

MOLISE FUNGHI E TARTUFI



Catálogo 2026



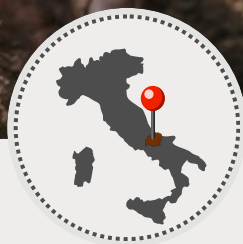


El auténtico sabor de Molise

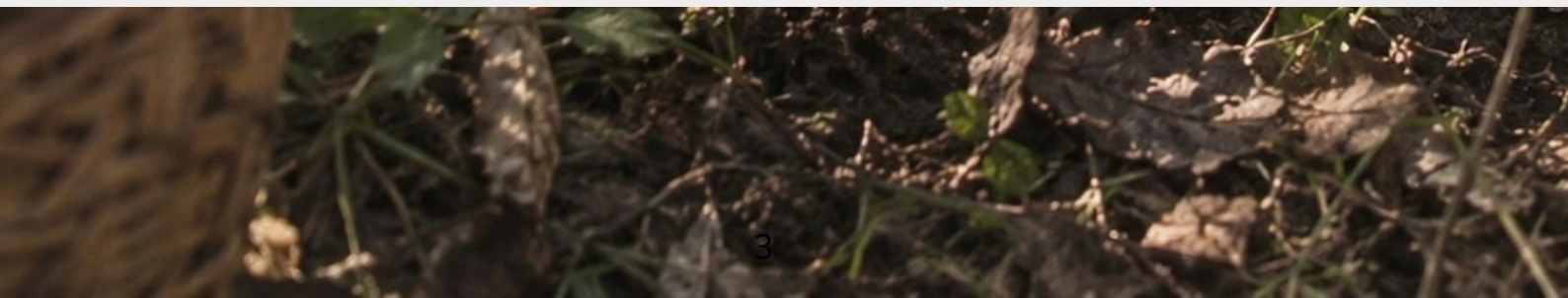
En el corazón de una tierra rica en naturaleza y tradiciones nace nuestra pasión por la trufa. Molise Funghi e Tartufi expresa, a través de sus productos, el vínculo con un territorio que desde siempre atesora una extraordinaria tradición trufera.

Nuestra experiencia nace del amor por esta valiosa joya de la naturaleza y se traduce en una selección de especialidades pensadas para llevar a la mesa aromas y sabores auténticos. Las trufas y los productos elaborados se convierten así e





Con cada producto queremos ofrecer un pequeño viaje por nuestro territorio: un encuentro entre naturaleza, sabor y tradición italiana.



¿Por qué elegir *nuestros productos?*

Creemos en el valor de la calidad, en el cuidado de las materias primas y en el respeto por un patrimonio gastronómico que merece ser conocido y compartido.



SIN CONSERVANTES

La conservación está garantizada mediante tratamiento térmico.



SIN COLORANTES

Conservamos el color y el aspecto originales de la materia prima.



VEGAN FRIENDLY

Ofrecemos una amplia gama de productos elaborados exclusivamente con materias primas de origen vegetal.



CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Cuando la receta lo requiere, utilizamos únicamente aceite de oliva virgen extra de la máxima calidad.



TRUFA 100 % ITALIANA

La trufa se recolecta en Molise por buscadores con veinte años de experiencia, respetando la regeneración natural de las trufas.



ÍNDICE

ACEITES Y CONDIMENTOS 06

SALSAS Y CREMAS 10

TRUFA PURA 15

PASTA 17

COSTE POR RACIÓN 20





ACEITES Y CONDIMENTOS

Condimento a base de aceite de oliva virgen extra aromatizado con trufa negra



*Ideal para utilizar en crudo sobre
bruschettas, pizzas, carnes a la
parrilla, setas, ensaladas, patatas y
primeros platos.*

INGREDIENTES

Aceite de oliva virgen extra e infusión
de aroma de trufa en aceite de
semillas.

FORMATO	100 ml	250 ml	500 ml
PRECIO	5,00€	9,20€	12,70€
CAJA	1 x 6	1 x 12	1 x 12

Vida útil: 24 meses

Condimento a base de aceite de oliva virgen extra aromatizado con trufa blanca



*Para utilizar en crudo sobre pasta,
risottos, carpaccios, patatas y
huevos, realzando su sabor.*

INGREDIENTES

Aceite de oliva virgen extra e infusión
de aroma de trufa en aceite de
semillas.

FORMATO	100 ml	250 ml	500 ml
PRECIO	5,00€	9,20€	12,70€
CAJA	1 x 6	1 x 12	1 x 12

Vida útil: 24 meses

Guindilla con trufa



*Perfecta para pasta, pizza,
bruschettas y recetas de sabor
intenso.*

INGREDIENTES

Guindilla, aceite de oliva, trufa
negra de verano (Tuber
aestivum Vitt.) 3%, sal y aroma.

FORMATO	80 g
PRECIO	5,00€
CAJA	1 x 24

Vida útil: 24 meses

Mantequilla con trufa negra



Perfecta para pasta fresca, huevos a la plancha, solomillo de ternera y tostadas calientes, o para mantecar el risotto al final de la cocción.

INGREDIENTES

Mantequilla, trufa negra de verano (*Tuber aestivum* Vitt.) 3%, sal y aroma.

			
FORMATO	80 g	150 g	450 g
PRECIO	3,50€	6,40€	14,10€
CAJA	1 x 24	1 x 12	1 x 6

Vida útil: 24 meses

Mantequilla con trufa blanca



Ideal para mantecar tallarines, risottos y ñoquis, o para enriquecer carnes a la parrilla, verduras al horno y escalopes.

INGREDIENTES

Mantequilla, trufa bianchetto (*Tuber borchii* Vitt.) 2%, trufa blanca (*Tuber magnatum* Pico) 1%, sal y aroma.

			
FORMATO	80 g	150 g	450 g
PRECIO	5,00€	9,20€	17,00€
CAJA	1 x 24	1 x 12	1 x 6

Vida útil: 24 meses

Miel de acacia con sabor a trufa blanca



Exquisita con quesos pecorino y quesos azules para un aperitivo gourmet, o con quesos frescos, yogur y helados.

INGREDIENTES

Miel de acacia y aroma.

	
FORMATO	115 g
PRECIO	5,00€
CAJA	1 x 24

Vida útil: 24 meses

Sal con trufa negra



*Basta una pizca para realzar
carnes, pescados, aperitivos,
guarniciones, ensaladas, patatas
y patatas fritas.*

INGREDIENTES

Sal marina, trufa negra de
verano (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%
y aroma.

		
FORMATO	80 g	170 g
PRECIO	5,00€	7,80€
CAJA	1 x 24	1 x 12

Vida útil: 24 meses





SALSAS Y CREMAS

Salsa de trufa



Perfecta para bruschettas, pasta fresca, pizzas gourmet, tostas, hamburguesas y platos principales de carne.

INGREDIENTES

Champiñones (*Agaricus bisporus*), aceite de oliva virgen extra, aceitunas negras, trufa negra de verano (*Tuber aestivum* Vitt.) 3%, sal, especias y aroma.

			
FORMATO	80 g	180 g	500 g
PRECIO	3,40€	6,40€	9,20€
CAJA	1 x 24	1 x 12	1 x 6

Vida útil: 24 meses

Salsa de trufa blanca



Excelente sobre tostas, tallarines, risottos y carnes blancas.

INGREDIENTES

Champiñones (*Agaricus bisporus*), aceite de oliva virgen extra, trufa bianchetto (*Tuber borchii* Vitt.) 2%, trufa blanca (*Tuber magnatum* Pico) 1%, sal y aroma.

			
FORMATO	80 g	180 g	500 g
PRECIO	4,00€	7,80€	12,00€
CAJA	1 x 24	1 x 12	1 x 6

Vida útil: 24 meses

Paté de boletus con trufa



Ideal para tagliatelle, polenta, risottos, pizza, tostas y huevos; también para rellenos de lasaña y platos principales de carne.

INGREDIENTES

Boletus (*Boletus edulis*), aceite de oliva virgen extra, trufa negra de verano (*Tuber aestivum* Vitt.) 3%, sal, especias y aromas.

			
FORMATO	80 g	170 g	500 g
PRECIO	3,50€	6,40€	14,10€
CAJA	1 x 24	1 x 12	1 x 6

Vida útil: 24 meses

Paté de boletus



Excelente para bruschettas, polenta, primeros platos y como acompañamiento de carnes asadas.

INGREDIENTES

Boletus (Boletus edulis), aceite de oliva virgen extra, sal, especias y aromas.

FORMATO	80 g	170 g	500 g
PRECIO	3,40€	5,40€	10,60€
CAJA	1 x 24	1 x 12	1 x 6

Vida útil: 24 meses

Crema de tomates secos con trufa



Ideal para aperitivos, tostas, primeros platos y acompañamientos gourmet.

INGREDIENTES

Tomates secos, aceite de girasol, trufa negra de verano (Tuber aestivum Vitt.) 3%, sal, especias, aroma y vinagre.

FORMATO	80 g	170 g
PRECIO	5,00€	7,80€
CAJA	1 x 24	1 x 12

Vida útil: 24 meses

Crema de tomates secos



Excelente para bruschettas, focaccias, bocadillos gourmet y aperitivos.

INGREDIENTES

Tomates secos, aceite de girasol, sal, especias y vinagre.

FORMATO	80 g	170 g
PRECIO	4,20€	7,00€
CAJA	1 x 24	1 x 12

Vida útil: 24 meses

Paté de espárragos y trufa



Ideal para tostas y bruschettas, para mantecar risottos o acompañar huevos y carnes blancas.

INGREDIENTES

Espárragos, aceite de oliva virgen extra, trufa negra de verano (Tuber aestivum Vitt.) 3%, sal, especias y aroma.

		
FORMATO	80 g	170 g
PRECIO	3,40€	6,40€
CAJA	1 x 24	1 x 12

Vida útil: 24 meses

Paté de alcachofas con trufa



Ideal para aperitivos, tostas y primeros platos gourmet.

INGREDIENTES

Alcachofas, aceite de oliva virgen extra, trufa negra de verano (Tuber aestivum Vitt.) 3%, sal y aroma.

		
FORMATO	80 g	170 g
PRECIO	3,40€	6,40€
CAJA	1 x 24	1 x 12

Vida útil: 24 meses

Pesto con trufa



Ideal para realzar pasta, tostas, bruschettas y aperitivos, así como para enriquecer carnes y huevos.

INGREDIENTES

Albahaca, aceite de girasol, aceite de oliva, nueces, anacardos, queso Parmigiano Reggiano (leche, cuajo y sal), antioxidante: ácido ascórbico, trufa negra de verano (Tuber aestivum Vitt.) 1%, ajo y aroma.

		
FORMATO	80 g	170 g
PRECIO	5,00€	7,80€
CAJA	1 x 24	1 x 12

Vida útil: 24 meses

Crema de trufa blanca



Ideal para condimentar tagliatelle y polenta o para enriquecer platos principales.

INGREDIENTES

Nata, queso Grana, mantequilla, almidón de maíz, aceite de semillas, trufa blanca (Tuber magnatum Pico) 1%, trufa bianchetto (Tuber borchii Vitt.) 2%, sal y aroma.



FORMATO	80 g	170 g
PRECIO	5,00€	7,80€
CAJA	1 x 24	1 x 12

Vida útil: 24 meses





TRUFA
PURA

Trufa negra picada



Ideal para pasta fresca y rellenos de raviolis y canelones, para rellenar lasañas o como condimento para tostas, pescado y carne.

INGREDIENTES

Trufa negra de verano (Tuber aestivum Vitt.) min. 50%, aceite de oliva virgen extra, sal y aroma.

			
FORMATO	80 g	180 g	500 g
PRECIO	12,00€	21,20€	53,60€
CAJA	1 x 24	1 x 12	1 x 6

Vida útil: 24 meses

Carpaccio de trufa negra



Ideal para enriquecer pasta, risottos, carpaccios de carne, huevos y pizzas recién horneadas.

INGREDIENTES

Trufa negra de verano (Tuber aestivum Vitt.) 50%, aceite de oliva virgen extra, sal y aroma.

			
FORMATO	80 g	170 g	500 g
PRECIO	13,40€	26,80€	70,50€
CAJA	1 x 24	1 x 12	1 x 6

Vida útil: 24 meses

Trufa negra de verano entera



Para laminar o rallar sobre pasta, risottos, huevos, carpaccios y fondues.

INGREDIENTES

Trufa negra de verano (Tuber aestivum Vitt.), agua y sal.

		
FORMATO	30 g	60 g
PRECIO	7,80€	13,40€
CAJA	1 x 24	1 x 12

Vida útil: 24 meses



PASTA

Tagliatelle con trufa negra



INGREDIENTES

Sémola de trigo duro, huevos, trufa negra de verano (Tuber aestivum Vitt.) 2% y aroma.

FORMATO 250 g 400 g

PRECIO 4,00€ 5,30€

CAJA 1 x 20 1 x 12

Vida útil: 36 meses

Pappardelle con trufa negra



INGREDIENTES

Sémola de trigo duro, huevos, trufa negra de verano (Tuber aestivum Vitt.) 2% y aroma.

FORMATO 250 g 400 g

PRECIO 4,00€ 5,30€

CAJA 1 x 20 1 x 12

Vida útil: 36 meses

Pasta alla chitarra con trufa negra



INGREDIENTES

Sémola de trigo duro, huevos, trufa negra de verano (Tuber aestivum Vitt.) 2% y aroma.

FORMATO 250 g 400 g

PRECIO 4,00€ 5,30€

CAJA 1 x 20 1 x 12

Vida útil: 36 meses

Fettuccine con trufa negra



INGREDIENTES

Sémola de trigo duro, huevos, trufa negra de verano (Tuber aestivum Vitt.) 2% y aroma.

FORMATO 250 g 400 g

PRECIO 4,00€ 5,30€

CAJA 1 x 20 1 x 12

Vida útil: 36 meses

Tagliolini con trufa negra



INGREDIENTES

Sémola de trigo duro, huevos, trufa negra de verano (Tuber aestivum Vitt.) 2% y aroma.

FORMATO 250 g 400 g

PRECIO 4,00€ 5,30€

CAJA 1 x 20 1 x 12

Vida útil: 36 meses

Tagliatelle con trufa blanca



INGREDIENTES

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

FORMATO 250 g 400 g

PRECIO 4,70€ 6,00€

CAJA 1 x 20 1 x 12

Vida útil: 36 meses

Pappardelle con trufa blanca



INGREDIENTES

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

FORMATO 250 g 400 g

PRECIO 4,70€ 6,00€

CAJA 1 x 20 1 x 12

Vida útil: 36 meses

Pasta alla chitarra con trufa blanca



INGREDIENTES

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

FORMATO 250 g 400 g

PRECIO 4,70€ 6,00€

CAJA 1 x 20 1 x 12

Vida útil: 36 meses

Fettuccine con trufa blanca



INGREDIENTES

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

FORMATO 250 g 400 g

PRECIO 4,70€ 6,00€

CAJA 1 x 20 1 x 12

Vida útil: 36 meses

Tagliolini con trufa blanca



INGREDIENTES

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

FORMATO 250 g 400 g

PRECIO 4,70€ 6,00€

CAJA 1 x 20 1 x 12

Vida útil: 36 meses



FOOD COST

LISTA DE PRECIOS 2026

ACEITES Y CONDIMENTOS

<u>PRODUCTO</u>	<u>PESO</u>	<u>PRECIO</u>	<u>CAJA</u>	<u>Coste por ración</u>
Condimento a base de aceite de oliva virgen extra aromatizado con trufa negra	100ml	5,00 €	6	0,45 € / cucharada 9ml
	250ml	9,20 €	12	0,33 € / cucharada 9ml
	500ml	12,70 €	12	0,23 € / cucharada 9ml
Condimento a base de aceite de oliva virgen extra aromatizado con trufa blanca	100ml	5,00 €	6	0,45 € / cucharada 9ml
	250ml	9,20 €	12	0,33 € / cucharada 9ml
	500ml	12,70 €	12	0,23 € / cucharada 9ml
Guindilla con trufa	80g	5,00€	24	0,63 € / cucharada 10g
Mantequilla con trufa negra	80g	3,50€	24	0,66 € / cucharada 15g
	150g	6,40€	12	0,64 € / cucharada 15g
	450g	14,10€	6	0,47 € / cucharada 15g
Mantequilla con trufa blanca	80g	5,00€	24	0,94 € / cucharada 15g
	150g	9,20€	12	0,92 € / cucharada 15g
	450g	17,00€	6	0,57 € / cucharada 15g
Miel de acacia con sabor a trufa blanca	115g	5,00€	24	0,87 € / cucharada 20g
Sal con trufa negra	80g	5,00€	24	0,31 € / cucharadita 5g
	170g	7,80€	12	0,23 € / cucharadita 5g

SALSAS Y CREMAS

<u>PRODUCTO</u>	<u>PESO</u>	<u>PRECIO</u>	<u>CAJA</u>	<u>Coste por ración</u>
Salsa de trufa	80g	3,40 €	24	0,64 € / cucharada 15g
	180g	6,40 €	12	0,53 € / cucharada 15g
	500g	9,20 €	6	0,28 € / cucharada 15g
Salsa de trufa blanca	80g	4,00 €	24	0,75 € / cucharada 15g
	180g	7,80 €	12	0,65 € / cucharada 15g
	500g	12,00 €	6	0,36 € / cucharada 15g
Paté de boletus con trufa	80g	3,50€	24	0,66 € / cucharada 15g
	170g	6,40€	12	0,56 € / cucharada 15g
	500g	14,10€	6	0,42 € / cucharada 15g
Paté de boletus	80g	3,40€	24	0,64 € / cucharada 15g
	170g	5,40€	12	0,48 € / cucharada 15g
	500g	10,60€	6	0,32 € / cucharada 15g
Crema de tomates secos con trufa	80g	5,00€	24	0,94 € / cucharada 15g
	170g	7,80€	12	0,69 € / cucharada 15g

Crema de tomates secos	80g	4,20€	24	0,79 € / cucharada 15g
	170g	7,00€	12	0,62 € / cucharada 15g
Paté de espárragos y trufa	80g	3,40€	24	0,64 € / cucharada 15g
	170g	6,40€	12	0,56 € / cucharada 15g
Paté de alcachofas con trufa	80g	3,40€	24	0,64 € / cucharada 15g
	170g	6,40€	12	0,56 € / cucharada 15g
Pesto con trufa	80g	5,00€	24	0,94 € / cucharada 15g
	170g	7,80€	12	0,69 € / cucharada 15g
Crema de trufa blanca	80g	5,00€	24	0,94 € / cucharada 15g
	170g	7,80€	12	0,69 € / cucharada 15g

TRUFA PURA

<u>PRODUCTO</u>	<u>PESO</u>	<u>PRECIO</u>	<u>CAJA</u>	<u>Coste por ración</u>
Trufa negra picada	80g	12,00 €	24	2,25 € / cucharada 15g
	180g	21,20 €	12	1,77 € / cucharada 15g
	500g	53,60 €	6	1,61 € / cucharada 15g
Carpaccio de trufa negra	80g	13,40 €	24	1,67 € / ración 10g
	170g	26,80 €	12	1,58 € / ración 10g
	500g	70,50 €	6	1,41 € / ración 10g
Trufa negra de verano entera	30g	7,80 €	24	3,90 € / ración 15g
	60g	13,40 €	12	3,35 € / ración 15g

PASTA

Tagliatelle / Pappardelle / Chitarra / Fettuccine / Tagliolini

<u>PRODUCTO</u>	<u>PESO</u>	<u>PRECIO</u>	<u>CAJA</u>	<u>Coste por ración</u>
Pasta con trufa negra	250g	4,00 €	20	2,00 € / ración 125g
	400g	5,30 €	12	1,66 € / ración 125g
Pasta con trufa blanca	250g	4,70 €	20	2,35 € / ración 125g
	400g	6,00 €	12	1,88 € / ración 125g

Condizioni

- **Descuentos por mayor cantidad:** es posible solicitar formatos de mayor peso que no figuren en la lista de precios, hasta 1 kg, con un precio por kilo más económico. Contáctanos para más información.
- **Envío gratuito** para pedidos superiores a 150 €; para pedidos de hasta 150 €, los gastos de envío son de 4,90 €. Realizamos envíos a toda Italia, excepto Sicilia, Cerdeña y Calabria.
- Realizamos envíos de lunes a viernes. Los pedidos que incluyen pasta se envían los martes.
- **Pago:** es posible pagar mediante transferencia bancaria o tarjeta en el momento del pedido, o contra reembolso en la entrega (+3,00 € en concepto de gastos de cobro para pedidos de hasta 150 €; para pedidos superiores a 150 €, se aplica un 2 % del importe).

Los precios indicados no están sujetos al IVA, de conformidad con el régimen fiscal italiano «regime forfettario», establecido en el artículo 1, apartados 54-89, de la Ley n.º 190/2014. Los precios de este catálogo impreso pueden variar según la temporada y las fluctuaciones del mercado de las materias primas. Los precios actualizados y las condiciones comerciales vigentes están siempre disponibles en nuestro catálogo online. Coste por ración orientativo, calculado sobre una cantidad de referencia.

Catálogo realizado y distribuido por Martina Tavone, distribuidora oficial de Molise Funghi e Tartufi.

P. IVA: 18669071005

PEC: martinatavone@mpspect.it



mt_tartufi



+39 352 077 3095



mt.distribuzione@hotmail.com

Queda prohibida, sin el consentimiento previo por escrito del titular, la reproducción, publicación, difusión o transmisión, incluso parcial, de los contenidos del catálogo, en cualquier formato o por cualquier medio.



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

Produzione: Via Gino Gasbarro snc 86021 Bojano (CB)