



# Tartufo fresco

En la región de Umbria, centro de Italia, se encuentra la hacienda agrícola **San Pietro a Pettine**. Una iglesia románica del siglo XIII le da su nombre y en las tres hectáreas que la rodean crece protegida la auténtica trufa fresca.

 te ofrece este delicioso manjar como proveedor exclusivo para España, además de una gran variedad de productos derivados de la trufa que harán gozar a los paladares más exquisitos.

*Nero estivo*, de junio a agosto.

*Nero uncinato*, de septiembre a diciembre.

*Nero pregiato melanosporum vitt*, de diciembre a marzo.

*Bianco magnum pico*, de octubre a diciembre.



## PRODUCTO

---

- Olio al tartufo bianco (100 ml)
- Olio al tartufo bianco (250 ml)
- Olio al tartufo nero (100 ml)
- Olio al tartufo nero (250 ml)
- Vellutata al tartufo nero (90 g)
- Vellutata al tartufo nero (400 g)
- Vellutata al tartufo bianco (90 g)
- Vellutata al tartufo bianco (400 g)
- Burro al tartufo bianco (45 g)
- Burro al tartufo bianco (400 g)
- Burro al tartufo nero (300 g)
- Uova di Quaglia con tartufo bianco (90 g)
- Uova di Quaglia con tartufo bianco (320 g)
- Miele al tartufo bianco (130 g)
- Miele al tartufo bianco (450 g)



## PRODUCTO

---

- Sal de Cipro con tartufo nero (50 g)
- Sal de Cipro con tartufo nero (200 g)
- Tartufo nero estivo con marsala (30 g)
- Tartufo nero estivo con marsala (220 g)
- Carpaccio di Tartufo con pistacchio (45 g)
- Carpaccio di Tartufo con pistacchio (280 g)
- Petali di tartufo nero estivo (280 g)
- Succo al tartufo nero pregiato (50 g)
- Succo al tartufo nero pregiato (400 g)
- Succo al tartufo nero estivo (800 g)
- Vinagreta al tartufo nero (240 g)
- Salsa de porcini y tartufo nero (180 g)
- Salsa de porcini y tartufo nero (780 g)
- Tagliolini al tartufo (250 g)
- Tartufata storica (130 g)
- Tartufata storica (500 g)