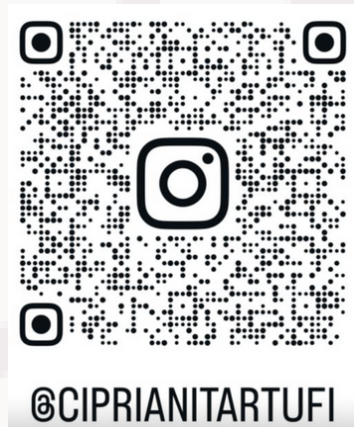


Catalogo 2026

Catalogo 2026



Only Italian Truffles



info@ciprianitartufi.it

www.ciprianitartufi.it

la Famiglia Cipriani

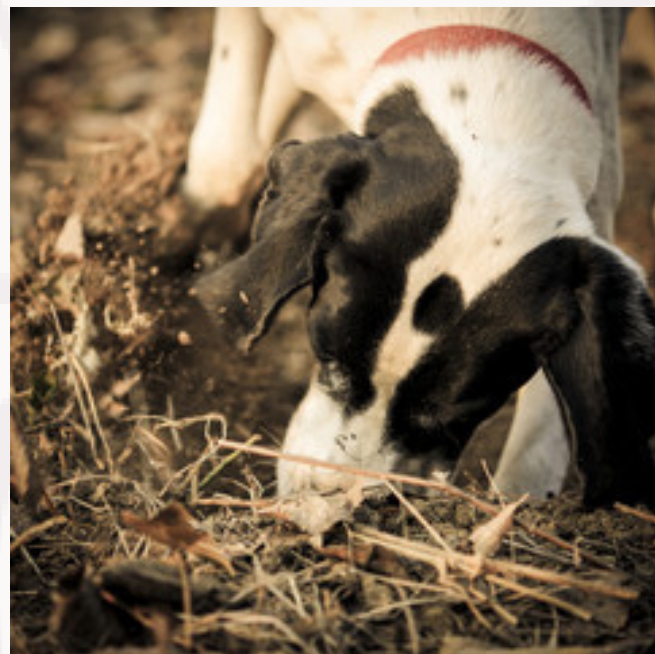
Passione, tradizione e qualità.

Cinque generazioni, un'unica missione: custodire e tramandare l'arte del tartufo, il più prezioso dono della terra. La famiglia Cipriani ha dedicato decenni alla ricerca, alla raccolta e alla selezione dei migliori tartufi per le realtà più prestigiose del settore, fino a scegliere di crescere ulteriormente investendo direttamente nella produzione, trasformazione e commercializzazione.

Così nasce Cipriani Tartufi, un'azienda che fonde maestria artigianale e innovazione tecnologica. Grazie agli impianti all'avanguardia, garantiamo prodotti di qualità superiore, privi di addensanti, coloranti, additivi o acidificanti: solo ingredienti naturali, autentici e accuratamente selezionati.

Alessio Cipriani, classe 1982, ha seguito da bambino le orme del padre Mario e del nonno Cesidio, apprendendo i segreti e l'arte di riconoscere il tartufo di qualità. Insieme alla moglie Stefania, ha trasformato questa preziosa eredità in un progetto concreto: un laboratorio dove prende vita non solo il tartufo fresco, ma anche una linea completa di prodotti d'eccellenza. Con l'arrivo di Elisa e Chiara Cipriani, la nostra famiglia trova nuova energia e motivazione, crescendo e migliorandosi ogni giorno.

Cipriani Tartufi. Tradizione di famiglia, qualità autentica.



www.ciprianitartufi.it
info@ciprianitartufi.it

the Cipriani Family

Passion, tradition, and quality.

Five generations, a single mission: to preserve and pass on the art of truffles, the earth's most precious gift. The Cipriani family has dedicated decades to researching, harvesting, and selecting the finest truffles for the most prestigious companies in the industry, ultimately choosing to grow further by investing directly in production, processing, and marketing.

*This is how **Cipriani Tartufi** was born, a company that blends artisanal mastery and technological innovation. Thanks to our cutting-edge facilities, we guarantee superior-quality products, free from thickeners, colorants, additives, or acidifiers: only natural, authentic, and carefully selected ingredients.*

*Alessio Cipriani, born in 1982, followed in the footsteps of his father **Mario** and grandfather **Cesidio** as a child, learning the secrets and art of recognizing quality truffles. Together with his wife **Stefania**, he transformed this precious legacy into a concrete project: a laboratory where not only *fresh truffles* come to life, but also a complete line of excellent products.*

*With the arrival of **Elisa and Chiara Cipriani**, our family finds new energy and motivation, growing and improving every day.*

Cipriani Tartufi. Family tradition, authentic quality.




CIPRIANI
TARTUFI

www.ciprianitartufi.it
info@ciprianitartufi.it

Tartufi Freschi: specie, aperture e chiusure

Fresh Truffles: Species, Openings, and Closures



*Tartufo Bianco Pregiato
(Tuber Magnatum Pico)
Ottobre-Dicembre/October - December*



*Tartufo Nero Pregiato
(Tuber Melanosporum Vitt)
Novembre-Marzo/November-March*



*Tartufo Nero Estivo
(Tuber Aestivum Vitt)
Maggio-Agosto/May-August*



*Tartufo Bianchetto
(Tuber Borchii o Albidum Vitt)
Gennaio-Marzo/January-March*



*Tartufo Uncinato
(Tuber Uncinatum Chatin)
Ottobre-Gennaio/October - January*



*Tartufo Fenico o di Bagnoli
(Tuber Mesentericum Vitt)
Ottobre-Gennaio/October - January*

Cosa sono i TARTUFI?

I tartufi sono funghi ipogei, cioè organismi che crescono sottoterra, appartenenti al genere Tuber. Si sviluppano spontaneamente quando il clima offre le giuste condizioni di temperatura e umidità, vivendo in simbiosi con le radici di specifici alberi. La loro struttura è composta da una parte esterna, chiamata peridio, e da una parte interna, la gleba.

Contrariamente a quanto si pensava in passato, non sono tuberi, ma veri e propri corpi fruttiferi di grande pregio. Un tempo venivano cercati con l'aiuto dei suini, mentre dal 1985 la raccolta avviene esclusivamente con cani addestrati.

Cenni Storici del TARTUFO:

Il tartufo vanta una storia millenaria, apprezzato già dai Sumeri e Babilonesi (3000 a.C.). Conosciuto come "cibo degli dei" nell'antica Roma e Grecia, era associato a proprietà afrodisiache e divine. Dopo un oblio medievale, è tornato protagonista nel Rinascimento e, dal XVIII secolo, è considerato il "diamante della cucina"

Il tartufo oggi rappresenta l'essenza più autentica della stagione. Raccolto poche ore prima dai nostri cavaatori di fiducia, sprigiona un profumo intenso e avvolgente, con note aromatiche che variano a seconda del terreno e dell'albero simbiote. Rendendolo un ingrediente ideale per esaltare piatti semplici o ricette gourmet.

Un prodotto unico, irripetibile, che porta in tavola il carattere del bosco e la magia della natura nel suo momento migliore.

What are TRUFFLES?

Truffles are hypogeous fungi, meaning organisms that grow underground, belonging to the Tuber genus. They develop spontaneously when the climate provides the right temperature and humidity conditions, living in symbiosis with the roots of specific trees. Their structure consists of an outer layer, called the peridium, and an inner part, the gleba.

Contrary to what was once believed, they are not tubers but highly prized fruiting bodies. In the past, they were searched for with the help of pigs, while since 1985 their harvesting has been carried out exclusively with trained dogs.

Historical Notes on the TRUFFLE:

Truffles have a millennia-old history, prized as early as the Sumerians and Babylonians (3000 BC). Known as the "food of the gods" in ancient Rome and Greece, they were associated with aphrodisiac and divine properties. After a period of medieval oblivion, they returned to prominence during the Renaissance and, since the 18th century, have been considered the "diamond of the kitchen."

*Tartufo Nero Moscato
(Tuber Moschatum De Ferry)
Novembre-Marzo/November-March*



*Tartufo Nero Liscio
(Tuber Macrosporum Vitt)
Settembre-Dicembre/September-December*



*Tartufo Brumale
(Tuber Brumale Vitt)
Gennaio-Marzo/January-March*



The oogi truffle represents the most authentic essence of the season. Harvested just hours before by our trusted diggers, it releases an intense and enveloping aroma, with aromatic notes that vary depending on the soil and the symbiotic tree. An ideal ingredient to enhance simple dishes or gourmet recipes.

A unique, one-of-a-kind product that brings the character of the forest and the magic of nature at its peak to the table.

A unique, one-of-a-kind product that brings the character of the forest and the magic of nature at its peak to the table.

Salsa Tartufata al 5%

Truffle Sauce 5%



Senza coloranti



Senza Conservanti

Ingredienti:

Funghi Champignon (*Agaricus bisporus*)69%,olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, tartufo estivo (**T. Aestivum V.**) **5% origine Italia**, olive nere, sale, zucchero, pepe aroma di tartufo.

- **Tempo di vita:** 3 anni dalla produzione
- **Modalità di confezionamento:** sterilizzato 121°
- **Stoccaggio:** temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e luce. consigliabile non superiore a 30°
- **Conservazione dopo l'apertura:** ricoperto di olio, in frigorifero +2° per 15 giorni.
- **Assenza totale di allergeni**

Salsa tartufata Cipriani, ideale per bruschette e primi piatti, perfetta anche per accompagnare secondi di carne e pesce. Prodotto pronto all'uso, arricchisce ogni pietanza donando un profumo intenso e inconfondibile di tartufo. Realizzata secondo tradizione artigianale.

Ingredients:

Champignon mushrooms (*Agaricus bisporus*)69%, extra virgin olive oil, sunflower seed oil, summer truffle (**T Aestivum V.**) **5% Italian origin**, black olives, salt, sugar, pepper truffle flavoring.

- **Shelf life:** 3 years from production date
- **Processing method:** Sterilized at 121°C
- **Storage:** Store at room temperature, away from heat sources and light. Recommended not to exceed 30°C
- **Storage after opening:** Keep covered with oil, refrigerated at +2°C for up to 15 days
- **Allergen-free:** Completely free from allergens

Cipriani Truffle Sauce, ideal for bruschetta and pasta dishes, also perfect for pairing with meat and fish main courses. Ready to use, it enhances every dish with an intense and unmistakable truffle aroma. Crafted according to traditional artisanal methods.



VEGAN
FOOD

GLUTEN
FREE



CODE: STN80

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	180 GR- 6,35 OZ
PESO NETTO - NET WEIGTH	80 GR - 2,82 OZ
CODICE EAN - EAN CODE	8055002120098
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	12
DIMENSIONE BOX	16,5X10,5X16 CM 2,160 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	48
N STRATI - LAYERS PALLET	9
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X165 KG 990 TOT 5184 PZ



CODE: STN170

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	310 GR - 10,93 OZ
PESO NETTO - NET WEIGTH	170 GR - 6,0 OZ
CODICE EAN - EAN CODE	8055002120104
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	12
DIMENSIONE BOX	15X21X19 CM 3,72 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	29
N STRATI - LAYERS PALLET	8
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X175 KG 910 TOT 2784 PZ



CODE: STN500

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	780 GR - 27,51 OZ
PESO NETTO - NET WEIGTH	500 GR - 17,80 OZ
CODICE EAN - EAN CODE	8055002120111
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	6
DIMENSIONE BOX	27X19X15 CM 4,7 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	19
N STRATI - LAYERS PALLET	10
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X170 KG 940 TOT 1140 PZ

Salsa Tartufata Bianca

White Truffle Sauce

✓ Senza Coloranti
✓ Senza Conservanti

Ingredienti:

funghi champignon (Agaricus bisporus) 72%, olio extravergine di oliva, olio semi, **tartufo bianchetto (T.Borchii) 2% origine Italia**, sale, zucchero, aromi.

- **Tempo di vita:** 3 anni dalla produzione
- **Modalità di confezionamento:** sterilizzato 121°
- **Stoccaggio:** temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e luce. consigliabile non superiore a 30°
- **Conservazione dopo l'apertura:** ricoperto di olio, in frigorifero +2° per 15 giorni.
- **Assenza totale di allergeni**

Salsa tartufata Bianca Cipriani, ideale per bruschette e primi piatti, perfetta anche per accompagnare secondi di carne e pesce. Prodotto pronto all'uso, arricchisce ogni pietanza donando un profumo intenso e inconfondibile di tartufo. Realizzata secondo tradizione artigianale.

Ingredients:

Champignon mushrooms (Agaricus bisporus)72%, extra virgin olive oil, sunflower seed oil, truffle bianchetto (**T Borchii**) **2% Italian origin**, salt, sugar, truffle flavoring.

- **Shelf life:** 3 years from production date
- **Processing method:** Sterilized at 121°C
- **Storage:** Store at room temperature, away from heat sources and light. Recommended not to exceed 30°C
- **Storage after opening:** Keep covered with oil, refrigerated at +2°C for up to 15 days
- **Allergen-free:** Completely free from allergens

Cipriani White Truffle Sauce, ideal for bruschetta and pasta dishes, also perfect for pairing with meat and fish main courses. Ready to use, it enhances every dish with an intense and unmistakable truffle aroma. Crafted according to traditional artisanal methods.



VEGAN
FOOD

GLUTEN
FREE



CODE: STB80

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	180 GR- 6,35 OZ
PESO NETTO - NET WEIGTH	80 GR - 2,82 OZ
CODICE EAN - EAN CODE	8055002120159
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	12
DIMENSIONE BOX	16,5X10,5X16 CM 2,160 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	48
N STRATI - LAYERS PALLET	9
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X165 KG 990 TOT 5184 PZ



CODE: STB170

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	310 GR - 10,93 OZ
PESO NETTO - NET WEIGTH	170 GR - 6,0 OZ
CODICE EAN - EAN CODE	8055002120166
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	12
DIMENSIONE BOX	15X21X19 CM 3,72 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	29
N STRATI - LAYERS PALLET	8
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X175 KG 910 TOT 2784 PZ



CODE: STB500

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	780 GR - 27,51 OZ
PESO NETTO - NET WEIGTH	500 GR - 17,80 OZ
CODICE EAN - EAN CODE	8055002120173
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	6
DIMENSIONE BOX	27X19X15 CM 4,7 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	19
N STRATI - LAYERS PALLET	10
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X170 KG 940 TOT 1140 PZ

Panna e Tartufo Bianco

Cream with White Truffle

Ingredienti:

Latte scremato, grassi vegetali tot. idrogenato, amido modificato, maltodestrina, stabilizzanti, emulsionanti, regolatore di acidità, **Tartufo Bianco (T. Magnatum P) origine Italia**, sale, aroma, zucchero.

- **Tempo di vita:** 3 anni dalla produzione
- **Modalità di confezionamento:** sterilizzato 121°
- **Stoccaggio:** temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e luce. consigliabile non superiore a 30°
- **Conservazione dopo l'apertura:** ricoperto di olio, in frigorifero +3° per 20 giorni.
- **Allergeni:** latte e derivati di latte

Panna e tartufo bianco, ideale per bruschette e primi piatti, perfetta anche per accompagnare secondi di carne e pesce. Prodotto pronto all'uso, arricchisce ogni pietanza donando un profumo intenso e inconfondibile di tartufo. Realizzata secondo tradizione artigianale.

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	180 GR- 6,35 OZ
PESO NETTO - NET WEIGHT	80 GR - 2,82 OZ
CODICE EAN - EAN CODE	8055002120128
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	12
DIMENSIONE BOX	16,5X10,5X16 CM 2,160 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	48
N STRATI - LAYERS PALLET	9
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X165 KG 990 TOT 5184 PZ

CODE: SR80



CODE: SR170

Ingredients:

Skimmed milk, total hydrogenated vegetable fats, modified starch, maltodextrin, stabilizers, emulsifiers, acidity regulator, **White Truffle (T. Magnatum P) origin Italy**, salt, sugar, flavoring.

- **Shelf life:** 3 years from production date
- **Processing method:** Sterilized at 121°C
- **Storage:** Store at room temperature, away from heat sources and light. Recommended not to exceed 30°C
- **Storage after opening:** Keep covered with oil, refrigerated at +3°C for up to 20 days
- **Allergen:** milk

Cream with White Truffle, ideal for bruschetta and pasta dishes, also perfect for pairing with meat and fish main courses. Ready to use, it enhances every dish with an intense and unmistakable truffle aroma. Crafted according to traditional artisanal methods.

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	310 GR - 10,93 OZ
PESO NETTO - NET WEIGHT	170 GR - 6,0 OZ
CODICE EAN - EAN CODE	8055002120135
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	12
DIMENSIONE BOX	15X21X19 CM 3,72 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	29
N STRATI - LAYERS PALLET	8
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X175 KG 910 TOT 2784 PZ



CODE: SR500



GLUTEN
FREE



PESO LORDO- GROSS WEIGHT	780 GR - 27,51 OZ
PESO NETTO - NET WEIGHT	500 GR - 17,80 OZ
CODICE EAN - EAN CODE	8055002120142
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	6
DIMENSIONE BOX	27X19X15 CM 4,7 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	19
N STRATI - LAYERS PALLET	10
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X170 KG 940 TOT 1140 PZ

Salsa Tartufata Piccante

Spicy Truffle Sauce



Senza coloranti



Senza Conservanti

Ingredienti:

Funghi Champignon (Agaricus bisporus)69%,olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, tartufo estivo **(T. Aestivum V.) 1% origine Italia**, olive nere, peperoncino, sale, zucchero, pepe aroma di tartufo.

- **Tempo di vita:** 3 anni dalla produzione
- **Modalità di confezionamento:** sterilizzato 121°
- **Stoccaggio:** temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e luce. consigliabile non superiore a 30°
- **Conservazione dopo l'apertura:** ricoperto di olio, in frigorifero +2° per 20 giorni.
- **Assenza totale di allergeni**

Salsa Tartufata Piccante Cipriani, ideale per bruschette e primi piatti, perfetta anche per accompagnare secondi di carne e pesce. Prodotto pronto all'uso, arricchisce ogni pietanza donando un profumo intenso e inconfondibile di tartufo e peperoncino. Realizzata secondo tradizione artigianale.

Ingredients:

Champignon mushrooms (Agaricus bisporus)69%, extra virgin olive oil, sunflower seed oil, summer truffle **(T Aestivum V.) 1% Italian origin**, black olives, spicy, salt, sugar, pepper truffle flavoring.

- **Shelf life:** 3 years from production date
- **Processing method:** Sterilized at 121°C
- **Storage:** Store at room temperature, away from heat sources and light. Recommended not to exceed 30°C
- **Storage after opening:** Keep covered with oil, refrigerated at +2°C for up to 20 days
- **Allergen-free:** Completely free from allergens

Cipriani Spicy Truffle Sauce, ideal for bruschetta and pasta dishes, also perfect for pairing with meat and fish main courses. Ready to use, it enhances every dish with an intense and unmistakable truffle aroma end spicy. Crafted according to traditional artisanal methods.



VEGAN
FOOD

GLUTEN
FREE



CODE: STP80

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	180 GR- 6,35 OZ
PESO NETTO - NET WEIGTH	80 GR - 2,82 OZ
CODICE EAN - EAN CODE	8055002120456
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	12
DIMENSIONE BOX	16,5X10,5X16 CM 2,160 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	48
N STRATI - LAYERS PALLET	9
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X165 KG 990 TOT 5184 PZ



CODE: STP170

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	310 GR - 10,93 OZ
PESO NETTO - NET WEIGTH	170 GR - 6,0 OZ
CODICE EAN - EAN CODE	8055002120463
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	12
DIMENSIONE BOX	15X21X19 CM 3,72 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	29
N STRATI - LAYERS PALLET	8
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X175 KG 910 TOT 2784 PZ



Salsa di Carciofo e Tartufo

Artichoke with Truffle Sauce

✓ Senza coloranti

✓ Senza Conservanti

Ingredienti:

Cuori di carciofo, olio extravergine di oliva, olio semi di girasole, tartufo estivo (T. Aestivum V.) 1% origine Italia, sale, aroma.

- **Tempo di vita:** 3 anni dalla produzione
- **Modalità di confezionamento:** sterilizzato 121°
- **Stoccaggio:** temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e luce. consigliabile non superiore a 30°
- **Conservazione dopo l'apertura:** ricoperto di olio, in frigorifero +2° per 20 giorni.
- **Allergeni:** Nessun Allergene

Salsa di Carciofo e Tartufo Cipriani, ideale per bruschette e primi piatti, perfetta anche per accompagnare secondi di carne e pesce. Prodotto pronto all'uso, arricchisce ogni pietanza donando un profumo intenso e inconfondibile di tartufo. Realizzata secondo tradizione artigianale.

Ingredients:

Artichoke hearts, Extravergin olive oil, sunflower seed oil, summer truffle (T. Aestivum V.) 1% origin Italy, salt, flavoring.

- **Shelf life:** 3 years from production date
- **Processing method:** Sterilized at 121°C
- **Storage:** Store at room temperature, away from heat sources and light. Recommended not to exceed 30°C
- **Storage after opening:** Keep covered with oil, refrigerated at +2°C for up to 20 days
- **Allergen:** No Allergen

Cipriani Artichoke with Truffle Sauce, ideal for bruschetta and pasta dishes, also perfect for pairing with meat and fish main courses. Ready to use, it enhances every dish with an intense and unmistakable truffle aroma. Crafted according to traditional artisanal methods.



VEGAN
FOOD

GLUTEN
FREE



CODE: CART80

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	180 GR- 6,35 OZ
PESO NETTO - NET WEIGTH	80 GR - 2,82 OZ
CODICE EAN - EAN CODE	
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	12
DIMENSIONE BOX	16,5X10,5X16 CM 2,160 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	48
N STRATI - LAYERS PALLET	9
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X165 KG 990 TOT 5184 PZ



CODE: CART170

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	310 GR - 10,93 OZ
PESO NETTO - NET WEIGTH	170 GR - 6,0 OZ
CODICE EAN - EAN CODE	
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	12
DIMENSIONE BOX	15X21X19 CM 3,72 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	29
N STRATI - LAYERS PALLET	8
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X175 KG 910 TOT 2784 PZ



Burro con Tartufo Bianco

Butter with White Truffle

✓ Senza Coloranti
✓ Senza Conservanti

Ingredienti:

- Burro 95%, **tartufo bianchetto (T.Borchii) 3% origine Italia**, sale, zucchero, aromi.
- **Tempo di vita:** 3 anni dalla produzione
 - **Modalità di confezionamento:** sterilizzato 121°
 - **Stoccaggio:** temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e luce. consigliabile non superiore a 30°
 - **Conservazione dopo l'apertura:** ricoperto di olio, in frigorifero +2° per 30 giorni.
 - **Allergeni:** latte e derivati

Burro con Tartufo Bianco Cipriani, ideale per bruschette, uova, risotti e primi piatti, perfetta anche per accompagnare secondi di carne e pesce. Prodotto pronto all'uso, arricchisce ogni pietanza donando un profumo intenso e inconfondibile di tartufo. Realizzata secondo tradizione artigianale.

Ingredients:

- Butter 95%, truffle bianchetto **(T Borchii) 3% Italian origin**, salt, sugar, truffle flavoring.
- **Shelf life:** 3 years from production date
 - **Processing method:** Sterilized at 121°C
 - **Storage:** Store at room temperature, away from heat sources and light. Recommended not to exceed 30°C
 - **Storage after opening:** Keep covered with oil, refrigerated at +2°C for up to 30 days
 - **Allergen:** milk

Cipriani White Truffle Butter, ideal for bruschetta, eggs, rice and pasta dishes, also perfect for pairing with meat and fish main courses. Ready to use, it enhances every dish with an intense and unmistakable truffle aroma. Crafted according to traditional artisanal methods.



GLUTEN FREE



CODE: BT80

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	180 GR- 6,35 OZ
PESO NETTO - NET WEIGTH	80 GR - 2,82 OZ
CODICE EAN - EAN CODE	8055002120203
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	12
DIMENSIONE BOX	16,5X10,5X16 CM 2,160 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	48
N STRATI - LAYERS PALLET	9
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X165 KG 990 TOT 5184 PZ



CODE: BT170

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	310 GR - 10,93 OZ
PESO NETTO - NET WEIGTH	170 GR - 6,0 OZ
CODICE EAN - EAN CODE	8055002120524
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	12
DIMENSIONE BOX	15X21X19 CM 3,72 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	29
N STRATI - LAYERS PALLET	8
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X175 KG 910 TOT 2784 PZ



CODE: BT500

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	780 GR - 27,51 OZ
PESO NETTO - NET WEIGTH	500 GR - 17,80 OZ
CODICE EAN - EAN CODE	8055002120210
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	6
DIMENSIONE BOX	27X19X15 CM 4,7 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	19
N STRATI - LAYERS PALLET	10
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X170 KG 940 TOT 1140 PZ

Olio Aromatizzato -Tartufo Bianco/Nero

White/Black Truffle Flavored Oil

✓ Senza Coloranti

✓ Senza Conservanti

Ingredienti:

Olio extravergine di oliva, tartufo disidratato, aromi.

- **Tempo di vita:** 18 mesi dalla produzione
- **Modalità di confezionamento:** naturale
- **Stoccaggio:** temperatura ambiente
- **Conservazione dopo l’apertura:** temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e luce. E’ consigliabile non superare i 30°.
- **Assenza totale di allergeni**

Olio Aromatizzato-Tartufo Bianco/Nero Cipriani, ideale per bruschette e primi piatti, perfetta anche per accompagnare secondi di carne e pesce. Prodotto pronto all’uso, arricchisce ogni pietanza donando un profumo intenso e inconfondibile di tartufo. Realizzata secondo tradizione artigianale.

Ingredients:

Extra virgin olive oil, dehydrated truffle, aroma.

- **Shelf life:** 18 months from production date
- **Processing method:** natural
- **Storage:** room temperature
- **Storage after opening:** room temperature, away from sources of heat and light. It is advisable not too exceed 30°.
- **Allergen-free:** Completely free from allergens

Cipriani White/Black Truffle Flavored Oil , ideal for bruschetta and pasta dishes, also perfect for pairing with meat and fish main courses. Ready to use, it enhances every dish with an intense and unmistakable truffle aroma. Crafted according to traditional artisanal methods.



VEGAN
FOOD

GLUTEN
FREE

NO GMO



CODE: OTB100 CODE: OTN100

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	200 GR- 7,00 OZ
PESO NETTO - NET WEIGTH	100 ML - 3,52 OZ
CODICE EAN - EAN CODE	OTN100 8055002120043 OTB100 8055002120029
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	12
DIMENSIONE BOX	18X14X16 CM 2,4 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	35
N STRATI - LAYERS PALLET	9
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X165 KG 800 TOT 3780 PZ



CODE: OTB250 CODE: OTN250

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	470 GR - 16,57 OZ
PESO NETTO - NET WEIGTH	250 ML - 8,81 OZ
CODICE EAN - EAN CODE	OTN250 8055002120074 OTB250 8055002120050
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	12
DIMENSIONE BOX	20X15X26 CM 5,70 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	30
N STRATI - LAYERS PALLET	6
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X175 KG 1050 TOT 2160 PZ



CODE: OTB500 CODE: OTN500

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	820 GR - 28,92 OZ
PESO NETTO - NET WEIGTH	500 ML - 17,64 OZ
CODICE EAN - EAN CODE	OTN500 8055002120081 OTB500 8055002120067
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	12
DIMENSIONE BOX	20X26X30 CM 9,90 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	15
N STRATI - LAYERS PALLET	5
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X170 KG 780 TOT 900 PZ

Miele di Acacia con Tartufo

Acacia Honey with Truffle

Sale con Tartufo

Salt with Truffle

Ingredienti MT100 :

Miele di acacia, tartufo estivo disidratato (T. Aestivum V.) 1%, aroma.

- **Tempo di vita:** 2 anni dalla produzione
- **Modalità di confezionamento:** naturale
- **Stoccaggio:** temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e luce. Consigliabile non superiore a 30°
- **Conservazione dopo l'apertura:** conservare al riparo da fonti di calore
- **Allergeni:**Non contiene Allergeni.

Miele al Tartufo Cipriani, ideale per bruschette, formaggi stagionati, secondi di carne o pesce, frutta, preparazioni dolci. Prodotto pronto all'uso, arricchisce ogni pietanza donando un profumo intenso e inconfondibile di tartufo. Realizzata secondo tradizione artigianale.

Ingredients MT100:

Acacia honey, dried summer truffle (T. aestivum V.) 1%, flavoring.

Shelf life: 2 years from production

Packaging method: Natural

Storage: Room temperature, away from heat and light. Recommended storage temperature: 30°C (86°F).

Storage after opening: Store away from heat.

Allergens: Contains no allergens.

Cipriani Truffle Honey, ideal for bruschetta, aged cheeses, meat or fish main courses, fruit, and desserts. This ready-to-use product enhances any dish with an intense and unmistakable truffle aroma. Made according to artisanal tradition.



CODE: MT100

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	240 GR
PESO NETTO - NET WEIGTH	100 GR
CODICE EAN - EAN CODE	8055002120012
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	12
DIMENSIONE BOX	20X14X18 CM 3,5 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	30
N STRATI - LAYERS PALLET	8
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X170 KG 850 TOT 2880PZ

Ingredienti ST100 :

Sale, tartufo estivo disidratato (T. Aestivum V.) 2%, aroma.

- **Tempo di vita:** 2 anni dalla produzione
- **Modalità di confezionamento:** naturale
- **Stoccaggio:** temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e luce. Consigliabile non superiore a 30°
- **Conservazione dopo l'apertura:** conservare al riparo da fonti di calore
- **Allergeni:**Non contiene Allergeni.

Sale al Tartufo Cipriani, ideale per bruschette, secondi di carne o pesce alla brace e/o non, patatine fritte, verdure grigliate. Prodotto pronto all'uso, arricchisce ogni pietanza donando un profumo intenso e inconfondibile di tartufo. Realizzata secondo tradizione artigianale.

Ingredients ST100:

Salt, dried summer truffle (T. aestivum V.) 2%, flavoring.

Shelf life: 2 years from production

Packaging method: Natural

Storage: Room temperature, away from heat and light. Recommended storage temperature: 30°C (86°F).

Storage after opening: Store away from heat.

Allergens: Contains no allergens.

Cipriani Truffle Salt, ideal for bruschetta, grilled or ungrilled meat or fish main courses, chips, and grilled vegetables. This ready-to-use product enhances any dish with an intense and unmistakable truffle aroma. Made according to traditional artisanal methods.



CODE: ST100

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	240 GR
PESO NETTO - NET WEIGTH	100 GR
CODICE EAN - EAN CODE	80552120036
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	12
DIMENSIONE BOX	20X14X18 CM 3,5 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	30
N STRATI - LAYERS PALLET	8
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X170 KG 850 TOT 2880PZ



VEGAN
FOOD

GLUTEN
FREE

VEGAN
FOOD

✓ Senza Coloranti

✓ Senza Conservanti



Crema di aceto balsamico con tartufo bianco

Balsamic vinegar cream with white truffle

Ingredienti:

Succo d'uva concentrato, **aceto balsamico di Modena IGP 20%**, amido modificato, aromi.

- **Tempo di vita:** 3 anni dalla produzione
- **Modalità di confezionamento:** naturale
- **Stoccaggio:** temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e luce. Consigliabile non superiore a 30°
- **Conservazione dopo l'apertura:** conservare in frigo a +3°, per 30 giorni.
- **Allergeni:** crema di aceto balsamico contiene solfiti

Crema di Aceto con tartufo bianco Cipriani, ideale per bruschette, guarnire risotti, secondi di carne e pesce, formaggi stagionati, frutta, insalate e dolci. Prodotto pronto all'uso, arricchisce ogni pietanza donando un profumo intenso e inconfondibile di tartufo. Realizzata secondo tradizione artigianale.

Ingredients:

Concentrated grape juice, balsamic vinegar of Modena PGI 20%, modified starch, flavorings.

- **Shelf life:** 3 years from production
- **Packaging:** natural
- **Storage:** room temperature, away from heat and light. Recommended storage temperature: no higher than 30°C
- **Storage after opening:** Store in the refrigerator at +3°C for 30 days.
- **Allergens:** contains sulfites

Cipriani White Truffle Vinegar Cream, ideal for bruschetta, garnishing risotto, meat and fish main courses, aged cheeses, fruit, salads, and desserts. This ready-to-use product enhances any dish with an intense and unmistakable truffle aroma. Made according to traditional artisanal methods.



VEGAN
FOOD

GLUTEN
FREE



CODE: ATB250

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	330 GR - 11,64 OZ
PESO NETTO - NET WEIGHT	250 ML - 8,81 FL OZ
CODICE EAN - EAN CODE	8055002120005
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	6
DIMENSIONE BOX	16X11X20 CM 2,25 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	51
N STRATI - LAYERS PALLET	5
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X150 KG 554 TOT 1530 PZ



✓ Senza Coloranti
✓ Senza Conservanti

Carpaccio di Tartufo Estivo

Carpaccio Summer Truffles

- ✓ Senza coloranti
- ✓ Senza Conservanti



VEGAN
FOOD

GLUTEN
FREE



Ingredienti:

Tartufo estivo **(T. Aestivum V.) 70% origine Italia**, olio extravergine d’oliva, sale, pepe nero, zucchero, aromi.

- **Tempo di vita:** 3 anni dalla produzione
- **Modalità di confezionamento:** sterilizzato 121°
- **Stoccaggio:** temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e luce. consigliabile non superiore a 30°
- **Conservazione dopo l’apertura:** ricoperto di olio, in frigorifero +3° per 20 giorni.
- **Assenza totale di allergeni**

Carpaccio di Tartufo Estivo Cipriani, ideale per bruschette e primi piatti, perfetta anche per accompagnare secondi di carne e pesce. Prodotto pronto all’uso, arricchisce ogni pietanza donando un profumo intenso e inconfondibile di tartufo. Realizzata secondo tradizione artigianale.

Ingredients:

Summer truffle **(T. Aestivum V.) 70% Italian origin**, extra virgin olive oil, salt, black pepper, sugar, flavourings.

- **Shelf life:** 3 years from production date
- **Processing method:** Sterilized at 121°C
- **Storage:** Store at room temperature, away from heat sources and light. Recommended not to exceed 30°C
- **Storage after opening:** Keep covered with oil, refrigerated at +3°C for up to 20 days
- **Allergen-free:** Completely free from allergens

Carpaccio Summer Truffle Cipriani , ideal for bruschetta and pasta dishes, also perfect for pairing with meat and fish main courses. Ready to use, it enhances every dish with an intense and unmistakable truffle aroma. Crafted according to traditional artisanal methods.



CODE: CTE30

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	100 GR- 5,52 OZ
PESO NETTO - NET WEIGHT	30 GR - 1,05 OZ
CODICE EAN - EAN CODE	8055002120227
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	12
DIMENSIONE BOX	19X15X6 CM 1,9 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	32
N STRATI - LAYERS PALLET	20
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X150 KG 1240 TOT 7680 PZ



CODE: CTE80

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	180 GR- 6,35 OZ
PESO NETTO - NET WEIGHT	80 GR - 2,82 OZ
CODICE EAN - EAN CODE	8055002120258
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	12
DIMENSIONE BOX	16,5X10,5X16 CM 2,160 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	48
N STRATI - LAYERS PALLET	9
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X165 KG 990 TOT 5184 PZ



CODE: CTE170

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	310 GR - 10,93 OZ
PESO NETTO - NET WEIGHT	170 GR - 6,0 OZ
CODICE EAN - EAN CODE	8055002120715
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	12
DIMENSIONE BOX	15X21X19 CM 3,72 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	29
N STRATI - LAYERS PALLET	8
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X175 KG 910 TOT 2784 PZ

Crema di puro Tartufo Estivo

Pure Summer Truffles

- ✓ Senza coloranti
- ✓ Senza Conservanti

Ingredienti:

Tartufo estivo (**T. Aestivum V.**) **70% origine Italia**, olio extravergine d'oliva, sale, pepe nero, zucchero, aromi.

- **Tempo di vita:** 3 anni dalla produzione
- **Modalità di confezionamento:** sterilizzato 121°
- **Stoccaggio:** temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e luce. consigliabile non superiore a 30°
- **Conservazione dopo l'apertura:** ricoperto di olio, in frigorifero +3° per 20 giorni.
- **Assenza totale di allergeni**

Crema pura di Tartufo Estivo Cipriani, ideale per bruschette e primi piatti, perfetta anche per accompagnare secondi di carne e pesce. Prodotto pronto all'uso, arricchisce ogni pietanza donando un profumo intenso e inconfondibile di tartufo. Realizzata secondo tradizione artigianale.

Ingredients:

Summer truffle (**T. Aestivum V.**) **70% Italian origin**, extra virgin olive oil, salt, black pepper, sugar, flavourings.

- **Shelf life:** 3 years from production date
- **Processing method:** Sterilized at 121°C
- **Storage:** Store at room temperature, away from heat sources and light. Recommended not to exceed 30°C
- **Storage after opening:** Keep covered with oil, refrigerated at +3°C for up to 20 days
- **Allergen-free:** Completely free from allergens

Pure Summer Truffle Cipriani Cream , ideal for bruschetta and pasta dishes, also perfect for pairing with meat and fish main courses. Ready to use, it enhances every dish with an intense and unmistakable truffle aroma. Crafted according to traditional artisanal methods.



VEGAN
FOOD

GLUTEN
FREE



CODE: CPTE30

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	100 GR- 5,52 OZ
PESO NETTO - NET WEIGHT	30 GR - 1,05 OZ
CODICE EAN - EAN CODE	8055002120227
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	12
DIMENSIONE BOX	19X15X6 CM 1,9 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	32
N STRATI - LAYERS PALLET	20
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X150 KG 1240 TOT 7680 PZ



CODE: CPTE80

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	180 GR- 6,35 OZ
PESO NETTO - NET WEIGHT	80 GR - 2,82 OZ
CODICE EAN - EAN CODE	8055002120258
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	12
DIMENSIONE BOX	16,5X10,5X16 CM 2,160 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	48
N STRATI - LAYERS PALLET	9
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X165 KG 990 TOT 5184 PZ



CODE: CPTE170

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	310 GR - 10,93 OZ
PESO NETTO - NET WEIGHT	170 GR - 6,0 OZ
CODICE EAN - EAN CODE	8055002120715
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	12
DIMENSIONE BOX	15X21X19 CM 3,72 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	29
N STRATI - LAYERS PALLET	8
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X175 KG 910 TOT 2784 PZ

Tartufo Estivo in Salamoia

Brine Summer Truffles

- ✓ Senza coloranti
- ✓ Senza Conservanti

Ingredienti:

Tartufo estivo (**T. Aestivum V.**) **80% origine Italia**, acqua, sale, zucchero, aromi.

- **Tempo di vita:** 3 anni dalla produzione
- **Modalità di confezionamento:** sterilizzato 121°
- **Stoccaggio:** temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e luce. consigliabile non superiore a 30°
- **Conservazione dopo l'apertura:** ricoperto di olio, in frigorifero +3° per 20 giorni.
- **Assenza totale di allergeni**

Tartufo Estivo in Salamoia Cipriani, ideale per bruschette e primi piatti, perfetta anche per accompagnare secondi di carne e pesce. Prodotto pronto all’uso, arricchisce ogni pietanza donando un profumo intenso e inconfondibile di tartufo. Realizzata secondo tradizione artigianale.



CODE: TS13

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	80 GR- 2,82 OZ
PESO NETTO - NET WEIGTH	10/15 GR
CODICE EAN - EAN CODE	8055002120180
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	12
DIMENSIONE BOX	19X15X16,5 CM 1 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	32
N STRATI - LAYERS PALLET	20
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X150 KG 640 TOT 7680 PZ



CODE: TS30

Ingredients:

Summer truffle (**T. Aestivum V.**) **80% Italian origin**, water, salt, sugar, flavourings.

- **Shelf life:** 3 years from production date
- **Processing method:** Sterilized at 121°C
- **Storage:** Store at room temperature, away from heat sources and light. Recommended not to exceed 30°C
- **Storage after opening:** Keep covered with oil, refrigerated at +3°C for up to 20 days
- **Allergen-free:** Completely free from allergens

Brine Summer Truffles Cipriani, ideal for bruschetta and pasta dishes, also perfect for pairing with meat and fish main courses. Ready to use, it enhances every dish with an intense and unmistakable truffle aroma. Crafted according to traditional artisanal methods.



- VEGAN FOOD
- GLUTEN FREE
- NO GMO



Fettuccine con Tartufo Nero

Fettuccine with black Truffles

Ingredienti:

Semola di grano duro, acqua ,salsa tartufata nera Cipriani Tartufi 3%, olio extravergine, **tartufo nero estivo (t. Aestivum vitt 5%)**, sale, aroma.

- **Tempo di vita:** 2 anni dalla produzione
- **Modalità di confezionamento:** naturale
- **Stoccaggio:** temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e luce. consigliabile non superiore a 30°
- **Allergeni:** glutine

Fettucine con tartufo nero Cipriani, ideale per primi piatti conditi con tartufi freschi e /o prodotti con tartufo. Prodotto pronto all’uso dopo previa cottura. Realizzata secondo tradizione artigianale.

Durum wheat semolina, water, Cipriani Tartufi white truffle sauce 3%, extra virgin olive oil, **Summer truffle (t. aestivum vitt 5%)**, salt, flavouring.

- **Shelf life:** 2 years from production
- **Packaging method:** natural
- **Storage:** room temperature, away from heat and light. Recommended storage temperature: no higher than 30°C
- **Allergens:** gluten

Tagliolini with white Truffles Cipriani, truffle, ideal for pasta dishes with fresh truffles and/or truffle-based products. Ready to use after cooking. Made according to traditional artisanal methods.



PESO LORDO- GROSS WEIGHT	260 GR
PESO NETTO - NET WEIGHT	250 GR
CODICE EAN - EAN CODE	8055002120272
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	20
DIMENSIONE BOX	30X40X36 CM 5,2 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	6
N STRATI - LAYERS PALLET	4
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X200 KG 125 TOT 480PZ

CODE: FETTN250

Tagliolini con Tartufo Bianco

Tagliolino with white truffle

Semola di grano duro, acqua ,salsa tartufata bianca Cipriani Tartufi 3%, olio extravergine, **tartufo Bianchetto (t. Borchii V)**, sale, aroma.

- **Tempo di vita:** 2 anni dalla produzione
- **Modalità di confezionamento:** naturale
- **Stoccaggio:** temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e luce. consigliabile non superiore a 30°
- **Allergeni:** glutine

Tagliolini con tartufo Bianco Cipriani, ideale per primi piatti conditi con tartufi freschi e /o prodotti con tartufo. Prodotto pronto all’uso dopo previa cottura. Realizzata secondo tradizione artigianale.

Durum wheat semolina, water, Cipriani Tartufi white truffle sauce 3%, extra virgin olive oil, **bianchetto truffle (tuber borchii vitt 5%)**, salt, flavouring.

- **Shelf life:** 2 years from production
- **Packaging method:** natural
- **Storage:** room temperature, away from heat and light. Recommended storage temperature: no higher than 30°C
- **Allergens:** gluten

Tagliolini with white Truffles Cipriani, truffle, ideal for pasta dishes with fresh truffles and/or truffle-based products. Ready to use after cooking. Made according to traditional artisanal methods.



PESO LORDO- GROSS WEIGHT	260 GR
PESO NETTO - NET WEIGHT	250 GR
CODICE EAN - EAN CODE	8055002120265
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	20
DIMENSIONE BOX	39X29X23 CM 5,2 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	8
N STRATI - LAYERS PALLET	5
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X200 KG 250 TOT 800 PZ

CODE: TAGLIOLINI250



VEGAN
FOOD

✓ *Senza coloranti*

✓ *Senza Conservanti*



Perle di Tartufo Nero

Blakc Truffle Pearls

Brodo di tartufo nero estivo (t. Aestivum vitt) Origine : Italia 94%, cloruro di calcio, alginato di sodio, gluconolactate, zucchero, aroma.

- **Tempo di vita:** 1 anno dalla produzione
- **Modalità di confezionamento:** sterilizzazione 121°
- **Stoccaggio:** temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e luce. consigliabile non superiore a 30°
- **Dopo l'apertura:** conservare in frigorifero a +2°, per 5 giorni.
- **Allergeni:** nessun allergene

Perle di tartufo nero Cipriani, come rendere la tua cucina stellata. Magiche perle gelatinose insaporite di tartufo. Ideale per bruschette, cocktail, frutta, gelato, primi piatti con o senza tartufi, secondi e contorni. Prodotto pronto all'uso. Realizzata secondo tradizione artigianale e naturale.



CODE: PERLE30

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	100 GR- 5,52 OZ
PESO NETTO - NET WEIGTH	30 GR - 1,05 OZ
CODICE EAN - EAN CODE	00000
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	12
DIMENSIONE BOX	19X15X6 CM 1,9 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	32
N STRATI - LAYERS PALLET	20
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X150 KG 1240 TOT 7680 PZ

Black summer truffle broth (t. Aestivum vitt) Origin: Italy94%, calcium chloride, sodium alginate, gluconolactate, sugar, flavouring.

- **Shelf life:** 1 year from production
- **Packaging method:** Sterilized at 121°C
- **Storage:** room temperature, away from heat and light. Recommended storage temperature: no higher than 30°C
- **After opening:** store in the refrigerator at +2° for 5 days.
- **Allergens:** no allergens

Cipriani Black Truffle Pearls: how to make your cuisine a star. Magical gelatinous pearls flavored with truffle. Ideal for bruschetta, cocktails, fruit, ice cream, pasta dishes with or without truffles, main courses, and side dishes. Ready-to-use product. Made according to traditional artisanal and natural methods.



CODE: PERLE150



VEGAN
FOOD

GLUTEN
FREE

✓ *Senza coloranti*
✓ *Senza Conservanti*



Maionese al Tartufo (senza uova)

Truffles Mayonnaise (no eggs)

Ingredienti:
Olio di semi di girasole, **Latte vaccino UHT**, **Aceto di alcol**, Amido di mais, **tartufo Estivo (t aestivum) disidratato 1% origine Italia**, gomma Xantana,sale, Aromi.

- **Tempo di vita:** 1 anno dalla produzione
- **Modalità di confezionamento:** Pastorizzazione 85°
- **Stoccaggio:** temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e luce. consigliabile non superiore a 30°.
- **Dopo l'Apertura:** Mantenere in frigorifero a +2° per 5 giorni
- **Allergeni:** Latte e derivati del latte, contiene solfiti

Maionese al tartufo nero Cipriani: ideale arricchire panini, secondi sia di carne o pesce, insalate. Donando un gradevole profumo cremoso di maionese e tartufo. Prodotto pronto all’uso. Realizzata secondo tradizione artigianale.

Sunflower seed oil, UHT cow's milk, alcohol vinegar, corn starch, dehydrated summer truffle **(t aestivum) 1% origin Italy**, xanthan gum, salt, flavorings.

- **Shelf life:** 1 year from production
- **Packaging method:** natural
- **Storage:** room temperature, away from heat and light. Recommended storage temperature: no higher than 30°C After opening: Keep refrigerated at +2° for 5 days.
- **Allergens:** Milk and milk derivatives, contains sulphites.

Cipriani Black Truffle Mayonnaise: ideal for sandwiches, meat or fish main courses, and salads. It imparts a pleasant, creamy aroma of mayonnaise and truffle. Ready-to-use. Made according to traditional artisanal methods.



CODE: MAIO150

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	290 GR
PESO NETTO - NET WEIGTH	150 GR
CODICE EAN - EAN CODE	00000000
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	12
DIMENSIONE BOX	20X14X18 CM 3,5 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	30
N STRATI - LAYERS PALLET	8
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X170 KG 850 TOT 2880PZ

Ketchup al Tartufo

Truffle Ketchup

Ingredienti:
Passata di pomodoro, cipolla, zucchero, olio extravergine di oliva, aceto di alcol, **tartufo Estivo (t aestivum) disidratato 1% origine Italia**, sale, aroma.

- **Tempo di vita:** 1 anno dalla produzione
- **Modalità di confezionamento:** Pasteurization 85°
- **Stoccaggio:** temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e luce. consigliabile non superiore a 30°.
- **Dopo l'Apertura:** Mantenere in frigorifero a +2° per 5 giorni
- **Allergeni:** contiene solfiti

Ketcup al tartufo nero Cipriani: ideale arricchire panini, secondi sia di carne o pesce, insalate. Donando un gradevole profumo cremoso di ketchup e tartufo. Prodotto pronto all’uso. Realizzata secondo tradizione artigianale.

Tomato puree, onion, sugar, extra virgin olive oil, alcohol vinegar, **dehydrated summer truffle (t. aestivum) 1% origin Italy**, salt, flavoring.

- **Shelf life:** 1 year from production
- **Packaging method:** natural
- **Storage:** room temperature, away from heat and light. Recommended storage temperature: no higher than 30°C After opening: Keep refrigerated at +2° for 5 days.
- **Allergens:** contains sulphites.

Cipriani Black Truffle Ketchup: ideal for sandwiches, meat or fish main courses, and salads. It imparts a pleasant, creamy aroma of ketchup and truffle. Ready-to-use. Made according to traditional artisanal methods.



CODE: KET150

PESO LORDO- GROSS WEIGHT	290 GR
PESO NETTO - NET WEIGTH	150 GR
CODICE EAN - EAN CODE	00000000
PZ PER BOX - PCS FOR BOX	12
DIMENSIONE BOX	20X14X18 CM 3,5 KG
N BOX PER STRATO- N BOX FOR LAYERS	30
N STRATI - LAYERS PALLET	8
DIMENSIONI - PALLET SIZE	120X80X170 KG 850 TOT 2880PZ



Pecorino con Tartufo Nero

Pecorino with black Truffles

Latte di Ovino, caglio, **tartufo nero estivo (t. Aestivum vitt)5%**, sale, aroma. **Origine del latte e del tartufo: ITALIA**

- **Tempo di vita:** 6 Mesi dalla produzione
- **Modalità di confezionamento:** naturale
- **Stoccaggio:** temperatura controllata +2°/+ 5°
- **Allergeni:** Latte e derivati

Pecorino con tartufo nero Cipriani, ideale come antipasti, primi piatti (grattugiato), secondi e contorni. Prodotto pronto all'uso. Realizzata secondo tradizione artigianale, stagionatura di circa 20/30 gg.

Sheep's milk, rennet, black summer truffle (T. aestivum vitt.) 5%, salt, flavoring. **Milk and truffle origin: ITALY**

- **Shelf life:** 6 months from production
- **Packaging method:** natural
- **Storage:** controlled temperature +2°/+ 5°
- **Allergens:** Milk and dairy products

Cipriani Pecorino with Black Truffle, ideal as an appetizer, first course (grated), second course, and side dish. Ready-to-use. Made according to artisanal tradition, aged for approximately 20-30 days.



Salsiccia stagionata con Tratufo

Seasoned Sausage with Truffle

Carne di suino, carnetta, destrosio, saccarosio, **tartufo nero estivo (t. Aestivum vitt)3 %**, sale, pepe, aglio, antiossidande E300, E301 aroma.

Origine del prodotto: ITALIA

- **Tempo di vita:** 6 Mesi dalla produzione
- **Modalità di confezionamento:** naturale
- **Stoccaggio:** temperatura controllata +2°/+ 5°
- **Allergeni:** non contiene allergeni

Salsiccia stagionata con tartufo nero Cipriani, ideale come antipasti, primi piatti (ingrediente), secondi e contorni. Prodotto pronto all'uso. Realizzata secondo tradizione artigianale, stagionatura di circa 20/30 gg.

Pork, beef, dextrose, sucrose, black summer truffle (t. Aestivum vitt) 3%, salt, pepper, garlic, antioxidants E300, E301 flavouring.

- **Shelf life:** 6 months from production
- **Packaging method:** natural
- **Storage:** controlled temperature +2°/+ 5°
- **Allergens:** Milk and dairy products

Cipriani cured sausage with black truffle, ideal as an appetizer, first course (ingredient), second course, and side dish. Ready-to-use. Made according to artisanal tradition, aged for approximately 20-30 days.



✓ *Prodotti Artigianali 100% Italiani*

✓ *Senza coloranti*

✓ *Senza Conservanti*



Accessori per il servizio del Tartufo fresco

Accessories for serving fresh truffles

Prodotte in Italia al 100%
100% Made in Italy



ServiTartufo

Per i più esigenti, la massima eleganza per il vostro centro tavola. In vero Legno di Ulivo, affettaTartufi in Acciaio Inox, Ampolla in Vetro. Tutto lavabile

For the most discerning, the ultimate elegance for your table centerpiece. Made of genuine olive wood, with a stainless steel truffle slicer and a glass cruet. All washable.



AffettaTartufo

Esistono molte tipologie di AffettaTartufo. Per noi questa è l'intramontabile. Completamente in Acciaio Inox. Seria e precisa nel suo lavoro. Ergonomica, adatta per durare nel tempo, con la possibilità di avere pezzi di ricambio.

There are many types of truffle slicers. For us, this is the timeless one. Made entirely of stainless steel, it's reliable and precise in its work. Ergonomic, built to last, and available with spare parts.



SpazzolaTartufo

Semplice e funzionale. manico in legno e setola in plastica di media durezza. Adatta per la pulizia e lavaggio di qualsiasi tipologia di tartufo.

Simple and functional. Wooden handle and medium-hard plastic bristles. Suitable for cleaning and washing any type of truffle.

Perché le piantagioni, e cosa sono:

*La Cipriani Tartufi ha sempre valorizzato l'attività produttiva e i benefici socio-economici delle **piantagioni**, sottolineando come l'abbandono delle terre possa generare danni ambientali, ricadute negative per le amministrazioni locali e una perdita complessiva di valore. Per questo motivo, in collaborazione e con il supporto tecnico-scientifico del **Professor Mattia Bencivenga** dell'Università di Perugia e di alcuni vivai realmente affidabili, l'azienda promuove attivamente la **tartuficoltura**.*

L'obiettivo non è limitato al solo aspetto economico, ma riguarda soprattutto lo sviluppo del territorio: filiere più corte, maggiore richiesta di forza lavoro qualificata e, non da ultimo, la soddisfazione personale di chi contribuisce alla crescita di un settore sostenibile e virtuoso.

E' possibile avviare una piantagione “OVUNQUE”?

***NO, non è possibile.** I terreni adatti alla coltivazione del tartufo devono possedere caratteristiche fondamentali. La prima valutazione è di tipo “naturale”: è importante verificare se nell'area circostante esiste già una produzione spontanea di tartufi, indice di un habitat favorevole.*

Il secondo passo consiste nel prelievo corretto di campioni di terreno da analizzare presso laboratori certificati, per verificarne la composizione, la percentuale di scheletro, il pH e le altre caratteristiche agronomiche essenziali.

Anche fattori come la quota sul livello del mare, l'esposizione del terreno, la presenza di pozzi o la possibilità di approvvigionamento idrico per l'irrigazione sono elementi determinanti per valutare la reale idoneità del sito.

*Quale è la differenza qualitativa tra un tartufo naturale ed uno coltivato? **NESSUNA**. Il suo percorso di sviluppo è identico, semplicemente vengono favorite le condizioni migliori.*

Piantagioni Tartufigine Truffle Plantations



Why plantations, and what are they:

Cipriani Tartufi has always promoted the production process and the socioeconomic benefits of plantations, emphasizing how land abandonment can lead to environmental damage, negative impacts on local governments, and an overall loss of value. For this reason, in collaboration with and with the technical and scientific support of Professor Mattia Bencivenga of the University of Perugia and several truly reliable nurseries, the company actively promotes truffle cultivation.

The objective is not limited to the economic aspect alone, but above all concerns the development of the local area: shorter supply chains, greater demand for qualified labor, and, last but not least, the personal satisfaction of those who contribute to the growth of a sustainable and virtuous sector.

Is it possible to start a plantation “ANYWHERE”?

***NO, it's not possible.** Land suitable for truffle cultivation must possess fundamental characteristics. The first assessment is a "natural" one: it's important to determine whether spontaneous truffle production already exists in the surrounding area, indicating a favorable habitat.*

The second step involves collecting accurate soil samples and having them analyzed by certified laboratories to verify their composition, percentage of gravel, pH, and other essential agronomic characteristics.

Factors such as elevation above sea level, soil exposure, the presence of wells, or the availability of a water supply for irrigation are also key factors in assessing the site's true suitability.

*What's the qualitative difference between a natural truffle and a cultivated one? **NONE**. Their development process is identical; the best conditions are simply favored.*

Servizio per “Conto Terzi” con Etichetta Privata

Private Label Services

E' possibile avere un prodotto con etichetta privata?

Le richieste per questo servizio sono sempre più numerose, e Cipriani Tartufi risponde con un deciso SÌ.

Siamo pronti a trasformare le tue idee in realtà.

Grazie al nostro laboratorio privato, possiamo sviluppare qualsiasi tipologia di ricetta, specialità o prodotto gourmet, curando anche il packaging più accattivante e un'etichetta completamente personalizzata, studiata su misura per il tuo brand.

Restiamo a vostra disposizione per ulteriori informazioni o per avviare insieme un nuovo progetto.

Sono un privato e raccolgo molti tartufi: vorrei conservarli nel modo migliore possibile. È possibile usufruire di questo servizio?

Certamente. Siamo disponibili anche per i privati che desiderano trasformare il proprio raccolto, garantendo una lavorazione ottimale e conforme ai più elevati standard di sicurezza alimentare.



Is it possible to have a product with a private label?

Requests for this service are increasingly numerous, and Cipriani Tartufi responds with a resounding YES.

We're ready to turn your ideas into reality.

Thanks to our private laboratory, we can develop any type of recipe, specialty, or gourmet product, including the most eye-catching packaging and a completely customized label, tailored to your brand.

We remain at your disposal for further information or to start a new project together.

I'm a private individual and I collect a lot of truffles: I'd like to preserve them in the best possible way. Is it possible to use this service?

Certainly. We are also available to private individuals who wish to process their harvest, ensuring optimal processing and compliance with the highest food safety standards.



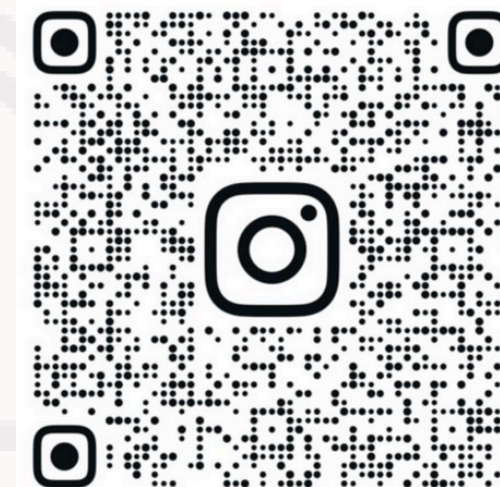
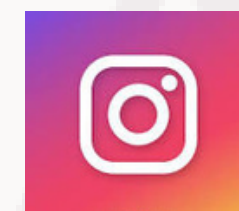
@CIPRIANITARTUFI



+39 3934324711



@ciprianitartufi



@CIPRIANITARTUFI

info@ciprianitartufi.it
ciprianitartufi@pec.it

Cipriani Tartufi
Via Fossignano 63
04011 Aprilia (LT) Italy
P.iva 02912650591

www.ciprianitartufi.it

