



# SPECIALITA' AL TARTUFO



## BASIN TARTUFO al latte caprino



Perfetta confezione da 130 g a peso fisso per chi vuole assaporare il caprino fresco in 2 porzioni da 65g in un abbinamento perfetto: il tartufo nero estivo. Formaggio fresco 100% capra con sapori intensi e piacevoli al palato con un aroma di sottobosco. E' formaggio prodotto da aziende agricole del territorio piemontese e ligure. Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità.



**Conservazione:** 0° e +4 ° C **Shelf-life:** 35 gg alla spedizione **Elaborazione:** tartufo nero in superficie **Unità di vendita:** confezione 130 g peso fisso (2 pz da 65 g)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA SPALMABILE	BIANCO TARTUFO NERO FETTE	INTENSO	TARTUFO E SOTTOBOSCO	6

**Unità di vendita:** 1 confezione 130 g peso fisso (2pz da 65g) **Codice:** F044TARTUFO **Collo:** 8 pz - 1,040 kg **Pallettizzazione:** 8 colli per piano, 64 colli per pallet



## CAMEMBERT TARTUFATO latte vaccino



Formaggio vaccino a crosta fiorita cremoso, farcito con tartufo nero. Il CAMEMBERT TARTUFATO di latte vaccino è prodotto nelle Langhe con latte 100% Piemonte. E' un formaggio dolce e cremoso, il tartufo rende il gusto intenso e armonico, ricco di profumi di sottobosco. L'essenza delle Langhe racchiuse in una armonia di sapori e profumi. Confezionato in una comoda vaschetta di cartoncino per conservare al meglio il formaggio.



**Conservazione:** 0° e +4 ° C **Shelf-life:** 35 gg alla spedizione **Elaborazione:** farcito con tartufo nero

**Unità di vendita:** 1 pz da 220 g peso variabile

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCINO	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	15 GG	MUFFETTATA	MORBIDA	BIANCO	INTENSO	TARTUFO E SOTTOBOSCO	6

**Unità di vendita:** 1 pz da 220 g peso variabile **Codice:** 050VACCATAR **Collo:** 6 pz **Pallettizzazione:** 8 colli per piano, 64 colli per pallet



# SPECIALITA' AL TARTUFO

## TARTUFATO LANGHETTO

### farcito con tartufo nero al latte caprino



IL TARTUFATO LANGHETTO DI CAPRA è un formaggio prodotto con latte di capra e viene farcito con tartufo nero, il risultato che si ottiene è un equilibrio di aromi intensi. E' un formaggio dolce e cremoso, il tartufo rende il gusto intenso e armonico, ricco di profumi di sottobosco. Confezionato in una comoda vaschetta di cartoncino per conservare al meglio il formaggio.



**Conservazione:** 0° e +4 ° C **Shelf-life:** 35 gg alla spedizione **Elaborazione:** farcito con tartufo nero

**Unità di vendita:** 1 pz da 200 g peso variabile

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	PRESAMICA	LATTERIA	15 GG	MUFFETTATA	MORBIDA	BIANCO CON FARCITURA DI TARTUFO NERO	INTENSO	TARTUFO E SOTTOBOSCO	6

**Unità di vendita:** 1 pz da 200 g peso variabile **Codice:** 082TARTUFO **Collo:** Collo: 6 pz - 1,200 kg peso **Pallettizzazione:** 8 colli per piano, 64 colli per pallet



## BOCCONCINO TARTUFO al latte vaccino



Perfetta confezione da 130 g a peso fisso per chi vuole assaporare il bocconcino fresco in 2 porzioni da 65g in un abbinamento perfetto: il tartufo nero estivo. Formaggio fresco con sapori intensi e piacevoli al palato con un aroma di sottobosco.



**Conservazione:** 0° e +4 ° C **Shelf-life:** 35 gg alla spedizione **Elaborazione:** tartufo nero in superficie **Unità di vendita:** confezione 130 g peso fisso (2 pz da 65 g)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCINO	PASTORIZZATO	LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA SPALMABILE	BIANCO TARTUFO NERO FETTE	INTENSO	TARTUFO E SOTTOBOSCO	6

**Unità di vendita:** 1 confezione 130 g peso fisso (2pz da 65g) **Codice:** F644TARTUFO **Collo:** 8 pz - 1,040 kg **Pallettizzazione:** 8 colli per piano, 64 colli per pallet



# SPECIALITA' AL TARTUFO



## ROBIOLETTA TARTUFO NERO al latte caprino



La confezione da 100g a peso fisso racchiude il caprino fresco in una porzione comoda e in un abbinamento perfetto come:

**il TARTUFO NERO ESTIVO**

Formaggio fresco 100% capra elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato con un aroma di sottobosco.

Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità.



**Conservazione:** 0° e +4 ° C **Shelf-life:** 35 gg alla spedizione **Elaborazione:** tartufo nero in superficie

**Unità di vendita:** 1 pz da 100 g peso fisso

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA SPALMABILE	BIANCO TARTUFO NERO FETTE	INTENSO	TARTUFO E SOTTOBOSCO	6

**Unità di vendita:** 1 pz da 100 g peso fisso **Codice:** F043TARTUFO **Collo:** Collo: 9 pz - 0,900 kg **Pallettizzazione:** 8 colli per piano, 64 colli per pallet



## TOMINO TARTUFO NERO al latte vaccino



La confezione da 100g a peso fisso racchiude il tomino fresco in una porzione comoda e in un abbinamento perfetto come:  
**il TARTUFO NERO ESTIVO**  
 Tomino fresco unito al tartufo crea sapori intensi e piacevoli al palato con un aroma di sottobosco.



**Conservazione:** 0° e +4 ° C **Shelf-life:** 35 gg alla spedizione **Elaborazione:** tartufo nero in superficie

**Unità di vendita:** 1 pz da 100 g peso fisso

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCINO	PASTORIZZATO	LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA SPALMABILE	BIANCO TARTUFO NERO FETTE	INTENSO	TARTUFO E SOTTOBOSCO	6

**Unità di vendita:** 1 pz da 100 g peso fisso **Codice:** F643TARTUFO **Collo:** Collo: 9 pz - 0,900 kg **Pallettizzazione:** 8 colli per piano, 64 colli per pallet



## STRACCO TARTUFATO al latte vaccino



E' un formaggio Stracco di latte intero vaccino con scaglie di tartufo nero in pasta. E' un formaggio unico, l'unione della tecnica casearia della crosta lavata, già ricca di sapore, unita all'aroma intenso del tartufo si uniscono originando un gusto e aroma preziosi.

**Conservazione:** 0° e +4 ° C **Shelf-life:** 35 gg alla spedizione **Elaborazione:** tartufo nero nella pasta

**Unità di vendita:** 1 pz da 2 kg peso variabile

**Disponibilità:** da fine ottobre a marzo

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCINO	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	30 gg	LAVATA	MOLLE	BIANCO PAGLIERINO SCREZIATO FARTUFO NERO	INTENSO	TARTUFO E SOTTOBOSCO	6

**Unità di vendita:** 1 pz da 2 kg peso variabile **Codice:** 100CLTAR2KG **Collo:** 1 pz **Pallettizzazione:** 8 colli per piano, 64 colli per pallet



# SPECIALITA' AL TARTUFO

## LANGHIE' AL TARTUFO

### farcito con tartufo nero al latte vaccino



LANGHIE' è una toma dolce, dal gusto moderno, che contiene tutti gli aromi del latte fresco farcita di tartufo nero pregiato. E' un formaggio originale che abbinato al latte esprime in pieno l'identità e la tradizione delle Langhe. Un vero capolavoro di profumi, gusto e consistenza morbida e scioglievole. Per gli amanti del tartufo assolutamente da provare!



**Conservazione:** 0° e +4 ° C **Shelf-life:** 35 gg alla spedizione **Elaborazione:** farcito con tartufo nero

**Unità di vendita:** 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 4 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	AZIENDA AGRICOLA	40 GIORNI	LISCIA	MOLLE ED ELASTICA	BIANCO CON FARCITURA DI TARTUFO NERO	INTENSO	TARTUFO E SOTTOBOSCO	3

**Unità di Vendita:** : 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 4 KG) **Codice:** 050LANGHIETAR **Collo:** 1 forma/collo **Pallettizzazione:** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet





## TOMA DI PECORA AL TARTUFO



Ricca di gusto per la lunga stagionatura. Il latte ovino con l'aggiunta di Tartufo Nero Estivo assume un sapore particolarmente deciso, equilibrato e intenso. Esternamente presenta l'aspetto caratteristico dato dal cesto in giunco nel quale viene realizzata. Per mantenere la pasta morbida e contenere il profumo del tartufo, la crosta viene con olio extra vergine d'oliva. Ottima per sfiziosi stuzzichini.



**Conservazione:** 0° e +4 ° C **Shelf-life:** 60 gg alla spedizione **Elaborazione:** tartufo nero nella pasta

**Disponibilità:** da fine ottobre a marzo

**Unità di vendita:** 1 pz da 5 kg peso variabile

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
OVINO	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	90 GIORNI	LISCIA	COMPATTA	PAGLIERINO SCREZIATO TARTUFO	INTENSO	OVINO E TARTUFO NERO	6

**Unità di vendita:** 1 pz da 5 kg p.v. **Collo:** 1 pz **Codice:** 087TOMAPECTAR **Pallettizzazione:** 8 colli per piano, 64 colli per pallet



## BLU FARCITO AL TARTUFO al latte vaccino



Una erborinatura dal gusto intenso in una perfetta armonia con gli aromi del tartufo.



**Su prenotazione di 7 giorni**

**Conservazione:** 0° e +4 ° C **Shelf-life:** 45 gg alla spedizione **Elaborazione:** farcito con tartufo nero

**Unità di vendita:** 1 pz 2,5 kg peso variabile

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	ERBORINATO	LATTERIA	60 GIORNI	LISCIA	COMPATTA E SCIOGLIEVOLE	VENATURE VERDI E AZZURRE CON FARCITURA DI TARTUFO NERO	INTENSO ABBINATO AL TARTUFO	TARTUFO E SOTTOBOSCO	6

**Unità di Vendita:** 1 pz 2,5 kg peso variabile **Codice:** 201TARTUFO **Collo:** 1 pz - 2,5 pv **Pallettizzazione:** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



# SPECIALITA' AL TARTUFO

## BLU AL TARTUFO al latte vaccino



Una nuova specialità che nasce dall'unione del cremoso Blu con l'inserimento all'interno di tartufo nero, un connubio sorprendente di profumo e gusto.

**Su prenotazione di 7 giorni**

**Conservazione:** 0° e +4 ° C **Shelf-life:** 45 gg alla spedizione **Elaborazione:** farcito con tartufo nero

**Unità di vendita:** 1 pz 2,5 kg peso variabile

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	ERBORINATO	ARTIGIANALE	60 GIORNI	LISCIA E UNTUOSA	ERBORINATA E CREMOSA	VENATURE VERDI E AZZURRE CON FARCITURA DI TARTUFO NERO	INTENSO ABBINATO AL TARTUFO	TARTUFO E SOTTOBOSCO	6

**Unità di Vendita:** 1 pz 2,5 kg peso variabile **Codice:** 500TARTUFO **Colla:** 1 pz - 2,5 pv **Pallettizzazione:** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet