



STEFANIA CALUGI[®]
tartufi dal 1908



02 ■ SPECIALITÀ | RETAIL & HORECA



CATALOGO PRODOTTI

WWW.TARTUFI.IT



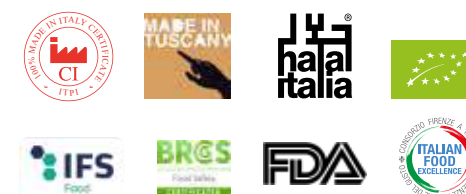
Lasciatevi
stupire!



Stefania Calugi è una realtà dinamica, specializzata nella ricerca, nella selezione e nella lavorazione di tartufo fresco, funghi e verdure.

Situata nel cuore della Toscana tra San Miniato e Castelfiorentino, l'azienda segue tutti i processi della lavorazione, dalla spedizione del prodotto fresco, consegnato entro 48h dall'ordine, alla produzione e al confezionamento dei conservati.

Ogni fase di gestione del prodotto è tracciabile e tiene conto di rigorosi standard di qualità certificati; grazie alla gestione dell'intero ciclo produttivo, improntato all'efficienza e alla massima qualità, l'azienda è in grado di soddisfare richieste ed esigenze specifiche del cliente. Il forte legame con il territorio, la profonda conoscenza della materia prima e la costante ricerca di innovazione nel rispetto della tradizione, rendono i prodotti Stefania Calugi un'esperienza gastronomica unica.



Cuore toscano.

TUSCAN HEART

Stefania Calugi is a dynamic company that has always dedicated itself to the research, the selection and sale of both fresh truffles and mushrooms and to the production of truffle products. Situated in the heart of Tuscany between San Miniato and Castelfiorentino, the company takes care of the entire development process. It starts from the shipment of the fresh products, delivered within 48h from the order, and it ends to the production and packaging of the preserved ones.

Each development phase follows strict quality standards and every product enjoys total and certified traceability. Thanks to the management of the entire production cycle, that is characterized by efficiency and maximum quality, the company is able to satisfy specific requests and particular customer's needs. The strong link with the territory, the deep knowledge of the raw material and the constant research for innovation in respect of tradition make Stefania Calugi products a unique gastronomic experience.



I nostri ingredienti.

Our ingredients.



Selezioniamo con estrema meticolosità tutti i nostri ingredienti di origine vegetale. Prepariamo i nostri prodotti rispettando la stagionalità delle materie prime del nostro territorio e sottoponendo gli ingredienti a rigorosi controlli, dal campo fino alla tavola.

We meticulously select all our plant-based ingredients. We prepare our products using ingredients that respect both seasonality and local raw materials that are subjected to strict controls, from farm to fork.



FUNGHI PORCINI
Porcini mushrooms



CARCIOFI NOSTRALI
Local artichokes



AGLIONE
Aglione



POMODORI
Tomatoes



OLIVE
Olives



ZAFFERANO
Saffron

Le *Speciality line.* Specialità.

Le Specialità

Una collezione di prodotti concepiti espressamente per la nostra clientela retail. All'interno di essa troviamo una grande varietà di referenze. Così per tutto l'anno questi prodotti vanno ad allietare la tavola permettendo la realizzazione di piatti genuini e fantasiosi, dagli antipasti fino al dessert.

This line has been specifically conceived for retail clients. It includes a great variety of preserved products. So these products come to cheer up the tables throughout the year allowing the creation of good and creative dishes, from starters to desserts.

LINEA CHEF

Abbiamo da sempre dedicato molta attenzione alle esigenze dei professionisti della cucina ed è così che è nata la linea chef. Prodotti come "fatti in casa", questo il nostro segreto. Le nostre verdure in olio, crema o bruschette, accompagnano calici di vino e momenti di vero piacere.

We always pay close attention to the needs of catering chefs needs, and this is how the Chef Line was born. Our secret is processing products as homemade. Our vegetables in oil, cream or bruschetta, combine glasses of wine and true pleasure moments.





Funghi.
mushroom.

PORCINI INTERI
IN OLIO
-
PORCINI MUSHROOM IN OIL

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Funghi porcini.

Ideale con **antipasti** a base di affettati e formaggi, come contorno e per **farcire hamburger e panini**.

Peso / Weight:	180 / 1500 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SO.PIOL212
Cod.	SO.PINT1500

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Porcini mushrooms.

Ideal with cold cuts and cheese **appetizers**, as side dish and to **fill hamburgers and sandwiches**.

ANTIPASTO DI BOSCO
CON PORCINI IN OLIO
-
“ANTIPASTO” MIX OF MUSHROOMS
WITH PORCINI IN OIL

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Funghi misti e porcini.

Ideale con antipasti a base di affettati e formaggi, come **contorno e per farcire hamburger e panini**.

Peso / Weight:	280 / 1500 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SO.ANTOL280
Cod.	SO.ANT1500

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Mixed mushrooms and porcini mushrooms.

Ideal with cold cuts and cheese **appetizers**, as side dish and to **fill hamburgers and sandwiches**.



SUGO
AI FUNGHI PORCINI

SAUCE WITH PORCINI MUSHROOM

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Passata di pomodoro, funghi porcini.

Condimento per **primi piatti**
di pasta e riso.

Peso / Weight:	280 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SU.FUP280

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Tomato sauce, porcini mushrooms.

First courses sauce: perfect with pasta,
filled pasta as ravioli and tortelli and
risotto (4 portions).

BRUSCHETTA
CON FUNGHI PORCINI

PORCINI MUSHROOM BRUSCHETTA

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Funghi porcini.

Ottimo per **crostini**, primi piatti di **pasta**
o **riso** e secondi di **manzo** o **pollo**.

Peso / Weight:	130 / 500 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SU.BRUSPOR130
Cod.	SU.BRUSPOR500

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Porcini Mushrooms.

Perfect on toasted bread, **croutons** and
as a condiment for pasta or rice first
courses (5 portions). Try it also on beef
and chicken escalope.

PORCINI SECCHI -
CATEGORIA: “EXTRA”
-
DRIED PORCINI MUSHROOM
GRADE: “EXTRA”

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Funghi porcini secchi.

Peso / Weight:	20 / 30 / 50 / 70 / 100 g
Conf./ Package:	(20) 18 16 16 16 pz.
Scad. / Shelf Life:	12 m
Iva:	4 %
Cod.	S.FNP020
Cod.	S.FPE030
Cod.	S.FPE050
Cod.	S.FPE70
Cod.	S.FPE100

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Dried porcini mushrooms.

I funghi secchi

I funghi secchi devono essere utilizzati dopo essere stati lavati e messi in ammollo per almeno 30 minuti in acqua calda. Una volta tolti dall'acqua possono essere utilizzati come i funghi freschi. Possono essere tagliati a pezzi e aggiunti a sughi di carne o vegetali, per donare l'inconfondibile sapore di fungo porcino, oppure usati a fette intere per condire pizze rosse e bianche. Anche l'acqua di ammollo, debitamente filtrata, potrà essere usata per insaporire le pietanze.

PRODOTTO NATURALE

PORCINI SECCHI -
CATEGORIA: “SPECIALE”
-
DRIED PORCINI MUSHROOM
GRADE: “SPECIAL”

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Funghi porcini secchi.

Peso / Weight:	20 / 30 / 50 / 70 / 100 g
Conf./ Package:	(20) 18 16 16 16 pz.
Scad. / Shelf Life:	12 m
Iva:	4 %
Cod.	S.FPC020
Cod.	S.FPS030
Cod.	S.FPS050
Cod.	S.FPS050PET
Cod.	S.FPS70
Cod.	S.FPS100

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Dried porcini mushrooms.

Dried mushrooms

First of all wash the dried mushrooms and put them in hot water soaking for 30 minutes. Once removed from the water, they can be used as fresh mushrooms. You can cut them in pieces and add them to meat or vegetables sauces to give your preparations the unique taste of porcini mushroom. Otherwise, you can use the whole mushrooms slices for seasoning red and white pizzas. Even the soaking water, if duly filtered, can be used to flavour dishes.

NATURAL PRODUCT.

PORCINI SECCHI -
CATEGORIA: “COMMERCIALE”
-
DRIED PORCINI MUSHROOMS
GRADE: “COMMERCIAL”

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Funghi porcini secchi.

Peso / Weight:	30 / 50 / 100 g
Conf./ Package:	(18) 16 pz.
Scad. / Shelf Life:	12 m
Iva:	4 %
Cod.	S.FPC030
Cod.	S.FPC050
Cod.	S.FPC100

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Dried porcini mushrooms.

FANTASIA DI FUNGHI
-
MIX OF MUSHROOM

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Funghi misti essiccati in proporzione variabile.*

Peso / Weight:	50 g
Conf./ Package:	16 pz.
Scad. / Shelf Life:	12 m
Iva:	4 %
Cod.	S.FMIST150

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Mixed dried mushrooms.





CARCIOFI NOSTRALI
INTERI IN OLIO

LOCAL ARTICHOKE IN OIL

Senza Glutine
Glutenfree

VEGAN



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Carciofi nostrali interi.

Prodotto ottenuto con carciofi rigorosamente selezionati. Eccellenti come **antipasto** insieme ad affettati e formaggi oppure per **accompagnare Hamburger** o arricchire taglieri. Ottimo contorno al bollito

Peso / Weight:	270 g / 500 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SO.CAR0314
Cod.	SO.CAR0560
Peso / Weight:	1500 g / 2750 g
Conf./ Package:	6 / (2) 4 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SO.CAR1700
Cod.	SO.CAR3100

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Whole local artichokes.

Product obtained from selected artichokes. Excellent as an **appetizer** with cold cuts and cheeses or as a filling **for sandwiches and hamburgers**. Excellent to combine with boiled meat.

POMODORI SECCHI
ITALIANI IN OLIO

ITALIAN DRIED TOMATOES IN OIL

Senza Glutine
Glutenfree

VEGAN



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Pomodori secchi italiani.

Prodotto ottenuto da pomodori italiani: perfetto come antipasto insieme ad affettati e formaggi e come ripieno per **panini ed hamburger**.

Peso / Weight:	280 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SO.POM0314
Peso / Weight:	1500 g
Conf./ Package:	6 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SO.POM1500

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Italian dried tomatoes.

This product is originated from Italian tomatoes. Is excellent as an **appetizer** with cold cuts and cheeses or as a filling **for sandwiches and hamburgers**.

CAVOLFIORE
E CAROTE IN OLIO

CAULIFLOWER
AND CARROTS IN OIL

Senza Glutine
Glutenfree

VEGAN



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Cavolfiore, carote.

Verdure italiane da servire come **antipasto o contorno**. Provatelo con il pesce o la carne!

Peso / Weight:	270 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SO.CAVOLFCAR270
Peso / Weight:	1500 g
Conf./ Package:	6 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SO.CAVOLCAR1500

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Cauliflower, carrots.

Italian vegetables to serve as an **appetizer or side dish**. Try it with fish or meat!

ORTAGGI
IN AGRODOLCE

SWEET AND SOUR
VEGETABLES



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Ortaggi.

Ottimo per **accompagnare salumi**,
formaggi, bresaola o carpaccio di manzo.
Provatelo anche semplicemente in
pinzimonio.

Peso / Weight:	280 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SO.ORT0290

Peso / Weight:	1600 g
Conf./ Package:	6 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SO.ORT1600

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Vegetables.

This versatile product is born from
rigorously selected vegetables: it is perfect
to **combine with cold cuts**, cheese, bresaola
and beef carpaccio.

GIARDINIERA
DI VERDURE IN OLIO

VEGETABLES
IN OIL



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Verdure.

Un classico che può essere utilizzato
per arricchire piatti di salumi e formaggi,
ma anche per **impresiosire panini** o
hamburger.

Peso / Weight:	280 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SO.GIARD280

Peso / Weight:	1500 g
Conf./ Package:	6 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SO.GIARD1550

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Vegetables.

Traditional vegetables preserves from our
territory which can be used to enrich dish
with cold cuts, cheeses and as filling **for
sandwiches and hamburgers**.

ZUCCHINE
FIORENTINE IN OLIO

FLORENTINE
COURGETTES IN OIL



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Zucchine varietà fiorentine orig. Toscana.

Prodotto ottenuto con zucchine toscane
rigorosamente selezionate. Eccellente come
antipasto con affettati e formaggi e come
ripieno per **panini** ed **hamburger**.

Peso / Weight:	270 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SO.ZUC0314

Peso / Weight:	1500 g
Conf./ Package:	6 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SO.ZUC1500

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Florentine courgettes.

This product origins from a rigorous
selection of Tuscan courgettes and is
excellent with cold cuts, cheeses and as
filling for **sandwiches** and **hamburgers**.

OLIVE “LECCINO”
SFIZIOSE

“LECCINO” OLIVES
IN OIL



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Olive leccino, piante aromatiche.

Sfiziosa ricetta leggermente piccante.
Ottima come **aperitivo**. Impresiosisce i
vostri piatti di salumi e formaggi.

Peso / Weight:	1400 g
Conf./ Package:	6 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SO.OLECSFI1500

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Leccino olives, aromatic herbs.

Savoury, sugtly spicy recipe. Excellent
as an **appetizer** with cold cuts and
cheese.



FANTASIA DI VERDURE
CON PORCINI

MIX OF VEGETABLES
WITH PORCINI MUSHROOM

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Cipolle, funghi porcini, olive, pomodori.

Colore e fantasia nel piatto, per accompagnare **antipasti** e **secondi piatti** di carne o pesce.

Peso / Weight:	1500 g
Conf./ Package:	6 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SO.FANTASIA1500

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Onions, porcini mushrooms, olives, tomatoes.

Color and fantasy in the dish will perfectly combine with your **appetizers, side dish, meat or fish**.

OLIVE VERDI GIGANTI
IN SALAMOIA

GIANT GREEN OLIVES IN BRINE

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Olive verdi.

Ottime come antipasto insieme ad affettati e formaggi oppure utilizzate come gustoso **aperitivo**.

Peso / Weight:	300 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SO.OVSTD

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Green olives.

Pickled giant green olives are excellent as an appetizer, with cold cuts and cheese or to accompany with an **aperitif**.

OLIVE NOSTRALINE
IN SALAMOIA

“NOSTRALINE” OLIVES IN WATER

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Olive nostrali.

Possono essere usate come aperitivo o **antipasto** insieme **ad affettati e formaggi**. Ottime per accompagnare piatti di cacciagione.

Peso / Weight:	300 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SO.ONSTD

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Nostraline olives.

Pickled Nostraline olives are excellent as an **appetizer, along with cold cuts and cheeses** or alone to accompany an aperitif. Perfect with game dishes.

OLIVE LECCINO
AL TARTUFO IN OLIO

“LECCINO” OLIVES
WITH TRUFFLE IN OIL

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Olive “Leccino”, tartufo estivo.

Olive leccino impreziosite dal tartufo, ottime come antipasto insieme ad affettati e formaggi o **da sole come aperitivo**.

Peso / Weight:	170 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SO.APEOLTART170

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Olives “Leccino variety”, summer truffle.

Nostraline olives with truffle. Excellent as an appetizer, cold cuts and cheese or **alone to accompany an aperitif**.

POMODORI SECCHI
AL TARTUFO IN OLIO

DRIED TOMATOES WITH
TRUFFLE IN OIL

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Pomodori secchi, tartufo estivo.

Delizioso mix di pomodori secchi italiani con tartufo estivo: perfetto come antipasto insieme ad affettati e formaggi e come **ripieno per panini** ed **hamburger**.

Peso / Weight:	190 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SO.APEPOMTART190

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Dried tomato, summer truffle.

Delicious mix of Italian dried tomatoes in oil with truffle. Excellent as an appetizer with cold cuts and cheese or as a **filling for sandwiches and hamburgers**.

POMODORI SECCHI
“1° SCELTA”

DRIED TOMATOES

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Pomodori secchi italiani.

Una volta lavati e tenuti in ammollo in acqua calda almeno 1 ora, sono deliziosi da aggiungere in **sughi** di carne e di pomodoro, come **condimento** per il pesce al forno o da preparare **sott'olio** con l'aggiunta di capperi, acciughe, aglio, prezzemolo e peperoncino.

Peso / Weight:	250 g
Conf./ Package:	16 pz.
Scad. / Shelf Life:	18 m
Iva:	4%
Cod.	S.POM250

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Italian dried tomatoes.

Put the dried tomatoes in hot water for few hours, wring them out and use them to prepare **saucers**. Alternatively, use them as a condiment for baked fish or to prepare marinated vegetables.



Creme e bruschette.

creams and bruschetta.

BRUSCHETTA DI POMODORO

-
TOMATOES BRUSCHETTA

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Polpa e passata di pomodoro italiana, pomodori secchi italiani, olio extra vergine d'oliva.

Questo prodotto si distingue per il gusto classico del pomodoro e per i molteplici utilizzi: perfetto su **crostini** di pane tostato, nella **farcitura di panini** o come condimento di primi piatti di pasta (6 porzioni).

Peso / Weight:	130 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SU.BRUSC130
Peso / Weight:	500 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SU.BRUSC500

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Italian tomatoe sauce, italian dried tomatoes, extra virgin olive oil

This product reveals the traditional tomato taste and has many uses: perfect on **toasted bread or for filling sandwiches**. Excellent as a first courses condiment (6 portions).

BRUSCHETTA DI CARCIOFI

-
ARTICHOKES BRUSCHETTA

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Carciofi italiani, olio di oliva.

Questo prodotto si distingue per il gusto classico dei carciofi e per i molteplici utilizzi: perfetto su **crostini di pane tostato, nella farcitura di panini** o come condimento di primi piatti di pasta (6 porzioni)

Peso / Weight:	130 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SU.BRUSCCAR130
Peso / Weight:	500 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SU.BRUSCCAR500

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Italian artichokes, olive oil.

This product reveals the traditional artichokes taste and has many uses: perfect on **toasted bread or for filling sandwiches**. Excellent as a first courses condiment (6 portions).



CREMA DI OLIVE NERE
-
BLACK OLIVES CREAM

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Olive nere, olio extravergine di oliva.

Spalmabile per **tramezzini** e panini,
ottima per arricchire **sughi**, condimenti
e secondi piatti.

Peso / Weight:	130 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	CON0130

Peso / Weight:	500 g
Conf./ Package:	12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	CON500

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Black olives, extra virgin olive oil.

Spreadable product that can be used to
enrich various recipes.

CREMA DI OLIVE VERDI
-
GREEN OLIVES CREAM

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Olive verdi, olio extra vergine di oliva.

Spalmabile per **tramezzini** e panini,
ottima per arricchire **sughi**, condimenti
e secondi piatti.

Peso / Weight:	130 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	COV0130

Peso / Weight:	500 g
Conf./ Package:	12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	COV500

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Green olives, extra virgin olive oil.

Cream to **spread on sandwiches** and
toast or to be used to enrich different
dishes.

SALSA DI CAPPERI
-
CAPERS SAUCE

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Capperi, olio di oliva.

Salsa pensata per arricchire la farcitura
di tramezzini e panini con il tonno, per
aiutare un condimento al pomodoro o
semplicemente come **alternativa ad una
salsa verde** per accompagnare i bolliti.

Peso / Weight:	130 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	P.CAPPERI130

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Capers, olive oil.

Sauce designed to enrich the filling of
sandwiches and tuna sandwiches. It can
be added to a tomato sauce or simply
as an **alternative to a green sauce** to
accompany boiled meat.

PESTO AL BASILICO
-
BASIL PESTO

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Basilico genovese DOP, pinoli.

Ricetta italiana fra le più note al mondo,
ha come ingredienti principali basilico
fresco e pinoli: ideale come condimento
di primi piatti di pasta (4 porzioni), ideale
per guarnizione di **torte salate** e **pizza**.

Peso / Weight:	130 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SU.PESTO130

CHARACTERIZING INGREDIENTS
"Genovese basil DOP" italian pine nuts.

This product honours one of the most
worldwide famous Italian recipes made
by fresh basil and pine nuts: perfect with
pasta first courses (4 portions) and **as
quiche and pizza garnish**.



Sughi.

Sauces.

CROSTINO ALLA TOSCANA - TUSCAN CROUTON

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI

Pollo, olio extra vergine, pomodoro.

Ricetta caratteristica della tradizione toscana da **utilizzare con i crostini**.

Peso / Weight:	180 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	B.SUTOSCAN180

CHARACTERIZING INGREDIENTS

Chicken meat, extra virgin olive oil.

Tuscan tradition typical product that perfectly goes **with croutons**.

RAGÙ DI CHIANINA - CHIANINA MEAT SAUCE

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI

Carne bovina IGP, olio extra vergine d'oliva.

Ragù a base di carne della pregiata razza bovina "Chianina", originaria dell'Italia centrale, da **utilizzare con primi piatti** (4-5 porzioni).

Peso / Weight:	180 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	B.SUCHIANINA180

CHARACTERIZING INGREDIENTS

Chianina beef IGP, extra virgin olive oil.

Meat sauce produced using "Chianina" beef, refined breed of cattle originating from Central Italy, that goes **with first courses** (4-5 portions).

RAGÙ DI CINGHIALE
-
WILD BOAR SAUCE

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Carne di cinghiale, olio extra vergine d'oliva.

Ragù a base di cinghiale da utilizzare per **condire primi piatti** (4-5 porzioni).

Peso / Weight:	180 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	B.SUCINGHIAL180

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Wild boar meat, extra virgin olive oil.

Wild Boar sauce that goes perfectly **with first courses** (4-5 portions).

SUGO DELLA NONNA
-
TOMATO SAUCE WITH BASIL

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Passata di pomodoro, olio extra vergine d'oliva, basilico.

Condimento base per spaghetti, penne, tortiglioni al pomodoro. Può essere utilizzato per **qualsiasi preparazione**, dov'è previsto l'uso della passata di pomodoro

Peso / Weight:	280 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SU.NONNA280

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Tomato sauce, extra virgin olive oil, basil.

Tomato sauce that goes perfectly with first courses. Excellent with pasta (spaghetti, penne, tortiglioni). It can be added to **any dish** in which the tomato sauce is used.

SUGO DI POMODORO
CON SALSICCIA TOSCANA
-
SAUCE WITH SAUSAGE
AND TOMATO

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Passata di pomodoro, salsiccia di carne suina toscana.

Condimento con salsiccia per primi piatti. Perfetto per accompagnare anche secondi di carne come le polpette (6 porzioni).

Peso / Weight:	280 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SU.SALSIC

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Tomato sauce, tuscan pork sausage.

Sausage sauce that perfectly goes with first courses and second courses recipes as meatballs (6 portions).





Aglione.

Euscan "Aglione"
garlic.

SUGO ALL'AGLIONE

-
TOMATO SAUCE
WITH AGLIONE

Senza Glutine
Glutenfree

VEGAN

ITALIA

Italy

Italy



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Passata di pomodoro, olio extra vergine d'oliva, aglione.

Condimento a base di pomodoro, peperoncino e aglione. Da utilizzare per primi piatti. Si consiglia il classico abbinamento con il "Picio".

Peso / Weight:	280 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SU.AGLIONE280

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Tomato sauce, extra virgin olive oil, Aglione.

Tomato, chilli pepper and Aglione sauce. Perfect with first courses especially with "Pici".

AGLIONE AGRODOLCE IN OLIO

-
AGLIONE SWEET AND SOUR IN OIL

Senza Glutine
Glutenfree

VEGAN

ITALIA

Italy

Italy



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Aglione, olio extra vergine d'oliva.

Ottimo da degustare come **aperitivo** accompagnato con un calice di vino bianco.

Peso / Weight:	140 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SO.AGLIO140

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Aglione, extra virgin olive oil.

Excellent as an **aperitif** with a glass of white wine.

SFIZIO DI MELANZANE E AGLIONE

-
CREAM WITH AUBERIGINE AND AGLIONE

Senza Glutine
Glutenfree

ITALIA

Italy

Italy



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Aglione, melanzane.

Semplicemente su un **crostino caldo**, può essere utilizzato per condire primi piatti e accompagnare secondi piatti di carne o pesce. Ottimo per farcire panini e pizza.

Peso / Weight:	130 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	SFIZIO1130

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Aglione, auberigines.

Excellent on **toasted bread**, it can be used with first courses and main courses of meat or fish.

PESTO DI AGLIONE

-
AGLIONE PESTO

Senza Glutine
Glutenfree

VEGAN

ITALIA

Italy

Italy



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Aglione.

Da utilizzare in cucina in sostituzione di aglio comune. Aglione tritato e condito, **insaporisce qualsiasi piatto**.

Peso / Weight:	130 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	PESTOAGLIONE130

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Aglione.

It can be used in the kitchen instead of garlic. Mined and seasoned garlic. **It flavors any dish.**



Zafferano.

Saffron.

ZAFFERANO PURO IN PISTILLI

—
PURE SAFFRON PISTILS

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI

Pistilli di zafferano.

Prodotto base per la preparazione del **classico risotto allo zafferano** e non solo! Qualche ora prima dell'utilizzo è necessario mettere i pistilli in ammollo in acqua o brodo caldi.

Peso / Weight:	0,25 g
Conf./ Package:	12 pz.
Scad. / Shelf Life:	18 m
Iva:	10%
Cod.	ZAFF025

CHARACTERIZING INGREDIENTS

Pienza saffron pistils.

Basic product for **saffron risotto** recipe: put the pistils in hot water or broth few hours before the use.

ZAFFERANO PURO IN PISTILLI

—
PURE SAFFRON PISTILS

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI

Pistilli di zafferano.

Prodotto base per la preparazione del **classico risotto allo zafferano** e non solo! Qualche ora prima dell'utilizzo è necessario mettere i pistilli in ammollo in acqua o brodo caldi.

Peso / Weight:	10 g
Conf./ Package:	6 pz.
Scad. / Shelf Life:	18 m
Iva:	10%
Cod.	ZAFFERANO

CHARACTERIZING INGREDIENTS

Pienza saffron pistils.

Basic product for **saffron risotto** recipe: put the pistils in hot water or broth few hours before the use.



Dolcezza.
sweetnesses.

SALSA GELÉE AL
“VINO CHIANTI DOCG”
-
JELLY WITH “VINO CHIANTI PDO”

Senza Glutine
Glutenfree

VEGAN



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
“Vino Chianti docg”

Gelatina di vino Chianti, da abbinare a **formaggi** di media e lunga stagionatura o con **salumi di cacciagione**. Ottima sulla tagliata, accompagnato da scaglie di Parmigiano Reggiano.

Peso / Weight:	40 / 110 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	GEL.GALLO40
Cod.	GEL.GALLO110

Peso / Weight:	210 g
Conf./ Package:	12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	GEL.GALLO210

CHARACTERIZING INGREDIENTS
“Vino Chianti PDO”

Jelly with “Chianti Wine DOCG”: excellent with medium and long aging **cheeses** or with **game cured meats**. Perfect on sliced steak with flakes of Parmigiano Reggiano.

SALSA GELÉE
AL “VIN SANTO
DEL CHIANTI DOP”
-
JELLY WITH “VIN SANTO DEL
CHIANTI PDO”

Senza Glutine
Glutenfree

VEGAN



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
“Vin santo del Chianti DOP”

Gelatina fra le più versatili. Ottima su **formaggi** di media stagionatura, caprini ed erborinati. Provatelo sopra al biscotto con le mandorle!

Peso / Weight:	40 / 110 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	GEL.VINS40
Cod.	GEL.VINS110

Peso / Weight:	210 g
Conf./ Package:	12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	GEL.VINS210

CHARACTERIZING INGREDIENTS
“Vin santo del Chianti PDO”.

One of the most versatile jelly. Excellent with medium aging **cheeses**, blue cheeses and goat cheeses. Try it on almond cookies.

CONFETTURA EXTRA
DI FICHI E PINOLI
-
EXTRA FIGS AND PINE NUTS JAM

Senza Glutine
Glutenfree

VEGAN



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
Fichi e Pinoli

Questa confettura esalta il connubio tra il gusto dolce e persistente dei fichi e quello raffinato dei pinoli: perfetta con **formaggi** come brie, pecorino a lunga stagionatura, Parmigiano Reggiano e robiola ed anche per accompagnare alcuni **dessert** come bavarese e budini.

Peso / Weight:	40 / 110 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	CONF.FPA40
Cod.	CONF.FPA110

Peso / Weight:	210 g
Conf./ Package:	12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	CONF.FPA210

CHARACTERIZING INGREDIENTS
Figs e pine nuts.

This jam enhances the union of sweet and persistent figs taste with the refined pine nuts: excellent with **cheese** as brie, long-aged pecorino, Parmigiano Reggiano, robiola and to accompany some **desserts** as Bavarese and puddings.

CONFETTURA EXTRA DI
FRAGOLE AL PEPE

EXTRA STRAWBERRIES
AND PEPPER JAM

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI

Fragole, pepe

Questa confettura esalta il connubio tra la delicatezza delle fragole e la vivacità del pepe: ideale con **formaggi freschi** come pecorini, robiola e crescenza.

Peso / Weight:	40 / 110 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	CONF.FRAP40
Cod.	CONF.FRAP110

Peso / Weight:	210 g
Conf./ Package:	12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	CONF.FPA210

CHARACTERIZING INGREDIENTS

Strawberries, pepper

This jam enhances the union of strawberry delicacy with pepper vivacity: excellent with **fresh cheese** as pecorino, robiola and crescenza.

SALSA GELÉE DI ARANCE
CON PEPERONCINO

JELLY WITH ORANGE
AND CHILLIPEPPER

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI

Succo d'arancia, peperoncino.

Gelée al gusto di arancia e peperoncino, si presta particolarmente ad abbinamenti tradizionali con formaggi freschi o con **secondi piatti di pesce** come crostacei.

Peso / Weight:	40 / 110 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	GEL.ARAN40
Cod.	GEL.ARAN110

Peso / Weight:	210 g
Conf./ Package:	12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	GEL.ARAN210

CHARACTERIZING INGREDIENTS

Orange juice, chilli pepper

Orange and chilli pepper jelly: ideal with **fresh cheeses or main courses** as crustaceans.

CONFETTURA EXTRA
DI LAMPONI
ALLO ZENZERO

EXTRA RASPBERRY
WITH GINGER JAM

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI

Lamponi, zenzero.

Per accompagnare **formaggi** con base neutra e leggermente acida tipo robiola, mascarpone, pecorino fresco. **Ottima su cioccolato e dolci al caffè.**

Peso / Weight:	40 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	LAMPZEN40

CHARACTERIZING INGREDIENTS

Raspberry, ginger.

Ideal with neutral or slightly acidic **cheeses** like Robiola, Mascarpone, fresh Pecorino. **Excellent on chocolate and coffee dessert.** Try it also on Risotto with artichokes, asparagus and herbs.

FILI DI CIPOLLE ROSSE
E ZAFFERANO

ONIONS STRING WITH SAFFRON

Senza Glutine
Glutenfree



INGREDIENTI CARATTERIZZANTI

Cipolle rosse, zafferano toscano.

Ideali con **formaggi pecorini** e con formaggi a lunga stagionatura come Parmigiano Reggiano e caciocavallo.

Peso / Weight:	35 / 110 g
Conf./ Package:	(6) 12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	CIP.ZAF35
Cod.	CIP.ZAF85

Peso / Weight:	210 g
Conf./ Package:	12 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	CIP.ZAF210

CHARACTERIZING INGREDIENTS

Italian red onions, tuscan saffron.

Ideal with for **Pecorino cheese** and aging cheeses as Parmigiano Reggiano and caciocavallo.





Confezioni regalo. *gift box.*

TRIS PER FORMAGGI - CHEESES TRIS



CONTENUTO
Specialità a base di fichi al tartufo,
Confettura extra di fragole e pepe,
Salsa gelée di arancia e peperoncino.

Scatola regalo con 3 prodotti da abbinare
a formaggi freschi, semi stagionati
e stagionati.

Conf./ Package:	1 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	TRIS FORMAGGI

CONTENT
Figs with truffles, strawberries and
pepper, orange and chilli.

Gift box with 3 products. Combine the 3
sweetnesses with fresh, semi aged and
aged cheeses.

QUADRI PER FORMAGGI - CHEESES QUADRI



CONTENUTO
Salsa gelée al vino Chianti DOCG,
Confettura extra di fichi e pinoli, Salsa
gelée al Vinsanto del Chianti DOP,
Preparato a base di miele con tartufo
estivo.

Scatola regalo con 4 prodotti da abbinare
a formaggi freschi, semi stagionati,
stagionati ed erborinati.

Conf./ Package:	1 pz.
Scad. / Shelf Life:	36 m
Iva:	10%
Cod.	QUADRI FORMAGGI

CONTENT
Jelly with vino Chianti docg, figs and pine
nuts, vinsanto Chianti dop, truffle honey.

Gift box with 4 products. Combine the 4
sweetnesses with fresh, semi aged and
aged cheeses.





STEFANIA CALUGI®
tartufi dal 1908

VIA CERBIONI, 38
LOCALITÀ CAMBIANO 50051 CASTELFIORENTINO (FI)

www.tartufi.it

segui su:    

More than Truffle!



STEFANIA CALUGI®
tartufi dal 1908

VIA CERBIONI, 38
LOCALITÀ CAMBIANO 50051 CASTELFIORENTINO (FI)

www.tartufi.it

segui su:    