



Tartuflanghe nasce nel 1975 a Piobesi d'Alba, ad opera di Beppe Montanaro e Domenica Bertolusso, un'azienda dedicata a valorizzare e trasmettere quelle sensazioni che i prodotti del loro territorio sono in grado di dare. Alla base dell'idea c'era il tartufo bianco, il protagonista di questo mondo di colline e di valli, l'espressione intensa della fantasia e dell'emozione.

L'esperienza di Beppe ha trasformato questo legame con la terra in una ricerca sottile di combinazioni gradevoli, in fedeltà continua alla tradizione ed alla dimensione artigianale.

I tartufi bianchi e, poi, tutte le altre specialità hanno conquistato le tavole importanti, qua e là per il mondo, celebrando i momenti belli dell'amicizia e le occasioni che contano.



### TAGLIOLINI E TAGLIATELLE AL TARTUFO

Tipici della Langa, costituiscono un piatto eccellente e raffinato grazie all'ottima consistenza, ottenuta grazie a processi di lavorazione artigianale, quali la trafilatura in bronzo e la lenta essiccazione; l'alta percentuale di tartufo, che le conferisce un sapore particolarmente intenso ed equilibrato; l'alta quantità di uova utilizzate nell' impasto, che dona il sapore e la consistenza della pasta fatta in casa.

**tagliolini al tartufo (n°18)**

**tagliatelle con tartufo (n°19)**

**tagliatelle con funghi porcini e tartufi**

● astucci da 250g

### OLIO EXTRAVERGINE AL TARTUFO

L'olio extravergine di oliva proviene da un antico frantoio situato sul lago Trasimeno. La raccolta a mano delle olive e la frangitura a freddo garantiscono un prodotto di altissima qualità. L'olio ottenuto è di colore verde dai riflessi dorati, all'olfatto il sapore dell'oliva si unisce ai sentori delicati di vegetali crudi, di mandorla, di fiori e frutta fresca. Un sapore fruttato, fragrante, delicato e armonico, dalle caratteristiche ideali per un ottimo abbinamento che

esalta il sapore ed il profumo del tartufo.

**Oro in Cucina** Olio extravergine di oliva con tartufi bianchi

● bottiglia da 10cl



### BOUQUET

Burro con tartufo, ideale per conferire ai piatti caldi il sapore del tartufo.

● vasetto da 75g



### LE CREME DI TARTUFO

Sono autentiche puree di tartufo macinato finemente. Vengono preparate senza l'aggiunta di altri ingredienti, così da offrire un prodotto puro e di altissima qualità. Le creme di tartufo sono prodotti molto concentrati, la dose indicata è un cucchiaino a porzione. Ideali per arricchire piatti caldi, in particolare paste e risotti, uova e filetti di carne. Sciogliere la crema in un po' di burro per poterla meglio amalgamare.

**crema di tartufo nero d'estate** "Tuber Aestivum"

● Vasetto da 30 g

**ZAFFERANO PURO STIMMI** Zafferano in fiore puro stimmi qualità "Mancha" prodotto in Spagna

● scatola da 0,5g

### PATATINE CON TARTUFO

● sacchetto da 45g





### SALSA MEDITERRANEA CON TARTUFO

Salsa tartufata a base di funghi coltivati, olive, capperi acciughe e tartufo nero.

- vasetto da 90g

### SALE AL TARTUFO NERO

Sale grigio dell'Oceano Atlantico con Tartufo Nero, insaporire pasta, risotto, filetti di carne, uova, carpaccio di carne, tartare di pesce, formaggio, insalate, patate e verdure in genere.

- vasetto da 30g

### TARTUFI

#### *tartufo nero d'estate* Tuber Aestivum"

Tartufi conservati in soluzione di acqua e sale e sterilizzati, per poter gustare il prezioso "tubero" anche fuori stagione.

- vasetto da 20g



### BACCALÀ' MANTECATO

Cremoso, ottimo da tartinare e per la preparazione di gustosi crostini, può anche essere utilizzato per condire risotti, gnocchi, polenta e paste corte.

Ingredienti:

Baccalà, patate, scalogno, olive taggiasche.

- vasetto da 190g



### MIELE AL TARTUFO

Miele di acacia con tartufo bianco, per formaggi quali Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Pecorino, Castelmagno

- Vasetto da 50 g



### TARTUFI DOLCI

Prodotti e confezionati a mano utilizzando nocciola Piemonte IGP.

**tartufo dolce d'Alba bianco**

**tartufo dolce d'Alba nero**

- sacchetto da 200g