



Tartuf Langhe



La empresa **Tartuflanghe**, situada en los alrededores de Alba (Piamonte) capital mundial de la trufa blanca, se dedica a la producción artesanal de productos típicos de la zona Langhe, dedicándose principalmente al mercado especializado de la **alta gastronomía**.

La empresa se diferencia en el sector por la producción propia en sus instalaciones de todas sus referencias, y tiene su sede en una zona famosa en todo el mundo por la calidad de las trufas.





Historia

Domenica Bertolusso y Beppe Montanaro, fundadores de la empresa, iniciaron su actividad en el mundo de la trufa en 1968, comercializando trufa fresca del Piamonte. Durante aquellos años, su restaurante “ Da Beppe” situado en pleno centro de la ciudad de Alba, según la guía Michelin, era punto de referencia para los amantes de la cocina a base de setas y trufas.





Tartuflanghe nace en 1980 para dar rienda suelta a la inspiración y a la experiencia culinaria de Beppe, adquirida a lo largo de una formación de gran prestigio: **Chef Saucier** a bordo en cruceros de 1958 a 1966, **profesor** de la Escuela de Hostelería, **cocinero** en los más famosos restaurantes de cocina típica piamontesa y por último propietario del singular restaurante. El nombre “Tartuflanghe”, fruto de una intuición de Domenica y de su cocinera que, en la cocina del restaurante, unieron la palabra trufa («tartuf») con el nombre de Langhe, territorio conocido por la calidad de este preciado túbbero.





Las primeras especialidades a base de trufa fueron creadas para ofrecer la posibilidad a los apasionados de la buena cocina de disfrutar de la trufa fuera de temporada.

Las más auténticas recetas de la tradición piamontesa preparadas por Beppe, han permitido a la empresa asegurarse desde el principio un puesto en el mercado especializado de productos de alta gastronomía.





En 2005 se inauguró el laboratorio de repostería – completamente reformado y ampliado en el 2011 . Durante los casi dos años que han durado las obras de ampliación, la empresa ha duplicado la zona de producción y almacén y también ha creado la nueva sala de exposición y degustación con cocina profesional.





PRODUZIONE Y FOTOVOLTAICO



Desde siempre, la empresa ha luchado por la tutela del ambiente, protegiendo el territorio de las zonas de Langhe y Roero, famoso por sus excelentes y famosos productos en todo el mundo.

Coherentemente con la estrategia empresarial, la energía usada durante el proceso productivo se obtiene gracias a los 1400 m² de paneles solares colocados sobre el techo, que permiten a la empresa producir de manera autónoma 130 kW de energía limpia.



Save the earth, it's the
only planet with truffle.





La Trufa

La Trufa es un hongo hipogeo con forma de tubérculo, que vive en simbiosis con las raíces de algunos árboles, como por ejemplo el roble, el tilo, el avellano, el carpe y el álamo. Esta formada por una masa carnososa conocida como gleba, envuelta en una especie de corteza llamada peridio. Esta formada en gran parte de agua, fibras y sales minerales, sustancias orgánicas que suministra el propio árbol con el que vive en simbiosis.





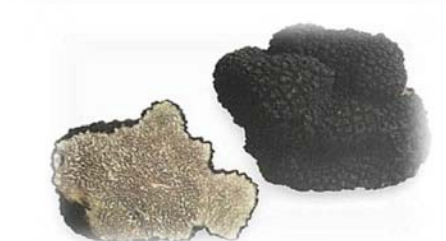
Trufa Blanca - Tuber Magnatum Pico
conocida como Trufa blanca de Alba



Trufa Negra - Tuber melanosporum Vitt.
conocida como Trufa negra de invierno



Trufa negra de verano - Tuber aestivum Vitt.
conocida como Trufa Scorzone



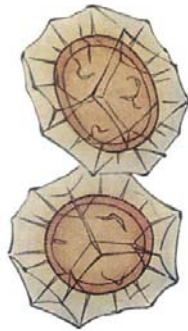
Tuber Borchii –
conocida como Trufa Bianchetto





TARTUFO BIANCO PREGIATO WHITE TRUFFLE

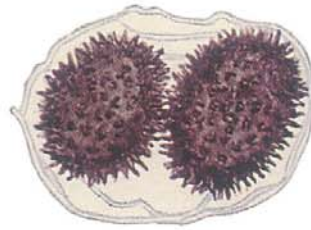
Tuber magnatum Pico





TARTUFO NERO PREGIATO BLACK TRUFFLE

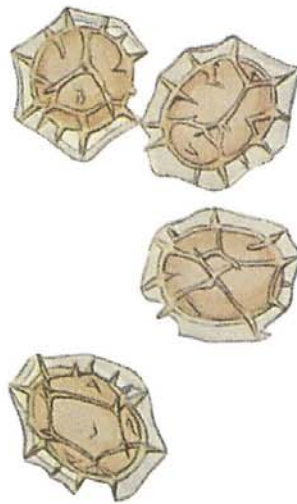
Tuber melanosporum Vittad.



Tartufanghe

TARTUFO D'ESTATE BLACK SUMMER TRUFFLE

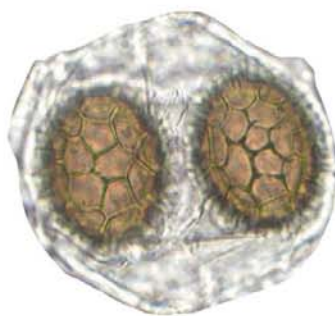
Tuber aestivum Vittad.





TARTUFO BIANCHETTO BIANCHETTO TRUFFLE

Tuber borchii Vittad.





Búsqueda de la Trufa

La recolección de la trufa blanca se lleva a cabo desde mediados de septiembre hasta finales de diciembre, y los buscadores de trufas de Alba, conocidos como “trifolau” (trufero) recorren con sus perros los senderos más ocultos de las colinas de la Langhe y del Roero a la búsqueda del precioso tuber.

El periodo de crecimiento de la trufa blanca es el otoño, que alcanza el punto máximo de maduración a partir de Octubre.





La búsqueda se efectúa casi siempre de noche, que es cuando el perro está expuesto a menos distracciones, pero sobre todo porque es cuando los truferos se sienten al reparo de miradas demasiado curiosas.

El perro es el compañero más estimado del hombre durante la búsqueda de las trufas: gracias a su olfato, adecuadamente adiestrado y desarrollado, el animal logra localizar el preciado hongo hipogeo, que será extraído por el buscador con extrema cura y con el uso de la característica azadilla, conocida en italiano como “zappetino”.





Como se conserva

Para disfrutar de la mejor manera de su aroma, la trufa tendría que consumarse lo antes posible. En el caso deban transcurrir algunos días antes de consumirlas, hay una serie de consejos que nos permitirán conservar de la mejor manera tanto su perfume como su consistencia. Cuando la trufa resulte gomosa al tacto, aconsejamos consumarla inmediatamente ya que habrá alcanzado su punto máximo de maduración.





Aconsejamos para su conservación:

- **Envolver cada trufa**, sin quitarle la tierra, **en servilletas** de tela o de papel;
- **Cambiar las servilletas** cada día;
- **Conservar la trufa en la nevera** dejando que respire. Es importante saber que los productos lácteos, los huevos y las carnes posicionados cerca de la trufa absorberán su aroma.





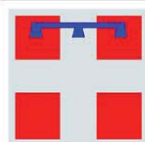


Modo de uso

La **limpieza de la trufa** se efectua solo poco antes de su consumo (30 min. aproximadamente), se limpia **bajo el chorro del agua fría** usando un cepillo para una limpieza más profunda. La trufa blanca se sirve en crudo, cortada en finas láminas sobre alimentos calientes o fríos. Ideal sobre la fonduta, tallarines “**tajarin**” y risotto a la piamontés, con quesos, sobre la carne cruda, con ensalada de setas “**porcini** ” o setas tipo oronjas (seta **Amanita caesarea**). El aroma de la trufa aumenta especialmente sobre los huevos.



Premios



Piemonte
Eccellenza Artigiana



PERCHÉ LA QUALITÀ RICONOSCIUTA SIA RICONOSCIBILE



WINNER

"This is not a mass-market item," says Misono Food's Mimmo Magliulo about Bun Mange's truffle pasta. "It's for special occasions, as a gift for someone who is truly an aficionado of truffles." With grated black truffles and white truffle oil kneaded into the dough at the last minute, the tagliatelli noodles are remarkably aromatic. To those who mention the somewhat expensive price (\$9.50/box wholesale), Magliulo states that with the simple addition of some butter and Parmesan cheese, one has a veritable feast. Bun Mange (the name is Piedmontese dialect) truffle pasta is made of high-quality durum wheat and 7% truffles. The recipe was developed in Alba, by Sr. Bertolucci, the company's owner. It was introduced at the end of 1991. Contact: Mimmo Magliulo, Misono Food Ltd., 38-08 24th Street, Long Island City, NY 11101, (718) 472-4800, Reader Service Number 75



8 HAST SHOWCASE SEPTEMBER/OCTOBER 1992

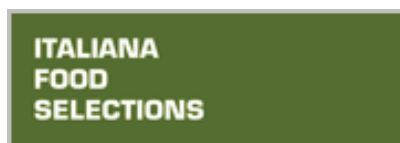


Área Prensa



CORRIERE DELLA SERA

la Repubblica





КРАСИВАЯ ЖИЗНЬ



Съедобные бриллианты Альбы

ВаскeWWhite—официальный продавец и дистрибутор итальянской компании Tartuflanghe, чей завод расположен в самом сердце Альбы. Специализируясь на продуктах премиум-класса, мастера ВаскeWWhite тщательно выбирают и поставляют в Россию только самые лучшие.

ВаскeWWhite—официальный продавец и дистрибутор итальянской компании Tartuflanghe, чей завод расположен в самом сердце Альбы. Специализируясь на продуктах премиум-класса, мастера ВаскeWWhite тщательно выбирают и поставляют в Россию только самые лучшие.

Las Exportaciones

Los productos Tartuflanghe los podemos encontrar en las más **prestigiosas tiendas de gourmet y gastronomías de Italia y de todo el mundo**. Gracias a una vasta gama de productos con un formato apto para el sector de la hostelería Tartuflanghe colabora con **top Chefs, restaurantes y hoteles de primera clase** en:

- Europa;
- Estados Unidos;
- America del Sur;
- Oriente Medio;
- Oriente Lejano;
- Australia.



Морзинка с ледниванием

В гастрономическом буфете ВаскeWWhite представлены элитные блюда, большой ассортимент шоколадных конфет, масла и соль с травами, а так же эксклюзивные позиции: профессиональная и дегустационная тарелка. Сладкий напиток — газированный шоколадный напиток, куда входят эксклюзивные продукты, изготовленные на итальянском сыровом производстве. Подарок можно выбрать самими, а также выбрать один из готовых вариантов.



Tartuflanghe

+7 495 700 0000

www.tartuflanghe.ru





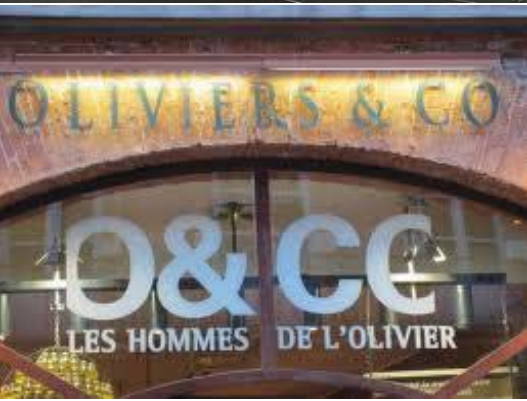
DUTY & TAX FREE SHOP

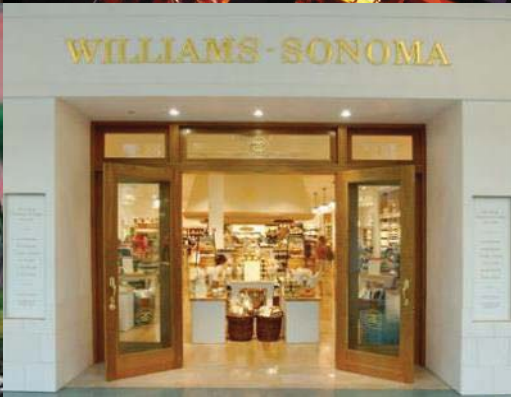


CAVIAR
HOUSE
PRUNIER

Experts in deli food











LA PASTA FRESCA - Los ravioles

«Los ravioles al plin» es un plato típico de la tradición piamontesa. Su nombre deriva de pellizco, "plin" en dialecto piamontés, que es el modo de cerrar los ravioles con la mano.



Ravioles al plin con relleno de hierbas con remolacha.

Peso: 500g y 1000g



Ravioles al plin con relleno de carne de bovino y de cerdo.

Peso: 500g y 1000g



Ravioles con relleno de queso tipo fondue y trufa.

Peso: 500g y 1000g



Novedad 2014: relleno de carne asada.

Peso: 500g y 1000g



Novedad 2014: relleno de queso ricotta, tocino y achicoria roja.

Peso: 500g y 1000g



Novedad 2014: ravioles de la Varaita: ñoquis de patata con queso fresco de la Val Varaita.

Peso: 500g y 1000g





NOH2O - La Trufa deshidratada

En el 2010 Tartuflanghe fue la **primera empresa del mundo** en lanzar al mercado la trufa deshidratada “**No H2O**”: 100% trufa fresca deshidratada, obtenida a través de la extracción física de todo el agua presente en la trufa fresca, sin necesidad de usar ningún tipo de aditivo o de procedimiento químico. Se trata pues de un producto innovador que permite mantener intactos a largo plazo la fragancia y el sabor de la trufa fresca y logra hacerlos resaltar en todos los platos calientes.



PERLAGE: El Caviar De Trufa

En el mismo año, después de meses de investigación y experimentación, Tartuflanghe presentó otro producto todavía más innovador, ganando el premio “Tendences et Innovation” del Sial de Paris 2010 : el **Perlage® (caviar de trufa)**.

La sabrosa salsa de trufa negra, obtenida a través de la extracción directa de la misma trufa durante su cocción, se “esferifica” a través de una técnica muy sofisticada, obteniendo **pequeñas esferas o perlas al gusto de trufa, parecidas en el color y consistencia al caviar**.



PERLAGE DE PESTO



Novedad del 2013, el **Perlage de pesto** se une al famoso y varias veces premiado Perlage de trufa. Las pequeñas perlas de color esmeralda contienen el perfume del Mediterráneo con un producto tradicional y de fama mundial como el pesto y lo propone con una presentación innovadora, que realza su versatilidad. Al igual que con muchas otras recetas, la Tartuflanghe presenta una adaptación de una receta típica y tradicional con una forma más moderna y creativa, elegante en la forma y en el sabor. Las pequeñas perlas se obtienen a través del proceso de esferificación del pesto, proceso ya usado en el perlage de trufa. La ductilidad de este pesto permite y sugiere nuevas aplicaciones: excelente con una ensalada caprese, una buena focaccia con tomate y mozzarella, pero también con platos de pasta tipo trofie con pesto, o incluso acompañando pescado al vapor.





ENTRADAS ELEGANTES



SALSA MEDITERRANEA – SALSA TRUFADA

Peso neto: 380g

Una de las más famosas Salsas con Trufa. Obtenida a través de una receta a base de alcaparras, anchoas, olivas negra y trufa negra. Ideal para la preparación de tartaletas, condimentar pastas y para hacer vinagretas. Se puede usar también como condimento para pasta, platos a base de carne y pescado.





BOUQUET: Mantequilla con Trufa

Peso neto: 300g

Mantequilla anhidro con 8% de Trufa negra. Se conserva 36 meses a temperatura ambiente, ideal para platos calientes o sino tambien mezclada con otra mantequilla normal puede usarse como base para tartaletas (con anchoas, caviar...).

Se aconseja una cuchara pequeña por ración en platos calientes.



CREMA DE SETAS PORCINI Y TRUFAS

Peso neto: 380g

Este condimento se elabora con más del 70% de setas y 5% de trufa.

Ideal para aderezar comidas de primer plato, sugerimos añadir un poco de nata, calentar unos minutos hasta que se haga una crema y despues proceder a condimentar la pasta.



TARTUFISSIMA - Pastas artesanales

En 1990, en los laboratorios artesanales deTartuflanghe, nace la primera pasta a base de trufa producida en el mundo (premio del 1992 al Fancy Food Summer Show de Nueva York como mejor producto innovador del año) la “Tartufissima”, que literalmente representa la forma superlativa de la trufa.

Elaborada a traves de un proceso artesanal, que prevee el uso de materias primas de máxima calidad, y sin la necesidad de añadir agua, colorantes o conservantes, la pasta se extiende a mano sobre bandejas de madera, y se deja secar de manera natural a baja temperatura.

La masa contiene un alto porcentaje de trufa, que da al producto un gusto intenso. La presencia de trufa garantiza un resultado óptimo incluso despues de su cocci3n.

Peso neto: 250g y 500g







ORO IN CUCINA: Aceite de oliva virgen extra con Trufa Blanca y Trufa Negra de invierno

Gracias a sus características organolépticas muchas revistas especializadas del sector lo consideran el mejor aceite con trufa blanca presente en el mercado.

Nuestro aceite de oliva virgen extra proviene de un antiguo molino situado en el lago de Trasimeno. La recolección a mano de las aceitunas y la molienda a frío se realizan todavía hoy respetando la antigua tradición garantizando de esta manera un producto de altísima calidad.

Peso neto: 1Lt





SAL GRIS DE GUÉRENDE CON TRUFA BLANCA o TRUFA NEGRA

Peso neto: 100g

Esta sal se elabora artesanalmente en Guérande, en la región de Loira. El agua del océano Atlántico que entra en las salinas con el fondo tapizado de arcilla se transforma en sal gracias al viento y al sol. La sal se recoge siguiendo la antigua tradición celta, usando solo herramientas de madera para no alterar la pureza del producto. Esta sal caracterizada por su color grisáceo, no se refina ni se blanquea, y mantiene de esta manera inalteradas sus propiedades y sus más de 80 minerales contenidos en su interior, que le dan ese sabor tan delicado.

Añadimos a esta sal la trufa deshidratada para darle un sabor de trufa fresca y natural.





Para acompañar quesos



MIEL DE ACACIA CON TRUFA – 260g

La miel de acacia con trufa blanca es un producto extraordinario, ideal para acompañar queso Grana Padano, Parmesano Reggiano, Pecorino, Castelmagno y quesos curados de todo tipo. Usamos solo miel de acacia del Piamonte y Trufa Blanca de Alba.

BASTONES Y GALLETAS CON TRUFA

El «grissini» con trufa es ideal para acompañar quesos, embutidos, aperitivos, sopas y ensaladas.

Un snack ideal para cada momento.





TRUFAS EN CONSERVA

Nuestro particular método de elaboración nos permite mantener íntegras e inalteradas las características de la trufa, garantizando un periodo de conservación de 4 años. Trufas conservadas en una solución de agua y sal, esterilizadas y preparadas para poder disfrutar del famoso tuber fuera de temporada. La experiencia y la habilidad de Beppe muestran aquí su máxima expresión. Disponibles las 3 variedades de trufa italiana.



Trufa negra de verano – Extra
Peso: 400g



Trufa negra de verano – Virutas
Peso: 400g



Trufa negra de verano – Trozos
Peso: 400g



Brisure de trufa negra de verano
Peso: 200g



JUGOS DE TRUFA.



Jugo de Trufa negra de invierno

Peso: 200ml

Jugo de trufa obtenido directamente de la cocción de la trufa. Es un sazonzador natural, ideal para enriquecer con el aroma de la trufa vuestros platos.



Jugo de Trufa negra de verano

Peso: 380ml

Jugo obtenido de la trufa negra de verano a través de la extracción. Es un sazonzador natural, ideal para enriquecer con el aroma de la trufa vuestros platos.



Jugo de Trufa negra de invierno - EXTRA

Peso: 200ml

Versión concentrada del jugo de trufa clásico, para dar un sabor todavía más sabroso a platos calientes como arroces, pastas, salsas y condimentos.



BUNET

El producto está esterilizado y no contiene adensantes ni conservantes. Hemos introducido en nuestra gamma de especialidades dulces **uno de los dulces más típicos de la tradición piamontesa.**

Nuestro postre clásico de la abuela se propone hoy en día en los restaurantes más importantes de la Región.

El Bunet es el postre más clásico de la tradición culinaria piamontesa, a base de cacao, galletas de almendra "amaretti" y licor de Amaretto.

Porción para 2/3 personas.

Peso: 100g – 200g



LAS TRUFAS DULCES



La producción de las **Trufas Dulces de Alba**, famosos pralinés de chocolate y avellanas del Piamonte IGP, ha permitido que la empresa se consolidara también en el sector de los dulces de calidad. Cada año la empresa produce más de 40 millones de pralinés con la marca Tartuflanghe pero también para marcas privadas.

Usamos el mejor chocolate, tanto fundente como el chocolate con leche, proveniente de Bélgica; afinamos el azúcar haciéndolo casi impalpable y obtenemos así un mix único con el resto de ingredientes.



Hemos sido **los primeros** y hasta el día de hoy los únicos productores del formato de 7gr (en vez del formato clásico de 14 gr.) perfecto para un delicioso mordisco de placer.

La producción de pequeñas cantidades a la vez nos permite evitar stock de la referencia en almacén, pudiendo de esta manera suministrar siempre un producto fresco: lo que contribuye a mantener crujiente la avellana Piemonte Igp, la de mejor calidad al mundo.



TARTUFO DOLCE NERO

Dark praline with I.G.P. Piemonte hazelnuts



TARTUFO DOLCE BIANCO

White praline with I.G.P. Piemonte hazelnuts