



IL TARTUFO SICILIANO

Il Tartufo Siciliano

- Il Tartufo Siciliano è un prodotto tutto da scoprire. Quando si parla di tartufi, difficilmente viene in mente la Sicilia, eppure anche l'Isola vanta una sua eccellente produzione.
- Abbiamo studiato una linea di prodotti gourmet nati per soddisfare le esigenze dei rivenditori che intendono ampliare la propria offerta commerciale, introducendo queste specialità a base di Tartufo Siciliano.
- Una gamma completa di prodotti 100% made in Sicily realizzati con materie prime accuratamente selezionate. Ogni vasetto è prodotto artigianalmente, tutti i processi di lavorazione vengono effettuati manualmente, senza l'ausilio di alcun macchinario, lavoriamo solo il prodotto fresco appena cavato, e solo Tartufo Siciliano, e questo ci permette di seguire e verificare l'intero processo produttivo, passo dopo passo con dedizione e scrupoloso controllo.
- Esclusive specialità dallo stile genuino che grazie alla creatività ed alla passione che sono dietro le nostre ricette, rendono ogni prodotto un vero pezzo unico. L'attenzione ai dettagli e l'aiuto di molte mani laboriose, arricchiscono ogni stagione il nostro catalogo con idee sempre nuove e originali.



Il nettare di Vino

Raffinate e intriganti, frutto esclusivo della nostra creatività, sono le geleé di vino al tartufo, dalle consistenze di un nettare, sono tra le specialità più innovative e versatili della nostra azienda .

Dai gusti più insoliti, prodotte con svariati ingredienti mantengono tutto l'aroma e il bouquet dei vini da cui sono ottenute esaltando il sapore inconfondibile del Tartufo Siciliano.

Perfette con i dessert , si abbinano con formaggi morbidi e stagionati, ottime anche con piatti a base di carne, pesce o selvaggina , o più semplicemente spalmate su una fetta di pane.



Salse, Sughì e Condimenti

Ideate e realizzate con prodotti freschi tipici della nostra terra, le salse al Tartufo Siciliano racchiudono l'aroma intenso di questo tubero prezioso, creando una simbiosi esaltante per una linea di prodotti appetitosi e facili da utilizzare .

Ottimi da gustare come condimento per crostoni di pane, primi piatti, secondi di carne o di pesce, i nostri condimenti, dall'inconfondibile gusto mediterraneo, sono tra i prodotti al tartufo più consumati per il grandissimo numero di ricette che con esse si possono realizzare.

I nostri Sughì pronti di Suino Nero dei Nebrodi al Tartufo sono prodotti di nostra invenzione, ideati per chi ha poco tempo, ma che mantiene il desiderio dell'alta qualità. In pochi attimi diventa possibile portare in tavola piatti sorprendenti dal sapore buonissimo e dall'intenso profumo di tartufo, per ogni nostra occasione.

Le Gelatine di Vino



Gelée di Malvasia e Tartufo Siciliano

Dal sapore eccellente, questo piccolo capolavoro può essere servito per esaltare i formaggi freschi o stagionati, per accompagnare dolci o per mantecare un risotto.

Unica nel suo genere, è un prodotto versatile che aggiunge stile e gusto anche ai piatti più semplici e goderecci.



Gelée di Zibibbo e Tartufo Siciliano

La gelatina di Zibibbo e Tartufo Siciliano, è una delizia per il palato, un modo per chiudere un pasto, ideale per accompagnare i vostri dessert al cucchiaio, che racchiude tutta la bontà e la delicatezza di questo abbinamento speciale.

Grazie alla preparazione completamente artigianale, scoprirai un sapore tutto unico. Un concentrato dolce in una consistenza morbida.



Gelée di Moscato e Tartufo Siciliano

Dolce e profumata dal colore giallo intenso e dal profumo muschiato del tartufo, la gelée di Moscato al Tartufo Siciliano si sposerà alla perfezione con lo yogurt, i gelati o le macedonie di frutta.

Perfetta in tutte le occasioni, elegante e raffinata, saprà stupire anche i palati più esigenti.



Le Gelatine di Vino



• Gelée di Bianco d'Alcamo e Tartufo Siciliano

Abbiamo arricchito la nostra selezione dedicando questa gelatina al vino Bianco d'Alcamo DOC e tartufo siciliano. Un vino fruttato, armonico che al palato risulta fresco, profumato dal nostro pregiato tartufo, ideale da degustare con un tagliere di formaggi di ogni tipo, sia freschi che stagionati, riuscirà ad esaltarne il sapore e ad accontentare anche i palati più esigenti.

• Gelée di Prosecco Rosè Tartufo Siciliano

Ottima come aperitivo, la nostra Gelee di Prosecco Rosè si abbina egregiamente ai piatti freddi e leggeri, come una caprese o un tagliere di prosciutto crudo, con verdure grigliate ed esalta il suo sapore su secondi piatti di pesce non elaborati, carni bianche arrosto o grigliate.

• Gelée di Prosecco e Tartufo Siciliano

Poco usuale, ma di sicuro effetto, dal gusto raffinato e dalle note dolci e fruttate, la nostra gelatina di Prosecco al Tartufo Siciliano rappresenta uno dei prodotti di punta del nostro brand.

Particolarmente indicata per i vostri formaggi e per arricchire tagliate di carne o carpacci di pesce.



Salse e condimenti



• Salsa Agrodolce di Acciughe e Tartufo Siciliano

La Salsa Agrodolce di Acciughe e Tartufo Siciliano è un condimento da usare sui crostini e le tartine ed è perfetta come salsa per un primo piatto. Una ricetta semplice e genuina ma dal sapore deciso e dal profumo inconfondibile.



• Salsa Bruschetta al Tartufo Siciliano

La nostra Salsa Bruschetta al Tartufo siciliano è stata pensata appositamente per essere gustata come antipasto. Prodotta artigianalmente con ingredienti naturali e genuini, sposa l'aromaticità del Tartufo Siciliano con i prodotti più appetitosi della nostra tradizione culinaria. Spalmata sul pane appena tostato, su tomini di formaggio e stuzzichini, la rendono una tra le più appetitose salse per happy hour gourmet.



• Oro giallo di Sicilia al Tartufo Nero

Ideale per arricchire antipasti e profumare bruschette, per condire primi piatti e secondi di carne o pesce, frittate o per insaporire pizze e insalate.



I SUGHI PRONTI



Ragù di Salsiccia di Suino Nero dei Nebrodi e Tartufo Siciliano

RAGÙ DI SALSICCIA di Suino Nero dei Nebrodi e Tartufo Siciliano , il condimento facile e gustoso per tutti i nostri piatti di pasta, una ricetta semplice per preparare un gustoso sugo con salsiccia, arricchito con il nostro tartufo, dall'aroma inimitabile e il sapore delizioso. Il ragù che rende anche un semplice piatto di pasta una portata ricca e gustosa. Saporito, profumato e ideale anche per condire pasta al forno, lasagne o cannelloni.



Ragù di Suino Nero dei Nebrodi e Tartufo Siciliano

Piatto tradizionale proprio del territorio Nebroideo il ragù di Suino Nero dei Nebrodi è prodotto con carni di altissima qualità. Prodotto artigianalmente con ingredienti naturali e genuini , sposa l'aromaticità del Tartufo siciliano: il risultato è semplicemente sublime! Ideale per condire la pasta , dalla pasta all'uovo a quella di grano semplice, per dar vita a golosi primi piatti da chef!



I Salumi



**Salame Nostrano di Sant'Angelo al
Tartufo Siciliano**

Il salame Nostrano di Sant'Angelo al Tartufo Siciliano, viene ottenuto da ingredienti di primissima scelta, a partire dalle parti migliori dei suini dei Nebrodi, e tartufo nero di prima qualità, cavato direttamente sui Monti Nebrodi.



**Mortadella Artigianale
al Tartufo Siciliano**

La Mortadella Artigianale arricchita di Tartufo Siciliano gode di un profumo inebriante, raffinato e deciso. La macinatura finissima e il suo gusto caratteristico rendono questo prodotto incomparabile. Realizzata artigianalmente, solo con le migliori materie prime per ottenere un prodotto di primissima qualità.



**Salsiccia Nostrana di Sant'Angelo
al Tartufo Siciliano**

Ideale per arricchire i nostri antipasti le Salsicce nostrane al Tartufo Siciliano, sono la soluzione ideale per un antipasto veloce e diverso dal solito.



I Formaggi



- **Provola Stagionata al Tartufo Siciliano**

Prodotta artigianalmente con lavorazione a freddo di latte di vacca proveniente dalla mungitura di animali allevati allo stato brado sui Monti Nebrodi , la nostra provola stagionata è arricchita con il tartufo Siciliano lavorato fresco che impreziosisce ulteriormente uno dei prodotti di eccellenza del nostro territorio.



- **Primo Sale al Tartufo Siciliano**

Formaggio fresco artigianale , a pasta molle, arricchito dal pregiato tartufo nero siciliano incastonato come un gioiello in questa pasta morbida del primo sale. Un accoppiamento suggestivo, che delizia il palato già a partire dalle note olfattive inconfondibili.



- **Formaggio a pasta dura al Tartufo**

Formaggio a lunga stagionatura al Tartufo, senza lattosio, un formaggio a pasta dura da tavola e da grattugia , a scaglie per un aperitivo originale o sopra una tagliata, per arricchire una tartare o un carpaccio, grattugiato su paste e risotti, fuso per deliziose fondute o per completare il vostro tagliere di formaggi, il risultato è un formaggio dal gusto e profumo inimitabile .



- **Provola del Casale al Tartufo Siciliano**

Delicato formaggio a pasta filata tipico siciliano , la nostra provola è poco stagionata e dal sapore dolce e delicato. Prodotta artigianalmente, è lavorata con il tartufo Siciliano e una volta aperta, sprigiona tutto il suo profumo inebriante e invita alla degustazione.



Affettato di Tartufo Siciliano

Tartufo a fette pronto all'uso, da usare come condimento a freddo , oppure scaldare leggermente e usare per carpacci di carne e pesce, bruschette , crostini, per insaporire primi piatti come tagliatelle, tortellini , risotti , o per arricchire qualsiasi pietanza.

Si rivela un'ottima soluzione, risultando assai comoda per una cucina rapida, pratica, e risponde perfettamente anche all'esigenza estetica di ogni piatto, donando un tocco di particolare eleganza anche ai piatti più semplici.

I Fast food del Tartufo Siciliano

I PREPARATI

TARTUFI&TARTUFI ha ideato una linea di preparati pronti all'uso . Una selezione di ricette per preparare in pochi minuti gustosi piatti a base di ingredienti naturali e senza conservanti con l'aggiunta del nostro Tartufo Siciliano , che rende ogni piatto prezioso e unico.



I Fast food del Tartufo Siciliano

BRUSCHETTA TARTUFATA

Pratico e versatile, questo preparato, può essere utilizzato per condire bruschette e crostini. Il mix di ingredienti utilizzati con l'aggiunta del tartufo, lo rende ideale anche per la preparazione di salse e miscele aromatiche particolari, da aggiungere quasi a fine cottura.

Un antipasto, facile, gustoso e profumato, con il quale conquisterai anche i palati più esigenti!

ingredienti | ingredients

Tartufo, pomodoro, aglio, sale, basilico e origano.

Truffle, tomato, garlic, salt, basil and oregano.



BOSCAIOLA TARTUFATA

Un modo semplice e gustoso di cucinare quando si ha poco tempo ma non si intende rinunciare a gusto e qualità, un piatto talmente saporito che lascerai i tuoi ospiti a bocca aperta. Questa variante tartufata, è gustosa e cremosa, ricca di sapore e gusto.

ingredienti | ingredients

Tartufo, aglio, cipolla, peperone rosso, pomodoro, prezzemolo, porro, misto funghi, melanzana, sale e aromi naturali.

Truffle, garlic, onion, red pepper, tomato, parsley, leek, mixed mushrooms, eggplant, salt and natural flavorings.



SICILIANA TARTUFATA

Una combinazione di sapori mediterranei che piace sempre e che richiama le classiche ricette della nonna, sempre amate e apprezzate da tutti. Un piatto fresco e veloce, rivisitato in versione gourmet, goloso e facile da realizzare, perfetto per l'arrivo dell'estate.

ingredienti | ingredients

Tartufo, cipolla, pomodoro, origano, sale e aromi. | Truffle, onion, tomato, oregano, salt and aromas.





MARINARA TARTUFATA

Una vera pietanza da chef, anche se per prepararla non servono grandi maestri ma solo grandi estimatori della buona tavola. Una spaghetтата veloce dal gusto molto chic , arricchita dal Tartufo che dona agli spaghetti un profumo e un sapore unici.

ingredienti | ingredients

Tartufo, aglio, cipolla, peperone rosso, pomodoro, olive, prezzemolo, porro, origano, sale e aromi naturali.

Truffle, garlic, onion, red pepper, tomato, olives, parsley, leek, oregano, salt and natural flavors.



ZUPPA TARTUFATA

Un sontuoso piatto dalla semplicità assoluta , una zuppa deliziosa a base di verdure e ortaggi, impreziosita dal Tartufo . Da gustare calda o fredda dal gusto intenso e delicato.

ingredienti | ingredients

Tartufo ,prezzemolo, bietola, cavolo, porro, patate, carote, sedano rapa, piselli, zucca, zucchine, peperone verde, pomodoro, fagiolini e sale.

Truffle, parsley, chard, cabbage, leek, potatoes, carrots, celeriac, peas, pumpkin, zucchini, green pepper, tomato, green beans and salt.





TARTU-MEAT (insaporitore al tartufo per carne)

Una miscela di spezie ed erbe aromatiche che grazie al tartufo essiccato sprigionano intense note per arricchire ogni pietanza. Insaporitore ideale per carni, brasati, arrosti, bolliti, hamburger, frittura di vario genere, salse, patate, pizze. Una nota dal sapore deciso e intenso che vi permetterà di avere sempre a vostra disposizione un gustoso Mix di Spezie con il prezioso tubero.

ingredienti | ingredients

Tartufo, rosmarino, origano, salvia, basilico, timo, aglio, alloro, ginepro, prezzemolo, finocchio, coriandolo, peperone rosso, pepe nero, sale e aromi naturali.

Truffle, rosemary, oregano, sage, basil, thyme, garlic, bay leaf, juniper, parsley, fennel, coriander, red pepper, black pepper, salt and natural flavors.



TARTU-FISH (insaporitore al tartufo per pesce)

Un mix unico e prezioso, studiato per donare ad ogni piatto gusto ed originalità. Contiene una miscela profumata, caratterizzata dall'aroma inconfondibile del tartufo, e dalle erbe aromatiche mediterranee. Semplice da utilizzare, ottimo per insaporire insalate, uova, pesce al forno, grigliata di pesce, stufato e zuppe di pesce, spiedini di pesce, sushi, zuppe, riso.

ingredienti | ingredients

Tartufo, rosmarino, aglio, alloro, salvia, basilico, maggiorana, origano, ginepro, coriandolo, finocchietto, prezzemolo, timo, pepe nero, erba cipollina, sale e aromi naturali.

Truffle, rosemary, garlic, bay leaf, sage, basil, marjoram, oregano, juniper, coriander, fennel, parsley, thyme, black pepper, chives, salt and natural flavors.





- **PANTARTUFO al Geleè di Malvasia e tartufo siciliano .**
- Con l'aiuto dei migliori Maestri Pasticceri Siciliani abbiamo creato un dolce speciale, un connubio tra creatività e tradizione, esperienza e innovazione, un vero e proprio oggetto del desiderio, un viaggio nel piacere sensoriale!
- Nasce da questo il PanTartufo con Geleè di Malvasia. Abbiamo selezionato con cura le migliori farine di esclusiva provenienza locale, fresche uova di gallina allevata a terra, lavorate con la massima cura in un processo di lievitazione naturale della pasta madre fino a 36 ore.
- Ingredienti sapientemente abbinati che incontrano la dolcezza della Malvasia, dal sapore gradevolmente mieloso e persistente, e l'inconfondibile protagonista assoluto di questo dolce: il Tartufo Nero Siciliano dal sapore inebriante, che con il suo profumo intenso e aromatico, rende questo dolce insolito, equilibrato dal gusto unico e inimitabile.
- Una prelibatezza di grande effetto!



❧ **GLI ACCESSORI PER GUSTARE
AL MEGLIO IL TUO TARTUFO ,
CHE PORTANO
UN'ESPLOSIONE DI GUSTO
DALLA TERRA ALLA TAVOLA !**

❧ Una volta **arrivato in tavola, il tartufo** va accudito e trattato con estrema meticolosità: trovato sotto ad un rigoglioso pino, regalato da un amico o acquistato in negozio, deve essere rispettato per mantenere intatte le sue proprietà organolettiche. Ecco quindi che i giusti attrezzi del mestiere sono i migliori alleati sia nella preparazione dei cibi che nella corretta conservazione. **Dalla spazzola per la pulizia al tagliere in legno servitartufi, troverete qui tutto quello che vi occorre per lasciarvi inebriare dai meravigliosi Tartufi.**

❧



TARTUFI&TARTUFI



tartufietartufi



+39 371 4354537



TARTUFI&TARTUFI
98060 Sant'Angelo di Brolo (ME)
P.Iva 03629230834
Tel. +39 371 4354537
infotartufietartufi@gmail.com
www.tartufietartufi.it