



ZIGANTE TARTUFI d.o.o.
Portoroška 15, 52460 Buje - CROATIA
tel: +385 52 777 409, +385 52 777 410 / fax: +385 52 777 111
e-mail: info@zigantetartufi.com

www.zigantetartufi.com



Lokacija ♦ Territory ♦ Lokacija



Iz netaknute prirode unutrašnje Istre

Na samome sjeveru predivnoga Jadranskoga mora nalazi se Istarski poluotok. Ovaj nevelik teritorij krasi iznimna prirodna bogatstva, od čistog mora koji ga okružuje do plodne zemlje u njegovoj unutrašnjosti. No, da biste istinski doživjeli Istru, morate ući u sve slojeve njezine ljepote, spoznati je svim osjetilima. Pozivamo Vas da je spoznate okusom. Već je nadaleko poznato da se ovdje nalazi jedinstveno prirodno stanište najcjenjenijih vrsta tartufa u svijetu. Specifična mikroklima i nezagađena priroda bogate doline rijeke Mirne te jedinstvena flora netaknute i zaštićene Motovunske šume pružaju savršene uvjete za dozrijevanje ovog istinskog dragulja prirode.



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.



Na samem severu prelepega Jadranskega morja, se nahaja Istrski polotok. Ta mali teritorij krasijo izjemna naravna bogatstva, od čistega morja kateri ga obkroža, do rodovitne zemlje v njegovi notranjosti. No, da bi resnično doživeli Istro, morate vstopiti v vse sloje njene lepote, spoznati jo z vsemi čuti. Vabimo Vas, da jo spoznate z okusom. Splošno je že znano, da se tukaj nahaja edinstveni naravni habitat, najbolj cenjenih vrst tartufov v svetu. Specifična mikroklima in neonesnažena narava, bogate doline reke Mirne, ter edinstvena flora nedotaknjena in zaščitenega Motovunskega gozda zagotavljajo odlične pogoje za zorenje pravih biserov narave.

together with the unique flora of the untouched and protected Motovun Forest, provide ideal conditions for the growth of this true jewel of nature.

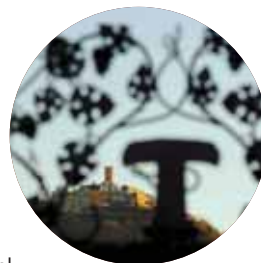
Il territorio ♦ Lage ♦ Месторасположение



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 percepire 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.



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.



Из нетронутой природы внутренней части Истрии

На самом севере прекрасного Адриатического моря расположен Истрийский полуостров. Эту небольшую территорию украшают исключительные естественные красоты, начиная чистым морем, окружающим ее, и заканчивая плодородными землями в ее внутренней части. Но для того, чтобы действительно узнать Истрию, следует проникнуть во все слои ее красот, почувствовать ее всеми органами чувств. Приглашаем Вас познакомиться с ней с помощью органов вкуса. Уже известно, что здесь находится единственная естественная среда обитания самых ценных сортов трюфелей в мире. Специфический микроклимат и незасоренная природа долины реки Мирны, а также единственная флора нетронутого и защищенного Мотовунского леса предоставляют совершенные условия для созревания этой настоящей драгоценности природы.

Sakupljanje tartufa ◆ Truffle picking ◆ Nabiranje



Ručno skupljanje tartufa na tradicionalan način

Budući da je specifičan miris tartufa najintenzivniji noću ili u rano zoru, oni se tada najčešće i skupljaju. Prođete li u to vrijeme dolinom rijeke Mirne, vjerojatno ćete imati priliku vidjeti jednog od lokalnih majstora tartufarskog zanata kako u pratnji treniranog psa tartufara ulazi u maglom obgrljenu šumu u potrazi za tartufom. Nakon što pas nanjuši tartuf, tartufar ga posebnom motičicom izvadi, a mjesto pronalaska prekrije zemljom kako bi se očuvao prirodni ciklus. Poput nalazišta zlata, nalazišta tartufa obiteljska su tajna, a poštivanje prirode neizbježan segment tartufarskog zanata.



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.



Ročno nabiranje tartufov na tradicionalen način

Glede na dejstvo, da je specifičen vonj tartufa najintenzivniji ponoći ali ob zori, se takrat tudi najpogosteje nabirajo. V kolikor se takrat odpravite v dolino reke Mirne, boste verjetno srečali vsaj enega od lokalnih mojstrov tartufarske obrti, ko med spremljanjem trenirane ga psa tartufarja, vstopa v v meglo zaviti gozd. Ko pes zavoha in najde tartuf, ga tartufar s posebno lopatko izkoplje, mesto izkopa pa ponovno prekrije z zemljo in tako ohrani naravni ciklus. Tako kot najdišča zlata, so tudi najdišča tartufov družinska skrivnost, spoštovanje narave pa je neizogiben segment tartufarske obrti.

La raccolta ◆ Trüffelsuche ◆ Собираание трюфелей



I tartufi si raccolgono da metà settembre a capodanno durante la notte e all' alba presto, quando il loro odore specifico si espande più intensamente. I passanti che si ritrovano nella valle del fiume Quieto 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 tartufaio.



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.



Ручное собиране трюфелей традиционным способом

Так как специфический аромат трюфелей насыщеннее всего ночью или рано на заре, чаще всего их тогда и собирают. Если пройдете в то время по долине реки Мирны, вероятно, у вас будет возможность увидеть одного из местных мастеров собираня трюфелей, как он в сопровождении специально обученного пса заходит в окруженный туманом лес в поиске трюфелей. После того как пес унюхает трюфель, мастер его с помощью специальной мотыги вырывает, а само место прикрывает землей, чтобы сохранить природный цикл. Также как и месторождение золота, месторождение трюфелей – это семейная тайна, а забота о природе – неизбежная часть собираня трюфелей.

Tartuf ◆ Truffle ◆ Tartuf



Najcjenjenije vrste tartufa u svijetu

Tartuf je podzemna gljiva vrste tuber koja raste isključivo u netaknutoj prirodi i čistom okruženju, u simbiozi s određenim kulturama drveća. U Istri raste nekoliko vrsta tartufa, uključujući istarski bijeli tartuf *Tuber magnatum pico* te crne tartufe *Tuber aestivium* i *Tuber brumale*. Tartuf je ovdje odavno prisutan, no tek je u zadnjih dvadesetak godina prepoznat njegov snažan potencijal za razvoj lokalnog branda, u čemu je tvrtka Zigante tartufi odigrala ključnu ulogu. 1999. godine, g. Giancarlo Zigante ovdje je pronašao najveći tartuf na svijetu, bijeli tartuf koji je s 1310 grama ušao u Guinnessovu knjigu rekorda kao najveći tartuf na svijetu, a Istru proslavio kao svjetski centar tartufa.



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 aestivium* 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.



Najbolj cenjene vrste tartufov v svetu

Tartuf je podzemna goba vrste tuber, katera raste izključno v neokrnjeni naravi in čistem okolju, v simbiozi z nekaterimi vrstami dreves. V Istri raste več vrst tartufov, vključno z najprestižnejšim istrskim belim tartufom, *Tuber magnatum pico*, ter črnimi tartufi *Tuber aestivium* in *Tuber brumale*. Tartuf je v Istri prisoten že od nekdaj, šele v zadnjih dvajsetih letih pa se je razvil njegov ogromen potencial za razvoj lokalnega brand-a, v čemur je podjetje Zigante tartufi odigrala ključno vlogo. Leta 1999, je g. Giancarlo Zigante našel beli istrski tartuf, kateri se je s svojimi 1310 grami, vpisal v Guinnessovo knjigo rekordov, kot največji tartuf na svetu, Istro pa proslavil kot svetovni center tartufov.

Il tartufo ♦ Der Trüffel ♦ Трюфель



Il tartufo è un tubero sotterraneo, cresce esclusivamente in un ambiente incontaminato in simbiosi con determinate piante. In Istria crescono diversi tipi di tartufo, 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 tartufo, 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.



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 Tartufo 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.



Трюфель (от нем. Trüffel; лат. Tuber) — род сумчатых грибов с подземными клубневидными мясистыми плодовыми телами из порядка пецицевых (*Pezizales*), растущий исключительно среди нетронутой природы и в чистом окружении, в симбиозе с определенными культурами деревьев. В Истрии растет несколько сортов трюфелей, включая истрийский белый трюфель *Tuber magnatum pico*, а также черные трюфели *Tuber aestivum* и *Tuber brumale*. Трюфель здесь существует уже давно, но только в последние двадцать лет стал известным его сильный потенциал для развития местного бренда, в чем фирма «Зиганте» сыграла важную роль. В 1999 году господин Жанкарло Зиганте нашел здесь самый большой трюфель в мире, белый трюфель, который с весом 1310 граммов вошел в книгу рекордов Гиннеса как самый большой трюфель в мире, а Истрию прославил как мировой центр трюфелей.

Tvornica ♦ The Factory ♦ Tovarna



Finalni proizvod: čista esencija tartuفا na Vašem stolu

Svježi se tartuفا neposredno poslije skupljanja dostavljaju u naš pogon za preradu tartuفا, jedan od najmodernijih pogona takve vrste u Europi. U kontroliranim uvjetima prerade, uz dodatak isključivo prirodnih konzervansa poput soli i maslinova ulja, ovdje nastaje čitav niz finalnih proizvoda u kojima su sačuvane sve odlike biranih svježih plodova. Napredna tehnologija i dugogodišnje iskustvo omogućuju nam da Vam tijekom čitave godine pružamo vrhunske proizvode od tartuفا, čistu esenciju ovog kralja kuhinje u atraktivnom i funkcionalnom pakiranju s našim logom.



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 ad-

dition 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.



Končni proizvod: čista esenca tartuفا na Vaši mizi

Svježi tartuفا se neposredno po nabiranju dostavljaju v naš obrat za predelavo tartuفا, kateri je eden najmodernejših obratov te vrste v Evropi. Med kontroliranim postopkom predelave, z dodatkom izključno naravnih konzervansov, kot so sol in oljčno olje, nastaja celoten niz končnih proizvodov, v katerih so ohranjene vse lastnosti svežih plodov. Napredna tehnologija in dolgoletne izkušnje nam omogočajo, da Vam skozi vse leto ponujamo vrhunske proizvode s tartuفا, čisto esenco tega kralja kuhinje v atraktivnem in funkcionalnem pakiranju z našim logom.

L'azienda ♦ Fabrik ♦ Завод



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 Zigante tartufi.



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.



Конечный продукт: чистая эссенция трюфеля на Вашем столе

Свежие трюфели сразу после сборки урожая поставляются в наш цех по переработке трюфелей, один из самых современных цехов такого вида в Европе. В контролируемых условиях для переработки с добавлением исключительно природных консервантов, таких как соль и оливковое масло, здесь создается целый ряд конечных продуктов, в которых сохранены все отличия отобранных свежих плодов. Прогрессивная технология и многолетний опыт дают нам возможность круглый год предоставлять Вам высококачественные продукты, сделанные из трюфелей, чистую эссенцию этого короля кухни в впечатляющих и практичных упаковках с нашим логотипом.

Tartufi bijeli cijeli

White Truffles, whole ♦ Tartufi beli celi ♦ Tartufi bianchi interi
Ganze weisse Trüffel ♦ ЦЕЛЫЕ БЕЛЫЕ ТРЮФЕЛИ

TARTUFI BIJELI CIJELI

Sastav: Bijeli tartuf (tuber magnatum),
voda, sol

WHITE TRUFFLES, WHOLE

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

TARTUFI BELI CELI

Sestavine: Beli tartuf
(tuber magnatum), voda,
sol



TARTUFI BIANCHI INTERI

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

GANZE WEISSE TRÜFFEL

Zutaten: weisse
Trüffel (Tuber magnatum),
Wasser, Salz

ЦЕЛЫЕ БЕЛЫЕ ТРЮФЕЛИ

Ингредиенты: белый трюфель (tuber
magnatum), вода, соль

Tartufi bijeli mljeveni

White Truffles minced ♦ Tartufi beli mleti ♦ Tartufi bianchi macinati
Gemahlene weisse Trüffel ♦ ФАРШ ИЗ БЕЛЫХ ТРЮФЕЛЕЙ

GOTOVO JELO S BIJELIM TARTUFOM

Sastav: Bijeli tartuf (tuber magnatum) 65%, ekstra djevičansko maslinovo ulje, sol

PREPARED MEAL WITH TRUFFLES

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

PRIPRAVLJENA JED Z BELIM TARTUFOM

Sestavine: Beli tartuf (tuber magnatum) 65%, ekstradeviško oljčno olje, sol

PREPARATO A BASE DI TARTUFO

Ingredienti: tartufi bianchi (tuber magnatum) 65%, olio extravergine d'oliva, sale

FERTIGGERICHT AUS WEISSEN TRÜFFELN

Zutaten: weisse Trüffel (Tuber magnatum) 65%, natives Olivenöl Extra, Salz

ГОТОВОЕ БЛЮДО ИЗ БЕЛЫХ ТРЮФЕЛЕЙ

Ингредиенты: белый трюфель (tuber magnatum) 65%, экстрадегвственное оливковое масло, соль



30g
90g

Tartufi crni cijeli

Black truffles, whole ♦ Tartufi črni celi ♦ Tartufi neri interi
Ganze schwarze Trüffel ♦ ЦЕЛЫЕ ЧЕРНЫЕ ТРЮФЕЛИ

TARTUFI CRNI CIJELI

Sastav: crni tartuf (tuber aestivum),
voda, sol

BLACK TRUFFLES, WHOLE

Ingredients: black truffle (Tuber
aestivum), water, salt

TARTUFI ČRNI CELI

Sestavine: Črni tartuf (tuber
aestivum), voda, sol

TARTUFI NERI INTERI

Ingredienti: tartufo nero (Tuber
aestivum),
acqua, sale

GANZE SCHWARZE TRÜFFEL

Zutaten: schwarze
Trüffel (Tuber
aestivum),
Wasser, Salz

ЦЕЛЫЕ ЧЕРНЫЕ ТРЮФЕЛИ:

Ингредиенты: черный трюфель (tuber
aestivum), вода, соль



Tartufi crni mljeveni

Black Truffles minced ♦ Tartufi črni mleti ♦ Tartufi neri macinati
Gemahlene schwarze Trüffel ♦ ФАРШ ИЗ ЧЕРНЫХ ТРЮФЕЛЕЙ

GOTOVO JELO S CRNIM TARTUFOM

Sastojci: crni tartuf (tuber aestivum) 65%,
ekstradjevičansko maslinovo ulje, sol

PREPARED MEAL WITH BLACK TRUFFLE

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

PRIPRAVLJENA JED S ČRNIM TARTUFOM

Sestavine: Črni tartuf (tuber aestivum)
65%, ekstradeviško oljčno olje, sol



30g
90g

PREPARATO A BASE DI TARTUFO

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

FERTIGGERICHT MIT TRÜFFELN

Zutaten: schwarze Trüffel (Tuber aestivum) 65%,
natives Olivenöl Extra, Salz

ГОТОВОЕ БЛЮДО ИЗ ЧЕРНЫХ ТРЮФЕЛЕЙ

Ингредиенты: черный трюфель (tuber
aestivum) 65%, экстрадевичественное
оливковое масло, соль

Tartufi crni sjeckani

Black truffles chopped ◆ Tartufi črni rezani ◆ Tartufi neri affettati
Gehackte weisse Trüffel ◆ НАРЕЗАННЫЕ ЧЕРНЫЕ ТРЮФЕЛИ

GOTOVO JELO S CRNIM TARTUFOM

Sastojci: crni tartuf (tuber aestivum) 65%, ekstradjevičansko maslinovo ulje, sol

PREPARED MEAL WITH BLACK TRUFFLE

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

PRIPRAVLJENA JED S ČRNIM TARTUFOM

Sestavine: Črni tartuf (tuber aestivum) 65%, ekstradeviško oljčno olje, sol



30g
90g

TARTUFI NERI AFFETTATI

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

WEISSE GEHACKTE TRÜFFELN

Zutaten: weisse Trüffel (Tuber magnatum) 65%, natives Olivenöl Extra, Salz

ГОТОВОЕ БЛЮДО ИЗ ЧЕРНЫХ ТРЮФЕЛЕЙ

Ингредиенты: черный трюфель (tuber aestivum) 65%, экстрадевятственное оливковое масло, соль

Tartufata

Tartufata ◆ ТАРТУФАТА

GOTOVO JELO SA TARTUFIMA

Sastojci: bijeli tartuf (tuber magnatum) 3%, crni tartuf (tuber aestivum) 12%, gljive šampinjoni, ekstra djevičansko maslinovo ulje, biljno ulje, masline, sol, papar.

PREPARED MEAL WITH TRUFFLES

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

PRIPRAVLJENA JED S TARTUFI

Sestavine: beli tartuf (tuber magnatum) 3%, črni tartuf (tuber aestivum) 12%, gobe šampinjoni, ekstra deviško oljčno olje, rastlinsko olje, olive, sol, poper.



PREPARATO A BASE DI TARTUFO

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

FERTIGGERICHT MIT TRÜFFELN

Zutaten: weisse Trüffel (Tuber magnatum) 3%, schwarze Trüffel (Tuber aestivum) 12%, Champignons, natives Olivenöl Extra, Pflanzenöl, Oliven, Salz, Pfeffer.

ГОТОВОЕ БЛЮДО С ТРЮФЕЛЯМИ

Ингредиенты: белый трюфель (tuber magnatum) 3%, черный трюфель (tuber aestivum) 12%, шампиньоны, экстрадевятственное оливковое масло, оливки, соль, перец.

Bijela tartufata

White Tartufata ◆ Bela Tartufata ◆ Tartufata Bianca
Weisse Tartufata ◆ БЕЛАЯ ТАРТУФАТА

GOTOVO JELO OD TARTUFA, VRHNJA I SIRA

Sastojci: bijeli tartuf (tuber magnatum) 3%, crni tartuf (tuber aestivum) 8%, vrhnje za kuhanje, sir, ekstradjevičansko maslinovo ulje, sol.

PREPARED MEAL WITH WITH TRUFFLE, CREAM AND CHEESE

Ingredients: white truffle (tuber magnatum) 3%, black truffle (tuber aestivum) 8%, cream, cheese, extra virgin olive oil, salt.

PRIPRAVLJENA JED S TARTUFI, SMETANO IN SIR

Sestavine: beli tartuf (tuber magnatum) 3%, črni tartuf (tuber aestivum) 8%, smetana, sir, ekstra deviško oljčno olje, sol.

PREPARATO A BASE DI TARTUFO, PANNA E FORMAGGIO

Ingredienti: tartufo bianco (tuber magnatum) 3%, tartufo nero (tuber aestivum) 8%, panna, formaggio, olio extravergine d'oliva, sale.

FERTIGGERICHT AUS TRÜFFELN, SAHNE UND KÄSE

Zutaten: weisse Trüffel (Tuber magnatum) 3%, schwarze Trüffel (tuber aestivum) 8%, Sahne, Käse, natives Olivenöl Extra, Salz.

ГОТОВОЕ БЛЮДО ИЗ ТРЮФЕЛЕЙ, СЛИВОК И СЫРА

Ингредиенты: белый трюфель (tuber magnatum) 3%, черный трюфель (tuber aestivum) 8%, сливки, пармезан, экстрадевичественное оливковое масло, соль.



80g
180g
500g

Tartufi i vrganji

Truffles and Boletus ♦ Tartufi in jurčki ♦ Tartufi e funghi porcini
Trüffel und Steinpilze ♦ ТРЮФЕЛИ И БЕЛЫЕ ГРИБЫ:

GOTOVO JELO OD TARTUFA I VRGANJA

Sastojci: bijeli tartuf (tuber magnatum) 10%, gljive vrganji (boletus edulis) 55%, ekstra djevičansko maslinovo ulje, biljno ulje, sol, papar.

PREPARED MEAL WITH TRUFFLES AND BOLETUS

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

PRIPRAVLJENA JED S TARTUFI IN JURČKI

Sestavine: beli tartuf (tuber magnatum) 10%, gobe jurčki (boletus edulis) 55%, ekstra deviško oljčno olje, rastlinsko olje, sol, poper.

PREPARATO AL TARTUFO E FUNGHI PORCINI

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

FERTIGGERICHT AUS TRÜFFELN UND STEINPILZEN

Zutaten: weisse Trüffel (Tuber magnatum) 10%, Steinpilze (Boletus edulis) 55%, natives Olivenöl Extra, Pflanzenöl, Salz, Pfeffer.

ГОТОВОЕ БЛЮДО ИЗ ТРЮФЕЛЕЙ И БЕЛЫХ ГРИБОВ

Ингредиенты: белый трюфель (tuber magnatum) 10%, белые грибы (boletus edulis) 55%, экстрадегустационное оливковое масло, соль, перец.



Tartufi i šampinjoni

Truffles with champignons ♦ Tartufi in šampinjoni ♦ Tartufi e funghi champignons
Trüffel und Champignons ♦ ТРЮФЕЛИ И ШАМПИНЬОНЫ

GOTOVO JELO OD TARTUFA I ŠAMPINJONA

Sastojci: crni tartuf (tuber aestivum) 10%, gljive šampinjoni (agaricus bisporus), ekstra djevičansko maslinovo ulje, biljno ulje, sol, papar.

PREPARED MEAL OF TRUFFLES AND CHAMPIGNONS

Ingredients: black truffles (tuber aestivum) 10%, mushrooms champignons (agaricus bisporus), extra virgin olive oil, vegetable oil, salt, pepper.

PRIPRAVLJENA JED S TARTUFI IN ŠAMPINJONI

Sestavine: črni tartuf (tuber aestivum) 10%, gobe šampinjoni (agaricus bisporus), ekstra deviško oljčno olje, rastlinsko olje, sol, poper.

PREPARATO AI TARTUFI E FUNGHI CHAMPIGNONS

Ingredienti: tartufi neri (tuber aestivum) 10%, funghi champignons (agaricus bisporus), olio extravergine d'oliva, olio vegetale, sale, pepe.

FERTIGGERICHT AUS TRÜFFELN

Zutaten: schwarze Trüffel (tuber aestivum) 10%, Champignons (agaricus bisporus), natives Olivenöl Extra, Pflanzenöl, Salz, Pfeffer.

ГОТОВОЕ БЛЮДО ИЗ ТРЮФЕЛЕЙ И ШАМПИНЬОНОВ

Ингредиенты: черный трюфель (tuber aestivum) 10%, шампиньоны, экстрадевятственное оливковое масло, соль, перец.



Tartufi i masline

Truffles and Olives ♦ Tartufi in olive ♦ Tartufi e olive
Trüffel und Oliven ♦ ТРЮФЕЛИ И ОЛИВКИ

GOTOVO JELO OD TARTUFA I MASLINA

Sastojci: crni tartuf (tuber aestivum) 10%, crne masline 73%, ekstra djevičansko maslinovo ulje, sol.

PREPARED MEAL WITH TRUFFLES AND OLIVES

Ingredients: black truffles (tuber aestivum) 10%, black olives 73%, extra virgin olive oil, salt.

PRIPRAVLJENA JED S TARTUFI IN OLIVAMI

Sestavine: črni tartuf (tuber aestivum) 10%, olive črne 73%, ekstra deviško oljčno olje, sol.

PREPARATO AI TARTUFI E OLIVE

Ingredienti: tartufi neri (tuber aestivum) 10%, olive nere 73%, olio extravergine d'oliva, sale.

FERTIGGERICHT AUS TRÜFFELN UND OLIVEN

Zutaten: schwarze Trüffel (Tuber aestivum) 10%, schwarze Oliven 73%, natives Olivenöl Extra, Salz.

ГОТОВОЕ БЛЮДО ИЗ ТРЮФЕЛЕЙ И ОЛИВОК

Ингредиенты: черный трюфель (tuber aestivum) 10%, черные оливки 73%, экстрадевуственное оливковое масло, соль.



80g
130g

Ekstradjevičansko maslinovo ulje s okusom tartufa

Olive oil with truffle flavour ◆ Oljčno olje z okusom tartufa ◆ Olio d'oliva aromatizzato al tartufo
Olivenöl mit Trüffelaroma ◆ ЭКСТРАДЕВСТВЕННОЕ ОЛИВКОВОЕ МАСЛО СО ВКУСОМ БЕЛОГО ТРЮФЕЛЯ

EKSTRADJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE S OKUSOM BIJELOG TARTUFA

Sastojci: Ekstradjevičansko maslinovo ulje,
aroma bijelog tartufa (tuber magnatum)

OLIVE OIL WITH WHITE TRUFFLE FLAVOUR

Ingredients: Extra virgin olive oil, white
truffle flavour (tuber magnatum)

EKSTRADEVIŠKO OLJČNO OLJE Z OKUSOM BELIH TARTUFOV

Sestavine: Ekstradeviško oljčno olje,
aroma belega tartufa (tuber magnatum)



60ml
100ml
250ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO

Ingredienti: Olio extravergine d'oliva,
aroma tartufo bianco (tuber aestivum)

NATIVES OLIVENÖL EXTRA MIT

WEISSER TRÜFFELAROMA

Zutaten: natives Olivenöl Extra,
weisse Trüffelaroma (Tuber aestivum)

ЭКСТРАДЕВСТВЕННОЕ ОЛИВКОВОЕ МАСЛО СО ВКУСОМ БЕЛОГО ТРЮФЕЛЯ

Ингредиенты: экстрадевственное
оливковое масло, аромат белого
трюфеля (tuber magnatum)

Ekstradjevičansko maslinovo ulje s okusom tartufa

Olive oil with truffle flavour ◆ Oljčno olje z okusom tartufa ◆ Olio d'oliva aromatizzato al tartufo
Olivenöl mit Trüffelaroma ◆ ЭКСТРАДЕВСТВЕННОЕ ОЛИВКОВОЕ МАСЛО СО ВКУСОМ ЧЕРНОГО ТРЮФЕЛЯ

EKSTRADJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE S OKUSOM CRNOG TARTUFA

Sastojci: Ekstradjevičansko maslinovo ulje,
aroma crnog tartufa (tuber aestivum)

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH BLACK TRUFFLE FLAVOUR

Ingredients: Extra virgin olive oil,
black truffle flavour (tuber aestivum)

EKSTRADEVIŠKO OLJČNO OLJE Z OKUSOM ČRNIH TARTUFOV

Sestavine: Ekstradeviško oljčno olje,
aroma črnega tartufa (tuber aestivum)



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA AROMATIZZATO AL TARTUFO NERO

Ingredienti: Olio extravergine d'oliva,
aroma tartufo nero (tuber aestivum)

NATIVES OLIVENÖL EXTRA MIT SCHWARZEN TRÜFFELAROMA

Zutaten: natives Olivenöl Extra,
schwarze Trüffelaroma (Tuber aestivum)

ЭКСТРАДЕВСТВЕННОЕ ОЛИВКОВОЕ МАСЛО СО ВКУСОМ ЧЕРНОГО ТРЮФЕЛЯ

Ингредиенты: экстрадевственное
оливковое масло, аромат черного
трюфеля (tuber aestivum)

Maslac s bijelim tartufom

Butter with white truffles ◆ Maslo z belim tartufom ◆ Burro con tartufo bianco
Butter mit weisser Trüffel ◆ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ

GOTOVO JELO S BIJELIM TARTUFOM

Sastojci: maslac 95%, bijeli tartuf (tuber magnatum) 2%, sir, sol.

PREPARED MEAL WITH WHITE TRUFFLES

Ingredients: butter 95%, white truffles (tuber magnatum) 2%, cheese, salt.

PRIPRAVLJENA JED S TARTUFI

Sestavine: maslo 95%, beli tartuf (tuber magnatum) 2%, sir, sol.

PREPARATO A BASE DI TARTUFO

Ingredienti: burro 95%, tartufo bianchi (tuber magnatum) 2%, formaggio, sale.

FERTIGGERICHT AUS WEISSEN TRÜFFELN

Zutaten: Butter 95%, weisse Trüffel (Tuber magnatum) 2% Käse, Salz.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ: ГОТОВОЕ БЛЮДО С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Ингредиенты: сливочное масло, белый трюфель (tuber magnatum) 2%, пармезан, соль



80g
180g

Morska sol sa crnim tartufom

Salt with black truffle ◆ Sol z črnim tartufom ◆ Sale con tartufo nero
Salz mit schwarzer Trüffel ◆ МОРСКАЯ СОЛЬ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

MORSKA SOL SA CRNIM TARTUFOM

Sastojci: Morska sol, dehidrirani črni tartufi
(Tuber aestivum) 1%.

SEA SALT WITH BLACK TRUFFLE

Ingredients: Sea salt, dehydrated black
truffle (Tuber aestivum) 1%.

MORSKA SOL Z ČRNIM TARTUFOM

Sestavine: Morska sol, dehidrirani črni
tartuf (Tuber aestivum) 1%.



90g

SALE MARINO CON TARTUFO NERO

Ingredienti: Sale marino, tartufo nero disidra-
tato (tuber aestivum) 1%.

MEERSALZ MIT SCHWARZEN TRÜFFELN

Zutaten: Meersalz, dehydrierte schwarze Trüffel
(Tuber aestivum) 1%.

МОРСКАЯ СОЛЬ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Ингредиенты: морская соль,
обезвоженный черный трюфель
(tuber aestivum) 1%

Med s bijelim tartufom

Honey with white truffles ♦ Med z belim tartufom ♦ Miele con tartufo bianco
Honig mit weissen Trüffeln ♦ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ

BAGREMOV MED SA BIJELIM TARTUFOM

Sastojci: bageremov med, bijeli tartuf
(tuber magnatum) 2%.

ACACIA HONEY WITH WHITE TRUFFLES

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

AKACIJEV MED MED S BELIM TARTUFOM

Sestavine: akacijev med, beli tartuf
(tuber magnatum) 2%.

MIELE D'ACACIA CON TARTUFO BIANCO

Ingredienti: Miele d'a acacia, tartufo bianco
(tuber magnatum) 2%.

AKAZIENHONIG MIT WEISSEN TRÜFFELN

Zutaten: Akazienhonig, weisse Trüffel
(Tuber magnatum) 2%.

МЕД С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ: МЕД ИЗ АКАЦИИ С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Ингредиенты: мед из акации,
белый трюфель (tuber
magnatum) 2%



Ekstra džem s crnim tartufom

Extra jam with black truffle ◆ Ekstra džem s črnim tartufom ◆ Confettura extra con tartufo nero
Konfitüre Extra mit schwarzen Trüffeln ◆ ДЖЕМ ЭКСТРА С ТРЮФЕЛЕМ

EKSTRA DŽEM OD KRUŠKE S CRNIM TARTUFOM

Proizvedeno od najmanje 50 g voća na 100 g proizvoda, ukupni šećeri 63 g. **Sastojci:** Kruška, šećer, crni tartuf (tuber aestivum) 8%.

EXTRA JAM OF PEAR WITH BLACK TRUFFLE

Made with minimum 1.76 oz. of fruit in 3.53 oz. of product, total sugars 2.22 oz. **Ingredients:** Pear, sugar, black truffle (tuber aestivum) 8%.

EKSTRA DŽEM OD HRUŠKE Z ČRNIM TARTUFOM

Vsebuje najmanj 50g sadja na 100 g proizvoda. Skupno sladkorjev 63 g. **Sestavine:** Hruška, sladkor, čni tartuf (tuber aestivum) 8%.



KONFITURE EXTRA CON TARTUFO NERO

Prodotto da min. 50g di frutta per 100g di prodotto. Zuccheri tot. 63g. **Ingredienti:** Pera, zucchero, tartufo nero (tuber aestivum) 8%.

KONFITÜRE EXTRA MIT SCHWARZEN TRÜFFELN

Hergestellt aus mindestens 50 g Frucht pro 100 g Produkt. Gesamtzucker 63 g. **Zutaten:** Birne, Zucker, schwarze Trüffeln (tuber aestivum) 8%.

ДЖЕМ ЭКСТРА С ТРЮФЕЛЕМ: ДЖЕМ ЭКСТРА ИЗ ГРУШИ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Приготовлено из 50 г груши на 100 г продукта. Всего сахара 63 г. **Ингредиенты:** груша, черный трюфель (tuber aestivum) 8%.

Palenta sa crnim tartufom

Polenta with black truffle ◆ Polenta s črnim tartufom ◆ Polenta con tartufo nero
Palenta mit schwarzen Trüffeln ◆ ПОЛЕНТА С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

PALENTA SA CRNIM TARTUFOM

Sastojci: Palenta instant (kukuruzna krupica) 95%, sir, dehidrirani crni tartuf (tuber aestivum) 0,5%, suhi vrganji, začini. Bez glutena.

PALENTA WITH BLACK TRUFFLES

Ingredients: Precooked corn flour 95%, cheese, dehydrated black truffle (tuber aestivum) 0,5%, dried boletus, spices. Gluten free.

PALENTA Z ČRNIM TARTUFOM

Sestavine: Polenta instant (koruzni zdrob) 95%, sir, dehidrirani črni tartuf (tuber aestivum) 0,5%, suhi jurčki, začimbe. Brez glutena.



POLENTA CON TARTUFO NERO

Ingredienti: Farina di mais precotta 95%, formaggio, tartufo nero disidratato (tuber aestivum) 0,5%, porcini secchi, spezie. Senza glutine.

PALENTA MIT SCHWARZEN TRÜFFELN

Zutaten: vorgekochte Palenta 95%, Käse, schwarze Trüffel dehydriert (tuber aestivum) 0,5%, getrocknete Steinpilze, Gewürze. Glutenfrei.

ПОЛЕНТА С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Ингредиенты: полента (инстант) (кукурузная крупа), обезвоженный черный трюфель (tuber aestivum) 0,5%, специи

Riža sa crnim tartufom

Rice with black truffles ◆ Riž z črnim tartufom ◆ Riso con tartufo nero
Reis mit Schwarzen Trüffel ◆ РИС С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

CARNAROLI RIŽA SA CRNIM TARTUFOM

Sastojci: Riža Carnaroli 91%, rižino brašno, sir, dehidrirani crni tartuf (*tuber aestivum*) 0,5%, suhi vrganji, sol, začini.

CARNAROLI RICE WITH BLACK TRUFFLES

Ingredients: Carnaroli rice 91%, rice flour, cheese, dehydrated black truffle (*tuber aestivum*) 0,5%, dried boletus, salt, spices.

CARNAROLI RIŽ Z ČRNIM TARTUFOM

Sestavine: Riž Carnaroli 91%, rižina moka, sir, dehidrirani črni tartuf (*tuber aestivum*) 0,5%, suhi jurčki, sol, začimbe.



RISO CARNAROLI CON TARTUFO NERO

Ingredienti: Riso Carnaroli 91%, farina di riso, formaggio, tartufo nero disidratato (*tuber aestivum*) 0,5%, porcini secchi, sale, spezie.

GEWÜRZTER REIS MIT SCHWARZEN TRÜFFELN

Zutaten: Reis Carnaroli 91%, Reismehl, Käse, schwarze Trüffel dehydriert (*Tuber aestivum*) 0,5%, getrocknete Steinpilze, Salz, Gewürze.

РИС КАРНАРОЛИ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Ингредиенты: рис Карнароли, обезвоженный черный трюфель (*tuber aestivum*) 1%, сушеные белые грибы, специи

220g

Sir sa tartufima

Cheese with truffles ◆ Sir s tartufi ◆ Formaggio con tartufo
Käse mit Trüffeln ◆ СЫР С ТРЮФЕЛЯМИ

POLUMASNI SIR SA TARTUFIMA

Sastojci: pasteurizirano mlijeko, sol, sirilo, crni tartuf (tuber aestivum) 2%.

HALF-FAT CHEESE WITH TRUFFLES

Ingredients: pasteurized milk, salt, rennet, black truffle (tuber aestivum) 2%.

POLMASTEN SIR S TARTUFI

Sestavine: pasteurizirano mleko, sol, sirilo, črni tartuf (tuber aestivum) 2%.



FORMAGGIO LEGGERO CON TARTUFO

Ingredienti: latte pastorizzato, tartufo nero (tuber aestivum) 2%, sale, caglio.

HALBFETT-KÄSE MIT TRÜFFELN

Zutaten: pasteurisierte Milch, schwarze Trüffel (Tuber aestivum) 2%, Salz, Lab.

ПОЛУЖИРНЫЙ СЫР С ТРЮФЕЛЯМИ

Ингредиенты: пастеризованное молоко, черный трюфель (tuber aestivum) 2%, соль, сычужный фермент.

Istarska kobasica sa tartufima

Istrian sausage with truffles ♦ Istarska klobasa s tartufi ♦ Salsiccia istriana con tartufo
Istrianische Wurst mit Trüffeln ♦ ИСТРИЙСКАЯ КОЛБАСКА С ТРЮФЕЛЯМИ

ISTARSKA KOBASICA SA TARTUFIMA

Sastojci: Svinjsko meso, crni tartuf (tuber aestivum) 2%, sol, začini.

ISTRIAN SAUSAGE WITH TRUFFLES

Ingredients: pork meat, black truffle (tuber aestivum) 2%, salt, spices.

ISTRSKA KLOBASA S TARTUFI

Sestavine: Svinjsko meso, črni tartuf (tuber aestivum) 2%, sol, začimbe.



SALSICCIA ISTRIANA CON TARTUFO

Ingredienti: Carne suina, tartufo nero (tuber aestivum) 2%, sale e spezie.

ISTRIANISCHE WURST MIT TRÜFFELN

Zutaten: Schweinefleisch, schwarze Trüffel (Tuber aestivum) 2%, Salz, Gewürze.

ИСТРИЙСКАЯ КОЛБАСКА С ТРЮФЕЛЯМИ

Ингредиенты: свиное мясо, черный трюфель (tuber aestivum) 2%, соль, специи.

Mini kolekcije

Mini collections ♦ Mini kolekcije ♦ Collezioni ♦ Mini-Sammlung ♦ МИНИ-КОЛЛЕКЦИЯ



MINI KOLEKCIJA BLACK & WHITE

Tartuŕi crni (tuber aestivum) mljeveni 30g, tartuŕi crni (tuber aestivum) sjeckani 30g, tartuŕi bijeli (tuber magnatum) mljeveni 30g

BLACK & WHITE COLLECTION

black truffle (tuber aestivum) minced 30g, black truffle (tuber aestivum) chopped 30g, white truffle (tuber magnatum) minced 30g

BLACK & WHITE KOLEKCIJA

Tartuŕi crni (tuber aestivum) mleti 30g, tartuŕi crni (tuber aestivum) rezani 30g, tartuŕi beli (tuber magnatum) mleti 30g

COLLEZIONE BLACK & WHITE

Tartuŕi neri (tuber aestivum) macinati 30g, tartuŕi neri (tuber aestivum) affetati 30g, tartuŕi bianchi (tuber magnatum) mleti 30g

MINI "BLACK AND WHITE" SAMMLUNG

gemahlene schwarze Trüffel 30g, gemahlene weiße Trüffel 30g, gehackte weiße Trüffel 30g

»BLACK & WHITE«: МИНИ-КОЛЛЕКЦИЯ ЧЕРНЫХ И БЕЛЫХ ТРЮФЕЛЕЙ
черные трюфели (tuber aestivum), фарш, 30 г; черные трюфели (tuber aestivum),
нарезанные, 30 г; черные трюфели (tuber magnatum), фарш, 30 г



MINI KOLEKCIJA ONE

Tartufata 30g, Bijela tartufata 30g, tartuŕi i masline 30g.

COLLECTION ZIGANTE ONE

Tartufata 30g, White tartufata 30g, Truffles and olives 30g.

ZIGANTE ONE KOLEKCIJA

Tartufata 30g, Bela tartufata 30g, Tartuŕi in olive 30g.

COLLEZIONE ZIGANTE ONE

Tartufata 30g, tartufata bianca 30g, tartuŕi e olive 30g

MINI "ONE" SAMMLUNG

Tartufata 30g, weiße Tartufata 30g, Trüffel und Oliven 30g

ZIGANTE ONE: МИНИ-КОЛЛЕКЦИЯ ПРОДУКТОВ

Тартуфата – 30 г, Белая тартуфата – 30 г, трюфели и оливки – 30 г

Mini kolekcije

Mini collections ♦ Mini kolekcije ♦ Collezioni ♦ Mini-Sammlung ♦ МИНИ-КОЛЛЕКЦИЯ



MINI KOLEKCIJA TWO

Tartufata 30g, tartufi i vrganji 30g, tartufi i masline 30g

COLLECTION ZIGANTE TWO

Tartufata 30g, Truffles and boletus 30g, Truffles and olives 30g

KOLEKCIJA ZIGANTE TWO

Tartufata 30g, Tartufi in jurčki 30g, tartufi in olive 30g

COLLEZIONE ZIGANTE TWO

Tartufata 30g, Tartufi e funghi porcini 30 g, tartufi e olive 30g

MINI "TWO" SAMMLUNG

Tartufata 30g, Trüffeln und Steinpilze 30 g, Trüffeln und Oliven 30g

ZIGANTE TWO: МИНИ-КОЛЛЕКЦИЯ ПРОДУКТОВ

Тартуфата – 30 г, трюфели и белые грибы – 30 г, трюфели и оливки – 30 г



SLATKO SLANA KOLEKCIJA

Med sa bijelim tartufom 40g, sol sa crnim tartufom 30g, ekstra džem od kruške sa crnim tartufom 40g

SWEET AND SALT COLLECTION

Honey with white truffle 40g, Salt with black truffle 30g, Extra jam with black truffle 40g

SLADKO - SLANA KOLEKCIJA ZIGANTE PROIZVODOV

Med z belim tartufom 40g, Sol s črnim tartufom 30g, Hruškov ekstra džem s črnim tartufom 40g

COLLEZIONE DOLCE SALATA

Miele d'acacia con tartufo bianco 40g, Sale marino con tartufo nero 30 g, Konfiture extra con tartufo nero 40g

"SÜSS UND SALZIG" SAMMLUNG

Honig mit weissen Trüffeln 40g, Salz mit schwarzen Trüffeln 30g, Konfitüre Extra mit schwarzen Trüffeln 40g

SLADKO-SOLENAYA: МИНИ-КОЛЛЕКЦИЯ ПРОДУКТОВ »ZIGANTE«

мед с белым трюфелем – 40 г, соль с черным трюфелем – 30 г, джем экстра из груши с черным трюфелем – 40 г

Mini kolekcije

Mini collections ♦ Mini kolekcije ♦ Collezioni ♦ Mini-Sammlung ♦ МИНИ-КОЛЛЕКЦИЯ

KOLEKCIJA CRNO BIJELO ULJE:

Ekstradjevičansko ulje sa ukusom bijelog tartufa 100 ml, ekstradjevičansko ulje sa ukusom crnog tartufa 100 ml

COLLECTION OF BLACK AND WHITE OIL

Extravirgin olive oil with white truffle 100 ml, extravirgin olive oil with black truffle

BLACK & WHITE: MINI KOLEKCIJA OLJA

Ekstra deviško oljčno ulje z ukusom belih tartufov 100 ml, ekstra deviško oljčno ulje z ukusom črnih tartufov 100 ml



COLLEZIONE OLIO BIANCO E NERO

Olio extravergine d'oliva aromatizzato al tartufo bianco 100ml, olio extravergine d'oliva aromatizzato al tartufo nero 100ml

SAMMLUNG OLIVENÖL WEIS UND SCHWARZ

Natives Olivenöl Extra mit weisser Trüffelaroma 100 ml, natives Olivenöl Extra mit schwarzer Trüffelaroma 100 ml

КОЛЛЕКЦИЯ »ЧЕРНО-БЕЛОЕ

РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО«:

экстрадевичественное оливковое масло со вкусом белого трюфеля, экстрадевичественное оливковое масло со вкусом черного трюфеля



Poklon paketi

Gift packages ♦ Poklon paketi ♦ Pacchi regalo
Geschenk-Sets ♦ ПОДАРОЧНЫЕ ПАКЕТЫ

