

BROCHURE

BOIDO TARTUFI

2023



I NOSTRI TARTUFI



TUTTI NOSTRI TARTUFI VENGONO CERTIFICATI UNO AD UNO PER MEZZO DEL NUMERO DI LOTTO CREATO DALLA ZONA DI CAVATURA E DAL NUMERO DEL TESSERINO DEL CAVATORE, QUESTO PER GARANTIRE ESCLUSIVAMENTE PRODOTTO ITALIANO E DI QUALITA'

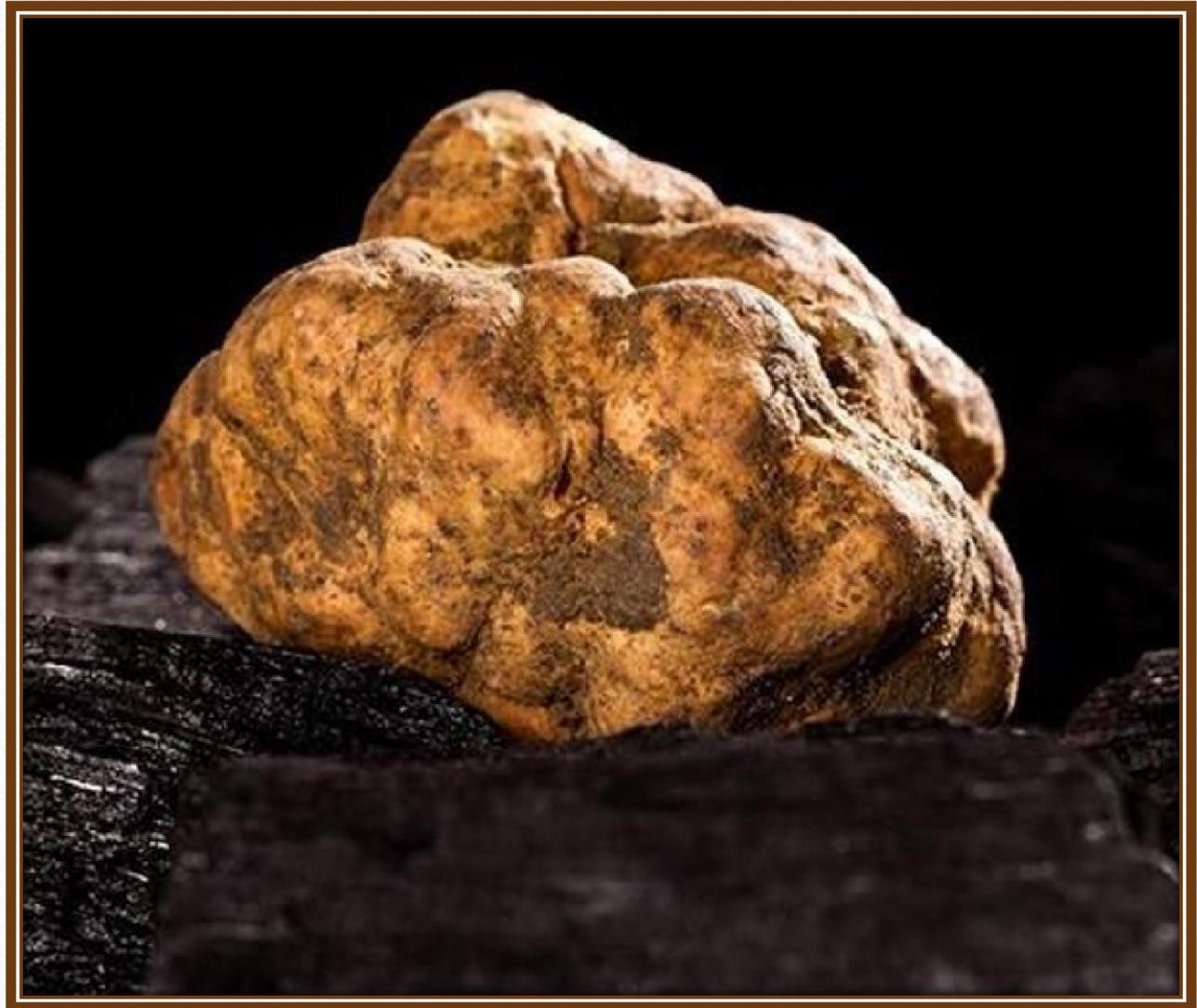


TARTUFO BIANCO PREGIATO

Tuber Magnatum Pico

Profumo intenso, forte e pungente che ricorda vagamente l'aglio, il gas e il bosco umido

Sapore leggermente piccante che ricorda quello del formaggio grana



TARTUFO NERO UNCINATO

Tuber Uncinatum Chatin

Profumo intenso e gradevole

Sapore deciso, con note di
nocciola, porcino e grana



TARTUFO NERO ESTIVO

Tuber Aestivum

Profumo e sapore
delicati e gradevoli, inizialmente
ricordano i funghi giovani

Con la maturazione diventano
più forti e penetranti ricordando
i funghi porcini



TARTUFO NERO PREGIATO

Tuber Melanosporum Vittadini

Profumo delicato ed estremamente gradevole, non pungente che ricorda il cioccolato

Sapore squisito eccezionalmente delicato, quasi dolciastro



TARTUFO BIANCHETTO

Tuber Borchii Vittadini

Profumo e sapore intensi, simili al formaggio grana, più tenui all'inizio si fanno più vividi a maturazione completata, assumendo toni forti e piccanti che ricordano vagamente l'aglio





I NOSTRI PRODOTTI



LE SALSE BIANCHE

LE SALSE BIANCHE VENGONO PRODOTTE CON I TARTUFI BIANCO PREGIATO (TUBER MAGNATUM PICO)
E/O CON TARTUFO BIANCHETTO (TUBER BORCHII)



SPECIALITÀ A BASE DI BURRO E TARTUFO BIANCO

INGREDIENTI

burro 94%, tritume di tartufo bianchetto (tuber albidum pico-provenienza italia) 5%, pezzi di tartufo bianco (tuber magnatum pico-provenienza italia) 0.5%,
aroma

IN CUCINA

20gr a persona di questo condimento estremamente semplice all'utilizzo donano a molteplici piatti un gusto senza eguali

Non contiene coloranti e conservanti



SPECIALITÀ A BASE DI BURRO E TARTUFO NERO ESTIVO

INGREDIENTI

burro 94%, pezzi di tartufo nero estivo
(*tuber aestivum* vitt. – provenienza Italia)

5,5% minimo, aroma

IN CUCINA

20gr a persona di questo condimento
estremamente semplice all'utilizzo donano a
molteplici piatti un gusto senza eguali

Non contiene coloranti e conservanti



SALSA BIANCA

INGREDIENTI

Panna, burro, latte fresco, parmigiano reggiano (latte, sale, caglio) farina, 5% tartufo bianco (tuber magnatum pico) olio extra vergine d'oliva, erbe

IN CUCINA

Già pronta all'uso. Ideale per preparare gustosi aperitivi. Ottima per realizzare risotti, primi piatti, timballi.



TARTUFORMAGGIO

INGREDIENTI

Formaggio di Pecora (latte di pecora, CAGLIO, sale) LATTE fresco, tritume di Tartufo Bianchetto (Tuber Albidum Pico -provenienza Italia) 5%, amido di Mais, sale, olio extra vergine d'oliva, aromi

IN CUCINA

Protagonisti indiscussi della più tradizionale cucina Laziale il pecorino romano e il tartufo estivo rivelano un'intesa sorprendente capace di sedurvi rendendo adorabile ogni vostro piatto.

Dal sapore piacevolmente pungente è una combinazione perfetta di ingredienti tipici di diverse regioni italiane. 20 gr di prodotto a persona leggermente riscaldato, rendono questa prelibatezza un condimento per la pasta senza eguali

Non contiene coloranti e conservanti



VELLUTATA AL TARTUFO BIANCO

INGREDIENTI

LATTE fresco, PANNA, BURRO, FARINA, Parmigiano Reggiano (LATTE, sale, caglio), tritume di Tartufo Bianchetto (Tuber Albidum Pico-provenienza Italia) 5%, sale, (Tuber Magnatum Pico- provenienza Italia) 0,5%, olio extra vergine d'oliva, aromi

IN CUCINA

La nostra Vellutata al tartufo bianco è una preziosa crema a base di burro addolcita dalla panna e impreziosita dal tartufo bianco .Dal gusto avvolgente e raffinata

Già pronta all'uso. Ideale per preparare gustosi aperitivi. Ottima per realizzare risotti, primi piatti, timballi. Si consigliano 40 g a persona, saltato in padella insieme alla pasta



TARTUFATA BIANCA

INGREDIENTI

Funghi Champignon (*Agaricus Bisporus*) 72%, Olio extravergine di oliva 20%, pezzi di Tartufo Bianco (*Tuber Magnatum Pico* – provenienza Italia) 5%, sale, pepe, prezzemolo, aglio, aroma.

IN CUCINA

Già pronta all'uso. Ideale per la preparazione di gustosi aperitivi ,primi piatti ,secondi piatti di carne e pesce ,focacce, pizze rustiche ,frittate.

Questa gustosa salsa è la rielaborazione della celebre salsa tartufata , che tanto successo ha riscosso e tuttora riscuote. colpirà il tuo palato per il suo sapore delicato e naturale una salsa versatile che può essere usata per qualsiasi preparazione

Non contiene coloranti e conservanti



CREMA DI FUNGHI PORCINI E TARTUFO BIANCO

INGREDIENTI

Funghi Porcini (*Boletus Edulis* e relativo gruppo) 75%, olio extravergine di oliva 18%, pezzi di Tartufo Bianco (*Tuber Magnatum Pico*-provenienza Italia) 5%, sale, pepe, prezzemolo, aroma.

IN CUCINA

Vera prelibatezza per gli estimatori del porcino e del tartufo bianco. La nostra crema si presenta al palato con un gusto ricco e intenso. all'olfatto concede una raffinata nota di bosco rievocando in chi ha il piacere di degustarla scenari di montagna. Specialità preparata con pochi e semplici ingredienti moderna interpretazione di un abbinamento dal sapore antico.

Senza Glutine, non contiene né conservanti né coloranti

PARMIGIANO REGGIANO, TARTUFO E ZAFFERANO

INGREDIENTI

PANNA, parmigiano reggiano (LATTE, sale, caglio) 20%, latte fresco, amido di mais, tritume di tartufo bianchetto (tuber albidum pico provenienza italia) 5%, sale, olio extra vergine d'oliva, aromi, zafferano 0,1%

IN CUCINA

già pronta all'uso. Ideale per preparare sfiziosi aperitivi, per condire primi piatti, carni rosse e bianche, pizze o anche semplicemente spalmato sul pane caldo. per sfruttare in modo ottimale le qualità del prodotto, si consiglia di utilizzare una quantità di 40-45 g di crema per persona, facendola liquefare scaldandola in padella per 1 minuto con l'acqua di cottura della pasta

Non contiene coloranti e conservanti





LE SALSE NERE

LE SALSE NERE VENGONO PRODOTTE CON I TARTUFI NERO ESTIVO (TUBER AESTIVUM), NERO UNCINATO (TUBER UNCINATUM) E NERO PREGIATO (TUBER MELANOSPORUM)



SALSA TARTUFATA

INGREDIENTI

Funghi Champignon (*Agaricus Bisporus*) 65%,
Olio extravergine di oliva 20%, pezzi di Tartufo
Nero Estivo (*Tuber Aestivum* Vitt.- provenienza
Italia) 10%, Sale, Pepe, Prezzemolo, Aglio,
Aroma.

IN CUCINA

Già pronta all'uso. ideale per preparare gustosi aperitivi. Ottimo per crostini, antipasti, primi e secondi piatti, frittate e come base per tutte le pietanze al tartufo. Esalta tutto il suo profumo se scaldato con un velo di olio extra vergine d'oliva e uno spicchio d'aglio. Raccomandiamo di aggiungere gradualmente piccole dosi fino al raggiungimento del gusto desiderato. Consigliamo approssimativamente 20/25 grammi di prodotto a persona.

Senza Glutine, non contiene né conservanti né coloranti



CREMA TARTUFATA

INGREDIENTI

Funghi Champignon (*Agaricus Bisporus*) 73%,
Olio extravergine di oliva 20%, pezzi di Tartufo
Nero Estivo (*Tuber Aestivum* Vitt.- provenienza
Italia) 3%, Sale, Pepe, Prezzemolo, Aglio,
Aroma.

IN CUCINA

Già pronta all'uso. ideale per preparare gustosi aperitivi. Ottimo per crostini, antipasti, primi e secondi piatti, frittate e come base per tutte le pietanze al tartufo. Esalta tutto il suo profumo se scaldato con un velo di olio extra vergine d'oliva e uno spicchio d'aglio. Raccomandiamo di aggiungere gradualmente piccole dosi fino al raggiungimento del gusto desiderato. Consigliamo approssimativamente 20/25 grammi di prodotto a persona.

Senza Glutine, non contiene né conservanti né coloranti



SALSA FUNGHI E TARTUFI

INGREDIENTI

funghi champignon (*agaricus bisporus*) 41%, olio extravergine di oliva 30%, *f. pleurotus ostreatus* 6%, *f. cardoncello* (*pleurotus eryngii*) 6%, tritume di tartufo estivo (*tuber aestivum* provenienza italia) 5%, olive nere, carote, cipolla, capperi, sale, aroma

IN CUCINA

Utilizzato a temperatura su pane e crostini, oppure saltato in padella come condimento per la pasta, 20 gr a persona di questo prodotto estremamente versatile, sono sufficienti per rendere unica la tua tavola

Senza Glutine, non contiene né conservanti né coloranti



CREMA DI OLIVE NERE E TARTUFO

INGREDIENTI

Olive nere 70%, olio extra vergine d'oliva, 7% Tartufo Estivo (*Tuber Aestivum*) aromi naturali, aromi, sale.

IN CUCINA

Già pronta all'uso. Ideale per preparare gustosi aperitivi. Il suo utilizzo in cucina è il più svariato è ideale per insaporire insalate, piatti di carne, ottime per guarnire tartine pizze e focacce, condire primi piatti o, semplicemente, da gustare sul pane.

Senza Glutine, non contiene né conservanti né coloranti



CREMA DI NOCI E TARTUFO

INGREDIENTI

Noci 45 %, olio extravergine di oliva 45%, parmigiano reggiano (latte, sale, caglio), pezzi di tartufo nero estivo (tuber aestivum vitt. – provenienza Italia) 5%, sale, prezzemolo, pepe, aroma

IN CUCINA

Ideale per preparare gustosi aperitivi. *si presta al condimento di paste fresche come gnocchi e ravioli .ottima anche per insaporire arrosto carni bianche e piatti a base di formaggio.*

Senza Glutine, non contiene né conservanti né coloranti



CARCIOFI E TARTUFO ESTIVO

INGREDIENTI

70% Carciofi, 7 % Tartufo Estivo, (Tuber Aestivum) olio extra vergine d'oliva, aromi

IN CUCINA

Ideale per grandi estimatori ed amanti dei gusti fermi e distintivi.

40 gr a persona di questa meraviglia gastronomica, rendono ottima la mantecatura del riso a fine cottura

Senza Glutine, non contiene né conservanti né coloranti





ASPARAGI E TARTUFO ESTIVO

INGREDIENTI

Asparagi 75%, olio extravergine di oliva 18%, pezzi di tartufonero estivo (tuber aestivum vitt.-provenienza italia) 4%, tonno, sale, pepe, prezzemolo, aroma.

IN CUCINA

già pronta all'uso. ideale su peperoni arrostiti o per insaporire sughi per paste e salse ecc ecc

Senza Glutine, non contiene né conservanti né coloranti



ACCIUGHE AL TARTUFO

INGREDIENTI

*filetti di acciughe 58%
min (PESCE), olio di oliva 39% min.,
tartufo d'estate (Tuber aestivum)
2%, aroma*

IN CUCINA

Questo connubio perfetto tra mare e terra rende i deliziosi filetti una soluzione ideale per truffle aperitif e condimenti

Senza Glutine, non contiene né conservanti né coloranti



INVOLTINI DI ACCIUGHE CON PERLE DI TARTUFO BIANCO

INGREDIENTI

Acciughe, olio di oliva, pezzi di tartufo bianco (Tuber Magnatum Pico) 4%
provenienza: Lazio, aromi.

IN CUCINA

Belli da guardare e buoni da gustare. Filetti di acciughe, arrotolati ad una ad una con pezzi di Tartufo Bianco. Ideato per antipasti da adagiare sul pane dorato su insalate e per condire primi piatti particolari

Non contiene né conservanti né coloranti



SALSA PICCANTE CON TARTUFO

INGREDIENTI

Pomodori secchi, Olio di oliva, Peperoncino 12%,
Melanzane, Carciofini, Funghi Porcini
(Boletus Edulis e rel. gruppo), pezzi di Tartufo Estivo (Tuber
Aestivum Vitt -provenienza Italia) 5%, Basilico, aglio,
aroma.

IN CUCINA

Ideale per insaporire la pasta, per farcire panini tramezzini
o condire tartine, bruschette, crostini. ottimo condimento
in aggiunta a sughi su pizze e secondi di carne rosse e per
dare un tocco di magia alle vostre verdure

**Senza Glutine, non contiene né conservanti né
coloranti**



MAIONESE E TARTUFO ESTIVO

INGREDIENTI

Maionese, Olio di semi di girasole 70%, tuorlo d'uovo pastorizzato, aceto di vino, amido di mais, sale, addensante, gomma di zucchero, succo di limone, aroma, pezzi di Tartufo Estivo (*Tuber Aestivum* Vitt -provenienza Italia) 5%, aroma.

IN CUCINA

Ideale per farcire panini tramezzini o condire tartine, bruschette, crostini. ottimo condimento per secondi di carne rosse e per dare un tocco di magia alle vostre verdure



PESTO E TARTUFO ESTIVO

INGREDIENTI

Basilico fresco 55%, olio di oliva 30%, **NOCI**, parmigiano reggiano (**LATTE**, sale, caglio), pezzi di tartufo estivo (Tuber Aestivum Vitt -provenienza Italia) 5%, sale, pepe, aglio, aroma. allergeni in grassetto.

IN CUCINA

già pronta all'uso. ideale per insaporire la pasta, per farcire panini tramezzini o condire tartine, bruschette, crostini.



SALE E TARTUFO ESTIVO

INGREDIENTI

*sale, tartufo estivo essiccato (Tuber Aestivum Prov. ITALIA) 3% (pari a 13% di tartufo fresco),
aromi*

IN CUCINA.

Da utilizzare come sostituto del sale classico per far ulteriormente risaltare il sapore di tartufo in piatti che richiedono la salatura

Già pronta all'uso. Ideale per salare pasta, uova, carpaccio di pesce e carne, formaggi, insalate

Non contiene né conservanti né coloranti



CONDIMENTO AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO

INGREDIENTI

INGREDIENTI: OLIO EXTRA VERGINE
D'OLIVA, AROMA DI TARTUFO BIANCO

IN CUCINA

Questo sublime condimento è in grado di rendere unico qualsiasi piatto, regalando l'inconfondibile aroma e sapore del tartufo bianco italiano

FORMATI DISPONIBILI :

55 ML, 100 ML, 250 ML, 500 ML

CONDIMENTO AROMATIZZATO AL TARTUFO NERO



INGREDIENTI

INGREDIENTI: OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA,
TARTUFO ESTIVO (TUBER AESTIVUM) AROMI

IN CUCINA

Questo sublime condimento è in grado di
rendere unico qualsiasi piatto, regalando
l'inconfondibile aroma e sapore del tartufo nero
italiano

FORMATI DISPONIBILI :

55 ML, 100 ML, 250 ML, 500 ML



CONDIMENTO AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO SPRAY

INGREDIENTI

olio extra vergine d'oliva, aroma di tartufo bianco

IN CUCINA

Poche spruzzate di questo sublime condimento bastano per rendere unico qualsiasi piatto, regalando l'inconfondibile aroma e sapore del tartufo bianco italiano

Ideale per impreziosire ogni piatto dagli antipasti ai primi. ottimo per dare un tocco in più alle uova, ai carpacci di carne e di pesce. da utilizzare a crudo sulle pietanze poco prima di servirle.



CONDIMENTO AROMATIZZATO AL TARTUFO NERO SPRAY

INGREDIENTI

olio extra vergine d'oliva, tartufo estivo (tuber aestivum prov. Italia) aromi.

IN CUCINA

Poche spruzzate di questo sublime condimento bastano per rendere unico qualsiasi piatto, regalando l'inconfondibile aroma e sapore del tartufo nero italiano. Condimento per primi piatti, crostini, frittate, carne, pesce. Si può usare a crudo, prima di servire, oppure in fase di cottura per es. frittate o carne etc. per aggiungere un tocco di profumo e sapore.



KIT «MINI OLIO E MINI SALE»

IL KIT COMPRENDE:

100 VASETTI ML 20 DI olio extra vergine d'oliva, tartufo estivo (tuber aestivum prov. Italia) aromi

100 VASETTI DA GR 60 DI sale, tartufo estivo essiccato (Tuber Aestivum Prov. ITALIA) 3% (pari a 13% di tartufo fresco),

IDEALE COME PICCOLO PRESENTE PER GLI INVITATI A FESTE, INAUGURAZIONI, EVENTI OPPURE SEMPLICEMENTE PER LA VENDITA DI FORMATI PICCOLI



CONDIMENTO IN POLVERE AL TARTUFO NERO ESTIVO

INGREDIENTI

sale, fecola di patate, farina di riso, 5% tartufo estivo (tuber aestivum), 3% funghi champignon (agaricus bisporus) aromi.

IN CUCINA

Prodotto liofilizzato da usare in finitura. Ideale per pizza, pasta, uova, patate, pesce o carne. Un insaporitore profumatissimo per arricchire ogni piatto con il buon profumo e sapore di tartufo. Ideale anche per salse e condimenti.



I PRIMI PIATTI



RISOTTO AL TARTUFO

INGREDIENTI

riso superfino Carnaroli (94%), condimento vegetale senza glutammato (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate: cipolla, carota, sedano, prezzemolo, olio di girasole, spezie: zenzero, noce moscata, aromi naturali), verdure e ortaggi disidratati in proporzioni variabili,: cipolla, aglio, tartufo nero estivo, aromi.

IN CUCINA

Per chi desidera concedersi un risotto Made in Italy di alta qualità, raffinato, saporito e veloce da realizzare

FORMATO: 250 GR.



POLENTA AL TARTUFO

INGREDIENTI

farina di mais (Granoturco) precotta, tartufo nero (Tuber Aestivum Vitt.)0,4%, aromi.

IN CUCINA

È una specialità preparata secondo la ricetta tradizionale che unisce il gusto antico della polenta di granoturco al sapore sofisticato e deciso del tartufo nero. Vi darà l'occasione di provare i sapori sinceri della nostra terra

Portare ad ebollizione in 1,5l di acqua salata, versare la farina a pioggia girando con una frusta per circa 5 min. sempre nello stesso verso e servire calda con sughi o come gustoso accompagnamento a formaggi

FORMATO: 250 GR.



TAGLIOLINI AL TARTUFO BIANCO

INGREDIENTI

semola di GRANO duro, UOVA fresche
21%, tartufo bianchetto (Tuber borchii vitt), aroma
di tartufo bianco 1%, tartufo bianco (Tuber
Magnatum pico) 0.2%.

IN CUCINA

I nostri Tagliolini al tartufo bianco sono una delle
paste più richieste e apprezzate. Le consigliamo
con l'aggiunta di burro al tartufo per esaltarne al
meglio tutto il sapore di ingredienti pregiati come
le uova fresche e la semola di grano duro

FORMATO: 250 GR.



PAPPARDELLE AL TARTUFO NERO ESTIVO

INGREDIENTI

semola di grano duro, uova fresche 20%, funghi champignon essiccati, pezzi di Tartufo Estivo essiccati (Tuber Aestivum), aromi 1%

IN CUCINA

Veloci e semplici da preparare, la nostra pasta al tartufo nero è un primo piatto ideale per chi ama il sapore e il profumo del tartufo .

Le nostre pappardelle al tartufo sono una delle paste più richieste e apprezzate. Le consigliamo con l'aggiunta di una salsa tartufata per esaltarne al meglio tutto il sapore degli ingredienti pregiati come le uova fresche e la semola di grano duro.

FORMATO: 500 GR.



FETTUCCHINE AL TARTUFO NERO ESTIVO

INGREDIENTI

semola di grano duro, uova fresche 20%, funghi champignon essiccati, pezzi di Tartufo Estivo essiccati (Tuber Aestivum), aromi 1%

IN CUCINA

Veloci e semplici da preparare, la nostra pasta al tartufo nero è un primo piatto ideale per chi ama il sapore e il profumo del tartufo .

Le nostre pappardelle al tartufo sono una delle paste più richieste e apprezzate. Le consigliamo con l'aggiunta di una salsa tartufata per esaltarne al meglio tutto il sapore degli ingredienti pregiati come le uova fresche e la semola di grano duro.

FORMATO: 500 GR.



SALUMI, FORMAGGI E SPECIALITA' DOLCI O SALATE



PECORINO AL TARTUFO

INGREDIENTI

Latte di pecora pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici, tartufo nero (*tuber mesentericum vitt*)

IN CUCINA

Questo formaggio dalla pasta color perla, dalla consistenza morbida arricchito con scaglie di tartufo è ottimo da degustare da solo, perfetto per la realizzazione di tante ricette.

Adatto per gustosi antipasti o grattugiato in scaglie per arricchire primi piatti.

FORMATO: CONFEZIONI DA 250 GR. CIRCA



SALSICCE AL TARTUFO STAGIONATE

INGREDIENTI

Carne di suino, tartufo nero (*tuber aestivum*), funghi champignon, pepe, destrosio, aromi naturali, aromi al tartufo, lattosio, proteine del latte, spezie, correttore di acidità E331, antiossidante E300, conservante E252

IN CUCINA

Salsiccia di carne di suino, colore rosa-rossastro, a grana medio piccola, con parti di grasso bianco. Aromatizzata con sale e pepe, la salsiccia viene insaporita con tartufo essiccato che, trasferisce nel salume il suo sapore caratteristico, piacevolmente intenso, rilasciando in modo gradevole e persistente un gusto e un sapore unico e ben identificabili nella salsiccia

FORMATO: CONFEZIONI DA 250 GR. CIRCA



Bordo
TARTUFI

**I Grissini
con Tartufo**

Ingredienti : farina di grano tenero «00», acqua,
olio extra vergine di oliva 10 %, **TARTUFO 3 % (Tuber aestivum Vitt.)**,
sale, lievito di birra, aromi.
Può contenere tracce di sesamo e noci
*Prodotto da conservare in luogo fresco e
asciutto*

DECLARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100 g di prodotto):
Energia 425 Kcal/1876 kJ ; Grassi 10,4 g ; di cui grassi saturi 3,9 g ;
Carboidrati 71,21 g ; di cui zuccheri 7,1 g ; Proteine 12,5 g ; Sale 1,0 g.

Da consumarsi preferibilmente entro il: **30/09/2023**

Peso netto 150 g

Prodotto e confezionato per
"BORDO TARTUFI"
nel laboratorio di via Paolo Sacco 3/7
15121 Alessandria (Italy)

8 033765 1164016

GRISSINI DI ALESSANDRIA AL TARTUFO

INGREDIENTI

3 % di Tartufo nero estivo (Tuber
Aestivum Vitt.) , farina di grano
tenero»00», acqua, 10 % olio extra
vergine d'oliva, sale, lievito di birra,
aromi

IN CUCINA

Deliziosi snack, ideali in ogni momento
della giornata e per donare un tocco
raffinato ad aperitivi caratterizzati da
salumi e formaggi

SPECIALITA' ALIMENTARE A BASE DI MIELE DI ACACIA E TARTUFO NERO ESTIVO

INGREDIENTI

MIELE D'ACACIA (PROV. IT), TARTUFO ESTIVO
ESSICCATO (TUBER AESTIVUM) 3%, AROMI.

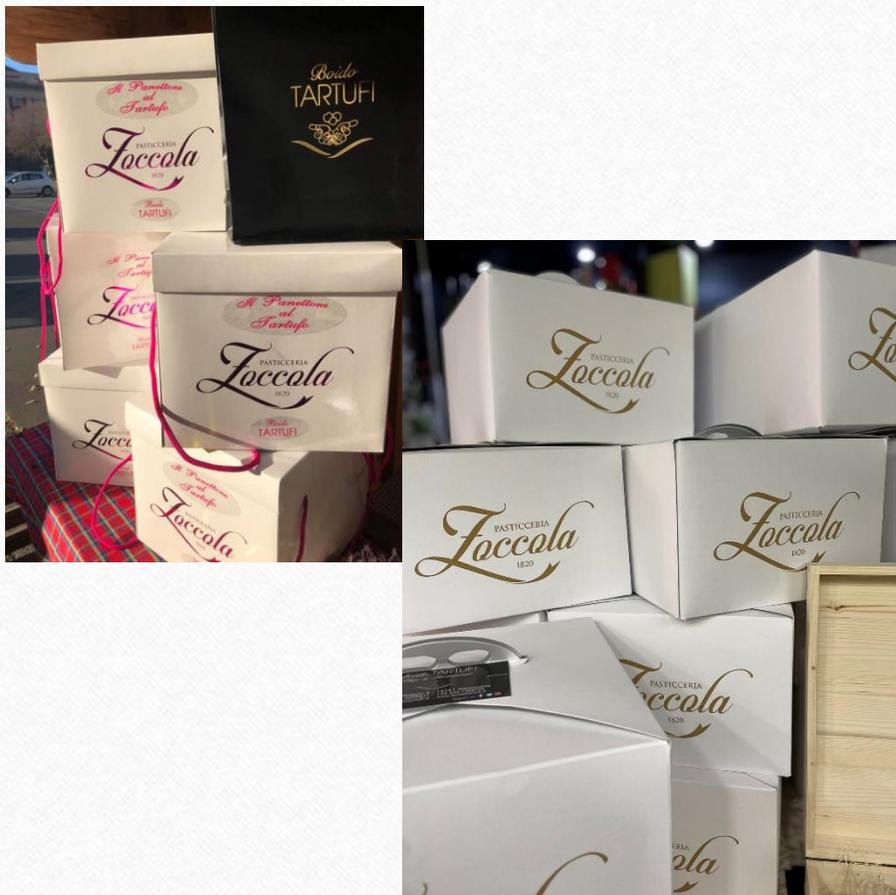
IN CUCINA

GIÀ PRONTA ALL'USO. Particolarmente indicato da
servire in abbinamento a formaggi erborinati ideale
per preparare antipasti o secondi piatti. Ottimo per
guarnire gelati alla crema e al cioccolato

Non contiene né conservanti né coloranti



PRODOTTO IN ECLUSIVA PER BOIDO
TARTUFI DALLA STORICA PASTICCERIA DI
ALESSANDRIA



IL PANETTONE ARTIGIANALE DI ALESSANDRIA AL TARTUFO CON ESSENZA NATURALE

INGREDIENTI

Farina 00, acqua, burro, tuorlo d'uovo, zucchero, lievito madre, lievito di birra, arancio candito, cedro candito, uvetta, vaniglia, **essenza naturale di tartufo bianco**

IN CUCINA

Per stupire amici e parenti con una esplosione di sapore regionale abbinato al più popolare dolce di Natale italiano nel mondo

SU PRENOTAZIONE NOVEMBRE E DICEMBRE CIRCA 500 GR

PRODOTTE IN ECLUSIVA PER BOIDO
TARTUFI DALLA STORICA PASTICCERIA DI
ALESSANDRIA



LA PRALINA DI ALESSANDRIA AL TARTUFO CON ESSENZA NATURALE

INGREDIENTI

Zucchero, nocciole, mandorle, burro di cacao, latte intero in polvere, pezzetti di succès(zucchero in cristalli), farina di nocciole e mandorle, albume d'uovo, farina di fave di cacao, burro concentrato, cacao

IN CUCINA

Cioccolato pregiato e tartufo, un connubio unico nel suo genere che risalta entrambe le caratteristiche organolettiche dei due prodotti.

SU PRENOTAZIONE CIRCA 350/400 GR



AMARI, GRAPPE E LIQUORI



GRAPPA AL TARTUFO 40°

INGREDIENTI

Alcool, zucchero, distillato di anice, infuso di tartufo nero (*tuber aestivum*), aromi naturali

IN CUCINA

Per gli amanti della sambuca e del tartufo, un vero abbinamento vincente da provare !!!

FORMATO: CL 20, CL 70



GRAPPA AL TARTUFO 40°

INGREDIENTI

Grappa, tartufo nero (*tuber aestivum*), aromi naturali

IN CUCINA

Di colore trasparente, dal gusto secco. Dall'aroma di vinacce con retrogusto di tartufo. Ottimo dopo pasto, buona servita anche fredda.

FORMATO: CL 20, CL 70



AMARO AL TARTUFO 40°

INGREDIENTI

Alcool di grano biologico, erbe radici e bacche aromi naturali, zucchero di canna, caramello naturale, acqua infuso di Tartufo Nero (Tuber Aestivum PROV. ITALIA), aromi naturali.

IN CUCINA

Originale specialità ciociara da degustare possibilmente freddo. Ottimo correttivo per gelato alla crema e ricotta. In cucina lo si può usare per arricchire i piatti più prelibati.

FORMATO: CL 20, CL 70



I PURI



TARTUFO BIANCO INTERO

INGREDIENTI

Tartufi bianchi pregiati (Tuber magnatum Pico) 1° scelta
provenienza: Italia, acqua, sale

IN CUCINA

Qui è proposto in una versione del tutto naturale con la sola aggiunta della sua acqua di governo e un pizzico di sale.

Va utilizzato a fettine o grattugiato il suo intenso profumo permette di arricchire qualsiasi pietanza utilizzando piccole quantità. Si utilizza principalmente per condire primi piatti, uova, secondi di pesce o farciture per ripieni di primi piatti.

Consigliamo 10/15 grammi di prodotto a persona



Senza Glutine, non contiene né conservanti né coloranti

FORMATI: 18 GR., 35 GR. SGOCCIOLATO



CARPACCIO DI TARTUFO BIANCO

INGREDIENTI

Fettine di Tartufo bianco pregiato (Tuber magnatum Pico) prov. Italia, olio extra vergine d'oliva, sale.

IN CUCINA

si presenta in sottili e morbide scaglie immerse in olio extra vergine d'oliva

Pratiche e pronte all'uso, le fette di tartufo sono pronte per guarnire i vostri piatti ed impreziosire le vostre ricette. Consigliamo 15/20 grammi di prodotto a persona.

Senza Glutine, non contiene né conservanti né coloranti

FORMATI: 30 GR., 50 GR. SGOCCIOLATO



CREMA DI PURO TARTUFO BIANCO

INGREDIENTI

Tartufo bianchi pregiato (Tuber magnatum Pico) prov. Italia, olio extra vergine d'oliva, sale.

IN CUCINA

La nostra crema viene realizzata in maniera del tutto naturale, Il tartufo viene macinato finemente con la sola aggiunta di olio extravergine di oliva e sale
È la migliore e più pregiata alternativa al tartufo bianco pregiato fresco.

Max. 7 gr a persona, direttamente dal vasetto oppure diluiti e amalgamati con burro, si rendono sufficienti per rendere impareggiabile qualsivoglia antipasto, primo o secondo

Senza Glutine, non contiene né conservanti né coloranti

FORMATI: 50 GR., 90 GR.



CARPACCIO DI TARTUFO BIANCHETTO

INGREDIENTI

Tartufi Bianchetti (Tuber Borchii Vitt) 75% prov. Italia,
olio extra vergine d'oliva, sale.

IN CUCINA

Il profumo gradevole ricorda leggermente quello dell'aglio. Il suo *gusto* intenso e persistente con note lievemente piccanti. Stuzzica il piacere dei sensi con la sua particolare speziatura. Pratiche e pronte all'uso, le fette di tartufo sono pronte per guarnire i vostri piatti ed impreziosire le vostre ricette. Consigliamo 15/20 grammi di prodotto a persona.

Senza Glutine, non contiene né conservanti né coloranti

FORMATI: 30 GR.





CREMA DI PURO TARTUFO BIANCHETTO



INGREDIENTI

Tartufi bianchetti (Tuber Borchii Vitt) 79% prov. Italia,
olio extra vergine d'oliva, sale.

IN CUCINA

Il profumo gradevole ricorda leggermente quello dell'aglio. Il suo *gusto* intenso e persistente con note lievemente piccanti. Stuzzica il piacere dei sensi con la sua particolare speziatura. Pratiche e pronte all'uso, le fette di tartufo sono pronte per guarnire i vostri piatti ed impreziosire le vostre ricette. Consigliamo 15/20 grammi di prodotto a persona.

Senza Glutine, non contiene né conservanti né coloranti

FORMATI: 50 GR.



TARTUFO ESTIVO INTERO

INGREDIENTI

tartufo estivo (tuber aestivum vitt.) provenienza:
Italia, acqua, sale.

IN CUCINA

Una versione del tutto naturale con la sola aggiunta della sua acqua di governo e un pizzico di sale. Al pari del tartufo fresco, va utilizzato a fettine o grattugiato. Per valorizzarne le qualità si consiglia di passarlo velocemente in padella con olio o burro. L'acqua di governo all'interno del vasetto non va mai buttata ma aggiunta al piatto che si sceglie di preparare. Si utilizza principalmente per condire primi piatti, uova, secondi di pesce o farciture per ripieni di primi piatti. Consigliamo 15/20 grammi di prodotto a persona.

Senza Glutine, non contiene né conservanti né coloranti

FORMATI: 18 GR., 35 GR., 80 GR., 250 gr. SGOCCIOLATO



CREMA DI PURO TARTUFO ESTIVO

INGREDIENTI

Tartufo Estivo (Tuber Aestivum Vitt.) 70% prov. Italia, olio extra vergine di oliva 26%, sale.

IN CUCINA

Ideale per condire primi piatti, carpacci di carne e pesce . Esalta tutto il suo profumo se scaldato con un velo di olio extravergine di oliva ed uno spicchio d'aglio. Consigliamo 15/20 grammi di prodotto a persona.

Senza Glutine, non contiene né conservanti né coloranti

FORMATI: 50 GR., 90 GR., 180 GR.,500 gr.



CARPACCIO DI TARTUFO ESTIVO

INGREDIENTI

Fettine di tartufo estivo (Tuber Aestivum Vitt),
provenienza: Lazio (Italy), olio extra vergine d'oliva,
sale.

IN CUCINA

Ottima alternativa al fresco e di gradevole
connotazione decorativa.

È consigliabile un cucchiaino di lamelle a persona, non
cucinato ma aggiunto direttamente al piatto desiderato

Senza Glutine, non contiene né conservanti né coloranti

FORMATI: 30 GR., 50 GR., 80 GR., 350 gr. SGOCCIOLATO



TARTUFO NERO PREGIATO INTERO

INGREDIENTI

tartufo nero pregiato intero (Tuber Melanosporum Vitt) provenienza: Italia, acqua, sale.

IN CUCINA

Qui è proposto in una versione del tutto naturale con la sola aggiunta della sua acqua di governo e un pizzico di sale. Per l'amante dei prodotti di nicchia che non vuole rinunciare alla dolcezza del Nero Pregiato tutto l'anno. Grattugiato e amalgamato con burro, panna o olio diventa un condimento senza pari per primi e secondi

Senza Glutine, non contiene né conservanti né coloranti

FORMATI: 18 GR., 35 GR. SGOCCIOLATO



CREMA DI PURO TARTUFO NERO PREGIATO

INGREDIENTI

Tartufo Nero Pregiato (Tuber Melanosporum Vitt) 70%
provenienza: ITALIA, Olio Extra Vergine di Oliva 29%, Sale.

IN CUCINA

Per l'amante dei prodotti di nicchia che non vuole rinunciare
alla dolcezza del Nero Pregiato tutto l'anno

Ideale per condire primi piatti, carpacci di carne e pesce .
Esalta tutto il suo profumo se scaldato con un velo di Olio
Extravergine di Oliva ed uno spicchio d'aglio.

Consigliamo 15/20 grammi di prodotto a persona

Senza Glutine, non contiene né conservanti né coloranti

FORMATI: 50 GR., 90 GR.



CARPACCIO DI TARTUFO NERO PREGIATO

INGREDIENTI

Fettine di Tartufo nero pregiato (Tuber Melanosporum Vitt.) provenienza: Lazio- Abruzzo (Italy), olio extra vergine d'oliva, sale.

IN CUCINA

Ottima alternativa al fresco e di gradevole connotazione decorativa.

È consigliabile un cucchiaino di lamelle a persona, non cucinato ma aggiunto direttamente al piatto desiderato

Senza Glutine, non contiene né conservanti né coloranti

FORMATI: 30 GR., 50 GR. SGOCCIOLATO





SOLO FUNGHI PORCINI

CREMA DI FUNGHI PORCINI

INGREDIENTI

Funghi Porcini 70% (*Boletus Edulis* e relativo gruppo), olio extravergine di oliva 28%, aromi, sale.

IN CUCINA

Grazie al suo impareggiabile sapore di funghi, 10 gr di questa prelibatezza direttamente sul piatto a fine cottura, rendono ogni pietanza unica e di qualità

Già pronta all'uso. ideale per la preparazione di primi piatti, risotti, ripieni per pasta, carni bianche e rosse.

FORMATI: 90 GR., 180 GR., 500 gr.





FUNGHI PORCINI SECCHI

INGREDIENTI

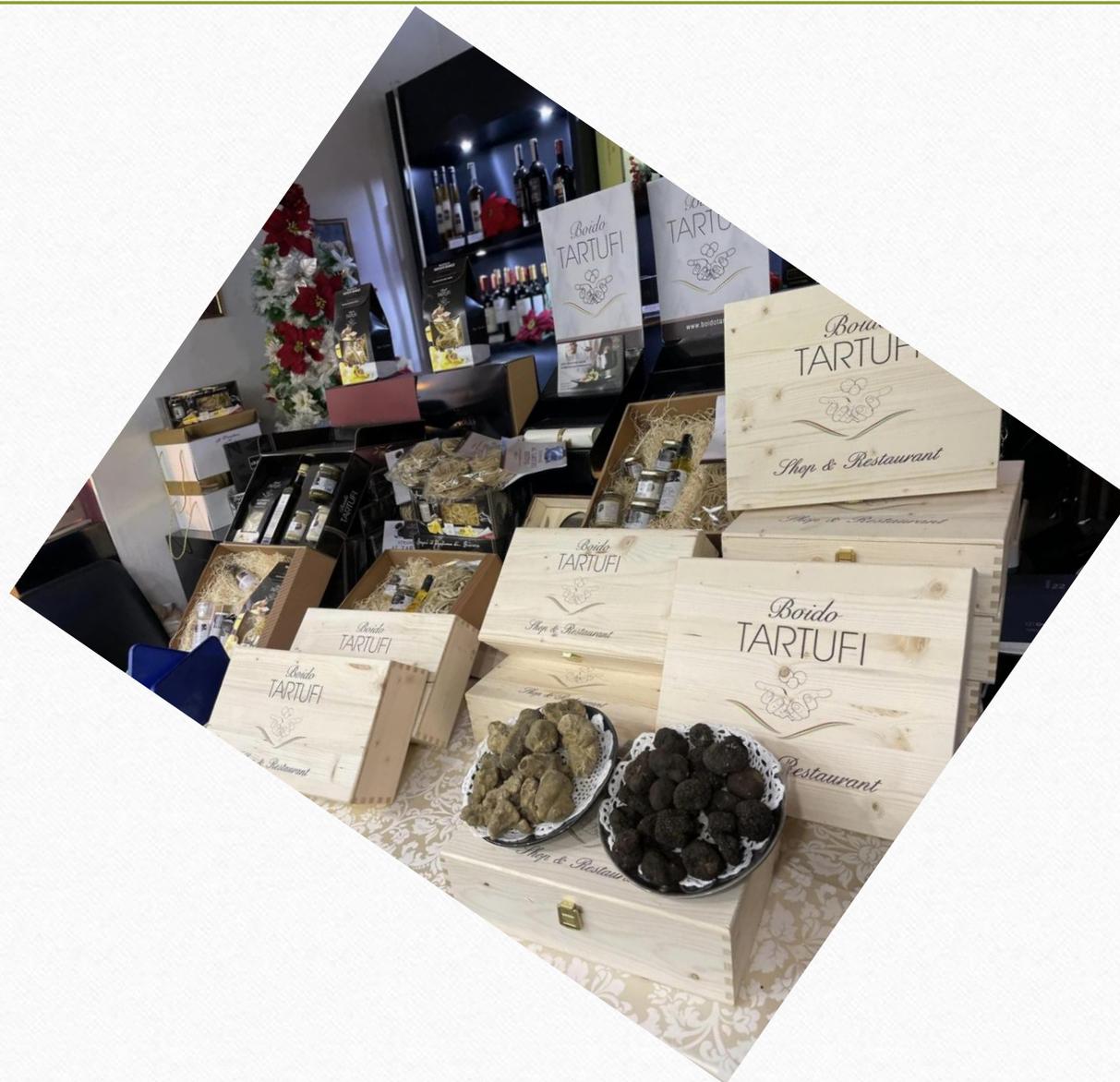
Funghi Porcini Essiccati – *Boletus Edulis* e relativo gruppo.

IN CUCINA

I funghi conservano le proprie caratteristiche nutrizionali anche quando sono essiccati
Si consiglia di metterli a bagno per alcuni minuti e utilizzarli per la preparazione dei piatti.

FORMATI: 15 GR., 20 GR., 50 gr., 100 GR

I NOSTRI BOX REGALO





BOX 4 PRODOTTI MIGNON

PRODOTTI



- Condimento al tartufo bianco
- Salsa tartufata
- Crema di Parmigiano Reggiano e zafferano
- Crema di funghi porcini e tartufo bianco

Quattro prelibatezze in un'unica confezione ideale anche per un gustoso regalo



TAGLIOLINI AL TARTUFO BIANCO CON SALSA TARTUFATA BIANCA



PRODOTTI

- Tagliolini al tartufo bianco
- Salsa tartufata bianca

I nostri due best seller in un'unica confezione ideale anche per un gustoso regalo

CONFEZIONI REGALO COMPONENTI A PIACERE





I NOSTRI ACCESSORI



ACCESSORY BOX



**CAMPANA CON
AFFETTATARTUFO**



TRUFFLE BOX



AFFETTATARTUFO

In acciaio con logo



**SPAZZOLA PULISCI
TARTUFO**



LE NOSTRE BORSE «ELEGANCE»

IDEALI PER CONFEZIONARE REGALI E PENSIERI IN
OGNI MOMENTO