



MARTINO® TARTUFI



www.martinotartufi.com

info@martinotartufi.com

Cell. 320.2661881

347.7726618



MARTINO[®]
TARTUFI

In Molise, piccola regione d'Italia ricca di eccellenze gastronomiche, nasce la "Martino Tartufi": azienda giovane ma specializzata nel commercio di tartufo all'ingrosso ed al dettaglio.

Grazie all'impegno quotidiano del suo titolare, Simone, che raccoglie direttamente i tartufi da collaboratori e tartufai la "Martino Tartufi" porta tutto l'anno sulle tavole la migliore selezione di tartufi freschi e conservati.

In Molise, small region of Italy rich in gastronomic lords, spreads "Martino Tartufi", which is a young company specialised in the wholesale and retail truffle trade.

Thanks to the daily commitment of his holder, Simone, which directly collects truffles from collaborators and truffle hunters, "Martino Tartufi" brings the whole year to the tables the best selection of fresh and preserved truffles.



2

I 100% Tartufo

*La naturalezza del tartufo d'estate intero,
macinato, a fettine o a filetti,
365 giorni l'anno semplicemente
in acqua o in olio d'oliva
per rendere i vostri piatti unici e ricercati.
Ideali per ogni tipo di portata.*

100% Truffle

*The naturalness of the summer truffle Whole,
minced, slice or fillet, 365 days a year,
just in water or olive oil
to make your plates and hunts wanted.
Ideals for each type of flow.*

3

Tartufo nero intero



13g - 25g - 40g

INGREDIENTI: Tartufo d'estate 80% (Tuber Aestivum Vitt.), acqua, sale.
INGREDIENTS: Black summer truffle 80% (Tuber Aestivum Vitt.), water, salt.

Macinato di tartufo nero in olio d'oliva



45g - 85g - 180g - 500g

INGREDIENTI: Tartufo d'estate (Tuber Aestivum Vitt.) 50%, olio d'oliva, sale, aroma.
INGREDIENTS: Black summer truffle (Tuber Aestivum Vitt.) 50%, olive oil, salt, flavouring.

Carpaccio di tartufo nero in olio



45g - 85g - 180g - 500g

INGREDIENTI: Tartufo d'estate 50% (Tuber Aestivum Vitt.), olio di oliva, sale, aroma.
INGREDIENTS: Black summer truffle 50% (tuber Aestivum Vitt.), olive oil, salt, flavouring.

filetti di tartufo in acqua



500g

INGREDIENTI: Tartufo d'estate 50% (Tuber Aestivum Vitt.), acqua, sale, aroma.
INGREDIENTS: Black summer truffle 50% (tuber Aestivum Vitt.), water, salt, flavouring.

Le Creme

Pronte all'uso per impreziosire antipasti, stuzzichini, primi e secondi piatti.

Il tartufo d'estate nella nota Salsa Tartufata si accompagna con funghi champignon o nelle sfiziose salse con asparagi o carciofi in un mix di aromi dal sapore intenso e ben assortito.

Il pregiato tartufo bianco si fonde con i porcini o nella "regina" salsa ai tartufi bianchi per una crema che soddisfa i palati più delicati.

The Creams

Ready for use in Antifood, appetizers, first and second flat.

The summer truffle in the known truffle sauce is accompanied with champignon mushrooms or the debris sauce with asparagus or artichokes in a mix of flavouring flavour and well absorbed flavour.

The white truffle is merged with porcini or in the queen white truffles sauce for a cream that meets the most delicate palates.



Salsa tartufata 50g - 90g - 180g - 500g

INGREDIENTI: Funghi champignon (Agaricus bisporus) olio di oliva, olive nere, tartufo d'estate (Tuber Aestivum Vitt) 5%, cipolla, sale, piante aromatiche, spezie, aroma.

INGREDIENTS: Champignon mushrooms (Agaricus bisporus), olive oil, black olives, summer truffle (Tuber Aestivum Vitt) 5%, onion, salt, aromatic herbs, spices, aroma.

Crema di asparagi al tartufo nero 90g

INGREDIENTI: Asparagi 50%, olio di oliva, panna vegetale, tartufo d'estate 5% (Tuber Aestivum Vitt), cipolla, sale, verdure in quantità variabile (**sedano**), spezie, aroma.

INGREDIENTS: Asparagus 50%, olive oil, vegetable cream, black summer truffle 5% (Tuber Aestivum Vitt.), onion, salt, vegetable stock (**celery**), spices, flavouring.

Crema di carciofi al tartufo nero 90g

INGREDIENTI: Carciofi 50%, olio di oliva, panna vegetale, tartufo d'estate 5% (Tuber Aestivum Vitt), formaggio Grana (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima-proteina dell'**uovo**), farina di frumento, sale, verdure in quantità variabile (**sedano**), specie, aroma.

INGREDIENTS: Artichokes 50%, olive oil, vegetable cream, black summer truffle 5% (Tuber Aestivum Vitt.) Grana cheese (**milk**, salt, rennet, preservative: lysozyme-**egg** protein), **wheat flour**, salt vegetable stock (**celery**), spices, flavoring).



Salsa con tartufi bianchi

50g - 90g - 180g - 500g

INGREDIENTI: Panna (panna (latte), stabilizzante: carragenina), formaggio Grana (latte, sale, caglio, conservante: lisozima-proteina dell'uovo) farina di frumento, tartufo bianco 3% (Tuber magnatum Pico), tartufo bianchetto 2% (Tuber Borchii Vitt.), burro (latte), verdure in quantità variabile (sedano), sale, aroma.

INGREDIENTS: Cream (cream (milk), stabilizer: carrageenan), Grana cheese (milk, salt, rennet, preservative: lysozyme-egg protein), wheat flour, white truffle 3% (Tuber magnatum Pico), Bianchotto truffle 2% (Tuber Borchii Vitt.), butter (milk), vegetable stock (celery), salt, flavouring.



Crema ai funghi porcini e tartufo bianco

90g - 180g - 500g

INGREDIENTI: Funghi Porcini 60% (Boletus Edulis e realitivo gruppo) olio di oliva, tartufo bianco 3% (Tuber Magnatum Pico), cipolla, sale, verdure in quantità variabile (sedano), spezie, aroma.

INGREDIENTS: Porcini mushrooms 60% (Boletus Edulis and related group), olive oil, white truffle 3% (Tuber Magnatum Pico), onion, salt, vegetable stock (celery), spices, flavouring.



Crema di bianchetto

45g

INGREDIENTI: Funghi champignon (Agaricus bisporus), tartufo bianchetto (Tuber borchii Vitt.) 20%, olio di oliva, patate, prezzemolo, sale.

INGREDIENTS: Champignon mushrooms (Agaricus bisporus), bianchetto truffle (Tuber borchii Vitt.) 20%, olive oil, potatoes, parsley, salt.

Condimenti

I condimenti "Martino Tartufi" accompagnano le pietanze lasciando un piacevole retrogusto di tartufo.

Basta un riccio di burro, una goccia di olio, un pizzico di sale tartufato o peperoncino al tartufo per creare dei sapori nascosti nei vostri piatti e renderli unici.

flavouring

The "Martino Tartufi" flavouring accompany the merchanize by leaving a pleasant rear of truffle. Just a butter urchin, a drop of oil, a pinch of truffle salt or truffle pepper to create the hidden flavors in your plates and make them unique.

Condimento di tartufo nero o bianco



60ml - 100ml - 250ml - 500ml - 1l

INGREDIENTI: olio di oliva, aroma
INGREDIENTS: olive oil, flavouring

Sale tartufato



50g - 100g

INGREDIENTI: Sale, tartufo d'estate 5% (Tuber aestivum Vitt.), aroma.
INGREDIENTS: Salt, black summer truffle 5% (Tuber Aestivum Vitt.), flavouring.

Peperoncino piccante al tartufo



45g - 80g - 180g - 500g

INGREDIENTI: Peperoncino piccante 60%, olio di semi di girasole, tartufo d'estate 5% (Tuber Aestivum Vitt), sale, aroma, acido citrico.

INGREDIENTS: Red hot pepper 60%, sunflower oil, black summer truffle 5% (Tuber Aestivum Vitt), salt, flavour, citric acid.

Burro con tartufo bianco o nero



75g - 170g - 450g

INGREDIENTI: Burro (latte), tartufo bianco 3% (Tuber Magnatum Pico) / tartufo d'estate 3% (Tuber Aestivum Vitt.), aroma.

INGREDIENTS: Butter (milk), white truffle 3% (Tuber Magnatum Pico) / black summer truffle 3% (Tuber Aestivum Vitt.), flavour.

Prodotti in latta

Utilizzati soprattutto nella ristorazione o nelle aziende alimentari i prodotti in latta contengono la naturalezza del tartufo in acqua o in olio senza aggiunta di altri ingredienti rendendo le creazioni un ottimo biglietto da visita.

Tin products

Used in particular in the restaurant or food business products contain the natural truffle in water or in oil without addition of other ingredients making creations a very good business card.



350g



12

funghi

Selezionati con accuratezza i funghi porcini "Martino Tartufi" possono essere utilizzati ogni giorno in varie preparazioni: dalla crema, ai secchi fino ai freschi e congelati che ne fanno un prodotto multiuso ma sempre genuino e ricercato.

Mushrooms

Carefully selected with accuracy porcini mushrooms "Martino Tartufi" may be used in various preparations: from the excellent cream for appetizers, prime, second, to dry to fresh and frozen, making a multipurpose but always genuine and fugitive product.



50g - 100g - 250g



45g - 90g - 180g - 500g

13

Mignon

I tascabili presi singolarmente o con espositore comodo da regalare
o portare sempre con se per piccoli assaggi di tutte le delizie "Martino Tartufi".

Mignon

Pocket held pocket singers or exhibitors in convenient gift free packaging
to be carried with small samples of all the "Martino Tartufi" delights.

Salsa tartufata

Salsa con tartufi bianchi

Peperoncino al tartufo

Intero in salamoia

Sale tartufato



Taglia tartufi



Legno di olivo liscio
Acciaio inox