

**Tartuf Langhe**

ALBA



**I SUGHI  
SAUCES**

## CREMA di TARTUFO BIANCO D'ALBA 7,5% Tuber magnatum Pico ALBA WHITE TRUFFLE CREAM 7,5%



**Peso e Codice**  
**Weight and Code**  
90g - TL02SU005  
**Pz. cartone**  
**Qty per case:**  
6



Eccellente condimento per piatti caldi, da scaldare e servire su paste e risotti o per creare gustose salse. Ottimo su pane e crostini.  
Servire caldo.

Excellent condiment for warm dishes, such as pasta and risotto.  
Ideal to create new sauces. Delicious on bread and toast.  
Serve hot.



Latte, panna, burro, tartufo bianco d'Alba (Tuber magnatum Pico)  
Milk, cream, butter, Alba white truffle (Tuber magnatum Pico)

## CREMA di TARTUFO NERO PREGIATO 5% Tuber melanosporum BLACK WINTER TRUFFLE CREAM 5%



**Peso e Codice**  
**Weight and Code**  
90g - TL02SU006  
**Pz. cartone**  
**Qty per case:**  
6



Eccellente condimento per piatti caldi, da scaldare e servire su paste e risotti o per creare gustose salse. Ottimo su pane e crostini.  
Servire caldo.

Excellent condiment for warm dishes, such as pasta and risotto.  
Ideal to create new sauces. Delicious on bread and toast.  
Serve hot.



Latte, panna, burro, tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum)  
Milk, cream, butter, black winter truffle (Tuber melanosporum)

## CREMA di PARMIGIANO REGGIANO con TARTUFO PARMIGIANO REGGIANO CREAM with TRUFFLE



Ideale per condire qualsiasi tipo di pasta, mantecare risotti, glassare asparagi o da utilizzarsi come crema per gustose tartine.  
Approvata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Ideal to dress any kind of pasta, to glaze asparagus or to use as spread for tasty appetizers.  
Approved by the Consortium of the Parmigiano Reggiano.



Parmigiano Reggiano DOP, tartufo (Tuber aestivum Vitt.). SENZA SALI DI FUSIONE  
PDO Parmigiano Reggiano cheese, truffle (Tuber aestivum Vitt.). WITHOUT FUSION SALTS



**Peso e Codice  
Weight and Code**  
90g - TL02SU002  
190g - TL02SU001  
**Pz. cartone  
Qty per case:**  
12

## CREMA di PECORINO ROMANO DOP con TARTUFO PECORINO ROMANO CHEESE CREAM with TRUFFLE



Ottimo per condire paste corte, risotti, ravioli e tortelli.  
Excellent to dress short pasta, risotto, ravioli and tortelli.



Formaggio Pecorino Romano DOP, tartufo (Tuber aestivum Vitt.), latte, panna  
PDO Pecorino Romano cheese, truffle (Tuber aestivum Vitt.), milk, cream

**Peso e Codice  
Weight and Code**  
190g - TL02SU004  
**Pz. cartone  
Qty per case:**  
12



## FONDUTA PRONTA con TARTUFO

### CHEESE FONDUE with TRUFFLE



**Peso e Codice**  
**Weight and Code**  
180g - TL02SU003  
**Pz. cartone**  
**Qty per case:**  
12



Scaldare a fuoco lento per due minuti e servire calda su pasta e risotti, asparagi bolliti, frittate, uova, cotechini, flan di verdure. Ottima per farcire crêpe e vol-au-vent o servita su crostini di pane.

Warm the cheese fondue for some minutes and serve it very hot. Excellent for thickening risotto, to dress gnocchi, ravioli, short pasta, to glaze boiled asparagus, eggs, vegetable flan, cotechini and stuffed meat. It is also good for filling crêpes and pastry shells or to serve hot on bread and crostini.



Formaggio Fontina DOP, uova, latte, tartufo (Tuber aestivum Vitt.) .  
SENZA SALI DI FUSIONE

PDO Fontina cheese, eggs, milk, truffle (Tuber aestivum Vitt.) . WITHOUT FUSION SALTS

## SUGO ai FUNGHI PORCINI

### PORCINI MUSHROOMS SAUCE



**Peso e Codice**  
**Weight and Code**  
190g - TL03SU002  
**Pz. cartone**  
**Qty per case:**  
12



Ideale per condire paste fresche e secche, gnocchi, tortelli, ravioli, lasagne. Ottimo per accompagnare la polenta e per condire il risotto.

Ideal to season fresh and dry pasta, risotto, gnocchi, ravioli, tortelli. Delicious also with polenta or to season a risotto.



Funghi porcini, vino bianco Roero Arneis DOCG, panna, prezzemolo  
Porcini mushrooms, white wine Roero Arneis DOCG, cream, parsley

## SUGO alla SALSICCIA e VINO BAROLO

SAUSAGE and BAROLO WINE SAUCE



Ideale per condire paste fresche e secche, gnocchi, tortelli, ravioli, lasagne. Ottimo per accompagnare la polenta e per condire il risotto.

Ideal to season fresh and dry pasta, risotto, gnocchi, ravioli, tortelli and lasagne.  
Delicious also with polenta or to season a risotto.



Salsiccia di maiale piemontese, polpa di pomodoro, vino Barolo DOCG, olio extra vergine di oliva

Pork sausage from Piemonte, tomato pulp, DOCG Barolo wine, extra virgin olive oil



**Peso e Codice**  
**Weight and Code**  
185g - TL03SU003  
**Pz. cartone**  
**Qty per case:**  
12

## SUGO di ARROSTO al VINO BAROLO

GRAVY from BRAISED BEEF in BAROLO WINE



Ottimo per condire paste, in particolare all'uovo, risotto, ravioli e tortelli.

Excellent to dress pasta (especially egg pasta), risotto, ravioli and tortelli.



Sugo di arrosto brasato al vino Barolo DOCG

Gravy from braised beef in DOCG Barolo wine

**Peso e Codice**  
**Weight and Code**  
180g - TL03SU005  
**Pz. cartone**  
**Qty per case:**  
12

## RAGÙ alla PIEMONTESE

RAGOUT SAUCE - Piemonte Style



Ideale per condire paste fresche e secche, gnocchi, tortelli, ravioli, lasagne. Ottimo per accompagnare la polenta e per condire il risotto.

Ideal to season fresh and dry pasta, risotto, gnocchi, ravioli, tortelli. Delicious also with polenta or to season a risotto.



Carne di vitello, polpa di pomodoro, olio extra vergine di oliva, aglio, carote

Veal, tomato pulp, extra virgin olive oil, garlic, carrots

**Peso e Codice**  
**Weight and Code**  
180g - TL03SU004  
**Pz. cartone**  
**Qty per case:**  
12