



Prodotto da: / Produced by: / Tillverkare: / Hersteller:

ZIGANTE TARTUFI s.r.l./l.t.d./GmbH/AB

Portoroška 15, 52460 Buje - CROATIA

Il distributore piu' vicino troverete sul sito: / Distributor can be found at:

Händler können bei Internetseite gefunden werden: / Distributör finns på:

[www.zigantetartufi.com](http://www.zigantetartufi.com)







## Il territorio | Territory | Lage | Område



A settentrione del meraviglioso Mare Adriatico è situata la penisola istriana. Questo territorio dalle ristrette dimensioni offre numerose ricchezze naturali, dal mare pulito alle terre fertili. Ma per conoscere a fondo l'Istria, è necessario immergersi tramite tutti i sensi. Noi vi invitiamo a percepirne il gusto. È risaputo che questa meravigliosa penisola è un ambiente naturale per la crescita di una delle specie di tartufo più rinomata del mondo. Il micro-clima specifico, la natura incontaminata della valle del fiume Quieto e la flora intatta e protetta del bosco di Montona, fornisce le condizioni ideali per la maturazione di queste vere e proprie gemme della natura.



At the very north of the beautiful Adriatic Sea, Istrian peninsula is situated. This rather small area is famous for its natural beauties: from clean sea that surrounds it, to the fertile soil in its inland. To truly experience Istria, one must enter all the layers of its beauty and discover it with all senses. We invite you to experience Istria by taste! It has already been widely known that a natural habitat of the most precious sorts of truffles in the world exists exactly here. Specific microclimate and unpolluted nature surrounding the fertile River Mirna valley, together with the unique flora of the untouched and protected Motovun Forest, provide ideal conditions for the growth of this true jewel of nature.



Ganz im Norden der wunderschönen Adria liegt die Halbinsel Istrien. Diese kleine Landzunge wird von einem natürlichen Reichtum beschenkt: von dem blauen Meer, das sie umgibt, und dem fruchtbaren Land im Inneren der Halbinsel. Doch um Istrien wirklich zu erleben, müssen Sie dessen Seele ihrer Schönheit und alle dessen Sinne kennenlernen. Wir laden Sie ein, den Geschmack Istriens zu genießen. Es ist bereits allgemein bekannt, dass hier ein einzigartiger natürlicher Lebensraum der bekanntesten Trüffelsorten der Welt entstanden ist. Das spezifische Mikroklima, die unberührte Natur des reichen Tals des Flusses Mirna und die einzigartige Flora des unberührten Motovun-Waldes bieten die perfekten Bedingungen für die Reifung dieses einmaligen Naturjuwels.



Längst upp i den norra delen av det underbara Adriatiska havet ligger halvön Istrien. Det här området, som är ganska litet, är känt för sina exceptionella naturskatter, från det rena havet som omger det till den bördiga jorden i inlandet. Men för att uppleva det genuina Istrien och dess skönhet måste man lära känna det med alla sina sinnen. Vi bjuder in dig till att uppleva Istrien genom smaken! Det är redan allmänt känt att det här finns en naturlig livsmiljö för de mest värdefulla tryffelsorterna i världen. Det särregna mikroklimatet och den rena naturen som omger den bördiga dalen och floden Mirna tillsammans med den unika floran av orörd och skyddad skog kring Motovun ger idealiska förhållanden för tillväxten av denna naturens juvel.



## La raccolta | Truffle picking | Trüffelsuche | Tryffel plockning



I tartufi si raccolgono da metà settembre a capodanno durante la notte e all' alba presto, quando il loro odore specifico si espande piu' intensamente. I passanti che si ritrovano nella valle del fiume Quietto durante questi periodi, avranno modo di ammirare abili tartufai accompagnati dai loro cani fedeli adentrarsi nel bosco avvolto da una fitta nebbia in cerca di tartufi. Quando il cane sente l'odore del tartufo, lo segnala al suo padrone che lo estrae con molta cura stando attento di non rovinarlo, ricoprendo poi il terreno per preservare il ciclo naturale della sua ricrescita. Come i giacimenti d'oro, anche quelli del tartufo sono coperti dal segreto di famiglia, e il rispetto per la natura è un segmento intrinseco del mestiere di tartufo.



Since the specific truffle flavour is the most intense at night or at early dawn, this is when they are usually harvested. If you find yourself passing alongside the River Mirna valley at this time, you will probably be welcomed by the image of one or more local truffle seekers accompanied by trained dogs, entering the misty woods in search for truffles. After the dog smells the truffle, its master digs it out using a special tool, after which the soil has to be flattened in order to ensure the preservation of the natural cycle. Just like goldfields, locations rich in truffles are kept like a family secret, while respect for nature is an important segment of this profession.

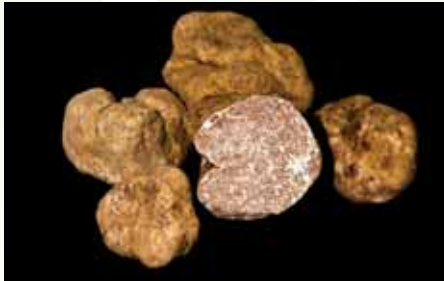


Trüffel sucht man meistens in der Nacht oder im Morgengrauen, da der spezifische Trüffelgeruch in dieser Zeit am intensivsten ist. Wenn Sie in diesen frühen Stunden durch den vernebelten Wald am Mirna-Tal spazieren sollten, werden Sie mit großer Wahrscheinlichkeit mehreren einheimischen Trüffelsuchern, von ihren trainierten Trüffelhunden begleitet, über den Weg laufen. Nachdem der Hund einen Trüffel erschnüffelt, eilt der Sucher mit einer kleinen Hacke herbei, um den Trüffel vorsichtig herauszunehmen. Das entstandene Loch wird wieder mit Erde bedeckt, um den Kreislauf der Natur zu bewahren. Wie auch die Goldgräber, halten die Sucherfamilien ihre Fundstellen geheim und der Respekt vor der Natur ist im Trüffelhandwerk eine Selbstverständlichkeit.



Eftersom den specifika tryffeldoften är som mest intensiv på natten eller tidigt på morgonen, är det oftast då man skördar den. Om du passerar Mirna-dalen vid den här tiden kommer du förmodligen att se någon lokal tryffelmästare med sina tränade tryffelhundar gå in i en dimmig skog letandes efter tryffel. När hundarna har fått vittring av tryffel använder tryffelmästaren en speciell liten hacka för att gräva fram den och sedan återtäckar fyndplatsen med jord för att bevara naturens kretslopp. Precis som guldfält, är områden rika på tryffel en familjehemlighet, samtidigt som respekten för naturen är en viktig del av yrket.

# Il tartufo | Truffle | Die Trüffel | Tryffel



Il tartufo è un tubero sotterraneo, cresce esclusivamente in un ambiente incontaminato in simbiosi con determinate piante. In Istria crescono diversi tipi di tartufi, tra cui il tartufo bianco per eccellenza, ovvero il Tuber magnatum, non che il tartufo nero Tuber aestivum e il Tuber brumale. Il tartufo è presente in queste terre da lungo tempo, ma solamente negli ultimi venti anni è stato riconosciuto il suo enorme potenziale nello sviluppo di un marchio locale. Proprio in questo ambito, la società Zigante tartufi, ha svolto un ruolo chiave nella sua diffusione. Nel 1999 il signor Giancarlo Zigante, proprio in terra d'Istria, vi ha trovato il tartufo più grande del mondo, che con i suoi 1310 grammi, è entrato nel Guinness dei primati, facendo diventare l'Istria famosa come centro mondiale del tartufo.



Truffles, fungi of the genus Tuber, grow underground and exclusively in unpolluted nature and clean environment, in symbiosis with certain tree species. Istria is home to several types of truffles, including the Istrian white truffle Tuber magnatum pico, as well as black truffles Tuber aestivum and Tuber brumale. It has been centuries since the truffle found its home here; however, its strong potential for the development of a local brand has not been recognised until some 20 years ago. Zigante tartufi made this happen. A turning point took place in 1999, when Mr Giancarlo Zigante found a white truffle weighting 1,310 grams, still registered in the Guinness World Records as the biggest truffle ever found. Naturally, this event widely promoted Istria as the world centre of truffles.



Der Trüffel ist eine unterirdische Pilzknollenart aus der Familie tuber. Er wächst ausschließlich in unberührter Natur und sauberer Umgebung in Symbiose mit bestimmten Baumarten. In Istrien wachsen verschiedene Trüffelarten: der weiße Trüffel (tuber magnatum pico), der schwarze Wintertrüffel (tuber brumale) und der schwarze Sommertrüffel (tuber aestivum). Der Trüffel ist in Istrien seit langem präsent, doch erst in den letzten zwanzig Jahren erkannte man sein enormes Potenzial für die Entwicklung eines lokalen Brands. Das Unternehmen Zigante Tartufi spielte in dieser Entwicklung eine entscheidende Rolle. Giancarlo Zigante fand hier 1999 den größten weißen Trüffel der Welt. Er wiegte 1311 Gramm und bekam Platz im Guinness-Buch der Rekorde als der größte Trüffel der Welt. Istrien wurde als Trüffel-Weltzentrum bekannt.



Tryffel är en underjordiskt växande svamp av sorten Tuber som växer bara i orörd natur och ren miljö i symbios med vissa trädslag. På Istrien växer flera olika sorter tryffel inklusive Istriens vita tryffel Tuber Magnatum Pico liksom de svarta tryffelsorterna Tuber Aestivium och Tuber Brumale. Tryffeln har funnits här länge, men det är först de senaste tjugo åren som man har upptäckt dess starka potential för utveckling av ett lokalt varumärke. Företaget Zigante Tartufi har spelat en nyckelroll i processen. År 1999 hittade Giancarlo Zigante världens största tryffel, en vit tryffel som vägde 1310 gram som kom med i Guinness Rekordbok som världens största tryffel och gjorde Istrien berömd som världens centrum för tryffel.

## L'azienda | The factory | Fabrik | Fabriken



Immediatamente dopo la loro estrazione, i tartufi freschi vengono portati nella nostra azienda dove abili mani artigiane con l'aiuto di tecnologie all'avanguardia lo trasformano in delizie supreme che vi presentiamo nelle prossime pagine. Questi prodotti vengono lavorati con cura minuziosa appunto per preservare tutte le caratteristiche del prodotto fresco selezionato. Ai nostri prodotti vengono aggiunti soltanto conservanti naturali come il sale e l'olio d'oliva. Tecnologia avanzata e anni di esperienza ci permettono così di fornire prodotti a base di tartufo di altissima qualità durante tutto l'arco dell'anno, un'essenza purissima di queste gemme della cucina, conservate in confezioni attraenti e funzionali munite del marchio Gigante tartufi.



Immediately after harvesting, fresh truffles are brought to our factory for truffle processing, one of the most modern production facilities of this type in Europe. Processed in controlled environment, with the addition of exclusively natural preservatives, such as salt and olive oil, our final products are created. Advanced technology and long experience enable us to offer you absolutely superior truffle-based products all year round. By preserving all the qualities of chosen fresh truffles, these products represent a pure essence of the king of gourmet cuisine, in attractive and practical packaging under our logo.



Frische Trüffel werden unmittelbar nach der Suche in unserer Fabrik zu verschiedenen Trüffelprodukten verarbeitet. Die Anlage ist eine der modernsten ihrer Art in Europa. In kontrollierten Verarbeitungsbedingungen, durch die Zugabe von ausschließlich natürlichen Konservierungsstoffen, wie Salz und Olivenöl, entsteht hier eine Reihe von Endprodukten in denen alle Merkmale der ausgewählten frischen Früchte erhalten bleiben. Fortschrittliche Technologie und langjährige Erfahrung ermöglichen es uns die Trüffelprodukte - die pure Essenz dieser Königin der Küche in einer attraktiven und funktionellen Verpackung mit unserem Logo ganzjährig anzubieten.



Omedelbart efter plockningen levereras den färska tryffeln till vår fabrik, som är en av de modernaste i sitt slag i Europa, för beredning. Under kontrollerade omständigheter, med bara naturliga konserveringsmedel som salt och olivolja, tillverkas här en rad olika slutprodukter som bevarar alla de goda egenskaperna av de utvalda färska svamparna. Avancerad teknologi och mångårig erfarenhet gör att vi kan erbjuda dig helt överlägsna tryffelbaserade produkter året runt. Genom att bevara de bästa kvalitéerna av den utvalda färska tryffeln, utgör dessa produkter en ren essens av gourmetmatens konung, i en snygg och praktisk förpackning under vår logo.



# Tartufi bianchi interi | White truffles, whole

Ganze weiße Trüffel • Vit hel tryffel



20g

**Ingredienti:**  
tartufo bianco (Tuber magnatum),  
acqua, sale

**Ingredients:**  
white truffle (Tuber magnatum),  
water, salt

**Zutaten:**  
Weiße Trüffel (Tuber magnatum),  
Wasser, Salz

**Ingredienser:**  
vit tryffel (Tuber magnatum),  
vatten, salt





# Tartufi neri interi | Black truffles, whole

## Ganze schwarze Trüffeln • Svart hel tryffel



**25g**

### **Ingredienti:**

tartufo nero (*Tuber aestivum*),  
acqua, sale

### **Ingredients:**

black truffle (*Tuber aestivum*),  
water, salt

### **Zutaten:**

Schwarze trüffel (*Tuber aestivum*),  
Wasser, Salz

### **Ingredienser:**

svart tryffel (*Tuber aestivum*),  
vatten, salt







# Tartufi bianchi affettati | White truffles, chopped

## Weiße gehackte Trüffel • Vit tryffel skivad



50g

### **Ingredienti:**

tartufo bianco (tuber magnatum) 65%, olio extravergine d'oliva, sale

### **Ingredients:**

white truffles (tuber magnatum) 65%, extra virgin olive oil, salt

### **Zutaten:**

Weißer Trüffel (Tuber magnatum) 65%, extra-natives Olivenöl, Aroma, Salz

### **Ingredienser:**

vit tryffel (Tuber magnatum) 65%, extra virgin olivolja, salt





# Tartufi neri affettati | Black truffles, chopped

## Schwarze gehackte Trüffeln • Svart skivad tryffel



**50g**  
**100g**



### **Ingredienti:**

tartufo nero (tuber aestivum) 65%, olio extravergine di oliva, sale

### **Ingredients:**

black truffles (tuber aestivum) 65%, extra virgin olive oil, salt

### **Zutaten:**

Schwarze Trüffeln (tuber aestivum) 65%, Extra-natives Olivenöl, Salz

### **Ingredienser:**

svart tryffel (Tuber aestivum) 65%, extra virgin olivolja, salt



# Tartufi bianchi macinati | White truffles, minced

## Gemahlene weiße Trüffel • Vit mald tryffel



50g

### **Ingredienti:**

tartufo bianco (tuber magnatum) 65%, olio extravergine di oliva, sale

### **Ingredients:**

white truffles (tuber magnatum) 65%, extra virgin olive oil, salt

### **Zutaten:**

Weißer Trüffel (tuber magnatum) 65%, Extra-natives Olivenöl, Salz

### **Ingredienser:**

vit tryffel (Tuber magnatum) 65%, extra virgin olivolja, salt





# Tartufi neri macinati | Black truffles, minced

## Gemahlene schwarze Trüffeln • Svart mald tryffel



**50g**  
**100g**



### Ingredienti:

tartufo nero (tuber aestivum) 65%, olio extravergine di oliva, sale

### Ingredients:

black truffles (tuber aestivum) 65%, extra virgin olive oil, salt

### Zutaten:

Schwarze Trüffeln (tuber aestivum) 65%, Extra-natives Olivenöl, Salz

### Ingredienser:

svart tryffel (Tuber aestivum) 65%, extra virgin olivolja, salt





# Tartufata | Tartufata

## Tartufata • Tartufata



**100g**

### Ingredienti

tartufi bianchi (tuber magnatum) 3%, tartufi neri (tuber aestivum) 12%,  
funghi champignon, olio extravergine d'oliva, olive, sale, pepe

### Ingredients:

white truffles (tuber magnatum) 3%, black truffles (tuber aestivum) 12%,  
champignons, extra virgin olive oil, olives, salt, pepper

### Zutaten:

weiße Trüffel (Tuber magnatum) 3%, schwarze Trüffel (Tuber  
aestivum) 12%, Chamoignons, extra-natives Olivenöl,  
Oliven, Salz, Pfeffer

### Ingredienser:

vit tryffel (Tuber magnatum) 3%, svart tryffel (Tuber  
aestivum) 12%, Champinjoner, extra virgin olivolja,  
oliver, salt, peppar





# Tartufi e porcini | Truffles and boletus

## Trüffeln und Steinpilze • Tryffel med karljohansvamp



### Ingredienti:

tartufi bianchi (tuber magnatum) 10%, Funghi porcini (boletus edulis) 55%, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

### Ingredients:

white truffles (tuber magnatum) 10%, boletus edulis 55%, extra virgin olive oil, salt, pepper.

### Zutaten:

weiße Trüffel (Tuber magnatum) 10%, Steinpilze (Boletus edulis) 55%, Extra-natives Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Ingredienser:

vit tryffel (Tuber magnatum) 10%,Karljohansvamp (Boletus edulis) 55%, extra virgin olivolja, salt, peppar





# Tartufi e champignon | Truffles and champignons

## Trüffeln und Champignons • Tryffel med champinjon



100g

### Ingredienti:

tartufi neri (tuber aestivum) 10%, funghi champignons, olio extravergine d'oliva, sale, pepe

### Ingredients:

black truffles (tuber aestivum) 10%, champignons, extra virgin olive oil, salt, pepper

### Zutaten:

schwarze Trüffel (Tuber aestivum) 10%, Champignons, extra-natives Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Ingredienser:

svart tryffel (Tuber aestivum) 10%, Champinjoner, extra virgin olivolja, salt, peppar





# Tartufi e olive | Truffles and olives

## Trüffeln und Oliven • Tryffel med oliver



100g

### **Ingredienti:**

tartufi neri (tuber aestivum) 10%, olive nere,  
olio extravergine d'oliva, sale

### **Ingredients:**

black truffles (tuber aestivum) 10%, black olives,  
extra virgin olive oil, salt

### **Zutaten:**

schwarze Trüffeln (Tuber aestivum) 10%, Schwarze Oliven,  
extra-natives Olivenöl, Salz

### **Ingredienser:**

svart tryffel (Tuber aestivum) 10%, svarta oliver,  
extra virgin olivolja, salt







# Olio extravergine d'oliva con tartufo bianco

## Extra virgin olive oil with white truffle

### Olivenöl mit weißen Trüffeln • Olivolja med vit tryffel



50ml  
100ml

#### **Ingredienti:**

olio extravergine d'oliva, tartufo bianco (tuber magnatum)

#### **Ingredients:**

extra virgin olive oil, white truffle (tuber magnatum)

#### **Zutaten:**

extra-natives Olivenöl, weiße Trüffel (tuber magnatum)

#### **Ingredienser:**

extra virgin olivolja, vit tryffel (tuber magnatum)





# Olio extravergine d'oliva con tartufo nero

## Extra virgin olive oil with black truffle

Olivenöl mit schwarzen Trüffeln • Olivolja med svart tryffel



50ml  
100ml

### Ingredienti:

olio extravergine d'oliva, tartufo nero (tuber aestivum)

### Ingredients:

extra virgin olive oil, black truffle (tuber aestivum)

### Zutaten:

extra-natives Olivenöl, schwarze Trüffel (tuber aestivum)

### Ingredienser:

extra virgin olivolja, svart tryffel (tuber aestivum)





# Burro con tartufo bianco | Butter with white truffle

## Butter mit weißen Trüffeln • Smör med vit tryffel



90g

### Ingredienti

burro, tartufo bianco (tuber magnatum) 3%, formaggio, sale

### Ingredients:

butter, white truffle (tuber magnatum) 3%, cheese, salt

### Zutaten:

Butter, weiße Trüffeln (tuber magnatum) 3%, Käse, Salz

### Ingredienser:

smör, vit tryffel (Tuber magnatum) 3%, ost, salt





# Sale con tartufo nero | Salt with black truffles

Salz mit Schwarzen Trüffeln • Salt med svart tryffe



100g

## **Ingredienti:**

sale marino, tartufo nero disidratato, (tuber aestivum) 2%

## **Ingredients:**

sea salt, black truffles dehydrated (tuber aestivum) 2%

## **Zutaten:**

Meeressalz, getrocknete schwarze Trüffel (Tuber aestivum) 2%

## **Ingredienser:**

havssalt, torkad svart tryffel (Tuber aestivum) 2%





# Miele con tartufo bianco | Honey with white truffle

Honig mit weißen Trüffeln • Honung med vit tryffel



70g

**Ingredienti:**  
miele di acacia, tartufo bianco (tuber magnatum) 2%

**Ingredients:**  
acacia honey, white truffles (tuber magnatum) 2%

**Zutaten:**  
Akazienhonig, weisse Trüffel (tuber magnatum) 2%

**Ingredienser:**  
Akaciahonung, vit tryffel (Tuber magnatum) 2%





# Pacchi regalo | Gift packages

## Gift packages / Presentförpackningar

