



Il tartufo per Eccellenza
The truffle par excellence





“Frutto della fusione tra fulmine,
acqua e terra”

Gli Antichi Greci

*“Result of the fusion between lightning,
water and the earth”*

The Ancient Greeks



info@kingoftruffles.com
www.kingoftruffles.com



DELIZIA AL TARTUFO BIANCO

DELICIOUS WHITE TRUFFLES

DELIZIA AL TARTUFO BIANCO

L'aroma intenso e armonico del tartufo bianco pregiato incontra il gusto delicato e vellutato del porcino in un perfetto connubio e abbracciano amorevolmente pietanze esigenti come primi piatti, gustosi ripieni, salse dal profumo intenso per carni e pesce. Perfetto anche per tartine e voulevant.

Ingredienti: funghi porcini (*boletus edulis*) 72%, tartufo bianco pregiato (*tuber magnatum pico*) 3%, olio d'oliva, sale, aromi.

Formato: 80g/500g

DELICIOUS WHITE TRUFFLES

The intense and harmonious aroma of the white truffle meets the velvety and delicate taste of porcini in a perfect marriage and embrace lovingly demanding dishes such as pasta, tasty fillings, sauces intense aroma to meats and fish.

Also perfect for canapes and voulevant.

Ingredients: mushrooms (*boletus edulis*) 72%, white truffle (*tuber magnatum pico*) 3%, olive oil, salt, aromas.

Packaging: 2.8 oz (80g) / 17.64 oz (500g)





CREMA DI CARCIOFI E TARTUFO NERO

ARTICHOKE AND BLACK TRUFFLE CREAM

CREMA DI CARCIOFI E TARTUFO NERO

Cuori di carciofo finemente tritati in olio d'oliva. Ottima per farcire tartine, pizze e focacce, per condire primi piatti, per accompagnare cacciagione e pollame o come base per un gustoso sugo.

Ingredienti: carciofi (min. 65%), olio d'oliva, olive, tartufo nero estivo (*tuber aestivum* Vitt.) 5%, sale, aromi.

Formato: 80g/500g

ARTICHOKE AND BLACK TRUFFLE CREAM

Finely chopped artichoke hearts in olive oil. Excellent as a filling for canapès, pizzas and focacce and as, a condiment for pasta dishes, an accompaniment to game and poultry or a base for delicious sauce.

Ingredients: artichokes (min.65%), olive oil, olives, summer black truffle (*tuber aestivum* Vitt.) 5% salt, aromas.

Packaging: 2.8 oz (80g)/17.64 oz (500g)





CARPACCIO DI TARTUFO NERO

BLACK SUMMER TRUFFLE CARPACCIO

CARPACCIO DI TARTUFO NERO

Tartufo a fettine, il colore scuro inconfondibile del tartufo nero estivo rende interessante la presentazione dei piatti di alta gastronomia.

Ottimo sulla pizza, ideale per primi piatti, carpacci, carni bianche lesse o arrostiti.

Ingredienti: tartufo nero estivo (*tuber aestivum* Vitt.), olio d'oliva, sale, aroma.

Formato: 80g/500g

BLACK SUMMER TRUFFLE CARPACCIO

Thin slices of truffle, the unmistakable dark colour of the black summer truffle makes the presentation of high quality gastronomic dishes interesting. Perfect on pizza, ideal for pasta dishes, carpaccio and boiled or roasted white meats.

Ingredients: *black summer truffles (*tuber aestivum* Vitt.) olive oil, salt, aromas.*

Packaging: 2.8 oz (80g)/17.64 oz (500g)





PERLE DI TARTUFO NERO ESTIVO

PEARLS OF BLACK SUMMER TRUFFLE

PERLE DI TARTUFO NERO ESTIVO

Preparato in olio d'oliva, sapore ricco, profumo intenso. Ideale negli antipasti, nelle frittate, nei primi piatti, con carni bianche e insalate.

Ingredienti: tartufo nero estivo (*tuber aestivum* Vitt.) 70%, olio d'oliva, sale, aroma.

Formato: 80g/500g

PEARLS OF BLACK SUMMER TRUFFLE

Prepared in olive oil, rich flavour, intense aroma. Ideal in hors d'oeuvres, omelettes and pasta dishes and white meats and salads.

Ingredients: *black summer truffles (*tuber aestivum* Vitt.) 70%, olive oil, salt, aroma.*

Packaging: 2.8 oz (80g)/17.64 oz (500g)





CREMA TARTUFATA

TRUFFLE CREAM

CREMA TARTUFATA

Trito di funghi di bosco con tartufi neri del sapore gioioso. Ottimo condimento per primi piatti, anche con l'aggiunta di panna.

Squisito accompagnamento per carni e uova. Gustosissima sul pane tostato, su tortellini e ravioli.

Ingredienti: funghi prataioli coltivati (*agaricus bisporus*), olive, tartufo nero estivo (*tuber aestivum* Vitt.).

Formato: 90g/500g

TRUFFLE CREAM

Chopped wild mushrooms with delightfully tasting black truffles. An excellent of cooking cream.

Delicious accompaniment to meats and eggs. Delectable on toasted slices of bread, canapès and crackers. Can also be used as a filling for tortellini and ravioli.

Ingredients: mushrooms (*agaricus bisporus*), olives, summer black truffle (*tuber aestivum* Vitt.) 5%, salt, aromas.

Packaging: 3.2 oz (90g)/17.64 oz (500g)





OLIO DI OLIVA AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO

WHITE TRUFFLE FLAVOURED OLIVE OIL

OLIO DI OLIVA AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO

L'esaltante fragranza del tartufo bianco pregiato del Molise e il sapore genuino dell'olio d'oliva diventano un cult per l'alta gastronomia.

Eccellente su accompagnamenti dal sapore corposo, ottimo per condire carni, selvaggina, verdure e ripieni.

Ingredienti: olio di oliva, aroma.

Formato: 100 ml
250 ml
500 ml
1 l

WHITE TRUFFLE FLAVOURED OLIVE OIL

The heady fragrance of the superior white truffle of the Molise region and the natural taste of olive oil become a cult for high-quality gastronomy. Excellent on intensely flavoured accompaniments, perfect for seasoning meats, game, vegetables and stuffings.

Ingredients: olive oil, aromas.

Packaging: 3-4 fl oz (100 ml)
8.45 fl oz (250 ml)
16.9 fl oz (500 ml)
33.8 fl oz (1 l)





info@kingoftruffles.com
www.kingoftruffles.com