Saverio
Tartufi
Made in Umbria
La Ponta in Tavola

La gamma prodotti **Saverio Tartufi** varia dai condimenti semplici e gustosi ai condimenti puri e gourmet come le lamelle di tartufo in olio o la crema di tartufi bianchi.

Selezioniamo solo ingredienti di alta qualità e non utilizziamo né conservanti né coloranti, così da conferire un gusto unico a tutti i nostri prodotti.

Facciamo spedizioni celeri in Italia, Europa e Stati Uniti.

Saverio Tartufi products vary from simple and tasty sauces to gourmet and fine condiments such as truffle slices in oil and white truffles cream.

Our truffle delicatessen are made only of hight-quality ingrediets,

with no preservatives and food coloring, for an unique flavour.

We ship to Italy,Europe and USA

Saverio Tartufi

Made in Umbria

Amore per le nostre Radici

COS'E' IL TARTUFO
I tartufi sono funghi sotterranei (ipogei) appartenenti al genere Tuber
PRINCIPALI SPECIE DI TARTUFO
Tuber Magnatum Pico - Tartufo Bianco Pregiato,Tartufo d'Alba,Trifola
Periodo di raccolta: 1 ottobre - 31 dicembre
Denominato il **RE DELLA TAVOLA**,il tartufo bianco e considerato il piu pregiato tra i tartufi commestibili e per molti anche il più gustoso.
E' uno trai tartufi più profumati e saporiti e a differenza del tartufo nero va rigorosamente consumato crudo, affettato sottilmente.
Tuber Melanosporus Vitt. -Tartufo Nero Pregiato, Truffe du Périgord
Periodo di raccolta: 15 novembre - 15 marzo
Il tartufo nero pregiato è caratterizato da un profumo e uin sapore aromitico e dolce , che si sprigiona al massimo durante la sua cottura.
Tuber Borchii Vitt.- Tartufo Bianchetto, Marzuolo
Periodo di raccolta: 15 gennaio - 15 aprile
Il tartufo bianchetto è solitamente delle dimensioni di una noce con una forma piuttosto irregolare.La profumazione è intensa con una nota agliacea, se ne consiglia l' utilizzo da crudo.
Tuber Aestivum Vitt.- Scorzone Estivo
Periodo di raccolta: 1 maggio - 31 agosto
La profumazione dello scorzone estivo è molto delicata con sentore di fungo porcino ed il suo valore commerciale è di circa un sesto rispetto a quello del melanosporum.
Tuber Ucinatum Chatin - Scorzone Invernale
Periodo di raccolta: 1 settembr - 1 dicembre
Il tartufo uncinato può essere considerato la continuazione dello scorzone estivo, con la differenza di sapore e profumazione più intensa rispetto a quest'ultimo.
WHAT IS THE TRUFFLE
Truffles are underground (hypogeal) mushrooms belonging to the Tuber genus
MAIN TRUFFLE SPECIES
Tuber Magnatum Pico - Precious White Truffle, Alba Truffle, Trifola
Harvest period: 1st October - 31st December
Called the KING OF THE TABLE, the white truffle is considered the most prized among edible truffles and for many also the tastiest.
It is one of the most fragrant and tasty truffles and unlike the black truffle it must be strictly consumed raw, thinly sliced.
Tuber Melanosporus Vitt. -Precious Black Truffle, Truffe du Périgord
Harvest period: November 15th - March 15th
The prized black truffle is characterized by an aromatic and sweet aroma and flavor, which is released to the maximum during its cooking.
Tuber Borchii Vitt.- Bianchetto truffle, Marzuolo
Harvest period: January 15th - April 15th
The bianchetto truffle is usually the size of a walnut with a rather irregular shape. The fragrance is intense with a garlicky note, it is recommended to use it raw.
Tuber Aestivum Vitt.- Summer Scorzone
Harvest period: 1st May - 31st August
The fragrance of the summer scorzone is very delicate with a hint of porcini mushroom and its commercial value is about one sixth compared to that of melanosporum.
Tuber Ucinatum Chatin - Winter Scorzone
Harvest period: 1st September - 1st December
The hooked truffle can be considered the continuation of the summer scorzone, with the difference in flavor and fragrance more intense than the latter.

I Tartufi Freschi - Fresh Truffles

Tartufo Bianco
Tuber Magantum Pico
White Truffle
Stagione di raccolta:
Settembre / Dicembre
Hunting Season:
September/December

Tartufo Bianchetto
Tuber Borchii Vitt
White Spring Truffle
Stagione di raccolta:
Gennaio / Aprile
Hunting Season:
January / May

Tartufo Melanosporum
Tuber Melanosporum Vitt.
Black Melanosporum Truffle
Stagione di raccolta:
Novembre / Marzo
Hunting Season:
November / March

Tartufo Uncinatum
Tuber Uncinatum Chatin
Black Uncinatum Truffle
Stagione di raccolta:
Settembre / Dicembre
Hunting Season:
September/December

Tartufo Nero Estivo
Tuber Aestivum Vitt
Black Suummer Truffle
Stagione di raccolta:
Maggio / Agosto
Hunting Season:
May /August

Tartufo Nero Estivo Surgelato
Frozen Black Summer Truffle
Disponibile su richiesta tutto l'anno. Available all year long upon request.

Saverio Tartufi

Made in Umbria

Ingredienti di altissima qualità Artigianalità ed esperienza
Nessun colorante e nessun conservante solo il meglio del **Made in Italy**
al servizio dei professionisti **Ho.re.ca**

High - quality ingredients Craftsmanship and experience No preservatives and food coloring.Only the best **Made in Italy** ingredients,always at the service of **Ho.re.ca** professionals

Il Frutto della nostra Terra

Saverio Tartufi

Made in Umbria

Gli Olii aromatizzati - Flavoured Oils

Olio aromatizzato
al Tartufo Bianco
White Truffle Oil
55 ml - 100 ml -250 ml -500 ml

Olio aromatizzato
al Tartufo Bianco dosatore Spray
White Truffle Oil
55 ml - 100 ml -250 ml -500 ml

Olio aromatizzato
al Tartufo Melanosporum dosatore Spray
Black Melanosporum Truffle Oil
55 ml - 100 ml -250 ml -500 ml

Olio aromatizzato
al Tartufo Melanosporum
Black Melanosporum Truffle Oil
55 ml - 100 ml -250 ml -500 ml

Saverio Tartufi
Made in Umbria

I Condimenti Puri - Pure Condiments

Tartufo Nero Estivo Macinato
Minced Black Summer Truffle
50 g - 200 g - 500 g

Lamelle di Tartufo Nero Estivo
Black Summer Slices
50 g - 100 g - 130 g- 200 g -500 g

Tartufo Nero Estivo Intero
Whole Summer Truffles
20 g - 60 g - 90 g- 300 g

Burro al Tartufo Bianco
White Truffle Butter
75 g - 165 g - 460 g

Le Salse e le Creme - Sauce e Creams

Salsa Tartufata Reale 10% Tartufo
Royal Truffle Sauce 10% Truffle
80 g - 200 g -500 g

Salsa di Pomodori Secchi e Tartufo
Sun dried Tomatoes e Truffle Sauce
80 g - 200 g -500 g

Crema al Tartufo Bianchetto
White Spring Truffle Cream
80 g - 200 g -500 g

Crema Tartufata 5% Tartufo
Truffle cream 5% Truffle
80 g - 200 g -500 g

Salsa Tartufata 5% Tartufo
Truffle Sauce 5% Truffle
80 g - 200 g -500 g

Crema Golosa
Yummy Cream
80 g - 200 g -500 g

Crema di Pecorino e Tartufo
Pecorino Cheese and Truffle Cream
80 g - 200 g -500 g

Salsa Golosa
Yummy Sauce
80 g - 200 g -500 g

I Gustosi - Delicacies

Sale al Tartufo
Truffle Salt
90 g

Sale al Tartufo Rosa
Truffle Salt rosa
90 g

Miele di Acacia al Tartufo
Truffle Acacia Honey
50 g - 100 g

I Gustosi - Delicacies

Tagliatelle al Tartufo Bianco
White Truffle Tagliatelle
250 g - 500 g

Tagliatelle al Tartufo Nero
Black Truffle Tagliatelle
250 g - 500 g

Saverio
Tartufi
Made in Umbria

Saverio Tartufi

Amore per palati più gustosi

Riso al Tartufo Bianco

200 g

Polenta al Tartufo
200 g

La gamma prodotti di Saverio Tartufi varia dai condimenti semplici e gustosi ai condimenti puri e gourmet come le lamelle di tartufo in olio o la crema di tartufi bianchi.

Selezioniamo solo ingredienti di alta qualità e non utiliziamo né conservanti né coloranti, così da conferire un gusto unicoa tutti i nostri prodotti.

Facciamo spedizioni celeri in Italia, Europa e Stati Uniti.

Saverio Tartufi products vary from simple and tasty sauces to gourmet and fine condiments such as truffle slices in oil and white truffles cream.

Our truffle delicatessen are made only of hight-quality ingrediets,

with no preservatives and food coloring, for an unique flavour.

We ship to Italy,Europe and USA.

Saverio
Tartufi
Made in Umbria

SAVERIO TARTUFI
di Saverio Ricciardi
Via G. Polidori,26
06012 Città di Castello (PG)
Cell. 393. 1698245
www.saveriotartufi.it
info@saveriotartufi.it