of the truffle paired with that of roasted meat characterize harmoniously this roasted ham.

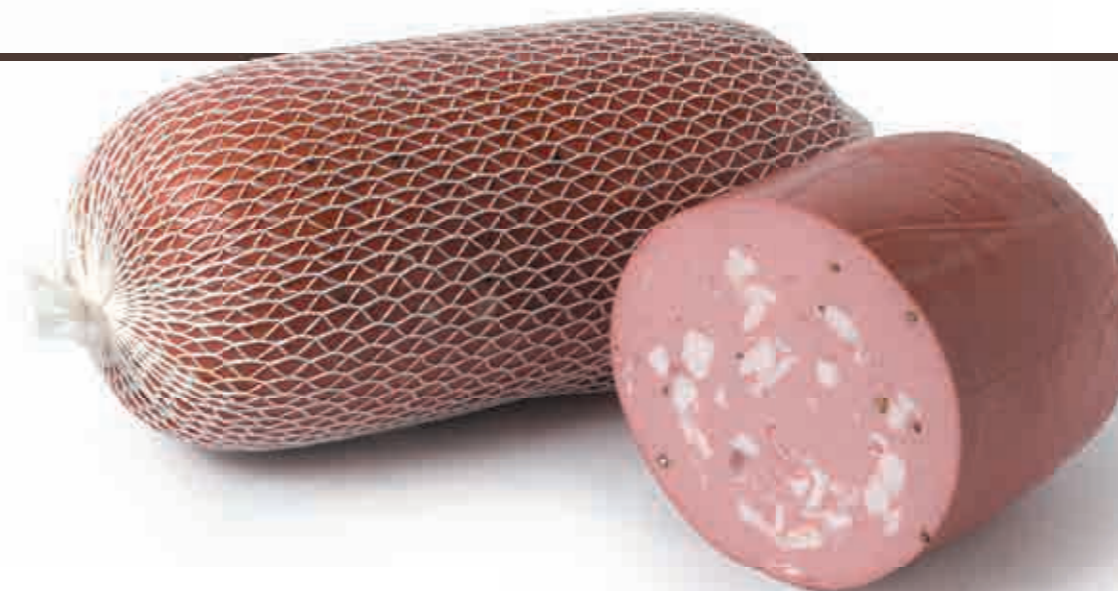


“ARROSTINO” CON TARTUFO

Una ricetta equilibrata esaltata dal tocco particolare del tartufo nero. Una lenta cottura al forno esalta il gusto delicato ma distinto di questo Arrostino.

ROASTED PORK LOIN WITH TRUFFLE

The expert processing and spicing of the meat is exalted by the touch of black truffle. The gentle slow cooking enhances the delicate but distinguished taste of this Arrostino.



MORTADELLA AL TARTUFO

Un aroma ricco e intenso caratterizza questa Mortadella esaltata dalla presenza del tartufo nero aggiunto all'impasto che ne impreziosisce delicatamente il gusto dolce e rotondo.

MORTADELLA WITH TRUFFLE

An intense and rich aroma exalted by the black truffle precedes a delicate taste as well distinguished by the unmistakable scent of truffle.



PROSCIUTTO STAGIONATO CON TARTUFO “PELATELLO”

Questi prosciutti sono prodotti utilizzando cosce con osso selezionate. Durante la salagione è impiegata una miscela di sale, aglio e pepe nero che esaltano il profumo toscano più fine e genuino al termine della maturazione. Non vengono aggiunti nitrati o nitriti. Terminata la stagionatura, i prosciutti vengono accuratamente disossati e cosparsi con aroma e tartufo nero estivo in polvere; sono quindi confezionati sottovuoto e posti a riposare per circa un mese affinché gli aromi del tartufo siano assorbiti. Carni di origine Italia o UE.

CURED HAM “PELATELLO” WITH TRUFFLE

These hams are produced using selected bone-in pork legs. During the salting, a mixture of salt, garlic and black pepper is used so to enhance the finest and most genuine Tuscan scent at the end of maturation. No nitrates or nitrites are added. Once dry curing is ended, hams are carefully deboned and sprinkled over with flavours and powdered black summer truffle; they are then vacuum packed and left to rest for about a month so that the aromas of the truffle are absorbed. Meat of Italian or EU origin.



SALAME AL TARTUFO

Il gusto e l'aroma inconfondibile del Tartufo si fondono con quello tradizionale del Salame, regalandovi un elegante sapore delicato. È caratterizzato dall'impasto a macinatura fine. Il tartufo in pezzettini è ben visibile nella fetta del salame. Prodotto con carni italiane.

SALAME CON CINGHIALE AL TARTUFO

L'equilibrata armonia tra le carni di cinghiale e di suino, unite ai profumi tradizionali dell'aglio e del pepe e dalla presenza dell'inconfondibile tartufo, danno come risultato un salame dal gusto deliziosamente deciso e particolare. La macinatura è medio-fine.

TRUFFLE SALAMI

The unmistakable taste and aroma of the truffle blend with the traditional one of the salami, the result is that hint of undergrowth that gives the finely minced dough, the elegance and delicacy that distinguishes it. Truffle in small pieces is clearly visible in salami slices. Produced with Italian meat.

WILDBOAR TRUFFLE SALAMI

A harmonious blend of wild-boar and pork meats combined with the traditional aromas of garlic and pepper and the unmistakable taste and scent of the truffle. The result is a salami with a delicious, strong and distinctive taste. The grind is medium-fine.



SOPRASSATA CON AROMA AL TARTUFO

L'origine della "Soprassata" o Coppa di Testa è legata alla tradizionale lavorazione del maiale che avveniva in passato nelle campagne toscane ed è il risultato geniale dell'utilizzo di quelle parti che altrimenti sarebbero state buttate.

Come allora, le carni utilizzate provengono da varie parti della testa del suino, che dopo lenta ebollizione sono triturate grossolanamente e profumate con molte spezie e altri ingredienti distintivi come il limone o l'arancia. La fetta è un insieme variegato di colori dove le parti rosse, più carnose si mescolano a quelle bianche delle parti grasse. Il profumo è straordinariamente ricco ed il gusto caratteristico e coinvolgente delle carni e delle spezie è ingentilito dall'aroma gradevolmente pungente degli agrumi.

HEAD PORK SALAMI CON AROMA TARTUFO

The origin of the "Soprassata" or Coppa di Testa goes back to the traditional processing of pork meat that took place in the past in the Tuscan countryside and is the ingenious result of the using of those parts that would otherwise have been thrown away.

As then, the meats used come from various parts of the pork's head, which after slow boiling are coarsely chopped and scented with many spices and other distinctive ingredients such as lemon or orange. The slice is a surprising set of colours. The scent is extraordinarily rich and the characteristic and engaging taste of the meats and spices is softened by the pleasantly pungent aroma of citrus fruits.

Denominazione prodotto Product name	Codice Code	Pezzi unità Unit parts	Peso unità Unit weight	Peso Weight		SV	Conservazione Storage	Shelf life	PF	PV	Origine carni Meat origin	Log.1	Log.2
				PF	PV								
TARTUFO - COTTI ARROSTO													
Prosciutto grigliato con tartufo <i>roasted ham "grigliato" with truffle</i>	13880	1	8,00	✓	✓	7	0°+4°C	120gg	✓	✓	UE	2	
Prosciutto grigliato con tartufo <i>roasted ham "grigliato" with truffle</i>	13885	½	4,00	✓	✓	7	0°+4°C	90gg	✓	✓	UE	4	2
Mortadella al tartufo a metà ø20cm <i>mortadella with truffle</i>	13485	½	4,50	✓	✓	7	0°+4°C	90gg	✓	✓	UE	1	2
Soppressata violino all'aroma di tartufo <i>sopressata with truffle aroma</i>	13250	1	5,00	✓	✓	7	0°+4°C	60gg	✓	✓	IT	2	
"Arrostino" lombo arrosto al tartufo <i>"arrostino" roasted pork loin with truffle</i>	14100	1	2,50	✓	✓	7	0°+4°C	120gg	✓	✓	UE	2	
TARTUFO - CRUDI													
Prosciutto stagionato it s/o c/tartufo pelatello <i>boned dry cured ham it pelatello w/truffle</i>	11509	1	6,00	✓	✓	7	0°+7°C	180gg	✓	✓	IT	1	
Prosciutto stagionato it s/o c/tartufo pelatello <i>half boned dry cured ham it pelatello w/truffle</i>	11512	½	3,00	✓	✓	7	0°+7°C	180gg	✓	✓	IT	2	
TARTUFO - SALAMI E SALAMINI													
Salame con tartufo <i>truffle salami</i>	10093	1	1,50	✓	-	-	Ø	120gg	✓	✓	IT	2	
Salame con tartufo <i>truffle salami</i>	10094	1	1,50	✓	✓	7	0°+7°C	120gg	✓	✓	IT	2	
Salame con cinghiale al tartufo <i>wild-boar salami with truffle</i>	11136	1	1,50	✓	-	-	Ø	120gg	✓	✓	UE/non UE	2	
Salame con cinghiale al tartufo <i>wild-boar salami with truffle</i>	11137	1	1,50	✓	✓	7	0°+7°C	120gg	✓	✓	UE/non UE	2	
Salame con tartufo <i>truffle salami</i>	10097	1	0,50	✓	-	-	Ø	120gg	✓	✓	IT	12	20

Denominazione prodotto Product name	Codice Code	Pezzi unità Unit parts	Peso unità Unit weight	Peso Weight		SV	Conservazione Storage	Shelf life	PF	PV	Origine carni Meat origin	Log.1	Log.2
				PF	PV								
Salame con tartufo <i>truffle salami</i>	10096	1	0,50	✓	✓	7	0°+7°C	120gg	✓	✓	IT	12	20
Salame con tartufo <i>half truffle salami</i>	10099	½	0,25	✓	✓	7	0°+7°C	120gg	✓	✓	IT	10	24
Salame con tartufo g150x4 <i>truffle salami 150gx4pcs</i>	10472	4	0,60	✓	✓	7	0°+7°C	90gg	✓	✓	IT	4	10
Salame con tartufo g150x2 <i>truffle salami 150g x 2pcs</i>	10477	2	0,30	✓	✓	7	0°+7°C	90gg	✓	✓	IT	10	20
Salame con tartufo g150x1 <i>truffle salami 150gx1pc</i>	10483	1	0,15	✓	✓	7	0°+7°C	90gg	✓	✓	IT	10	20
TARTUFO - SALSICCE													
Salsiccia toscana tartufo <i>tuscan sausage with truffle</i>	12909	1	0,30	✓	✓	7	0°+4°C	60gg	✓	✓	UE	24	
Salsiccia toscana tartufo <i>tuscan sausage with truffle</i>	12942	1	1,00	✓	✓	7	0°+4°C	60gg	✓	✓	UE	5	6
Salsiccia toscana tartufo <i>tuscan sausage with truffle</i>	12943	1	0,30	✓	✓	7	0°+4°C	60gg	✓	✓	UE	24	



Codice riciclo materiale plastico
Plastic recycle code



Conservare in luogo fresco e asciutto
Keep in a cool, dry place



Conservare alla temperatura indicata
Keep at the specified temperature



Senza glutine
Glutenfree



Senza conservanti
No preservatives added



Senza latte e derivati
Milk and its derivatives free



PF: peso fisso - PV: peso variabile
PF: fix weight - PV: variable weight



SV: Confezione sottovuoto
VP: Vacuum package



LOG: Logistica: pz per cartone
logistic: pcs per box