



TARTUFLANGHE S.r.l.

タルトウフランゲ社

IL TARTUFO

社名の通り白トリュフの産地ピエモンテ州アルバ
県ランゲにある世界屈指のトリュフメーカーです。
数あるこの地方のトリュフメーカーの中でも取り扱

うトリュフは高品質で多くの星付きレストランから
も信頼され世界中のグルメを魅了しています。



TARUTUFO FRESCO

トリュフは、天候や気温の影響で、収穫期間でも入荷が困難な場合もございます。また、別売りの専用スライサーは、木製とステンレスの2種類がございますのでお気軽にお問い合わせください。



収穫時期：10月末～1月

アルバ産白トリュフ

Bianco d'Alba

保存方法 冷蔵 (1～10°C)

原産国名 イタリア

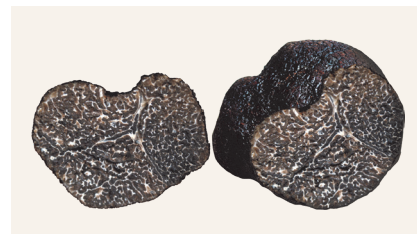
イタリア国内でも限られたエリアでしか収穫できない貴重なトリュフ。

全ての白トリュフにつけられた、タルトゥフランゲ社独自のラベルからは、アルバ産であることを知ることができ、産地の確かな証明となります。

黒トリュフ

Nero

冷蔵



収穫時期：5月中旬～9月上旬

サマートリュフ (夏)

保存方法 冷蔵 (1～10°C)

原産国名 イタリア

さわやかかつ、穏やかな風合いを持ち、春から夏にかけて収穫できるトリュフ。

断面は白～薄茶色です。

収穫時期：9月中旬～11月下旬

ウンチナート (秋)

保存方法 冷蔵 (1～10°C)

原産国名 イタリア

秋から冬にかけて収穫され、秋の深まりとともに、香りは強く豊潤さを増していきます。

断面は濃い茶色からグレーになります。

収穫時期：12月上旬～2月下旬

ウィンタートリュフ (冬)

保存方法 冷蔵 (1～10°C)

原産国名 イタリア

冬に収穫されるトリュフ。濃厚で芳醇、そして官能的な香りがあり、冬の味覚の代名詞といえます。



トリュフオイル (白)

常温

Olio Extravergine di Oliva con Tartufo Bianco

原材料 食用オリーブ油、
乾燥白トリュフ/香料

トリュフオイル (黒)

Olio Extravergine di Oliva con Tartufo Nero

原材料 食用オリーブ油、
乾燥黒トリュフ/香料

賞味期限 24カ月

規格 100ml × 12瓶 / cs

保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保存してください。



トリュフ塩 (白)

常温

Sale con Tartufo Bianco

原材料 食塩、乾燥白トリュフ/香料

トリュフ塩 (黒)

Sale con Tartufo Nero

原材料 食塩、乾燥黒トリュフ/香料

賞味期限 30カ月

規格 30g × 12瓶 / cs

90g × 6瓶 / cs

保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保存してください。



タルトゥファ ネーラ

常温

Tartufata Nera

原材料 マッシュルーム、食用オリーブ油、食用ひまわり油、黒トリュフ、食物繊維 (りんごを含む)、食塩、いか墨パウダー、黒こしょう、にんにく/香料、増粘剤 (コーンスターチ)

賞味期限 30カ月

規格 500g × 4瓶 / cs

保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保存してください。

ネーラは、マッシュルームとトリュフを細かく刻み、オリーブオイル、食塩などで調味したシンプルなトリュフ風味のソースです。ブルスケッタやカナッペ、ディップなどでお召し上がり頂くとトリュフの豊かな香りをお楽しみいただけます。また、パンに練りこんだり、パスタソースにしても美味しくお召し上がりいただけます。