

MOLISE FUNGHI E TARTUFI



Catalogo 2026



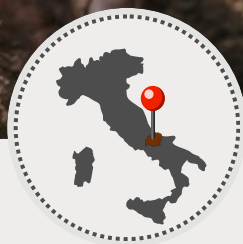


Il sapore autentico del Molise

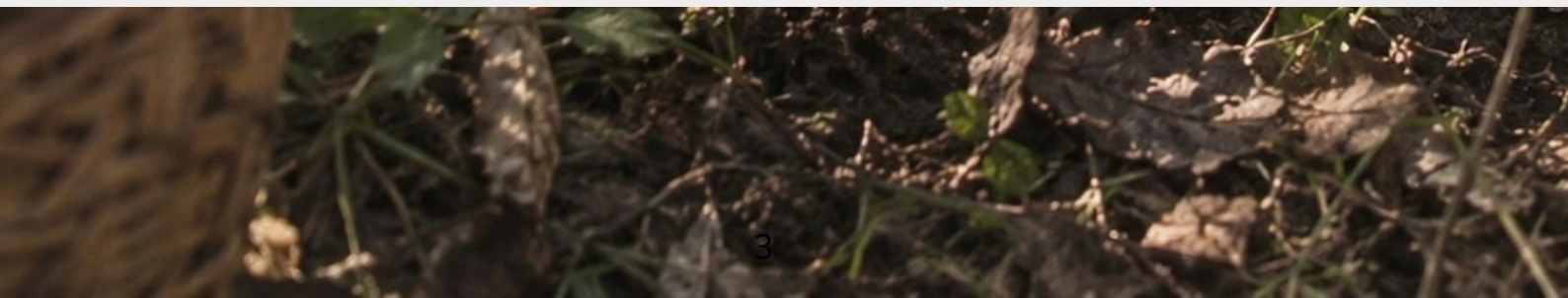
Nel cuore di una terra ricca di natura e tradizioni nasce la nostra passione per il tartufo. Molise Funghi e Tartufi racconta, attraverso i suoi prodotti, il legame con un territorio che da sempre custodisce una straordinaria vocazione tartufigena.

La nostra esperienza nasce dall'amore per questa preziosa eccellenza della natura e si traduce in una selezione di specialità pensate per portare in tavola profumi e sapori autentici. Tartufi e prodotti lavorati diventano così ingredienti capaci di rendere speciale ogni ricetta, dalla cucina di tutti i giorni alle preparazioni più ricercate.





Con ogni prodotto vogliamo offrire un piccolo viaggio nel nostro territorio: un incontro tra natura, gusto e tradizione italiana.





Perché scegliere *i nostri prodotti?*



Crediamo nel valore della qualità, nella cura delle materie prime e nel rispetto di un patrimonio gastronomico che merita di essere conosciuto e condiviso.



SENZA CONSERVANTI

La conservazione è garantita grazie al trattamento termico



SENZA COLORANTI

Manteniamo il colore e l'aspetto originale della materia prima



VEGAN FRIENDLY

Offriamo un'ampia gamma di prodotti realizzati con sole materie prime di origine vegetale



CON OLIO EXTRA- VERGINE D'OLIVA

Dove previsto dalla ricetta, utilizziamo solo Olio EVO di altissima qualità



TARTUFO 100% ITALIANO

Il tartufo è raccolto in Molise da cavaatori con esperienza ventennale, rispettando la naturale rigenerazione delle tartufoie



INDICE

CONDIMENTI	06
SALSE E CREME	10
PURO TARTUFO	15
PASTA	17
FOOD COST	20





CONDIMENTI

Condimento a base di olio EVO aromatizzato al tartufo nero



*Ideale a crudo bruschette, pizze,
carni alla griglia, funghi, insalate,
patate e primi piatti.*

INGREDIENTI

Olio extra vergine di oliva, infuso di
aroma di tartufo in olio di semi.

			
FORMATO	100 ml	250 ml	500 ml
PREZZO	5,00€	9,20€	12,70€
CT.	1 x 6	1 x 12	1 x 12

Shelf life: 24 mesi

Condimento a base di olio EVO aromatizzato al tartufo bianco



*Da utilizzare a crudo su pasta, risotti,
carpacci, patate e uova per
esaltarne il sapore.*

INGREDIENTI

Olio extra vergine di oliva, infuso di
aroma di tartufo in olio di semi.

			
FORMATO	100 ml	250 ml	500 ml
PREZZO	5,00€	9,20€	12,70€
CT.	1 x 6	1 x 12	1 x 12

Shelf life: 24 mesi

Peperoncino al tartufo



*Perfetto per pasta, pizza,
bruschette e ricette dal
carattere deciso.*

INGREDIENTI

Peperoncino, olio di oliva, Tartufo
nero estivo (*Tuber Aestivum*
Vitt.) 3%, sale, aroma.

	
FORMATO	80 g
PREZZO	5,00€
CT.	1 x 24

Shelf life: 24 mesi

Burro al tartufo nero



Perfetto per paste fresche, uova al tegamino, filetto di manzo e crostoni caldi o per mantecare il risotto a fine cottura.

INGREDIENTI

Burro, tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum Vitt*) 3%, sale, aroma.

			
FORMATO	80 g	150 g	450 g
PREZZO	3,50€	6,40€	14,10€
CT.	1 x 24	1 x 12	1 x 6

Shelf life: 24 mesi

Burro al tartufo bianco



Ideale per mantecare tagliolini, risotti e gnocchi oppure per arricchire carni alla griglia, verdure al forno e scaloppine.

INGREDIENTI

Burro, tartufo bianchetto (*Tuber Borchii Vitt*) 2%, tartufo bianco (*Tuber Magnatum Pico*) 1%, sale, aroma.

			
FORMATO	80 g	150 g	450 g
PREZZO	5,00€	9,20€	17,00€
CT.	1 x 24	1 x 12	1 x 6

Shelf life: 24 mesi

Miele di acacia al gusto di tartufo bianco



Straordinario con pecorini e formaggi erborinati per un aperitivo gourmet o con formaggi freschi, yogurt e gelati

INGREDIENTI

Miele di acacia, aroma.

	
	
FORMATO	115 g
PREZZO	5,00€
CT.	1 x 24

Shelf life: 24 mesi

Sale al tartufo nero



*Ne basta un pizzico per arricchire
carne, pesce, antipasti, contorni,
insalate, patate e patatine fritte.*

INGREDIENTI

Sale marino, tartufo nero estivo
(*Tuber Aestivum Vitt.*) 1%, aroma.

		
FORMATO	80 g	170 g
PREZZO	5,00€	7,80€
CT.	1 x 24	1 x 12

Shelf life: 24 mesi





**SALSE E
CREME**

Salsa tartufata



Perfetta per bruschette, pasta fresca, pizze gourmet, crostini, hamburger e secondi di carne.

INGREDIENTI

Funghi champignon (*Agaricus bisporus*), olio extra vergine di oliva, olive nere, tartufo nero (*Tuber Aestivum Vitt.*) 3%, sale, spezie, aroma.

			
FORMATO	80 g	180 g	500 g
PREZZO	3,40€	6,40€	9,20€
CT.	1 x 24	1 x 12	1 x 6

Shelf life: 24 mesi

Salsa tartufata bianca



Ottima su crostini, tagliolini, risotti e carni bianche.

INGREDIENTI

Funghi champignon (*Agaricus bisporus*), olio extra vergine di oliva, tartufo bianchetto (*Tuber Borchii Vitt*) 2%, tartufo bianco (*Tuber Magnatum Pico*) 1%, sale, aroma.

			
FORMATO	80 g	180 g	500 g
PREZZO	4,00€	7,80€	12,00€
CT.	1 x 24	1 x 12	1 x 6

Shelf life: 24 mesi

Patè di porcini al tartufo



Ideale per condire tagliatelle, polenta, risotti, pizza, crostini, uova, come ripieno per lasagne o per insaporire secondi di carne.

INGREDIENTI

Funghi porcini (*Boletus edulis*), olio extra vergine di oliva, Tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum Vitt.*) 3%, sale, spezie, aromi.

			
FORMATO	80 g	170 g	500 g
PREZZO	3,50€	6,40€	14,10€
CT.	1 x 24	1 x 12	1 x 6

Shelf life: 24 mesi

Patè di porcini



Ottima per bruschette, polenta, primi piatti e come accompagnamento a carni arrosto.

INGREDIENTI

Funghi porcini (*Boletus edulis*), olio extra vergine di oliva, sale, spezie, aromi.

			
FORMATO	80 g	170 g	500 g
PREZZO	3,40€	5,40€	10,60€
CT.	1 x 24	1 x 12	1 x 6

Shelf life: 24 mesi

Vellutata di pomodori secchi al tartufo



Ideale per aperitivi, crostini, primi piatti e accompagnamenti gourmet.

INGREDIENTI

Pomodori secchi, olio di semi di girasole, Tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum Vitt.*) 3%, sale, spezie, aroma, aceto.

		
FORMATO	80 g	170 g
PREZZO	5,00€	7,80€
CT.	1 x 24	1 x 12

Shelf life: 24 mesi

Vellutata di pomodori secchi



Ottima per bruschette, focacce, panini gourmet e antipasti.

INGREDIENTI

Pomodori secchi, olio di semi di girasole, sale, spezie, aceto.

		
FORMATO	80 g	170 g
PREZZO	4,20€	7,00€
CT.	1 x 24	1 x 12

Shelf life: 24 mesi

Patè di asparagi e tartufo



*Ideale per crostini e bruschette,
per mantecare risotti o
accompagnare uova e carni
bianche.*

INGREDIENTI

Asparagi, olio extravergine di
oliva, tartufo nero estivo (*Tuber
Aestivum Vitt.*) 3%, sale, spezie,
aroma.

		
FORMATO	80 g	170 g
PREZZO	3,40€	6,40€
CT.	1 x 24	1 x 12

Shelf life: 24 mesi

Patè di carciofi al tartufo



*Ideale per aperitivi, crostini e
primi piatti gourmet.*

INGREDIENTI

Carciofi, olio extravergine di
oliva, tartufo nero estivo (*Tuber
Aestivum Vitt.*) 3%, sale, aroma.

		
FORMATO	80 g	170 g
PREZZO	3,40€	6,40€
CT.	1 x 24	1 x 12

Shelf life: 24 mesi

Pesto al Tartufo



*Ideale per esaltare pasta,
crostini, bruschette e antipasti. e
per arricchire carni e uova.*

INGREDIENTI

Basilico, olio di semi di girasole, olio
di oliva, noci, anacardi, parmigiano
reggiano (LATTE, caglio, sale),
antiossidante: acido ascorbico,
Tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum
Vitt.*) 1%, aglio, aroma.

		
FORMATO	80 g	170 g
PREZZO	5,00€	7,80€
CT.	1 x 24	1 x 12

Shelf life: 24 mesi

Crema al tartufo bianco



*Ideale per condire tagliatelle,
polenta o per arricchire secondi
piatti.*

INGREDIENTI

Panna, formaggio grana, burro,
amido di mais, olio di semi,
tartufo bianco (*Tuber
Magnatum Pico*) 1%, tartufo
bianchetto (*Tuber Borchii Vitt.*)
2%, sale, aroma.



FORMATO	80 g	170 g
PREZZO	5,00€	7,80€
CT.	1 x 24	1 x 12

Shelf life: 24 mesi





PURO
TARTUFO

Macinato di tartufo nero



Ideale per pasta fresca, ripieni di ravioli, cannelloni, per farcire lasagne o come condimento di crostini, pesce e carne.

INGREDIENTI

Tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum Vitt*) min. 50%, olio extravergine di oliva, sale, aroma.

			
FORMATO	80 g	180 g	500 g
PREZZO	12,00€	21,20€	53,60€
CT.	1 x 24	1 x 12	1 x 6

Shelf life: 24 mesi

Carpaccio di tartufo nero



Ideale per arricchire pasta, risotti, carpacci di carne, uova e pizze appena sfornate.

INGREDIENTI

Tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum Vitt*) 50%, olio extravergine di oliva, sale, aroma.

			
FORMATO	80 g	170 g	500 g
PREZZO	13,40€	26,80€	70,50€
CT.	1 x 24	1 x 12	1 x 6

Shelf life: 24 mesi

Tartufo nero estivo intero



Da affettare o grattugiare su pasta, risotti, uova, carpacci e fondute

INGREDIENTI

Tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum Vitt*), acqua, sale.

		
FORMATO	30 g	60 g
PREZZO	7,80€	13,40€
CT.	1 x 24	1 x 12

Shelf life: 24 mesi



PASTA

Tagliatelle al tartufo nero



INGREDIENTI

Semola di **grano** duro, **uova**, tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum Vitt.*) 2%, aroma.

FORMATO 250 g 400 g

PREZZO 4,00€ 5,30€

CT. 1 x 20 1 x 12

Shelf life: 36 mesi

Pappardelle al tartufo nero



INGREDIENTI

Semola di **grano** duro, **uova**, tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum Vitt.*) 2%, aroma.

FORMATO 250 g 400 g

PREZZO 4,00€ 5,30€

CT. 1 x 20 1 x 12

Shelf life: 36 mesi

Chitarra al tartufo nero



INGREDIENTI

Semola di **grano** duro, **uova**, tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum Vitt.*) 2%, aroma.

FORMATO 250 g 400 g

PREZZO 4,00€ 5,30€

CT. 1 x 20 1 x 12

Shelf life: 36 mesi

Fettuccine al tartufo nero



INGREDIENTI

Semola di **grano** duro, **uova**, tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum Vitt.*) 2%, aroma.

FORMATO 250 g 400 g

PREZZO 4,00€ 5,30€

CT. 1 x 20 1 x 12

Shelf life: 36 mesi

Tagliolini al tartufo nero



INGREDIENTI

Semola di **grano** duro, **uova**, tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum Vitt.*) 2%, aroma.

FORMATO 250 g 400 g

PREZZO 4,00€ 5,30€

CT. 1 x 20 1 x 12

Shelf life: 36 mesi

Tagliatelle al tartufo bianco



INGREDIENTI

Semola di **grano** duro, **uova**, aroma, tartufo bianco (*Tuber Magnatum Pico*) 0,1%.

FORMATO 250 g 400 g

PREZZO 4,70€ 6,00€

CT. 1 x 20 1 x 12

Shelf life: 36 mesi

Pappardelle al tartufo bianco



INGREDIENTI

Semola di **grano** duro, **uova**, aroma, tartufo bianco (*Tuber Magnatum Pico*) 0,1%.

FORMATO 250 g 400 g

PREZZO 4,70€ 6,00€

CT. 1 x 20 1 x 12

Shelf life: 36 mesi

Chitarra al tartufo bianco



INGREDIENTI

Semola di **grano** duro, **uova**, aroma, tartufo bianco (*Tuber Magnatum Pico*) 0,1%.

FORMATO 250 g 400 g

PREZZO 4,70€ 6,00€

CT. 1 x 20 1 x 12

Shelf life: 36 mesi

Fettuccine al tartufo bianco



INGREDIENTI

Semola di **grano** duro, **uova**, aroma, tartufo bianco (*Tuber Magnatum Pico*) 0,1%.

FORMATO 250 g 400 g

PREZZO 4,70€ 6,00€

CT. 1 x 20 1 x 12

Shelf life: 36 mesi

Tagliolini al tartufo bianco



INGREDIENTI

Semola di **grano** duro, **uova**, aroma, tartufo bianco (*Tuber Magnatum Pico*) 0,1%.

FORMATO 250 g 400 g

PREZZO 4,70€ 6,00€

CT. 1 x 20 1 x 12

Shelf life: 36 mesi



FOOD COST

LISTINO 2026

CONDIMENTI

<u>PRODOTTO</u>	<u>PESO</u>	<u>PREZZO</u>	<u>CT.</u>	<u>FOOD COST per porzione</u>
Condimento a base di olio EVO aromatizzato al tartufo nero	100ml	5,00 €	6	0,45 € / cucchiaino 9ml
	250ml	9,20 €	12	0,33 € / cucchiaino 9ml
	500ml	12,70 €	12	0,23 € / cucchiaino 9ml
Condimento a base di olio EVO aromatizzato al tartufo bianco	100ml	5,00 €	6	0,45 € / cucchiaino 9ml
	250ml	9,20 €	12	0,33 € / cucchiaino 9ml
	500ml	12,70 €	12	0,23 € / cucchiaino 9ml
Peperoncino al tartufo	80g	5,00€	24	0,63 € / cucchiaino 10g
Burro al tartufo nero	80g	3,50€	24	0,66 € / cucchiaino 15g
	150g	6,40€	12	0,64 € / cucchiaino 15g
	450g	14,10€	6	0,47 € / cucchiaino 15g
Burro al tartufo bianco	80g	5,00€	24	0,94 € / cucchiaino 15g
	150g	9,20€	12	0,92 € / cucchiaino 15g
	450g	17,00€	6	0,57 € / cucchiaino 15g
Miele di acacia al tartufo bianco	115g	5,00€	24	0,87 € / cucchiaino 20g
Sale al tartufo	80g	5,00€	24	0,31 € / cucchiaino 5g
	170g	7,80€	12	0,23 € / cucchiaino 5g

SALSE E CREME

<u>PRODOTTO</u>	<u>PESO</u>	<u>PREZZO</u>	<u>CT.</u>	<u>FOOD COST per porzione</u>
Salsa tartufata	80g	3,40 €	24	0,64 € / cucchiaino 15g
	180g	6,40 €	12	0,53 € / cucchiaino 15g
	500g	9,20 €	6	0,28 € / cucchiaino 15g
Salsa tartufata bianca	80g	4,00 €	24	0,75 € / cucchiaino 15g
	180g	7,80 €	12	0,65 € / cucchiaino 15g
	500g	12,00 €	6	0,36 € / cucchiaino 15g
Patè di porcini al tartufo	80g	3,50€	24	0,66 € / cucchiaino 15g
	170g	6,40€	12	0,56 € / cucchiaino 15g
	500g	14,10€	6	0,42 € / cucchiaino 15g
Patè di porcini	80g	3,40€	24	0,64 € / cucchiaino 15g
	170g	5,40€	12	0,48 € / cucchiaino 15g
	500g	10,60€	6	0,32 € / cucchiaino 15g
Vellutata di pomodori secchi al tartufo	80g	5,00€	24	0,94 € / cucchiaino 15g
	170g	7,80€	12	0,69 € / cucchiaino 15g

Vellutata di pomodori secchi	80g	4,20€	24	0,79 € / cucchiaino 15g
	170g	7,00€	12	0,62 € / cucchiaino 15g
Patè di asparagi e tartufo	80g	3,40€	24	0,64 € / cucchiaino 15g
	170g	6,40€	12	0,56 € / cucchiaino 15g
Patè di carciofi al tartufo	80g	3,40€	24	0,64 € / cucchiaino 15g
	170g	6,40€	12	0,56 € / cucchiaino 15g
Pesto al tartufo	80g	5,00€	24	0,94 € / cucchiaino 15g
	170g	7,80€	12	0,69 € / cucchiaino 15g
Crema al tartufo	80g	5,00€	24	0,94 € / cucchiaino 15g
	170g	7,80€	12	0,69 € / cucchiaino 15g

PURO TARTUFO

<u>PRODOTTO</u>	<u>PESO</u>	<u>PREZZO</u>	<u>CT.</u>	<u>FOOD COST per porzione</u>
Macinato di tartufo nero estivo in olio EVO	80g	12,00 €	24	2,25 € / cucchiaino 15g
	180g	21,20 €	12	1,77 € / cucchiaino 15g
	500g	53,60 €	6	1,61 € / cucchiaino 15g
Carpaccio di tartufo nero in olio EVO	80g	13,40 €	24	1,67 € / lamelle 10g
	170g	26,80 €	12	1,58 € / lamelle 10g
	500g	70,50 €	6	1,41 € / lamelle 10g
Tartufo nero estivo intero	30g	7,80 €	24	3,90 € / porzione 15g
	60g	13,40 €	12	3,35 € / porzione 15g

PASTA

Tagliatelle / Pappardelle / Chitarra / Fettuccine / Tagliolini

<u>PRODOTTO</u>	<u>PESO</u>	<u>PREZZO</u>	<u>CT.</u>	<u>FOOD COST per porzione</u>
Pasta al tartufo nero	250g	4,00 €	20	2,00 € / piatto 125g
	400g	5,30 €	12	1,66 € / piatto 125g
Pasta al tartufo bianco	250g	4,70 €	20	2,35 € / piatto 125g
	400g	6,00 €	12	1,88 € / piatto 125g

Condizioni

- ♦ **Sconti per formati fino a 1Kg:** su ordinazione è possibile richiedere formati superiori (da 500g se non presenti sul listino o da 1Kg). Contattami per avere più informazioni.
- ♦ **Spedizione gratuita** per ordini superiori a 150€, altrimenti **4,90€**. Consegnamo in tutta Italia tranne Sicilia, Sardegna e Calabria.
- ♦ Effettuiamo spedizioni dal Lunedì al Venerdì. Gli ordini con pasta vengono spediti il Martedì.
- ♦ **Pagamento:** È possibile pagare con bonifico bancario o carta al momento dell'ordine o con contrassegno alla consegna (+3,00€ di diritti di incasso per ordini fino a €150; per ordini superiori a €150, 2% dell'importo).

I prezzi indicati non sono soggetti ad IVA, ai sensi del regime forfettario di cui all'art. 1, commi 54-89, Legge n. 190/2014. I prezzi indicati nel presente catalogo cartaceo possono subire variazioni in base alla stagionalità e alle fluttuazioni di mercato delle materie prime. I prezzi aggiornati e le condizioni operative in vigore sono sempre consultabili sul nostro catalogo online. Food cost indicativo – calcolato su una dose di riferimento.

Catalogo realizzato e distribuito da Martina Tavone, distributore ufficiale di Molise Funghi e Tartufi.

P. IVA: 18669071005

PEC: martinatavone@mpssec.it



mt_tartufi



+39 352 077 3095



mt.distribuzione@hotmail.com

Tutti i diritti riservati.

È vietata, senza il preventivo consenso scritto del titolare, la riproduzione, la pubblicazione, la diffusione o la trasmissione, anche parziale, dei contenuti del presente catalogo, in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo.



Sede Legale: Corso Umberto I, 18 86021 Bojano (CB)

Produzione: Via Gino Gasbarro snc 86021 Bojano (CB)