



Tartufi al Massimo

Alba Truffles - Italy



L'Azienda

“Tartufi al Massimo” viene costituita nel 2005, un’azienda che rimane di chiara impronta familiare, dove l’esperienza convive con un’alta professionalità e soprattutto con un accuratissimo servizio, annoverando tra i suoi clienti grandi ristoranti stellati, prestigiose gastronomie e negozi di prodotti alimentari che, in vari paesi del mondo, rispecchiano la qualità del Made in Italy. Passione, dedizione ed esperienza hanno voluto la realizzazione di una linea di prodotti al tartufo che si avvale di un attento esame di quanto già esistente sul mercato e, non ultimo, delle nuove tendenze del gusto di una clientela sempre più esigente. Olio al tartufo, salse tartufate, carpacci, creme, paste e quant’altro vengono prodotti con un’artigianalità d’eccellenza che consente di apprezzare in ogni mese dell’anno l’essenza di questa icona del gusto, oggetto di emozione e intenso godimento per il buongustaio. Tartufi al Massimo, non solo vendita, ma anche tanta cultura e informazione attraverso eventi e degustazioni. Veri e propri viaggi virtuali attraverso il tempo, i paesaggi, i costumi e le più profonde tradizioni delle “Genti di Langa”, e di una terra oggi dichiarata Patrimonio dell’Unesco. Racconti di una storia antica, curiosità, aneddoti e leggende per conoscere e ricordare facilmente la nostra ricchezza gastronomica e non solo.

The company

“Tartufi al Massimo” was created in 2005, it is a family business where experience coexists with a high professionalism and, above all, with an accurate service, counting among its customers major starred restaurants, prestigious delicatessen and food stores that, in various countries of the world, reflect the Made in Italy quality. Passion, dedication and experience have led to the creation of a line of truffle products which takes into consideration all products already existing on the market and above all the new trends in taste of more and more demanding clients. Truffle oil, truffle sauce, carpaccio, creams, pasta and more products are first-rate craftmade so that, every month of the year, you can appreciate the essence of this icon of taste, an intense exciting food for the gourmet. Tartufi al Massimo is not only sale, but also a lot of culture and information together with events and tasting. They offer real virtual journeys through time, landscapes, customs and the deepest traditions of “People from the Langhe”- a Unesco heritage land - tales of an ancient history, curio, anecdotes and legends to learn and easily remember our gastronomic wealth and beyond.

L'entreprise

«Tartufi al Massimo» a été créé en 2005. Il s’agit d’une entreprise familiale où l’expérience coexiste avec un haut niveau de professionnalisme et surtout avec un service soigné, comptant parmi ses clients de grands restaurants étoilés, des épiceries prestigieuses et des magasins d’alimentation qui, dans des divers pays du monde, réfléchissent la qualité du Made in Italy. La passion, le dévouement et l’expérience ont permis la création d’une ligne de produits aux truffes, tout en tenant compte ce qui existe déjà sur le marché, sans oublier les nouvelles tendances dans le goût des clients de plus en plus exigeants. L’huile de truffe, la sauce à la truffe, le carpaccio, les crèmes, les pâtes et d’autres produits sont préparés selon une excellente méthode artisanale qui vous permet d’apprécier, pendant toute l’année, l’essence de cette icône de goût, qui fait l’objet d’une intense émotion et plaisir pour les gourmets. «Tartufi al Massimo» ne signifie pas seulement vente, mais aussi beaucoup de culture et d’information à l’occasion des événements différents et des dégustations. Cette entreprise propose un voyage virtuel à travers le temps, les paysages, les mœurs et les traditions les plus profondes des «Gens des Langhe», et d’une terre aujourd’hui Patrimoine de l’Unesco, des contes de l’histoire ancienne, des curiosités, des anecdotes et des légendes pour connaître et garder facilement notre richesse gastronomique et plus.

Unternehmen

Der Familienbetrieb „Tartufi al Massimo“ wurde 2005 gegründet und kombiniert langjährige Erfahrung mit hochgradiger Professionalität und besonders sorgfältigem Service. Zu den Kunden zählen große Sterne-Restaurants, die gehobene Gastronomie und Lebensmittelgeschäfte, die die Exzellenz des Made in Italy auf der ganzen Welt repräsentieren. Mit Leidenschaft, Engagement und unter Einsatz unserer Erfahrung entstand eine Linie von Produkten auf Trüffelbasis, die nach einer sorgfältigen Marktanalyse und unter Berücksichtigung der neuesten Geschmackspräferenzen einer immer anspruchsvolleren Kundschaft eingeführt wurde. Getrüffeltes Öl, Trüffelcremes, Carpacci, Pasten und vieles mehr werden in feinsten Handarbeit hergestellt. So können Feinschmecker diese geschmacksstarke Delikatesse zu ihrer immensen Freude in jedem Monat des Jahres genießen. Tartufi al Massimo beschränkt sich nicht auf den Verkauf seiner Produkte, sondern bringt auch eine ganze Kultur mit ein, liefert Informationen zu den Produkten und organisiert Verkostungen und Veranstaltungen. Wir bieten eine virtuelle Reise durch die Zeit, die Landschaften, die Gebräuche und die bestgeschützten Traditionen der Bewohner der „Langa“ - einer Region, die inzwischen Unesco-Weltkulturerbe ist. Damit verbunden sind Erzählungen einer uralten Geschichte, Kuriositäten, Anekdoten und Legenden, um unseren gastronomischen Reichtum kennenzulernen oder wieder ins Gedächtnis zu rufen.

I nostri prodotti freschi
Our fresh products
Nos produits frais
Unsere frischen Produkte



Tartufo Bianco d'Alba
Tuber Magnatum Pico



Tartufo Nero Estivo
Tuber Aestivum Vitt



Tartufo Nero Moscato
Tuber Nero Brumale



Tartufo Nero Uncinato
Tuber Uncinatum Chatin



Tartufi bianchi in crema

Preparata con pregiati tartufi bianchi (*Tuber magnatum Pico*) e tartufi bianchetti (*Tuber Borchii Vitt.*), senza aggiunta di aromi artificiali. Questa crema molto raffinata, esalta tutte le caratteristiche e le proprietà del tartufo, con un risultato delicato e di classe. Ideale per preparare primi piatti, in particolare tagliatelle o per un tocco finale al risotto.

White Creamy Truffle

Made with precious white truffles (*Tuber magnatum Pico*) and white truffles (*Tuber Borchii Vitt.*), without the addition of artificial flavors. This cream very refined, highlights all the characteristics and properties of truffles, with a delicate and stylish result. Ideal for preparing pasta, in particular noodles or for a final touch to the risotto.

Crème de Truffles Blanches

Préparée avec des truffes blanches très prisées (*Tuber Magnatum Pico*) et des truffes blanches de mars (*Tuber Borchii Vitt.*), sans ajout d'arômes artificiels. Cette crème très raffinée, exalte toutes les caractéristiques et les propriétés de la truffe, avec un résultat délicat et élégant. Idéal pour la préparation de pâtes, en particulier les tagliatelles ou pour une touche finale au risotto.

Weisse Trüffel in Sahne

Aus edlen weissen Trüffeln vorbereitet (*Tuber magnatum Pico*) und Märztrüffeln (*Tuber Borchii Vitt.*), ohne Zugabe von künstlichen Aromen. Diese Crème ist sehr edel, erhebt alle Eigenschaften und Charakterzüge des Trüffels, mit einem zarten und erstklassigen Resultat. Ideal um erste Gänge vorzubereiten, speziell Tagliatelle oder für einen letzten Touch beim Risotto.



CTB050
Tartufi bianchi in crema
(*Tuber Magnatum Pico*)
50 g

Salsa con tartufi bianchi

Una prestigiosa e delicata salsa al tartufo bianco. Un tocco di raffinatezza per risotti e paste. Questa salsa è un condimento già pronto e ideale per tutti i primi piatti ma anche per la preparazione di un filetto al tartufo. Si consiglia sempre di farla scaldare affinché possa rilasciare tutta la sua fragranza

White truffle Sauce

A prestigious sauce with a refined white truffle taste. An exquisite touch for risotto and pasta. This ready condiment is excellent for any first course and for a delicious truffle fillet steak. It is always recommended to warm the sauce so that it can express all its fragrance.

Sauce avec truffe blanche

Une sauce de prestige à la truffe blanche. Une touche sophistiqué pour le risotto et les pâtes. Cette sauce est un prête condiment idéal pour toutes les premiers cours, et aussi pour la préparation d'un filet à la truffe. Il est toujours conseillé de le chauffer afin qu'il puisse libérer tout son parfum.

Weissen Trüffelsauce

Eine prestige und delikate sauce mit weissem Trüffel. Ein wenig ist schon genug für die raffinierung von Risotto oder Pasta Gerichten. Diese sauce past auch sehr gut zu einer zubereitung von einem Rinder Steak. Immer warm servieren, so das sich auch das Aroma am besten entfaltet.



STB090

Salsa con tartufo bianco
(*Tuber Magnatum Pico*)
90 g

STB180

Salsa con tartufo bianco
(*Tuber Magnatum Pico*)
180 g

Crema con funghi porcini e tartufo bianco

E' una salsa pregiata che fa incontrare il dolce porcino autunnale con il nobile tartufo bianco e l'aromatico tartufo bianchetto. Usatela per condire originali bruschette o eccellenti paste, in particolare tagliatelle o risotti. La presenza del tartufo bianco impreziosisce ed intensifica la fragranza unica nel suo genere.

Cream with porcini mushrooms and white truffle

It's a valuable sauce that brings together the sweet autumnal porcini with the noble white truffles and aromatic white truffle. Use it to flavor original garlic breads or excellent pasta, in particular tagliatelles or rice. The presence of white truffle enriches and intensifies the unique fragrance of its kind.

Crème aux Cèpes et à la Truffe Blanche

C'est une sauce prisée qui réunit la douceur des cèpes de l'automne avec la noble truffe blanche et l'aromatique truffe blanche de mars. Utilisez-la pour assaisonner des bruschetta originales ou d'excellentes pâtes, en particulier les tagliatelles ou les risottos. La présence de la truffe blanche enrichit et intensifie le parfum, unique en son genre.

Crème mit Steinpilzen und weissem Trüffel

Es ist eine erlesene Sauce welche den süßen herbstlichen Steinpilz mit dem noblen weissen Trüffel und dem aromatischen Märztrüffel. Nutzen Sie um originelle Bruschette oder hervorragende Pastagerichte zu würzen, speziell Tagliatelle und Reisgerichte. Das Vorhandensein von weissem Trüffel veredelt und verstärkt den einzigartigen Wohlgeruch in seiner Art.



CPTB080

Crema con funghi porcini e tartufo bianco
(*Tuber Magnatum Pico*)
80 g

CPTB180

Crema con funghi porcini e tartufo bianco
(*Tuber Magnatum Pico*)
180 g

Salsa di tartufi estivi

Questa salsa è una prelibatezza preparata con un'alta percentuale di tartufi estivi (*Tuber Aestivum Vitt. - Scorzone*), in olio extravergine di oliva di provenienza italiana. E' ideale per condire ogni primo piatto, per arricchire qualsiasi tipo di carne o pesce o anche semplicemente per rendere importante una frittata. Il condimento si sposa molto bene con burro, panna e besciamelle.

Truffled Sauce

Prepared with summer truffles and mushrooms in extravirgin oil of italian origin, it is a great seasoning for appetizer, pasta dishes, meat or fish, and so inviting when spreaded on toasted bread and croutons. It enhances the flavor of simple recipes like an omelette. This truffle sauce is great when matched with butter, cream and bechamel.

Sauce aux Truffes

Préparée avec des truffes d'été et des champignons dans de l'huile d'olive extra vierge de provenance italienne, elle est un excellent assaisonnement pour les plats de pâtes et de viande, et est également excellente à tartiner sur des toasts, bruschetta et crostini, elle peut de plus renforcer la saveur des plats à base de truffe noire. La Sauce aux Truffes combine la saveur délicate des champignons à celle aromatique et intense des truffes noires d'été, résultant en un produit au goût harmonieux.

Trüffelsauce

Vorbereitet mit Sommertrüffeln und Champignons in extra reinem Olivenöl italienischer Herkunft, ist es eine hervorragende Würze für Vorspeisen, erste Gänge, zweite Fleischgänge und ist auch ausgezeichnet auf getoastetem Brot, Bruschetta und Croûtons. Ausserdem kann es den Geschmack von Gerichten stärken, welche auf Basis von schwarzem Trüffel kreiert wurden. Die Trüffelsauce vereint den zarten Geschmack von Champignons mit dem aromatischen und starken der schwarzen Sommertrüffel, und ergibt ein Produkt mit harmonischem Geschmack.



STA080

Salsa di tartufi estivi
(*Tuber Aestivum Vitt.*)
80 g

STA180

Salsa di tartufi estivi
(*Tuber Aestivum Vitt.*)
180 g



Carpaccio di tartufi estivi

Il carpaccio è preparato con il 100% tartufo estivo, detto "Scorzone" poiché ha una scorza ruvida. Le fettine di tartufo estivo al naturale sono conservate in salamoia senza aromi artificiali aggiunti e senza conservanti. Dopo la raccolta, il tartufo viene pulito, bollito, tagliato in fettine con l'apposito affetta tartufo e infine conservato nella sua acqua di cottura. Il tartufo nero estivo si presta ad essere conservato poiché mantiene bene le sue caratteristiche organolettiche; il procedimento assicura la massima resa del tartufo.

Thinly sliced of summer truffles

The thinly sliced are prepared with 100% summer truffle, said "Scorzone" since it has a peel. The slices of summer truffle pickled in brine are no artificial flavors and no preservatives added. After harvesting, the truffle is cleaned, boiled, cut into slices with a special truffle slicing and finally preserved in its water used to cook. The black truffle is likely to be retained as well keeps its organoleptic characteristics; the method ensures the maximum potential of truffle.

Carpaccio de truffes d'été

Le carpaccio est préparé avec 100% de truffes d'été, dites "Scorzone" car elles possèdent une peau rugueuse. Les tranches de truffe d'été au naturel sont conservées dans de la saumure, sans arômes artificiels ni conservateurs ajoutés. Après la récolte, la truffe est nettoyée, bouillie, coupée en tranches avec un coupe-truffes approprié et enfin conservée dans son eau de cuisson. La truffe noire d'été se prête à la conservation puisqu'elle maintient parfaitement ses caractéristiques organoleptiques; le procédé garantit le maximum de saveur de la truffe.

Carpaccio aus Sommertrüffel

Der Carpaccio ist aus 100% Sommertrüffel, genannt „Scorzone“ aufgrund der rauen Rinde, vorbereitet. Die Scheiben des Sommertrüffels sind eingelegt ohne Zugabe von künstlichen Aromen und Konservierungsmittel. Nach der Ernte wird der Trüffel gewaschen, gekocht, in Scheiben geschnitten mit der passenden Trüffelschneidemaschine und dann in seinem Kochwasser konserviert. Der schwarze Sommertrüffel bietet sich an konserviert zu werden, da es seine organoleptischen Eigenschaften gut erhält; der Vorgang sichert die beste Ausbeute des Trüffels.



TAC050

Carpaccio di tartufi estivi
(*Tuber Aestivum Vitt.*)
50 g

Salsa tartufata

Preparata con tartufi estivi e champignon in olio extravergine di oliva di provenienza italiana, è un ottimo condimento per antipasti, primi piatti e secondi di carne, è anche ottima da spalmare su pane tostato, bruschette e crostini, può inoltre rafforzare il sapore di piatti a base di tartufo nero. La Salsa Tartufata unisce il delicato sapore degli champignon a quello aromatico e intenso dei tartufi neri estivi, dando luogo ad un prodotto dal sapore armonioso.

Truffled Sauce

Prepared with summer truffles and mushrooms in olive oil of Italian origin, it is a great seasoning for appetizers, pasta dishes and meat, it is also great for spreading on toasted bread, garlic bread and croutons, it can also enhance the flavor of dishes made of black truffle. The Truffled Sauce combines the delicate flavor of the mushrooms to the aromatic and intense black summer truffles, resulting in a product with a balanced flavor.

Sauce aux Truffles

Préparée avec des truffes d'été et des champignons dans de l'huile d'olive extra vierge de provenance italienne, elle est un excellent assaisonnement pour les plats de pâtes et de viande, et est également excellente à tartiner sur des toasts, bruschetta et crostini, elle peut de plus renforcer la saveur des plats à base de truffe noire. La Sauce aux Truffles combine la saveur délicate des champignons à celle aromatique et intense des truffes noires d'été, résultant en un produit au goût harmonieux.

Trüffelsauce

Vorbereitet mit Sommertrüffeln und Champignons in extra reinem Olivenöl italienischer Herkunft, ist es eine hervorragende Würze für Vorspeisen, erste Gänge, zweite Fleischgänge und ist auch ausgezeichnet auf getoastetem Brot, Bruschette und Croûtons. Ausserdem kann es den Geschmack von Gerichten stärken, welche auf Basis von schwarzem Trüffel kreiert wurden. Die Trüffelsauce vereint den zarten Geschmack von Champignons mit dem aromatischen und starken der schwarzen Sommertrüffel, und ergibt ein Produkt mit harmonischem Geschmack.



ST080 E

Salsa tartufata 80 g (al naturale)

ST180 E

Salsa tartufata 180 g (al naturale)

ST500 E

Salsa tartufata 500 g (al naturale)

ST080

Salsa tartufata 80 g

ST180

Salsa tartufata 180 g

ST500

Salsa tartufata 500 g

Tartufi estivi in fette disidratati

Sono un prodotto in grado di mantenere inalterato il gusto e il profumo del tartufo. Straordinario come fosse fresco, il tartufo disidratato mediante un processo di essiccazione rapida, mantiene intatte tutte le proprietà del tartufo fresco. I Tartufi estivi in fette disidratati possono essere usati per bruschette, per pizze, per condire ogni primo piatto, per arricchire qualsiasi tipo di carne e per le verdure.

Summer truffle of dehydrated slices

It is a product, able to maintain the taste and smell of the truffles. Extraordinary as it was fresh, the dehydrated truffle through a quick process of drying retains all the properties of fresh truffles. The summer truffles of dehydrated slices can be used for garlic breads, pizza, to flavor every main course, to enrich any type of meat and vegetables.

Truffes d'été en tranches déshydratées

C'est un produit en mesure de garder intacts le goût et le parfum de la truffe. Extraordinaire comme si elle était fraîche, la truffe déshydratée préserve toutes les propriétés de la truffe fraîche, grâce à un procédé de séchage rapide. Les truffes d'été en tranches déshydratées peuvent être utilisées pour les bruschetta, pizzas, pour assaisonner des plats principaux, pour enrichir tout type de viande et pour les légumes.

Sommertrüffel in getrockneten Scheiben

Es ist ein Produkt welches den Geschmack und den Geruch des Trüffels unverändert beibehalten kann. Unglaublich, als ob es frisch sei, behält der getrocknete Trüffel durch einen Prozess rascher Trocknung alle Eigenschaften des frischen Trüffels. Die Sommertrüffel in Scheiben getrocknet können für Bruschette, für Pizze, um jeden ersten Gang zu würzen oder um jedes Fleisch- oder Gemüsegericht zu bereichern benutzt werden.



DFTA03
Tartufi estivi in fette disidratati
(*Tuber Aestivum Vitt.*)
3 g

Tartufi bianchi in fette disidratati

Sono un prodotto in grado di mantenere inalterati il gusto e il profumo del tartufo, straordinario come fosse fresco. Il tartufo bianco viene disidratato mediante un processo di essiccazione rapida, mantiene pertanto intatto il sapore intenso e deciso del re dei tartufi. E' eccellente su pasta, pizza, carne, uova e formaggio. Proviene esclusivamente dal Piemonte.

White truffles in dehydrated slices

They are a product able to maintain unchanged the taste and scent of truffle, extraordinary as it was fresh. The white truffle is dehydrated by a process of a quick drying, therefore, it maintains intact the intense and decided taste of the king of truffles. It is excellent for pasta, pizza, meat, eggs and cheese. It comes exclusively from Piedmont.

Truffes blanches en tranches déshydratées

C'est un produit en mesure de garder intacts le goût et le parfum de la truffe, extraordinaire comme si elle était fraîche. La truffe blanche déshydratée à travers un procédé de séchage rapide conserve ainsi la saveur intense et décisive de la reine des truffes. Elle est excellente sur les pâtes, pizzas, viandes, œufs et fromages. Elle provient exclusivement du Piémont.

Weisse Trüffel in getrockneten Scheiben

Es ist ein Produkt welches den Geschmack und den Geruch des Trüffels unverändert beibehalten kann. Unglaublich, als ob es frisch sei, behält der getrocknete Trüffel durch einen Prozess rascher Trocknung den starken und intensiven Geschmack des Königs der Trüffel. Es ist hervorragend auf Pasta, Pizza, Fleisch, Eier und Käse. Herkunft nur aus dem Piemont.



DFTB03
Tartufi bianchi in fette disidratati
(*Tuber Magnatum Pico*)
3 g



Crema di Formaggio Pecorino e Tartufo Estivo

Il Pecorino, un formaggio già apprezzato sulle tavole imperiali dell'antica Roma. In questa crema, il delizioso formaggio entra in sintonia col tartufo nero estivo, come il direttore d'orchestra e il primo violino. Una sinfonia di sapori ed emozioni da spalmare sul pane caldo come crostino, mantecare risotti, condire paste o come ripieno.

Cream of Pecorino Cheese and Summer Truffle

Pecorino, a cheese already appreciated on the tables of the ancient imperial Rome. This cream, delicious cheese is in tune with the black truffle, as the conductor and first violinist. A symphony of flavors and emotions to spread on warm bread as toast, stir risotto, flavor pasta or as a filling.

Crème de fromage Pecorino et Truffes d'été

Le Pecorino est un fromage qui était déjà apprécié sur les tables impériales de la Rome antique. Dans cette crème, le délicieux fromage est en harmonie avec la truffe noire d'été, tel un chef d'orchestre et le premier violon. Une symphonie de saveurs et d'émotions à tartiner sur du pain chaud comme des crostini, à ajouter comme touche finale aux risottos, à assaisonner des pâtes ou à utiliser comme farce.

Crème mit Pecorino-Käse und Sommertrüffel

Der Pecorino, ein Käse welches schon im alten Rom auf den kaiserlichen Tischen gekostet wurde. In dieser Crème wird dieser Käse mit dem schwarzen Sommertrüffel in einer Sinfonie vereint, wie der Orchesterdirektor und die erste Geige. Eine Sinfonie des Geschmacks welche auf warmem Brot wie Croûtons zu streichen, mit Reisgerichten zu mischen, um Pasta zu würzen und als Füllung zu gebrauchen ist.



FTA180

Crema di Formaggio Pecorino e Tartufo Estivo
180g



Burro al tartufo bianco

Questa specialità a base di burro e tartufi bianchi è una vera e propria crema "pienaroma", con il pregiato tartufo bianco (*Tuber Magnatum Pico*) in scaglie e di grande versatilità. E' ottima come condimento per ogni tipo di pasta o di risotto, eccellente anche gustata su pane tostato e crostini o per profumare piatti a base di uova e di carne.

Butter with White Truffle

This speciality of butter with white truffle base is a real "all-aromas" cream, with the precious white truffle (*Tuber Magnatum Pico*) in flakes and of great versatility. It is excellent as a sauce for any kind of pasta or risotto, also savored on toasted bread and croutons, or to flavor eggs and meat dishes.

Beurre à la truffe Blanche

Cette spécialité à base de beurre et de truffes blanches est une véritable crème "100% saveur", avec de la truffe blanche en lamelles très appréciée (*Tuber Magnatum Pico*) et de grande polyvalence. Elle est excellente comme assaisonnement pour tout type de pâtes ou de risotto, et est également très bonne sur des toasts et des crostini, ou pour parfumer des plats à base d'œufs et de viande.

Butter mit weissem Trüffel

Diese Spezialität aus Butter und weissem Trüffel ist eine wahre Crème voller Geschmack, mit edlem weissem Trüffel (*Tuber Magnatum Pico*) in Scheiben und sehr vielseitig. Sie ist hervorragend als Würze für jede Art von Pasta oder Reis, ausgezeichnet auch auf getoastetem Brot und Croûtons oder um Eier- und Fleischgerichte zu würzen.



BTB075

Burro con tartufi bianchi
(*Tuber Magnatum Pico*)
75 g

Condimento aromatizzato al tartufo bianco

Sposa un eccellente olio extravergine d'oliva 100% italiano, privo di coloranti, conservanti e fonti di glutine, mantenendo la piena fragranza del pregiatissimo tartufo bianco. Un condimento raffinato, adatto ad una moltitudine di piatti: bruschette, crostini, primi piatti, frittate, uova, insalate, filetti e carpacci di carne e di pesce e tutto ciò che la fantasia e il palato vi suggeriscono.

Flavored Sauce with White Truffle

It settles an excellent extra virgin olive oil 100% Italian, no dyes, preservatives and gluten, while maintaining full fragrance of precious white truffle. A refined sauce, suitable for a multitude of dishes: garlic breads, croutons, pasta, omelets, eggs, salads, filets and meat and fish carpaccio and all that is suggested by imagination and palate.

Assaisonnement Aromatisé à la Truffe Blanche

Marié à une excellente huile d'olive extra vierge 100% italienne, sans colorants, conservateurs ou source de gluten, cet assaisonnement préserve pleinement le parfum de la truffe blanche, très appréciée. Un assaisonnement raffiné, adapté à une multitude de plats: bruschetta, crostini, plats principaux, omelettes, œufs, salades, filets et carpaccio de viande et de poisson et tout ce que l'imagination et le palais vous suggèrent.

Würze mit weissem Trüffel aromatisiert

Vereint ein ausgezeichnetes extra reines 100% italienisches Olivenöl, ohne Farbstoffe, Konservierungsmittel und Glutenquellen, und behält den ganzen Wohlgeruch des edlen weissen Trüffels. Ein edles Dressing, für eine Vielzahl an Gerichten gedacht: Bruschette, Croûtons, erste Gänge, Omeletten, Eier, Salate, Fleischfilets, Fleisch- und Fischcarpaccios und alles was die Fantasie und der Gaumen begehrt.



OTB055

Olio extra vergine aromatizzato
al tartufo bianco
55 ml

OTB250

Olio extra vergine aromatizzato
al tartufo bianco
250 ml

Riso Carnaroli con tartufi estivi

È la scelta ideale per chi vuole gustare un risotto squisito preparandolo con grande facilità. Il Riso Carnaroli con tartufi estivi è un primo piatto eccezionale ed ha già tutto quello che serve per realizzare un risotto al tartufo decisamente prelibato. Con un ricciolo di burro classico o al tartufo o un cucchiaino di panna da cucina, il vostro risotto sarà un primo piatto eccellente e cremoso con tutto il gusto e il profumo del vero tartufo estivo.

Carnaroli Rice with Summer Truffles

It is the ideal choice for those who want to enjoy a delicious risotto, preparing it with great ease. The Carnaroli rice with summer truffles is a unique first course and has all it takes to make a truffle risotto definitely delicious. With a knob of butter or classic truffle or a tablespoon of cream, your risotto is an excellent first course and creamy with all the taste and smell of the real summer truffle.

Riz Carnaroli aux truffes d'été

C'est le choix idéal pour ceux qui veulent savourer un délicieux risotto en le préparant avec une grande facilité. Le riz Carnaroli aux truffes d'été est un plat principal qui possède tout ce qu'il faut pour réaliser un risotto aux truffes résolument délicieux. Avec une noix de beurre classique ou à la truffe, ou avec une cuillère de crème, votre risotto sera un plat principal excellent et crémeux avec tout le goût et le parfum de l'authentique truffe d'été.

Carnaroli-Reis mit Sommertrüffel

Es ist die ideale Wahl für jene welche ein hervorragendes Risotto mit grosser Einfachheit schmecken wollen. Der Carnaroli-Reis mit Sommertrüffel ist ein ausgezeichnete erster Gang und hat alles was gebraucht wird um ein wundervolles Trüffelrisotto vorzubereiten. Mit einer Locke klassischer Butter oder mit Trüffelbutter, wird Ihr Risotto ein hervorragend cremiger erster Gang, mit dem ganzen Geschmack und Duft des echten Sommertrüffels.



RTA200V
Riso Carnaroli con
tartufi estivi disidratati
(*Tuber Aestivum Vitt.*)
200 g

RTA400V
Riso Carnaroli con
tartufi estivi disidratati
(*Tuber Aestivum Vitt.*)
400 g

Polenta con tartufi estivi disidratati

È un piatto preparato come tradizione vuole e pronto per essere cucinato. Preparata in acqua bollente, la polenta con tartufi estivi, unisce il gusto della polenta di granoturco al sapore forte e deciso del tartufo estivo con un risultato eccezionale. Ottima per pranzi e cene, la polenta con tartufi estivi, è perfetta per chi vuole cucinare un piatto tipico in modo facile e veloce.

Polenta with summer truffles

It is a prepared dish according to tradition and ready to be cooked. Cooked in boiling water, polenta with summer truffles, it combines the taste of corn polenta to strong flavor of summer truffle with an outstanding result. Good for lunches and dinners, polenta with summer truffles, it is perfect for those who want to cook a dish easily and fast.

Polenta aux truffes d'été

C'est un plat préparé selon la tradition et prêt à être cuisiné. Préparée dans de l'eau bouillante, la polenta aux truffes d'été combine le goût de la polenta de maïs avec celui fort et décisif de la truffe d'été, donnant un résultat exceptionnel. Excellente pour les déjeuners et dîners, la polenta aux truffes d'été est parfaite pour ceux qui veulent cuisiner un plat typique, facilement et rapidement.

Polenta mit Sommertrüffel

Es ist ein Gericht welches nach der Tradition vorbereitet wurde und bereit ist um gekocht zu werden. In kochendem Wasser vorbereitet, vereint die Polenta mit Sommertrüffel den Maisgeschmack mit dem starken und intensiven Geschmack des Sommertrüffels mit hervorragenden Ergebnissen. Ausgezeichnet für Mittag- und Abendessen ist die Polenta mit Sommertrüffel perfekt für jene welche ein typisches Gericht einfach und schnell vorbereiten wollen.



PTA175V
Polenta con
tartufi estivi disidratati
(*Tuber Aestivum Vitt.*)
175 g

PTA350V
Polenta con
tartufi estivi disidratati
(*Tuber Aestivum Vitt.*)
350 g

Riso Carnaroli con funghi Porcini

Preparato con profumati porcini autunnali, che ne esaltano il sapore. Una scelta ideale per chi vuole gustare un risotto squisito preparandolo con grande facilità; per un ulteriore tocco di sapore si può aggiungere burro, panna o besciamella.



Carnaroli rice with porcini mushrooms

Prepared with autumn mushrooms scented, which enhance the flavor. An ideal choice for those who want to enjoy a delicious risotto, preparing it with great ease; for an extra touch of flavor you can add butter, cream or white sauce.

Riz Carnaroli aux cèpes

Préparé avec des cèpes d'automne parfumés qui en exaltent la saveur. Un choix idéal pour ceux qui veulent savourer un délicieux risotto en le préparant avec une grande facilité. Pour une touche supplémentaire de saveur, vous pouvez ajouter du beurre, de la crème ou de la sauce béchamel.

Carnaroli-Reis mit Steinpilzen

Mit duftigen herbstlichen Steinpilzen vorbereitet, welche dessen Geschmack verstärken. Eine ideale Auswahl für jene welchen ein vorzügliches Risotto mit einfacher Zubereitung schmecken wollen; für den zusätzlichen Touch kann man Butter, Sahne oder Béchamelsauce hinzufügen.

Polenta con funghi porcini disidratati

Preparata con una polenta di granturco e profumati porcini autunnali è uno squisito piatto della tradizione, già pronto per essere cotto e gustato, comodo e di facile preparazione.

Polenta with Porcini Mushrooms

Prepared with corn polenta and with porcini mushrooms autumn scented is an exquisite traditional dish, ready to be cooked and eaten, convenient and easy to prepare.

Polenta aux cèpes

Préparé avec de la polenta de maïs et des cèpes d'automne parfumés, c'est un délicieux plat traditionnel, déjà prêt à être cuit et dégusté, pratique et facile à préparer.

Polenta mit Steinpilzen

Mit einer Maispolenta und duftenden herbstlichen Steinpilzen ist es ein exquisites traditionelles Gericht, bereit um gekocht und gekostet zu werden, einfach und simpel in der Vorbereitung.



RFP200V

Riso Carnaroli con funghi porcini disidratati
(*Boletus edulis* e rel. Gruppo)
200 g

RFP400V

Riso Carnaroli con funghi porcini disidratati
(*Boletus edulis* e rel. Gruppo)
400 g

PFP175V

Polenta con funghi porcini disidratati
(*Boletus edulis* e rel. Gruppo)
175 g

PFP350V

Polenta con funghi porcini disidratati
(*Boletus edulis* e rel. Gruppo)
350 g



TNS250
Tagliatella nido all'uovo
250 g

TNTS250
Tagliatella nido al tartufo
250 g

Tajarin all'uovo / al tartufo

I classici e celebri “tajarin” all'uovo rappresentano una delle più famose specialità della cucina delle Langhe. Sono preparati esclusivamente con semola 100% italiana e uova da allevamento a terra.

Non poteva mancare la versione con l'aggiunta di tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum Vitt.*) che ne raffina l'aroma e ne esalta il gusto.

Tajarin with egg / Truffle

The classic and famous “tajarin” with egg represent one of the most famous cuisine of the Langhe area. They are prepared exclusively with 100% Italian semolina and eggs barn.

It could not miss the version with the addition of black truffle (*Tuber aestivum Vitt.*) that refines the flavor and enhances the taste.

Tajarin aux œufs / à la Truffe

Les célèbres et traditionnels « tajarin » aux œufs représentent une des spécialités les plus renommées de la cuisine des Langhes. Ils sont exclusivement préparés avec de la semoule 100% italienne et des œufs de poules élevées au sol.

Impossible de manquer la version avec l'ajout de la truffe noire d'été (*Tuber Aestivum Vitt.*) qui en affine l'arôme et en exalte le goût.

Tajarin aus Ei / mit Trüffel

Die klassischen und berühmten „Tajarin“ aus Ei sind eine der berühmtesten Spezialitäten der Küche der Region Langhe. Sie sind ausschliesslich mit 100% italienischem Griess und Freilandeiern vorbereitet.

Die Version mit dem Zusatz von schwarzem Sommertrüffel (*Tuber Aestivum Vitt.*) konnte nicht fehlen, welcher das Aroma verfeinert und den Geschmack stärkt.



Tartufi al Massimo

Alba Truffles - Italy

Vicolo Caserma, 6 - 12063 Dogliani (CN) - Italy

Tel./Fax +39 0173 76156 - Cell. +39 335 22 52 34

Tel. Export - +39 346 7028999

www.tartufialmassimo.com - info@tartufialmassimo.com

