

MOLISE FUNGHI E TARTUFI



Catalog 2026



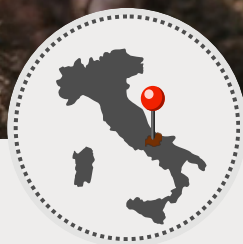


Gustul autentic al regiunii Molise

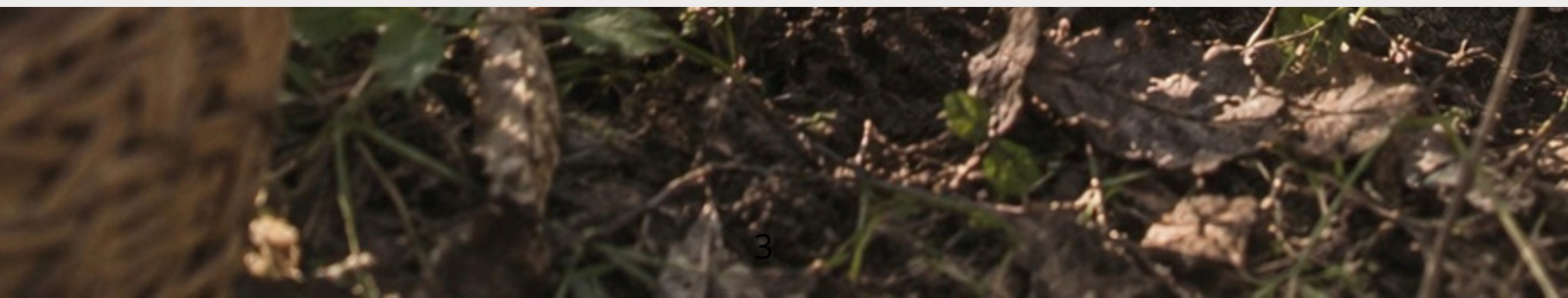
Pasiunea noastră pentru trufe s-a născut într-un ținut bogat în natură și tradiții. Prin produsele sale, Molise Funghi e Tartufi exprimă legătura strânsă cu un teritoriu cu o îndelungată tradiție în recoltarea trufelor.

Experiența noastră izvorăște din dragostea pentru acest dar prețios al naturii și se reflectă într-o selecție atentă de specialități, create pentru a aduce pe masă arome și gusturi autentice. Trufele și produsele pe bază de trufe pot transforma orice rețetă într-un preparat special, de la bucătăria de zi cu zi până la cele mai rafinate creații culinare.





Prin fiecare produs, dorim să vă oferim o mică incursiune în regiunea noastră: o întâlnire între natură, savoare și tradiția italiană.



De ce să alegeți *produsele noastre?*

Credem în calitate, în selecția atentă a materiilor prime și în respectul pentru un patrimoniu gastronomic care merită descoperit și împărtășit.



FĂRĂ CONSERVANȚI

Conservarea produsului este asigurată prin tratament termic.



FĂRĂ COLORANȚI

Păstrăm culoarea și aspectul natural al ingredientelor.



POTRIVIT PENTRU ALIMENTAȚIA VEGANĂ

Oferim o gamă largă de produse realizate exclusiv din ingrediente de origine vegetală.



CU ULEI DE MĂSLINE EXTRAVIRGIN

Acolo unde rețeta o prevede, folosim numai ulei de măsline extravirgin de cea mai înaltă calitate.



TRUFĂ 100% ITALIANĂ

Trufele sunt recoltate în Molise de căutători de trufe cu peste douăzeci de ani de experiență, cu respect pentru natură și în conformitate cu reglementările privind recoltarea trufelor.



CUPRINS

CONDIMENTE	06
------------	----

SOSURI ȘI CREME	10
-----------------	----

TRUFE PURE	15
------------	----

PASTE	17
-------	----

FOOD COST	20
-----------	----





CONDIMENTO

Condiment pe bază de ulei de măsline extravirgin, aromatizat cu trufă neagră

Prețurile sunt fără TVA – operațiune în cadrul regimului fiscal forfetar



Ideal pentru utilizare la rece: peste bruschette, pizza, carne la grătar, ciuperci, salate, cartofi și preparate din paste.

INGREDIENTE

Ulei de măsline extravirgin, infuzie de aromă de trufă în ulei din semințe.

			
GRAMAJ	100 ml	250 ml	500 ml
PREȚ	5,00€	9,20€	12,70€
BAX	1 x 6	1 x 12	1 x 12

Termen de valabilitate: 24 de luni

Condiment pe bază de ulei de măsline extravirgin, aromatizat cu trufă albă



Se folosește la rece, peste paste, risotto, carpaccio, cartofi și ouă, pentru a le intensifica savoarea.

INGREDIENTE

Ulei de măsline extravirgin, infuzie de aromă de trufă în ulei din.

			
GRAMAJ	100 ml	250 ml	500 ml
PREȚ	5,00€	9,20€	12,70€
BAX	1 x 6	1 x 12	1 x 12

Termen de valabilitate: 24 de luni

Ardei iute cu trufă



Ideal pentru paste, pizza, bruschette și preparate cu gust intens.

INGREDIENTE

Ardei iute, ulei de măsline, trufă neagră de vară (*Tuber aestivum* Vitt.) 3%, sare, aromă.

	
GRAMAJ	80 g
PREȚ	5,00€
BAX	1 x 24

Termen de valabilitate: 24 de luni

Unt cu trufă neagră



*Ideal cu paste proaspete, ouă
ochiuri, file de vită și pâine
prăjită sau pentru a lega și
finisa risotto-ul la sfârșitul gătirii.*

INGREDIENTE

Unt, trufă neagră de vară (*Tuber aestivum Vitt.*) 3%, sare, aromă.

			
GRAMAJ	80 g	150 g	450 g
PREȚ	3,50€	6,40€	14,10€
BAX	1 x 24	1 x 12	1 x 6

Termen de
valabilitate: 24 de luni

Unt cu trufă albă



*Ideal pentru a finisa tagliolini,
risotto și gnocchi sau pentru a
îmbogăți gustul cărnii la grătar,
al legumelor la cuptor și al
escalopelor.*

INGREDIENTE

Unt, trufă bianchetto (*Tuber borchii Vitt.*) 2%, trufă albă (*Tuber magnatum Pico*) 1%, sare,
aromă.

			
GRAMAJ	80 g	150 g	450 g
PREȚ	5,00€	9,20€	17,00€
BAX	1 x 24	1 x 12	1 x 6

Termen de
valabilitate: 24 de luni

Miere de salcâm cu aromă de trufă albă



*Deosebită alături de brânzeturi
pecorino și brânzeturi cu
mucegai albastru, pentru un
aperitiv rafinat, sau servită cu
brânzeturi proaspete, iaurt și
înghețată.*

INGREDIENTE

Miere de salcâm, aromă.



	
GRAMAJ	115 g
PREȚ	5,00€
BAX	1 x 24

Termen de
valabilitate: 24 de luni

Sare cu trufă neagră

Prețurile sunt fără TVA –
operațiune în cadrul
regimului fiscal forfetar



*Un singur vârf de cuțit este
suficient pentru a da savoare
cărnii, peștelui, aperitivelor,
garniturilor, salatelor, cartofilor și
cartofilor prăjiți.*

INGREDIENTE

Sare de mare, trufă neagră de
vară (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%,
aromă.

		
GRAMAJ	80 g	170 g
PREȚ	5,00€	7,80€
BAX	1 x 24	1 x 12

Termen de
valabilitate: 24 de luni





SOSURI SI
CREME'

Sos cu trufe



Ideal pentru bruschette, paste proaspete, pizza gourmet, crostini, burgeri și feluri principale pe bază de carne.

INGREDIENTE

ciuperci champignon (*Agaricus bisporus*), ulei de măsline extravirgin, măsline negre, trufă neagră (*Tuber aestivum* Vitt.) 3%, sare, condimente, aromă.

GRAMAJ	80 g	180 g	500 g
PREȚ	3,40€	6,40€	9,20€
BAX	1 x 24	1 x 12	1 x 6

*Termen de
valabilitate: 24 de luni*

Sos cu trufă albă



Excelent pe crostini, alături de tagliolini, risotto și carne albă.

INGREDIENTE

Ciuperci champignon (*Agaricus bisporus*), ulei de măsline extravirgin, trufă bianchetto (*Tuber borchii* Vitt.) 2%, trufă albă (*Tuber magnatum* Pico) 1%, sare, aromă.

GRAMAJ	80 g	180 g	500 g
PREȚ	4,00€	7,80€	12,00€
BAX	1 x 24	1 x 12	1 x 6

*Termen de
valabilitate: 24 de luni*

Cremă de hribi cu trufă



Ideală pentru paste, risotto, pizza, crostini, ouă și preparate din carne.

INGREDIENTE

Hribi (*Boletus edulis*), ulei de măsline extravirgin, trufă neagră de vară (*Tuber aestivum* Vitt.) 3%, sare, condimente, arome.

GRAMAJ	80 g	170 g	500 g
PREȚ	3,50€	6,40€	14,10€
BAX	1 x 24	1 x 12	1 x 6

*Termen de
valabilitate: 24 de luni*

Cremă de hribi



Excelentă pe bruschette, alături de mămăligă și primele feluri, precum și ca acompanyament pentru fripturi.

INGREDIENTE

Hribi (*Boletus edulis*), ulei de măsline extravirgin, sare, condimente, arome.

			
GRAMAJ	80 g	170 g	500 g
PREȚ	3,40€	5,40€	10,60€
BAX	1 x 24	1 x 12	1 x 6

*Termen de
valabilitate: 24 de luni*

Cremă de roșii uscate cu trufă



Ideală pentru aperitive, crostini, preparate din paste și garnituri gourmet.

INGREDIENTE

Roșii uscate, ulei de floarea-soarelui, trufă neagră de vară (*Tuber aestivum* Vitt.) 3%, sare, condimente, a

		
GRAMAJ	80 g	170 g
PREȚ	5,00€	7,80€
BAX	1 x 24	1 x 12

*Termen de
valabilitate: 24 de luni*

Cremă de roșii uscate



Excelentă pe bruschette și focaccia, în sandvișuri gourmet și în platouri de aperitive.

INGREDIENTE

Roșii uscate, ulei de floarea-soarelui, sare, condimente, oțet.

		
GRAMAJ	80 g	170 g
PREȚ	4,20€	7,00€
BAX	1 x 24	1 x 12

*Termen de
valabilitate: 24 de luni*

Cremă de sparanghel cu trufă



Ideală pe crostini și bruschette, pentru a finisa risotto-ul sau pentru a însoți ouă și carne albă.

INGREDIENTE

Sparanghel, ulei de măsline extravirgin, trufă neagră de vară (*Tuber aestivum* Vitt.) 3%, sare, condimente, aromă.

		
GRAMAJ	80 g	170 g
PREȚ	3,40€	6,40€
BAX	1 x 24	1 x 12

*Termen de
valabilitate: 24 de luni*

Cremă de anghinare cu trufă



Ideală pentru aperitive, crostini și preparate gourmet din paste.

INGREDIENTE

Anghinare, ulei de măsline extravirgin, trufă neagră de vară (*Tuber aestivum* Vitt.) 3%, sare, aromă.

		
GRAMAJ	80 g	170 g
PREȚ	3,40€	6,40€
BAX	1 x 24	1 x 12

*Termen de
valabilitate: 24 de luni*

Pesto cu trufă



Ideal pentru paste, crostini, bruschete, carne și ouă.

INGREDIENTE

Busuioc, ulei din semințe de floarea-soarelui, ulei de măsline, nuci, caju, Parmigiano Reggiano (LAPTE, cheag, sare), antioxidant: acid ascorbic, trufă neagră de vară (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, usturoi, aromă.

		
GRAMAJ	80 g	170 g
PREȚ	5,00€	7,80€
BAX	1 x 24	1 x 12

*Termen de
valabilitate: 24 de luni*

Cremă cu trufă albă



*Ideală pentru tagliatelle,
mămăligă sau pentru a
îmbogăți felurile principale.*

INGREDIENTE

Smântână, brânză Grana, unt,
amidon de porumb, ulei vegetal,
trufă albă (*Tuber magnatum
Pico*) 1%, trufă bianchetto (*Tuber
borchii Vitt.*) 2%, sare, aromă.



GRAMAJ	80 g	170 g
PREȚ	5,00€	7,80€
BAX	1 x 24	1 x 12

*Termen de
valabilitate: 24 de luni*





TRUFE
PURE

Trufă neagră de vară tocată



Ideală pentru paste proaspete, umpluturi pentru ravioli și cannelloni, lasagna sau ca topping pentru crostini, pește și carne.

INGREDIENTE

Trufă neagră de vară (*Tuber aestivum Vitt.*), minimum 50%, ulei de măsline extravirgin, sare, aromă.

			
GRAMAJ	80 g	180 g	500 g
PREȚ	12,00€	21,20€	53,60€
BAX	1 x 24	1 x 12	1 x 6

Termen de
valabilitate: 24 de luni

Carpaccio de trufă neagră



Ideal pentru a îmbogăți paste, risotto-ul, carpaccio-ul de carne, ouăle și pizza proaspăt scoasă din cuptor.

INGREDIENTE

Trufă neagră de vară (*Tuber aestivum Vitt.*) 50%, ulei de măsline extravirgin, sare, aromă.

			
GRAMAJ	80 g	170 g	500 g
PREȚ	13,40€	26,80€	70,50€
BAX	1 x 24	1 x 12	1 x 6

Termen de
valabilitate: 24 de luni

Trufă neagră de vară întreagă



Se feliază sau se rade peste paste, risotto, ouă, carpaccio și fondue.

INGREDIENTE

Trufă neagră de vară (*Tuber aestivum Vitt.*), apă, sare.

		
GRAMAJ	30 g	60 g
PREȚ	7,80€	13,40€
BAX	1 x 24	1 x 12

Termen de
valabilitate: 24 de luni



PASTE

Tagliatelle cu trufă neagră



INGREDIENTE

Griș din grâu dur, ouă, trufă neagră de vară (*Tuber aestivum* Vitt.) 2%, aromă.

GRAMAJ 250 g 400 g

PREȚ 4,00€ 5,30€

BAX 1 x 20 1 x 12

Termen de
valabilitate: 36 de luni

Pappardelle cu trufă neagră



INGREDIENTE

Griș din grâu dur, ouă, trufă neagră de vară (*Tuber aestivum* Vitt.) 2%, aromă.

GRAMAJ 250 g 400 g

PREȚ 4,00€ 5,30€

BAX 1 x 20 1 x 12

Termen de
valabilitate: 36 de luni

Paste alla chitarra cu trufă neagră



INGREDIENTE

Griș din grâu dur, ouă, trufă neagră de vară (*Tuber aestivum* Vitt.) 2%, aromă.

GRAMAJ 250 g 400 g

PREȚ 4,00€ 5,30€

BAX 1 x 20 1 x 12

Termen de
valabilitate: 36 de luni

Fettuccine cu trufă neagră



INGREDIENTE

Griș din grâu dur, ouă, trufă neagră de vară (*Tuber aestivum* Vitt.) 2%, aromă.

GRAMAJ 250 g 400 g

PREȚ 4,00€ 5,30€

BAX 1 x 20 1 x 12

Termen de
valabilitate: 36 de luni

Tagliolini cu trufă neagră



INGREDIENTE

Griș din grâu dur, ouă, trufă neagră de vară (*Tuber aestivum* Vitt.) 2%, aromă.

GRAMAJ 250 g 400 g

PREȚ 4,00€ 5,30€

BAX 1 x 20 1 x 12

Termen de
valabilitate: 36 de luni

Tagliatelle cu trufă albă



INGREDIENTE

Griș din grâu dur, ouă, aromă, trufă albă
(*Tuber magnatum Pico*) 0,1%.

GRAMAJ 250 g 400 g

PREȚ 4,70€ 6,00€

BAX 1 x 20 1 x 12

Termen de
valabilitate: 36 de luni

Pappardelle cu trufă albă



INGREDIENTE

Griș din grâu dur, ouă, aromă, trufă albă
(*Tuber magnatum Pico*) 0,1%.

GRAMAJ 250 g 400 g

PREȚ 4,70€ 6,00€

BAX 1 x 20 1 x 12

Termen de
valabilitate: 36 de luni

Paste alla chitarra cu trufă albă



INGREDIENTE

Griș din grâu dur, ouă, aromă, trufă albă
(*Tuber magnatum Pico*) 0,1%.

GRAMAJ 250 g 400 g

PREȚ 4,70€ 6,00€

BAX 1 x 20 1 x 12

Termen de
valabilitate: 36 de luni

Fettuccine cu trufă albă



INGREDIENTE

Griș din grâu dur, ouă, aromă, trufă albă
(*Tuber magnatum Pico*) 0,1%.

GRAMAJ 250 g 400 g

PREȚ 4,70€ 6,00€

BAX 1 x 20 1 x 12

Termen de
valabilitate: 36 de luni

Tagliolini cu trufă albă



INGREDIENTE

Griș din grâu dur, ouă, aromă, trufă albă
(*Tuber magnatum Pico*) 0,1%.

GRAMAJ 250 g 400 g

PREȚ 4,70€ 6,00€

BAX 1 x 20 1 x 12

Termen de
valabilitate: 36 de luni



FOOD COST

Listă de prețuri 2026

CONDIMENTE

<u>PRODUS</u>	<u>GRAMAJ</u>	<u>PREȚ</u>	<u>BAX</u>	<u>FOOD COST per porție</u>
Condiment pe bază de ulei de măsline extravirgin, aromatizat cu trufă neagră	100ml	5,00 €	6	0,45 € / lingură 9ml
	250ml	9,20 €	12	0,33 € / lingură 9ml
	500ml	12,70 €	12	0,23 € / lingură 9ml
Condiment pe bază de ulei de măsline extravirgin, aromatizat cu trufă albă	100ml	5,00 €	6	0,45 € / lingură 9ml
	250ml	9,20 €	12	0,33 € / lingură 9ml
	500ml	12,70 €	12	0,23 € / lingură 9ml
Ardei iute cu trufă	80g	5,00€	24	0,63 € / lingură 10g
Unt cu trufă neagră	80g	3,50€	24	0,66 € / lingură 15g
	150g	6,40€	12	0,64 € / lingură 15g
	450g	14,10€	6	0,47 € / lingură 15g
Unt cu trufă albă	80g	5,00€	24	0,94 € / lingură 15g
	150g	9,20€	12	0,92 € / lingură 15g
	450g	17,00€	6	0,57 € / lingură 15g
Miere de salcâm cu aromă de trufă albă	115g	5,00€	24	0,87 € / lingură 20g
Sare cu trufă neagră	80g	5,00€	24	0,31 € / linguriță 5g
	170g	7,80€	12	0,23 € / linguriță 5g

SOSURI ȘI CREME

<u>PRODUS</u>	<u>GRAMAJ</u>	<u>PREȚ</u>	<u>BAX</u>	<u>FOOD COST per porție</u>
Sos cu trufe	80g	3,40 €	24	0,64 € / lingură 15g
	180g	6,40 €	12	0,53 € / lingură 15g
	500g	9,20 €	6	0,28 € / lingură 15g
Sos cu trufă albă	80g	4,00 €	24	0,75 € / lingură 15g
	180g	7,80 €	12	0,65 € / lingură 15g
	500g	12,00 €	6	0,36 € / lingură 15g
Cremă de hribi cu trufă	80g	3,50€	24	0,66 € / lingură 15g
	170g	6,40€	12	0,56 € / lingură 15g
	500g	14,10€	6	0,42 € / lingură 15g
Cremă de hribi	80g	3,40€	24	0,64 € / lingură 15g
	170g	5,40€	12	0,48 € / lingură 15g
	500g	10,60€	6	0,32 € / lingură 15g
Cremă de roșii uscate cu trufă	80g	5,00€	24	0,94 € / lingură 15g
	170g	7,80€	12	0,69 € / lingură 15g

Cremă de roșii uscate	80g	4,20€	24	0,79 € / lingură 15g
	170g	7,00€	12	0,62 € / lingură 15g
Cremă de sparanghel cu trufă	80g	3,40€	24	0,64 € / lingură 15g
	170g	6,40€	12	0,56 € / lingură 15g
Cremă de anghinare cu trufă	80g	3,40€	24	0,64 € / lingură 15g
	170g	6,40€	12	0,56 € / lingură 15g
Pesto cu trufă	80g	5,00€	24	0,94 € / lingură 15g
	170g	7,80€	12	0,69 € / lingură 15g
Cremă cu trufă albă	80g	5,00€	24	0,94 € / lingură 15g
	170g	7,80€	12	0,69 € / lingură 15g

TRUFE PURE

<u>PRODUS</u>	<u>GRAMAJ</u>	<u>PREȚ</u>	<u>BAX</u>	<u>FOOD COST per porție</u>
Trufă neagră de vară tocată	80g	12,00 €	24	2,25 € / lingură 15g
	180g	21,20 €	12	1,77 € / lingură 15g
	500g	53,60 €	6	1,61 € / lingură 15g
Carpaccio de trufă neagră	80g	13,40 €	24	1,67 € / felii 10g
	170g	26,80 €	12	1,58 € / felii 10g
	500g	70,50 €	6	1,41 € / felii 10g
Trufă neagră de vară întreagă	30g	7,80 €	24	3,90 € / porție 15g
	60g	13,40 €	12	3,35 € / porție 15g

PASTE

Tagliatelle / Pappardelle / Chitarra / Fettuccine / Tagliolini

<u>PRODUS</u>	<u>GRAMAJ</u>	<u>PREȚ</u>	<u>BAX</u>	<u>FOOD COST per porție</u>
Paste cu trufă neagră	250g	4,00 €	20	2,00 € / porție 125g
	400g	5,30 €	12	1,66 € / porție 125g
Paste cu trufă albă	250g	4,70 €	20	2,35 € / porție 125g
	400g	6,00 €	12	1,88 € / porție 125g

Condizioni

- ♦ **Reduceri pentru formate de până la 1 kg:** La comandă, se pot solicita și formate mai mari (de la 500 g, dacă nu sunt disponibile în lista de prețuri, sau de la 1 kg). Contactați-mă pentru mai multe informații.
- ♦ **Transport gratuit** pentru comenzile de peste 150 €; în caz contrar, costul transportului este de 4,90 €. Livrăm în toată Italia, cu excepția Siciliei, Sardiniei și Calabriei.
- ♦ Expediem comenzile de luni până vineri. Comenzile care includ paste sunt expediate marțea.
- ♦ **Plată:** Puteți plăti prin transfer bancar sau cu cardul în momentul plasării comenzii ori ramburs, la livrare (+3,00 € taxă de încasare pentru comenzile de până la 150 €; pentru comenzile de peste 150 €, taxa este de 2% din valoarea comenzii).

Prețurile indicate nu sunt supuse TVA-ului, în conformitate cu regimul fiscal forfetar prevăzut la art. 1, alineatele 54–89, din Legea nr. 190/2014. Prețurile prezentate în acest catalog tipărit pot varia în funcție de sezonabilitate și de fluctuațiile pieței materiilor prime. Prețurile actualizate și condițiile comerciale în vigoare pot fi consultate în permanență în catalogul nostru online. Cost estimativ al ingredientelor per porție – calculat pe baza unei cantități de referință.

Catalog realizat și distribuit de Martina Tavone, distribuitor oficial al Molise Funghi e Tartufi.

P. IVA: 18669071005

PEC: martinatavone@mpspec.it



mt_tartufi



+39 352 077 3095



mt.distribuzione@hotmail.com

Toate drepturile rezervate.

Reproducerea, publicarea, distribuirea sau transmiterea conținutului acestui catalog, integral ori parțial, în orice formă sau prin orice mijloc, este interzisă fără acordul prealabil scris al titularului drepturilor.



Sediu legal: Corso Umberto I, 18 86021 Bojano (CB)

Unitate de producție: Via Gino Gasbarro snc 86021 Bojano (CB)