



LA CERQUA
— TARTUFI® —



A Passion for Truffles



G O U R M E T
T R U F F L E
B O O K



A Passion for Truffles

G O U R M E T
T R U F F L E
B O O K

MISSION STATEMENT

La Cerqua è una piccola impresa italiana impegnata nella caccia e nell'approvvigionamento dei migliori tartufi e cibi artigianali per clienti internazionali, dai ristoranti stellati Michelin e trattorie familiari ai buongustai ed appassionati.

Nel perseguire questa passione per il tartufo e il cibo delizioso, La Cerqua si impegna a:

- nutrire la natura attraverso forti pratiche ecologiche
- sostenere il tartufo locale e le industrie associate
- provvedere all'amore e la cura che i loro amici e partner canini meritano

Alla base di questo fondamento, La Cerqua ha un obiettivo fondamentale: offrire solo prodotti di qualità superiore, distintivi, creativi e genuini.

La Cerqua is a small Italian enterprise committed to the hunting and sourcing of only the finest truffles and artisan foods for its international customer base, which ranges from Michelin star restaurants and family trattorie to gourmets and passionate foodies.

In pursuing this passion for truffles and delectable food, La Cerqua is committed to:

- nurturing nature through strong ecological practices
- supporting local truffle and associated industries
- providing the love and care that their canine friends and partners deserve

Underpinning this foundation, La Cerqua has one overriding goal: to offer only superior-quality products that are distinctive, creative and genuine.



ABOUT

La passione di tutta una vita di Daniele Angeli per il mondo del tartufo è iniziata quando, da bambino, esplorava le foreste dei mitici Monti Sibillini nell'Umbria e nelle Marche dell'Italia centrale.

A nove anni, con suo fratello ha iniziato ad addestrare i cuccioli per andare a tartufi e ha iniziato a piantare una coltificazione alberi da tartufi di 900 esemplari in Umbria. Un impressionante progetto avanti di 20 anni per un giovane di quell'età. Andava a caccia di tartufi nelle foreste di montagna con il suo cane Mora, poi portava il suo raccolto in sacchetti di carta marrone in giro fra gli acquirenti di tartufi locali, cercando il miglior prezzo per i suoi preziosi prodotti.

È stato un apprendistato pratico che è continuato durante l'adolescenza fino all'età adulta, i suoi orizzonti in continua espansione sia territoriale che valoriale, che lo ha trasformato in un vero esperto dell'industria italiana del tartufo.

Entra Cristine Del Bene, la compagna di Daniele - nata in America con uno spiccato senso per le cose belle della vita, non ultima la tavola - e ora vive quella passione d'infanzia come sua missione a tempo pieno per La Cerqua.

Entrambi hanno alzato il livello proponendo standard di eccellenza su tutta la linea nella quale non vogliono scendere a compromessi. Dopotutto, stiamo parlando di tartufi...

Daniele Angeli's lifelong passion for all things truffle-related started when he was a child exploring the forests of the mythical Sibillini mountains in central Italy's Umbria and Marche regions.

As a nine-year-old, with his brother he began training puppies to become truffle dogs, and started planting a 900-tree truffle farm in Umbria, an impressive forward-thinking 20-year project for a youngster of that age. He went truffle hunting in the mountain forests with his dog Mora, then took his harvest in brown paper bags around to local truffle buyers, seeking out the best price for his precious wares.

It was a hands-on apprenticeship that continued through his teens into adulthood, his horizons continually expanding in both area and scope, and it has turned him into a veritable expert of the Italian truffle industry.

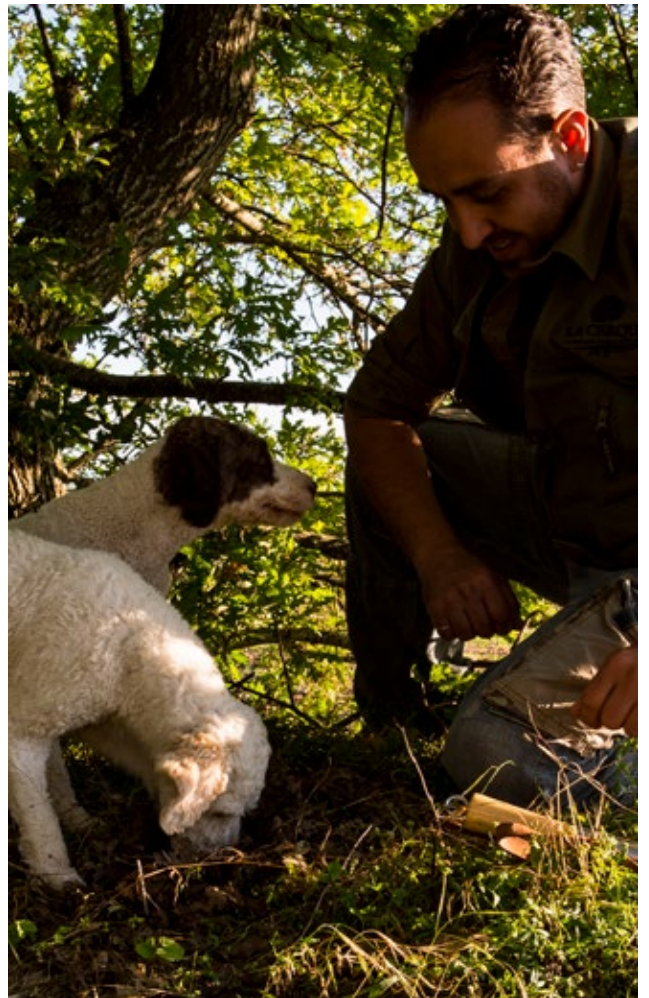
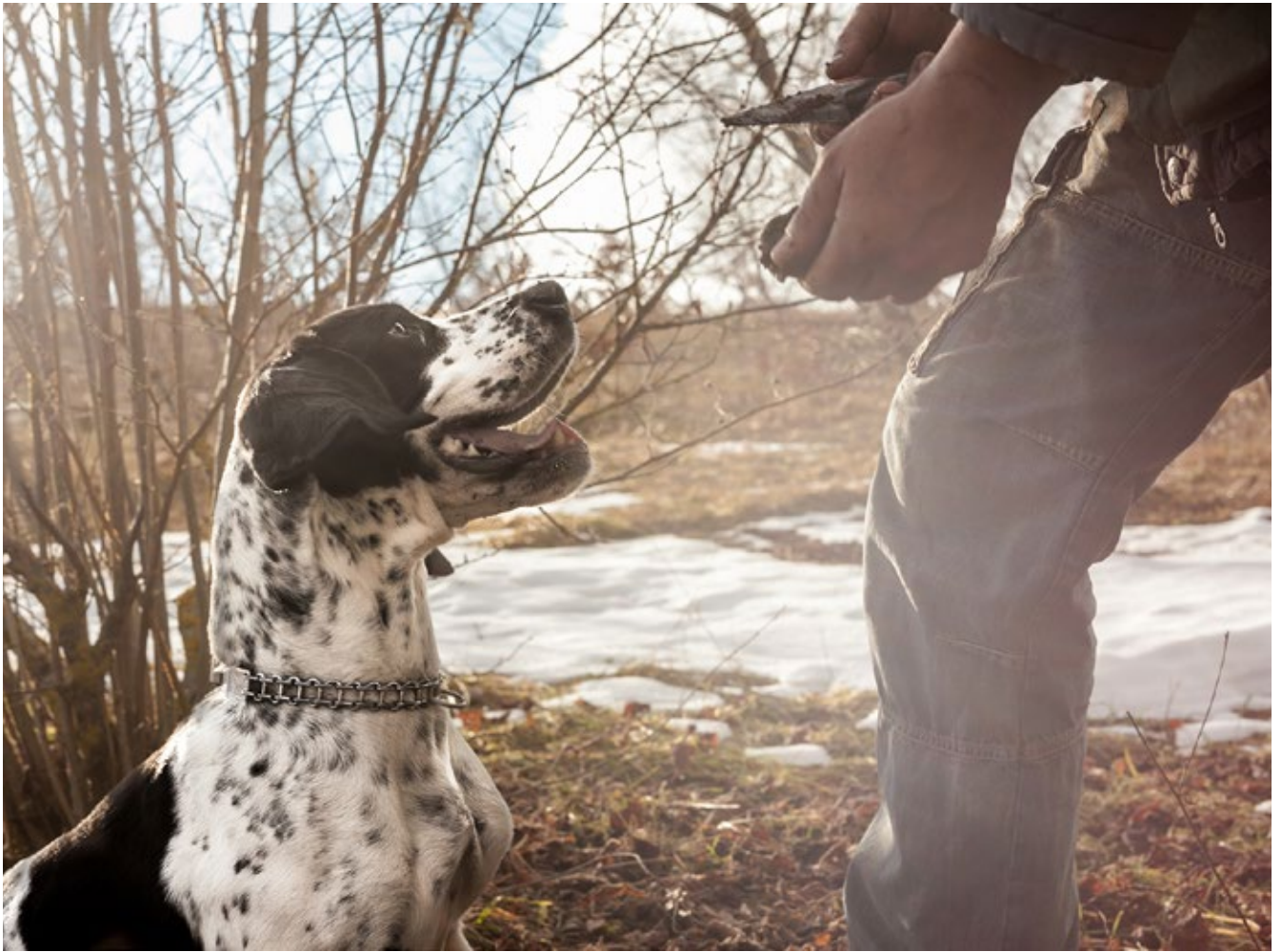
Enter Cristine Del Bene, Daniele's partner - American-born with a keen sense for life's finer things, not least the table - and now he is living that childhood passion as his full-time mission for La Cerqua.

Between the two of them, they have set the bar high, pursuing standards of excellence across the board that they are unyielding in sticking to. After all, it is truffles we're talking about here...

**'Cerqua' è in dialetto marchigiano il termine che definisce l'albero di quercia. Questi alberi sono riveriti e protetti nelle Marche, che sono il vero pilastro dell'industria del tartufo della nazione.*

**'Cerqua' is the Marchigiano dialect term meaning oak tree (pronounced 'CHAIR-ku-ah). These trees are revered and protected in Le Marche province, which is the veritable pillar of the nation's truffle industry.*







TARTUFI FRESCHI FRESH TRUFFLES

Del tartufo, l'autore francese del XIX secolo, Alexandre Dumas, ha detto: "Gli uomini più colti sono stati interrogati sulla natura di questo tubero e dopo duemila anni di discussioni e discussioni la loro risposta è la stessa di quella del primo giorno: non lo sappiamo. I tartufi stessi sono stati interrogati e hanno risposto semplicemente: mangiateci e lodate il Signore".

C'è, naturalmente, una descrizione alternativa del tartufo – di tipo scientifico-biologico-ecologico – la cui esattezza per fortuna non sminuisce la finezza ed il mistero di questo magnifico tubero. In breve, il tartufo si sviluppa sottoterra in un'associazione simbiotica con talune radici di piante o alberi, insieme al giusto tipo di suolo e ambiente. L'Italia Centrale è benedetta per avere condizioni ottimali per ognuno di questi fattori, ecco perché i tartufi di queste zone sono tra i migliori al mondo. E nonostante l'aroma che producano sia, per il naso umano, sensuale e seducente, non è per il semplice piacere degli umani che lo emanano, quanto piuttosto per diffondere le loro spore attraverso i loro composti volatili, che agiscono come segnali profumati per attirare i mammiferi e insetti utili a servire il loro scopo. È qui che entriamo in gioco con il nostro fidato cane da tartufo.

Ma basta con la scienza, crediamo che la spiegazione di Alexandre Dumas sia abbastanza valida per coloro che hanno intenzione di usarli in cucina per trasformare i pasti da buoni a spettacolari. Tuttavia, prima di entrare nello specifico, ci sono diversi suggerimenti che puoi seguire per aiutarti a massimizzare la tua esperienza sul tartufo.

Of the truffle, 19th century French author Alexandre Dumas had this to say: "The most learned men have been questioned as to the nature of this tuber, and after two thousand years of argument and discussion their answer is the same as it was on the first day: we do not know. The truffles themselves have been interrogated, and have answered simply: eat us and praise the Lord."

There is, of course, an alternative description of truffles – a scientific - biological - ecological one – whose precision thankfully does not detract from the guile and mystery of this magnificent tuber. Briefly, the truffle develops underground in a symbiotic association with certain plant or tree roots, along with the right type of soil and environment. Central Italy is blessed to have optimum conditions for each of these factors, which is why the truffles from these parts are among the best in the world. And while the aroma they produce is both sensual and seductive to the human nose, it is not for the mere pleasure of humans that they do so, but rather to spread their spores through their volatile compounds, which act as scented cues to attract mammals and insects to serve their purpose. This is where we come in with our trusty truffle dog.

But enough of science, we believe that Alexandre Dumas' explanation is quite sufficient for those whose purpose is to use them in the kitchen to transform good meals into spectacular ones.



TARTUFO BIANCO AUTUNNALE • WHITE AUTUMN TRUFFLE

Questo è il gioiello della corona, il diamante sul tavolo, l'esperienza più intensa e ricercata del gusto. Evoca aggettivi come preziosi, autentici e lussuosi. I suoi aromi prevalenti e preziosi che richiamano la foresta italiana, sono naturalmente stimati dai gourmet in tutto il mondo.

This is it – the jewel in the crown, the diamond on the table, the most intense, sought-after taste experience there is. Invoking adjectives such as precious, authentic, and luxurious, its dominating, beguiling aromas of the Italian forest are justifiably prized by foodies and gourmets the world over.

Nome botanico

Botanical Name

Tuber magnatum Pico

Peso medio

Average weight

8-500 g / 0.3-17.5 oz

Dimensione / Size

5-25 cm / 2-10 in

Periodo di raccolta

Harvest period

Tardo Settembre – Dicembre

Late September-December

Habitat

Rovere, pioppo, salice, tiglio, carpino, cisto

Oak, poplar, willow, linden, hornbeam, cistus

Aspetto

L'esterno è ruvido con una struttura irregolare tipo diamante. All'interno la polpa è color caffè marmorizzata da capillari bianchi.

Aroma/Sapore

Il più profumato di tutte le specie di tartufo, il tartufo bianco autunnale ha un profumo inebriante e, quando completamente maturo, rilascia il suo penetrante aroma di aglio floreale, spezie, muschi e formaggi, con sentori di burro e miele.

Appearance

The outer skin is rough with a bumpy, diamond-like texture. Inside the flesh is coffee-colored and marbled with white capillaries.

Aroma/Taste

The most aromatic of all truffle species, the white autumn truffle has an intoxicating perfume, and when fully mature releases penetrating aromas of intense floral garlic, spices, musk and cheese, with hints of butter and honey.



TARTUFO NERO AUTUNNALE • BLACK AUTUMN TRUFFLE

Il tartufo nero autunnale all'interno della sua delicata complessità può trasformare piatti semplici in delizie culinarie. Conosciuto a livello mondiale anche come tartufo di Borgogna è la più diffusa di tutte le varietà di tartufo.

The black autumn truffle inside its delicate complexity can transform simple foods into culinary delights. Also known globally as the Burgundy it is the most widespread of all truffle varieties.

Nome botanico

Botanical Name

Tuber uncinatum Chatin

Peso medio

Average weight

5-200 g / 0.2-7 oz

Dimensione / Size

5-15 cm / 2-6 in

Periodo di raccolta

Harvest period

Da Settembre a Dicembre

September to December

Habitat

Rovere, nocciolo, faggio, pioppo
Oak, hazel, beech, poplar

Aspetto

L'esterno è ruvido con una struttura irregolare, tipo diamante, e più scura della varietà estiva. All'interno è color caffè e marmorizzato con capillari bianchi.

Aroma/Sapore

Simile al profumo del tartufo nero d'estate, la varietà d'autunno è più intensa con retrogusto di nocciole e toni di sottobosco. Il gusto è simile all'estivo ma più intenso, con sentori di vaniglia e cioccolato.

Appearance

The outer skin is rough with a bumpy, diamond-like texture, and darker than the summer variety. Inside the flesh is coffee-colored and marbled with white capillaries.

Aroma/Taste

Similar in aroma to the black autumn truffle, the Autumn variety is more intense with delicate hazelnut and underwood tones. The taste is similarly more intense, with hints of sweet vanilla and chocolate.



TARTUFO NERO INVERNALE • BLACK WINTER TRUFFLE

Esaltando la sua forte presenza attraverso il suo potente colore nero profondo, il tartufo nero invernale dichiara la propria profonda identità tanto che molti in realtà preferiscono questo Diamante Nero.

Exuding a strong presence through its powerful jet-black color, the black winter truffle makes its own profound statement so much so that many actually prefer this Black Diamond.

Nome botanico

Botanical Name

Tuber melanosporum Vittadini

Peso medio

Average weight

8-200 g / 0.3-7 oz

Dimensione / Size

5-10 cm / 2-4 in

Periodo di raccolta

Harvest period

Da Novembre a Marzo

November to March

Habitat

Quercia, nocciolo, tiglio, carpino, cisto

Oak, hazel, linden, hornbeam, cistus

Aspetto

La pelle esterna è ricoperta da piccole proiezioni simili a diamanti, prevalentemente nere con tonalità rossastre. All'interno, la polpa è violacea con belle vene bianche che tendono a diventare rossastre quando sono esposte all'aria e due strisce brune trasparenti ai lati.

Aroma/Sapore Il frutto incontra il muschio in un profumo dolce e terroso, con una tonalità piccante che porta avanti nel suo sapore, con sottili sfumature di aglio, scalogno, nocciole e anche cioccolato.

Appearance

The outer skin is covered in small, diamond-like projections, predominantly black in color with reddish shades. On the inside, the pulp is black-violet with fine white veins that tend to become reddish when exposed to air, and two transparent brown stripes on the sides.

Aroma/Taste Fruit meets musk in a sweet, earthy scent with a spicy twist, which carries forward into its flavor, with subtle undertones of garlic, shallots, hazelnuts and even chocolate.



TARTUFO NERO ESTIVO • BLACK SUMMER TRUFFLE

Conosciuto anche come Scorzone la sua caratteristica è la delicatezza dell'aroma. E' disponibile in estate ed il suo prezzo moderato lo rende il tartufo ideale per i mesi caldi e per i gourmet che amano sperimentare con nuove combinazioni culinarie.

Nome botanico

Botanical Name

Tuber aestivum Vittadini

Peso medio

Average weight

5-200 g / 0.2-7 oz

Dimensione / Size

5-15 cm / 2-6 in

Periodo di raccolta

Harvest period

Da Maggio a Novembre

May to November

Habitat

Rovere, nocciolo, faggio, pino nero, pioppo

Oak, hazel, beech, black pine, poplar

Aspetto

L'esterno è ruvido e ricoperto di piccole proiezioni nere a forma di diamante, come la pelle di un coccodrillo. La polpa è grigio chiaro tendente al marrone nocciola con una marmorizzazione di vene bianche che non cambiano colore quando esposte all'aria.

Aroma/Sapore

Delicato in aroma e sapore rispetto al più robusto tartufo nero invernale, è più dolce e meno muschiato, con note di nocciola e legno.

Also known as the Scorzone its more delicate aromatic characteristics, its availability in summer, and its gentler price point make it the ideal truffle for the warmer months and for foodies who like to experiment with new food combinations.

Appearance

The outer skin is rough and covered in small, black diamond-shaped projections, much like an alligator's skin. The pulp is pale grey tending to hazel brown, with a marbling of white veins that do not change color when exposed to air.

Aroma/Taste

More delicate in aroma and flavor than the more robust and precious black winter truffle, it is sweeter and less musky, with woody and nutty tones.



TARTUFO BIANCO PRIMAVERILE • WHITE SPRING TRUFFLE

Conosciuto anche come Marzuolo o Bianchetto, questo tesoro primaverile ha un proprio carattere che porta ad una versatilità in cucina.

Also known as the Marzuolo or Bianchetto, this spring treasure has its own character that brings a refreshing versatility into the kitchen.

Nome botanico

Botanical Name

Tuber Borchii

Peso medio

Average weight

5-60 g / 0.2-2.5 oz

Dimensione / Size

1-5 cm / 0.4-2 in

Periodo di raccolta

Harvest period

Da Gennaio ad Aprile

January to April

Habitat

Foreste di pini e larici collinari, così come le foreste a foglia larga

Hilly pine and larch forests, as well as broad-leaf forests

Aspetto

La parte esterna è liscia, di colore chiaro, varia dal biancastro al marrone rossastro con patch irregolari di marrone scuro. La polpa è dal marrone chiaro al nocciola, intrecciata da una rete di vene bianche.

Aroma/Sapore

Profumo dolce simile al tartufo bianco autunnale pregiato, ma con toni di aglio e un forte sapore terroso.

Appearance

The outer skin is smooth, light in color, varying from whitish (bianchetto) to reddish brown with irregular dark brown patches. The pulp is light brown to hazel, interlaced with a network of white veins.

Aroma/Taste

Sweet scent similar to the treasured autumn white truffle, but with stronger garlic tones and a sharp earthy flavor.



TARTUFI CONSERVATI
PRESERVED TRUFFLES



TARTUFO BIANCO AUTUNNALE
PRECIOUS WHITE AUTUMN TRUFFLES



Il più pregiato tra i tartufi commestibili è il Tuber magnatum Pico, un tartufo bianco, prezioso come un diamante di una corona reale, che cresce naturalmente nell'Italia settentrionale e centrale, dove viene raccolto annualmente da Ottobre a Dicembre. Queste sublimi opere d'arte olfattive sono conservate in una salamoia naturale, che può anche essere usata come ingrediente nelle ricette.

Most prized among edible truffles is the Tuber magnatum Pico, a white truffle whose jewel-in-the-crown grows naturally in northern and central Italy, where it is harvested annually from around October to December. These sublime works of olfactory art are preserved in natural brine, which can also be used as a recipe ingredient.

Formati / Available sizes

25 g **50 g**

Ingredienti: Tartufi bianchi pregiati (Tuber magnatum Pico), acqua, acqua di cottura del tartufo, sale, aromi.

Scadenza: 48 mesi dalla data di confezionamento.

Conservazione: Chiuso a temperatura ambiente. Dopo l'apertura, mantiene 7 giorni refrigerato (2-4°C). Nessun allergene.

Pz. per conf / Pcs per box

6 **12**

Ingredients: White precious truffle (Tuber magnatum Pico), water, truffle cooking sauce (ie. white autumn truffles, water, salt), salt, aroma.

Shelf life: 48 months from the date of packing.

Storage: Closed at room temperature. After opening, keeps 7 days refrigerated (2-4°C). No allergens.

TARTUFO NERO INVERNALE
PRECIOUS BLACK WINTER TRUFFLES



Molto ricercati per le loro proprietà gastronomiche, i tartufi neri hanno un aroma che parla delle loro origini come frutti della terra, con un lieve aroma di cacao, mentre il loro sapore piccante emerge con una punta di amaro quando aggiunto alle ricette. Conservato in una salamoia naturale, il tartufo nero si abbina bene a carne, pesce, zuppe e risotti.

Highly sought after for their gastronomic properties, black truffles have an aroma that speaks of its earthy origins with just a hint of cocoa, while their spicy flavor emerges along with just a touch of bitterness when added to recipes. Preserved in an all-natural brine, the black truffle pairs well with meat, fish, soups and risotto.

Formati / Available sizes

25 g **50 g**

Ingredienti: Tartufo nero Invernale 80% (Tuber Melanosporum Vitt.), acqua di cottura del tartufo, sale, aromi. Nessun allergene.

Scadenza: 48 mesi dalla data di confezionamento.

Conservazione: Chiuso a temperatura ambiente. Dopo l'apertura, mantiene 7 giorni refrigerato (2-4°C).

Pz. per conf / Pcs per box

6 **12**

Ingredients: Black truffle (Tuber melanosporum Vitt.), truffle cooking sauce (i.e. black precious truffles, water, salt), salt, aroma. No allergens

Shelf life: 48 months from the date of packing.

Storage: Closed at room temperature. After opening, keeps 7 days refrigerated (2-4°C).

TARTUFO NERO ESTIVO BLACK SUMMER TRUFFLES

Con il loro aroma boscoso, sapore delicato e retrogusto di nocciola, i trucioli dei versatili tartufi neri estivi arricchiranno qualsiasi cosa dalla pasta, bruschetta e frittata a carne e pesce. I tartufi sono preparati naturalmente in una salamoia che può aggiungere ulteriore sapore alle vostre ricette.

With its woody aroma, delicate flavor and earthy hazelnut undertones, the shavings of the versatile black summer truffle will enrich anything from pasta, bruschetta, and frittata to meat and fish. The truffles are prepared naturally in brine, which can also add a flavorful dimension to your recipes.

Formati / Available sizes

25 g 50 g

Ingredienti: Tartufi neri estivi 80% (*Tuber aestivum* Vitt.), acqua di cottura del tartufo, sale, aromi.

Scadenza: 48 mesi dalla data di confezionamento.

Conservazione: Chiuso a temperatura ambiente. Dopo l'apertura, mantiene 7 giorni refrigerato (2-4°C). Nessun allergene.

Pz. per conf / Pcs per box

6 12

Ingredients: Black summer truffles 80% (*Tuber aestivum* Vitt.), truffle cooking sauce (summer truffle, water, salt), salt. No allergens.

Shelf life: 48 months from the date of packing.

Storage: Closed at room temperature.

After opening keeps 7 days refrigerated (2-4°C).



SCAGLIE DI TARTUFO ESTIVO BLACK TRUFFLE SLICES

Nei mesi caldi il tartufo nero estivo tagliato a fette sottili donerà vivacità ad un piatto freddo con il gusto e la delicata consistenza della campagna italiana.

Thinly-sliced black summer truffle will spice up a fresh dish in the warm months with the subtle taste and texture of the Italian countryside.

Formati / Available sizes

80 g 250 g

Ingredienti: Tartufi neri estivi (*Tuber aestivum* Vitt.) 64%, olio extra vergine di oliva, sale, aromi. Nessun allergene.

Scadenza: 48 mesi dalla data di confezionamento.

Conservazione: Chiuso a temperatura ambiente. Dopo l'apertura, mantiene 7 giorni refrigerato (2-4°C) coperto da olio extravergine di oliva.

Pz. per conf / Pcs per box

6 12

Ingredients: Black summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt) 64%, extra virgin olive oil, salt, aroma. No allergens.

Shelf life: 48 months from the date of packing.

Storage: Closed at room temperature.

After opening keeps 7 days refrigerated (2-4°C) covered by extra virgin olive oil.



**CREMA MOUSSE DI TARTUFO NERO ESTIVO
MINCED BLACK TRUFFLES**



I migliori tartufi neri estivi vengono macinati e conditi con acqua di cottura del tartufo, sale e olio extravergine di oliva per creare una purea che è garantita per soddisfare i palati più raffinati. Scaldata leggermente, con un cucchiaino di olio extravergine di oliva e uno spicchio d'aglio, la crema al tartufo nero è superba con pasta, carne e pesce alla griglia, bruschette e frittate.

The best black summer truffles are minced and seasoned with truffle juice, salt and extra virgin olive oil to create a puree that is guaranteed to please the most refined palate. Lightly heated with a teaspoon of extra virgin olive oil and a clove of garlic, black truffle cream is superb with pasta, grilled meats and fish, bruschettas and omelettes.

Formati / Available sizes

50 g

Pz. per conf / Pcs per box

6

12

Ingredienti: Tartufo nero estivo (*Tuber aestivum Vitt.*), olio extravergine di oliva, succo di tartufo, acqua e sale.

Ingredients: Black summer truffles (*Tuber aestivum Vitt.*), extravirgin olive oil, truffle juice, water and salt.

Scadenza: 36 mesi dalla data di imballaggio.

Shelf life: 36 months from the date of packing.

Conservazione: Chiuso a temperatura ambiente. Dopo l'apertura, si mantiene 7 giorni refrigerati (2 - 4 °C).

Storage: Closed at room temperature. After opening, keeps 7 days refrigerated (2-4 °C).







SELEZIONE DI MIELE
HONEY SELECTION



LA CERQUA

LA CERQUA
TARTUFI

UNA DELIZIOSA COMBINAZIONE DI
MIELE E MOSTO COTTO
HONEY AND COOKED MUST



**MIELE & TARTUFI
HONEY & TRUFFLES**

La delicata dolcezza floreale del più pregiato miele si fonde con le delicate note di terra dei tartufi neri estivi per creare un complesso ma sottile amalgama di sapori diversi. Questo prodotto altamente versatile è un ottimo complemento o contrasto con formaggi italiani e francesi semiduri, carni alla griglia e dessert a base di panna.

The mild, floral sweetness of the finest honey merges with the delicate earthy tones of black summer truffles to yield a complex yet subtle amalgam of diverse flavors. This highly versatile product is a great complement or contrast to semi-hard Italian and French cheeses, grilled meats, and cream-based desserts.

Formati / Available sizes

250 g **120 g**

Pz. per conf / Pcs per box

6 **12**

Ingredienti: Miele, tartufi neri estivi disidratati (Tuber aestivum Vitt.) 1%, aromi. Nessun allergene.

Ingredients: Honey, dehydrated black summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) (1%), aroma. No allergens.

Scadenza: 30 mesi dalla data di confezionamento.

Shelf life: 30 months from date of packing

Conservazione: Conservare a temperatura ambiente, in un luogo buio e fresco.

Storage: At room temperature, in a dark, cool place.



**MIELE DI MELATA DI BOSCO
WILD HONEYDEW HONEY**

Con una miscela di sapori sottili e intensi, questo tesoro ricco e scuro è talvolta noto come miele di bosco. È l'unico miele che non è derivato dal nettare dei fiori, ma dalla melata, una sostanza trasudata da piante e foglie come afidi e cocciniglie.

With a blend of subtle and intense flavors, this rich, dark treasure is sometimes known as forest honey. It is the only honey that is not derived from flower nectar, but from honeydew, a substance exuded by plant and leafhoppers such as aphids and scale insects.

Formati / Available sizes

120 g

Pz. per conf / Pcs per box

6 **12**

Ingredienti: Miele di melata di bosco. Nessun allergene.

Ingredients: Honeydew honey. No allergens.

Scadenza: 30 mesi dalla data di confezionamento.

Shelf life: 30 months from the date of packing

Conservazione: Conservare a temperatura ambiente, in un luogo buio e fresco.

Storage: At room temperature in a dark and cool place.

MIELE & FRUTTI DI BOSCO
HONEY & WILD BERRIES

La generosità della campagna e del bosco italiani e la succosità speziata delle sontuose bacche danno vita al miele più raffinato raccolto sulle pendici delle montagne appenniniche. Si accosta perfettamente con formaggi italiani e francesi dal gusto intenso.

The bounty of the Italian countryside and forest, and the spicy juiciness of sumptuous berries bring life to the finest honey harvested on the slopes of the Apennine mountains.

Pairs perfectly with strong-flavored Italian and French cheeses.

Formati / Available sizes

250 g **120 g**

Ingredienti: Miele 90%, frutti di bosco (mirtillo, lamponi, ribes nero, fragole in proporzione variabile).

Nessun allergene.

Scadenza: 24 mesi dalla data di confezionamento.

Conservazione: Conservare a temperatura ambiente, in un luogo buio e fresco.

Pz. per conf / Pcs per box

6 **12**

Ingredients: Honey 90%, wild fruits (raspberry, strawberry, blueberry and blackcurrant in variable proportions) 10 %.

No allergens.

Shelf life: 24 months from the date of packing

Storage: At room temperature, in a dark, cool place.



MIELE E MOSTO COTTO
HONEY AND COOKED MUST

La delicata dolcezza floreale del miele si fonde con la ricchezza del mosto d'uva per produrre una fusione di dolcezza, acidità e consistenza. Si sposa bene con formaggi italiani stagionati e può essere utilizzato anche per aggiungere un tocco unico come dolcificante nei dessert.

The clear, floral mildness of honey blends with the richness of grape must to produce a fusion of sweetness, acidity, and texture. Goes well with aged Italian cheese, and can also be used to add a unique twist as a sweetener in desserts.

Formati / Available sizes

120 g

Ingredienti: Miele 90%, mosto cotto 10 %. Nessun allergene.

Scadenza: 30 mesi dalla data di confezionamento.

Conservazione: Conservare a temperatura ambiente, in un luogo buio e fresco.

Pz. per conf / Pcs per box

6 **12**

Ingredients: Honey 90%, cooked must 10%. No allergens.

Shelf life: 30 months from the date of packing

Storage: At room temperature, in a dark, cool place.





OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA INFUSO AL TARTUFO BIANCO
WHITE TRUFFLE OLIVE OIL

L'Italia Centrale è giustamente orgogliosa del suo eccezionale olio extravergine d'oliva. Quando ad esso si infonde l'essenza del tartufo bianco, la sua raffinata eleganza è esaltata con i delicati toni terrosi del prezioso tubero, trasformando una vasta varietà di piatti come pesce, carne, pasta, risotto e polenta.

Central Italy is justifiably proud of its exceptional extra virgin olive oil, and when infused with the essence of White truffle, its refined elegance is enhanced with the precious tuber's subtle earthy tones, transforming a wide range of dishes from fish and meat to pasta, risotto, and polenta.

Formati / Available sizes

55 ml **100 ml** **250 ml**

Pz. per conf / Pcs per box

6 **12**

Ingredienti: Olio extra vergine di oliva italiana, aromi. Nessun allergene.

Ingredients: Italian extra virgin olive oil (98%), aroma. No allergens.

Scadenza: 18 mesi dalla data di confezionamento.

Shelf life: 18 months from the date of packing.

Conservazione: Conservare a temperatura ambiente, in un luogo buio e fresco.

Storage: Closed or open at room temperature in a dark, fresh and dry place.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA INFUSO AL TARTUFO NERO
BLACK TRUFFLE OLIVE OIL

L'essenza dei tartufi neri estivi aggiunge il suo sapore boschivo all'olio extravergine d'oliva locale, offrendo un nuovo valore alla pasta, al risotto, alla polenta, alle uova e alla carne.

The essence of black summer truffles adds its woody flavor to local time-honoured extra virgin olive oil, offering a fresh dimension to pasta, risotto, polenta, eggs, and meat.

Formati / Available sizes

55 ml **100 ml** **250 ml**

Pz. per conf / Pcs per box

6 **12**

Ingredienti: Olio extra vergine di oliva italiana, aromi. Nessun allergene.

Ingredients: Italian extra virgin olive oil (98%), aroma. No allergens.

Scadenza: 18 mesi dalla data di confezionamento.

Shelf life: 18 months from the date of packing.

Conservazione: Conservare a temperatura ambiente, in un luogo buio e fresco.

Storage: Closed or open at room temperature in a dark, fresh and dry place.





CONDIMENTO AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO A BASE DI OLIO EVO CON TARTUFINO

WHITE TRUFFLE OLIVE OIL AND TRUFFLE FLAKES

L'Italia Centrale è giustamente orgogliosa del suo eccezionale olio extravergine d'oliva. Quando ad esso si infonde l'essenza del tartufo bianco, la sua raffinata eleganza è esaltata con i delicati toni terrosi del prezioso tubero, trasformando una vasta varietà di piatti come pesce, carne, pasta, risotto e polenta.

Central Italy is justifiably proud of its exceptional extra virgin olive oil, and when infused with the essence of White truffle, its refined elegance is enhanced with the precious tuber's subtle earthy tones, transforming a wide range of dishes from fish and meat to pasta, risotto, and polenta.

Formati / Available sizes

100 ml

Pz. per conf / Pcs per box

6 **12**

Ingredienti: Olio extra vergine di oliva italiana, pezzi tartufi (*Tuber Borchii.*), aromi. Nessun allergene.

Ingredients: Italian extra virgin olive oil (98%), truffle pieces (*Tuber Borchii*), aroma. No allergens.

Scadenza: 18 mesi dalla data di confezionamento.

Shelf life: 18 months from the date of packing.

Conservazione: Conservare a temperatura ambiente, in un luogo buio e fresco.

Storage: Closed or open at room temperature in a dark, fresh and dry place.



CONDIMENTO AROMATIZZATO AL TARTUFO NERO A BASE DI OLIO EVO CON TARTUFINO

BLACK TRUFFLE OLIVE OIL AND TRUFFLE FLAKES

L'essenza dei tartufi neri estivi aggiunge il suo sapore boschivo all'olio extravergine d'oliva locale, offrendo un nuovo valore alla pasta, al risotto, alla polenta, alle uova e alla carne.

The essence of black summer truffles adds its woody flavor to local time-honoured extra virgin olive oil, offering a fresh dimension to pasta, risotto, polenta, eggs, and meat.

Formati / Available sizes

100 ml

Pz. per conf / Pcs per box

6 **12**

Ingredienti: Olio extra vergine di oliva italiana, pezzi tartufi (*Tuber aestivum Vitt.*), aromi. Nessun allergene.

Ingredients: Italian extra virgin olive oil (98%), truffle pieces (*Tuber aestivum Vitt.*), aroma. No allergens.

Scadenza: 18 mesi dalla data di confezionamento.

Shelf life: 18 months from the date of packing

Conservazione: Conservare a temperatura ambiente, in un luogo buio e fresco.

Storage: Closed or open at room temperature in a dark, fresh and dry place.

CONDIMENTO SPRAY AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO A BASE DI OLIO EVO

WHITE TRUFFLE OLIVE OIL SPRAY

Aggiungere il delizioso aroma di aglio del tartufo bianco alle tue ricette preferite non è mai stato così facile e praticabile. Crostacei, pasta, frittata di carne e insalate con pochi spruzzi portano il più semplice dei piatti al livello successivo

Adding the lovely garlicky aroma of white truffles to your favorite recipes hasn't ever been so easy and praticabile. Shellfish, pasta, frittata to meats and salads with just a few sprays take the most simpliest of dishes to the next culinary level.

Formati / Available sizes

100 ml

Pz. per conf / Pcs per box

6

12

Ingredienti: Olio extra vergine di oliva, aromi.
Nessun allergene.

Scadenza: 18 mesi dalla data di confezionamento.

Conservazione: Conservare a temperatura ambiente, in un luogo buio e fresco.

Ingredients: Extra virgin olive oil (98%), aroma.
No allergens.

Shelf life: 18 months from the date of packing.

Storage: Closed or open at room temperature in a dark, fresh and dry place.





CONDIMENTI & SPEZIE
CONDIMENTS & SPICES





SALSА TARTUFATA TRUFFLE SAUCE

Cardine per gli amanti del tartufo, l'aroma ed il sapore boschivo di questa salsa al tartufo nero estivo diventano il punto su cui si posa immediata l'attenzione, quando vengono aggiunti alla bruschetta, alla pasta o come ultimo tocco alla frittata

A staple of truffle lovers, the aroma and woody flavor of this black summer truffle sauce take center stage when added to bruschetta, pasta, or as a final touch to frittata.

Formati / Available sizes

130 g **250 g**

Pz. per conf / Pcs per box

6 **12**

Ingredienti: Funghi coltivati (*Agaricus bisporus*), olio extra vergine di oliva, olive nere, tartufi estivi 5% (*Tuber aestivum* Vitt.), prezzemolo, sale, spezie, aromi. Nessun allergene.

Ingredients: Cultivated mushrooms (*Agaricus bisporus*), extra virgin olive oil, black olives, summer truffles 5% (*Tuber aestivum* Vitt.), parsley, salt, spices and aroma. No allergens.

Scadenza: 48 mesi dalla data di confezionamento.

Expiry date: 48 months from production

Conservazione: Chiuso a temperatura ambiente. Dopo l'apertura, mantiene 7 giorni refrigerato (2-4°C) coperto da olio extravergine di oliva.

Storage: Closed at room temperature.

After opening keeps 7 days refrigerated (2-4°C) covered by extra virgin olive oil.



SALSА POMODORO & TARTUFO TRUFFLE TOMATO SAUCE

Questa salsa intensa crea una dichiarazione di intenti per un super-gustoso antipasto, primi e secondi. Da assaggiare con le fettuccine al Tartufo La Cerqua, oppure sfruttate la sua versatilità e aggiungetela a tartine, frittata e anche verdure a vapore o alla griglia.

This intense sauce makes a strong statement for a super-tasty hors-d'oeuvre, first and main courses. Try with La Cerqua's black truffle fettuccini, or take advantage of its versatility and add it to canapés, frittata, and even steamed or grilled vegetables.

Formati / Available sizes

180 g

Pz. per conf / Pcs per box

6 **12**

Ingredienti: Polpa di pomodoro 86%, olio extra vergine di oliva, tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt.) 5%, sale, aromi naturali, spezie, zucchero, aroma. Nessun allergene.

Ingredients: Tomatoes 86%, extra virgin olive oil, summer truffles (*Tuber aestivum* Vitt.) 5%, salt, spices, sugar, aroma. No allergens.

Scadenza: 36 mesi dalla data di confezionamento.

Expiry date: 36 months from date of packing

Conservazione: Chiuso a temperatura ambiente. Dopo l'apertura, mantiene 7 giorni refrigerato (2-4°C) coperto da olio extravergine di oliva.

Storage: Closed at room temperature. After opening keeps 7 days refrigerated, covered with extra virgin olive oil.

SALE ROSA DELL'HIMALAYA CON TARTUFO NERO ESTIVO
HIMALAYAN PINK SALT WITH BLACK SUMMER TRUFFLES

Salute e gusto si uniscono nel Sale Rosa dell'Himalaya con Tartufi di La Cerqua. I grani grossi ricchi di minerali del sale himalayano offrono numerosi benefici metabolici, mentre gli aromi invitanti del tartufo nero estivo aggiungono sapori distintivi a verdure, carne, pesce, uova e pasta.

Formati / Available sizes

60 g

Ingredienti: Sale rosa Himalaya, tartufi neri estivi 1% (*Tuber aestivum* Vitt.), aromi.

Nessun allergene.

Scadenza: 24 mesi dalla data di confezionamento.

Conservazione: A temperatura ambiente.

Health and flavor combine in La Cerqua's Pink Himalayan Salt with Truffles. The mineral-rich coarse grains of Himalayan salt deliver numerous metabolic benefits, while the tempting aromas of summer black truffles add distinctive flavors to vegetables, meat, fish, eggs and pasta.

Pz. per conf / Pcs per box

6

12

Ingredients: Himalayan salt, black summer truffles 1% (*Tuber aestivum* Vitt.), aroma.

No allergens.

Expiry date: 24 months from the date of packing.

Storage: At room temperature.

**SALE & TARTUFO NERO**
SALT & BLACK TRUFFLE

Aggiungi e crea dimensioni completamente nuove a un assortimento di ricette con il sale La Cerqua infuso con il caratteristico aroma legnoso del tartufo nero e dei sapori di aglio selvatico e funghi.

Formati / Available sizes

50 g

Ingredienti: sale, tartufo nero estivo (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, aromi. Nessun allergene.

Scadenza: 12 mesi dalla data di confezionamento.

Conservazione: Chiuso a temperatura ambiente.

Add whole new dimensions to an assortment of recipes with La Cerqua salt infused with the distinctive black truffle character of woody aromas and flavors of wild garlic and mushrooms.

Pz. per conf / Pcs per box

6

12

Ingredients: salt, black summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, aroma. No allergens.

Expiry date: 12 months from date of packing

Storage: Closed at room temperature



BURRO AL TARTUFO TRUFFLE BUTTER

La crema vellutata del burro italiano si combina e si fonde con l'aroma boscoso e sottile delle nocciole e dei tartufi neri estivi per un gusto inconfondibile ed un'esperienza aromatica. La sola quantità di un cucchiaino da tè può rendere una ricetta da soddisfacente ad eccezionale e si accoppia bene con una vasta gamma di piatti, dalle carni al pesce e dal risotto alla pasta.

Formati / Available sizes

80 g 250 g

Ingredienti: Burro (94%), tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vitt) 5%, sale, aroma. Contiene LATTE (compreso LATTOSIO)

Scadenza: 30 mesi dalla data di confezionamento.

Conservazione: Chiuso a temperatura ambiente. Dopo l'apertura, mantiene 15 giorni refrigerato (2-4°C).

The smooth creaminess of choice Italian butter combines with the woody aroma and earthy hazelnut undertones of black summer truffles for an unmistakable taste and aromatic experience. Just one teaspoon can lift a recipe from satisfying to exceptional and pairs well with wide array of dishes, from meats and fish to risotto and pasta.

Pz. per conf / Pcs per box

6 12

Ingredients: Butter (94%), black summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt) (5%), salt, aroma. Contains Milk (including lactose).

Shelf life: 30 months from the date of packing

Storage: Closed at room temperature. After opening, keeps 15 days refrigerated (2-4°C).



BURRO AL TARTUFO BIANCO WHITE TRUFFLE BUTTER

Il sublime aroma e sapore del tubero più prezioso del mondo infonde la cremosità del burro italiano scelto con penetranti sentori di aglio, spezie e muschio, rendendo ogni piatto a cui viene aggiunto una rivelazione: pasta, uova, zuppa, risotto, formaggio, pollo, patate, zucca, porri, pancetta e innumerevoli altri.

Formati / Available sizes

75 g

Ingredienti: Burro (96,5%), tartufo bianco (*Tuber Magnatum Pico*) 1,5%, sale, aroma. Contiene LATTE (compreso LATTOSIO).

Scadenza: 36 mesi dalla data di confezionamento.

Conservazione: Chiuso a temperatura ambiente. Dopo l'apertura si mantiene per circa 15 giorni refrigerato

The sublime aroma and flavour of the world's most precious tuber infuses the creaminess of choice Italian butter with penetrating hints of garlic, spices and musk, making any dish it's added to a revelation: pasta, eggs, soup, risotto, cheese, chicken, potato, squash, leeks, bacon, and countless more.

Pz. per conf / Pcs per box

6 12

Ingredients: Butter (96,5%), white truffle (*Tuber Magnatum Pico*) 1,5%, salt, aroma.

Expiry date: 36 months from date of packing.

Storage: Closed at room temperature. After opening keeps 15 days refrigerated.



CREMA CON TARTUFO BIANCO CREAM WITH WHITE TRUFFLE

Formati / Available sizes

80 g

Pz. per conf / Pcs per box

6

12

Ingredienti: Panna 52%, latte, funghi champignon (*Agaricus bisporus*), Parmigiano Reggiano DOP (Latte, sale, caglio) 3%, Tartufo bianco pregiato (*Tuber magnatum Pico*) 2%, lecitina di soia, amidi, fibre vegetali, sale, aromi naturali. Contiene LATTE (compreso LATTOSIO)

Scadenza: 48 mesi dalla data di confezionamento.

Conservazione: Chiuso a temperatura ambiente. Dopo l'apertura, mantiene 7 giorni refrigerato (2-4°C).

Ingredients: Milk cream, milk, mushrooms champignon (*Agaricus bisporus*), Parmigiano cheese PDO (milk, salt, rennet) 3%, white truffle (*Tuber magnatum Pico*) 2%, soy lecithin, natural fiber, salt, natural flavour.

Contains MILK (including lactose).

Expiry date: 48 months from date of packing.

Storage: Closed at room temperature. After opening, keeps 7 days refrigerated (2-4°C).

SALSA NERA AL TARTUFO BLACK TRUFFLE SAUCE

Una complessa e sensazionale combinazione di gusto di nero di seppia, olive, porcini, champignon e tartufo nero con olio di semi di girasole, questa straordinaria salsa nero lucente darà vita alla tua pasta, gnocchi e ravioli. Da usare anche con una miriade di altri piatti salati e saporiti che necessitano di un tocco in più.

Formati / Available sizes

80 g

Pz. per conf / Pcs per box

6

12

Ingredienti: Funghi champignons (*Agaricus bisporus*), olio di semi di girasole, tartufo estivo 5% (*Tuber aestivum Vitt.*), NERO DI SEPPIA olive nere, funghi porcini (*Boletus edulis e rel. gruppo*), sale, zucchero, pepe, aromi, aromi naturali.

Scadenza: 36 mesi dalla data di confezionamento.

Conservazione: Chiuso a temperatura ambiente. Dopo l'apertura, mantiene 7 giorni refrigerato (2-4°C).

Ingredients: Champignons mushrooms (*Agaricus bisporus*), sunflower oil, blacksummer truffle 5% (*Tuber aestivum Vitt.*), CUTTLEFISH INK, black olives, porcini mushrooms (*Boletus edulis and rel. group*), salt, sugar, pepper, aroma, natural aroma.

Expiry date: 36 months from date of packing.

Storage: Closed at room temperature. After opening, keeps 7 days refrigerated (2-4°C).



SALSA TARTUFI & FUNGHI BLACK TRUFFLES & MUSHROOMS

La bellezza di questa salsa stuzzicante sta nella sua semplicità, con il sapore più delicato di champignon che fornisce la base perfetta per mostrare la forza seducente del tartufo nero estivo. Offre una nobile aggiunta a bruschette, pasta, frittata, polenta, scaloppine e risotti, anche come accompagnamento a piatti di carne.

The beauty of this tantalizing sauce is in its simplicity, with the milder champignon flavour providing the perfect foundation to showcase the beguiling strength of the summer black truffle. Offers a noble addition to bruschetta, pasta, frittata, polenta, scallopini and risotto, also as accompaniment to meat dishes.



Formati / Available sizes

80 g

Pz. per conf / Pcs per box

6

12

Ingredienti: Funghi coltivati 50% (*Agaricus bisporus*), olio vergine di oliva, olio di semi di girasole, Tartufo estivo 7% (*Tuber aestivum* Vitt.), olive nere, sale, aromi.

Scadenza: 48 mesi dalla data di confezionamento.

Conservazione: Chiuso a temperatura ambiente. Dopo l'apertura, mantiene 7 giorni refrigerato (2-4°C).

Ingredients: Mushrooms (*Agaricus bisporus*), extra-virgin olive oil, sunflower oil, summer truffle 7% (*Tuber aestivum* Vitt.), black olives, salt, flavouring.

Shelf life: 48 months, from date of packing.

Storage: Closed at room temperature. After opening, keeps 7 days refrigerated (2-4°C).

CREMA DI FUNGHI PORCINI E TARTUFO BIANCO PORCINI CREAM AND WHITE TRUFFLE

Il gusto classico e ricco dei funghi porcini si fonde in modo sublime con il sapore leggermente aglioso e il profondo aroma muschiato dei tartufi bianchi autunnali portando pasta, risotti, carne e verdure grigliate a nuovi livelli culinari.

Classic rich taste of porcini mushrooms blends sublimely with the slightly garlicky flavour and deep musky aroma of white autumn truffles taking pasta, risotto, meat and grilled vegetables to new culinary levels.



Formati / Available sizes

80 g

Pz. per conf / Pcs per box

6

12

Ingredienti: Funghi porcini 58.5% (*Boletus edulis e rel. gruppo*), olio extra vergine di oliva, aroma, sale, tartufo bianco 0,5% (*Tuber magnatum Pico*). Nessun allergene.

Scadenza: 36 mesi dalla data di confezionamento.

Conservazione: Chiuso a temperatura ambiente. Dopo l'apertura, mantiene 7 giorni refrigerato (2-4°C).

Ingredients: Porcini mushrooms 58.5% (*Boletus edulis and rel. group*), extra virgin olive oil, salt, white truffle 0,5% (*Tuber magnatum Pico*). No allergens.

Expiry date: 36 months, from date of packing.

Storage: Closed at room temperature. After opening, keeps 7 days refrigerated (2-4°C).

FUNGHI PORCINI SECCHI CLASSE SPECIALE EXTRA QUALITY DRIED PORCINI MUSHROOMS

I nostri funghi porcini sono veramente paradisiaci quando, rinvenuti in acqua tiepida o latte per 20 minuti e sgocciolati, sono poi saltati con aglio tritato, un tocco di sale e prezzemolo finemente tritato. Ideali con risotto, pasta, polenta o selvaggina.

Formati / Available sizes

25 g

50 g

Ingredienti: Funghi porcini secchi (*Boletus edulis*). Classe speciale. Nessun allergene.

Scadenza: 12 mesi dalla data di confezionamento.

Conservazione: A temperatura ambiente lontano da luce, umidità e calore.

Our extra quality porcini mushrooms are truly heavenly when reconstituted in warm water or milk for 20 minutes, drained, and then sautéed with minced garlic, a touch of salt, and finely chopped parsley. Ideal with risotto, pasta, polenta or game.

Pz. per conf / Pcs per box

6

12

Ingredients: Dried porcini mushrooms (*Boletus edulis* and *rel* group). Extra quality or first quality. No allergens.

Expiry date: 12 months from production.

Storage: At room temperature, away from light, humidity and heat.



AFFETTATARTUFO TRUFFLE SLICER

Il nostro Affetta Tartufi è progettato per garantire Alte Prestazioni.

E' dimensionato per un utilizzo professionale intensivo ed è dotato di una lama in Acciaio Inox affilatissima intercambiabile

Tutte le componenti metalliche (comprese le viterie) sono realizzate in Acciaio Inox di qualità.

Il meccanismo di regolazione scorre all'interno di una gabbia di teflon auto-lubrificante a compensazione di giochi

La flessione della lama durante il processo di taglio è contrastata da un meccanismo di stop a vite

La finitura di altissima qualità è idrorepellente e sanificabile

Our Truffle Slicer is made to guarantee high performance. Purposed for intensive professional use, it has a stainless steel interchangeable blade, which is super-sharp

All metal components (including the screws) are made of high-quality stainless steel.

The regulating mechanism slides within a self-lubricating cage, which compensates mechanical play

The curve in the blade during the slicing is contrasted with a screw-stop mechanism

The high-quality finish is waterproof and sanitizable





PASTA, POLENTA, RISOTTO

CHITARRINE AL TARTUFO CHITARRINE WITH TRUFFLES

La pasta artigianale trafilata al bronzo La Cerqua è preparata a bassa temperatura e lenta essiccazione con le migliori selezioni di materie prime provenienti dall'Italia.

Le chitarrine infuse con fragranti tartufi italiani creano il perfetto pasto a casa in meno di 5 minuti. Condire con olio extravergine d'oliva, burro o panna. Per esaltare il sapore spolverare con Parmigiano Reggiano o arricchirlo con un tocco gourmet grattugiandoci del tartufo fresco.

Formati / Available sizes

250 g

Ingredienti: Semola di grano duro, uova fresche (33,4%), farina di grano tenero tipo "00", tartufo nero estivo 5% (*tuber aestivum vitt.*). Contiene GLUTINE E UOVA.

Scadenza: 24 mesi dalla data di confezionamento.

Conservazione: A temperatura ambiente lontano da luce, umidità e calore.

La Cerqua's bronze-drawn artisan pasta is prepared at low temperature and slow drying with the best selections of raw materials from Italy. Chitarrine infused with fragrant Italian truffles create the perfect Italian meal at home in under 5 minutes. Dress the pasta with extra virgin olive oil, butter or heavy cream. To enhance the flavor, sprinkle with Parmigiano Reggiano or enrich it with gourmet style by grating fresh truffles.

Pz. per conf / Pcs per box

10

Ingredients: Durum wheat semolina, fresh eggs (33.4%), soft wheat flour type "00", black summer truffle 5% (*tuber aestivum vitt.*).

Contains GLUTEN and EGGS.

Expiry date: 24 months from date of production.

Storage: At room temperature, away from heat and light.



FETTUCINE AL TARTUFO FETTUCINE WITH TRUFFLES

La pasta artigianale trafilata al bronzo La Cerqua è preparata a bassa temperatura e lenta essiccazione con le migliori selezioni di materie prime provenienti dall'Italia.

Le fettuccine infuse con fragranti tartufi italiani creano il perfetto pasto a casa in meno di 5 minuti. Condire con olio extravergine d'oliva, burro o panna. Per esaltare il sapore spolverare con Parmigiano Reggiano o arricchirlo con un tocco gourmet grattugiandoci del tartufo fresco.

Formati / Available sizes

250 g

Ingredienti: Semola di grano duro, uova fresche (33,4%), farina di grano tenero tipo "00", tartufo nero estivo 5% (*tuber aestivum vitt.*). Contiene GLUTINE E UOVA.

Scadenza: 24 mesi dalla data di confezionamento.

Conservazione: A temperatura ambiente lontano da luce, umidità e calore.

La Cerqua's bronze-drawn artisan pasta is prepared at low temperature and slow drying with the best selections of raw materials from Italy. Fettuccine infused with fragrant Italian truffles create the perfect Italian meal at home in under 5 minutes. Dress the pasta with extra virgin olive oil, butter or heavy cream. To enhance the flavor, sprinkle with Parmigiano Reggiano or enrich it with gourmet style by grating fresh truffles.

Pz. per conf / Pcs per box

10

Ingredients: Durum wheat semolina, fresh eggs (33.4%), soft wheat flour type "00", black summer truffle 5% (*tuber aestivum vitt.*).

Contains GLUTEN and EGGS.

Expiry date: 24 months from date of production.

Storage: At room temperature, away from heat and light.





RISOTTO AL TARTUFO NERO
RISOTTO WITH BLACK SUMMER TRUFFLES

Un classico italiano reso facile. Il re del riso, Carnaroli, si unisce al tartufo nero estivo. Basta aggiungere del vino bianco, l'olio extravergine d'oliva o il burro e guarnire con un tartufo nero.

An Italian classic made easy. The king of rices, Carnaroli, combines with black summer truffles for a piece of Italy on your table. Simply add white wine, extra virgin olive oil or butter, and garnish with black truffle.

Formati / Available sizes

200 g

Pz. per conf / Pcs per box

6 **12**

Ingredienti: Riso superfino Carnaroli (94%), condimento vegetale (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate: cipolla, carota, sedano, prezzemolo, olio di semi di girasole, spezie, aromi naturali) tartufo estivo disidratato (*Tuber aestivum* Vitt.) 2%, aglio disidratato, aroma. Contiene SEDANO. Origine del riso: Italia.

Scadenza: 18 mesi dalla data di confezionamento.

Conservazione: A temperatura ambiente lontano da luce e calore.

Ingredients: Superfine Carnaroli rice (94%), vegetable condiment without glutamate (salt, potato starch, yeast extract, potato maltodextrins, dehydrated vegetables: onion, carrot, celery, parsley, sunflower oil, spices: ginger, nutmeg, natural flavors), dried Summer Truffles (*Tuber aestivum* Vitt.) 2%, vegetables and dehydrated vegetables in variable proportions: onion, garlic, aroma. Contains CELERY.

Expiry date: 18 months from production date

Storage: At room temperature, away from light and heat.



RISOTTO CON FUNGHI PORCINI
RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS

Non è un caso che il Carnaroli sia conosciuto come il re del riso, poiché, nel produrre un risotto cremoso ed avvolgente, mantiene una migliore cottura rispetto ad altre tipologie di riso.

It's not without reason that Carnaroli is known as the king of rices, keeping its shape better than other forms of rice to produce a creamy, soul-warming risotto.

Formati / Available sizes

200 g

Pz. per conf / Pcs per box

6 **12**

Ingredienti: Riso superfino Carnaroli (94%), condimento vegetale (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate: cipolla, carota, sedano, prezzemolo, olio di girasole, spezie: zenzero, noce moscata, aromi naturali), funghi porcini secchi (*Boletus edulis* e rel gruppo) 2%, verdure e ortaggi disidratati in proporzioni variabili: cipolla, prezzemolo, aglio, sedano, aroma. Contiene SEDANO. Origine del riso: Italia.

Scadenza: 18 mesi dalla data di confezionamento.

Conservazione: A temperatura ambiente lontano da luce e calore.

Ingredients: Superfine Carnaroli rice (94%), vegetable condiment without glutamate (salt, potato starch, yeast extract, potato maltodextrins, dehydrated vegetables: onion, carrot, celery, parsley, sunflower oil, spices: ginger, nutmeg, aroma), dried porcini mushrooms (*Boletus edulis* and rel group) 2%, vegetables and dehydrated vegetables in variable proportions: onion, parsley, garlic, celery, aroma. Contains CELERY.

Expiry date: 18 months from production date

Storage: At room temperature, away from light and heat.

POLENTA Istantanea con Tartufo Bianco INSTANT POLENTA WHITE TRUFFLES

Semplicemente in pochi minuti possono essere realizzate squisite ricette tradizionali italiane e fusion dagli ingredienti più semplici. Per ricette dall'acquolina in bocca servire selvaggina, carne o pesce su un letto di polenta al tartufo bianco al vapore.

Effortlessly in just a few minutes exquisite traditional Italian and fusion recipes can be made from the simplest ingredients. For mouth watering recipes serve game, meat or fish on a bed of steaming white truffle polenta.

Formati / Available sizes

300 g

Pz. per conf / Pcs per box

6

12

Ingredienti: Farina di mais precotta, funghi Champignons (*Agaricus bisporus*) 3%, aroma, tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*) 0,001%. Nessun allergene.

Scadenza: 12 mesi dalla data di confezionamento.

Conservazione: A temperatura ambiente lontano da luce, umidità e calore.

Ingredients: Precooked corn flour, Champignon mushrooms (*Agaricus bisporus*), aroma white truffle (*Tuber magnatum Pico*) 0,001%. No allergens.

Shelf life: 12 months from production.

Storage: At room temperature, away from light, humidity and heat.



POLENTA Istantanea con Funghi Porcini INSTANT POLENTA PORCINI MUSHROOMS

Realizzata con funghi, mais e porcini di alta qualità, il sapore ricco e pieno della nostra polenta e la sua consistenza liscia e setosa creano un piatto dal connubio di aromi della classica cucina italiana. Preparato con polenta naturale, è di preparazione molto semplice ed in soli 5 minuti si avrà un delizioso pasto pronto da servire.

Made from the highest quality corn and porcini mushrooms, the polenta's rich, full flavor and silky-smooth consistency produces a dish that steams with the aromas of a classic Italian kitchen. Precooked using all-natural polenta, it's a breeze to prepare, and in just 5 minutes you'll have a delicious meal ready to serve.

Formati / Available sizes

300 g

Pz. per conf / Pcs per box

6

12

Ingredienti: Farina di mais precotta, funghi porcini (*Boletus edulis*) 3%. Nessun allergene.

Scadenza: 12 mesi dalla data di confezionamento.

Conservazione: A temperatura ambiente lontano da luce, umidità e calore.

Ingredients: Precooked corn flour, porcini mushrooms (*Boletus edulis*) 3%. No allergens.

Expiry date: 12 months from production.

Storage: At room temperature, away from light, humidity and heat.





**SALUMI e FORMAGGI
CURED MEATS and CHEESE**

SALAME CON CINGHIALE E TARTUFO NERO SALAMI WITH WILD BOAR AND BLACK TRUFFLE

Il sapore inconfondibile del cinghiale trova il suo perfetto abbinamento con il più gustoso tartufo nero. La carne di maiale finemente macinata, il cinghiale ed il tartufo nero estivo si uniscono e vengono affinati per 45-60 giorni creando un salame ben equilibrato e lussuoso.

Peso indicativo / Approx. weight

300 g

Ingredienti: Carne di suino, carne di cinghiale (6.5% min.), Tartufo Estivo (*Tuber aestivum* Vitt.) 2%, latte scremato in polvere, sale, saccarosio, destrosio, pepe, aglio, aromi, antiossidante E300-E301, esaltatore di sapidità E621, correttore di acidità E262, conservante E250-E252. Budello non edibile. Contiene LATTE. Può contenere tracce di solfiti.

Scadenza: Cinque mesi dalla stagionatura.

Conservazione: Ambiente refrigerato ed asciutto.

The unmistakable flavour of wild boar finds its perfect match alongside the tastiest of black truffles. Finely ground pork, wild boar and black summer truffles are combined and are cellar aged for 45-60 days creating a well balanced and luxurious salumi.

Ingredients: Pork, wild boar meat (6.5% min.), Summer Truffle (*Tuber aestivum* Vitt.) 2%, skimmed milk powder, salt, sucrose, dextrose, pepper, garlic, flavorings, antioxidant E300-E301, flavor enhancer E621, acidity regulator E262, preservatives E250-E252. Inedible casing. Contains MILK. It may contain traces of sulphites.

Shelf life: Five month from maturing.

Storage: Refrigerated and dry environment.



CACIOTTA CON TARTUFO NERO CACIOTTA WITH BLACK TRUFFLE

'La Caciotta' è un formaggio a pasta semidura prodotto con latte di pecora e vacca miscelato con tartufo nero estivo. Il risultato finale è un formaggio dal sapore delicato con il giusto equilibrio di fragranze terrose e note di tartufo estivo.

Peso indicativo / Approx. weight

300 g

Ingredienti: Latte vaccino, latte ovino, tartufo (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, fermenti lattici, caglio, lipasi di capretto, sale, aroma. Trattato in superficie con conservante E235. Crosta non edibile. Contiene LATTE.

Scadenza: Sei mesi dalla data di confezionamento

Conservazione: In frigorifero a +4°C

'La Caciotta' is a semi-soft cheese made from sheep and cows' milk blended with black summer truffles. The end result is a delicately flavored cheese with just the right balance of earthy fragrances and notes of summer truffles.

Ingredients: Cow's milk, sheep's milk, truffle (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, lactic ferments, rennet, goat's lipase, salt, flavor. Surface treated with E235 preservative. Inedible rind. Contains MILK.

Expiry date: Six months from the date of packing

Storage: Refrigerated +4°C





A Passion for Truffles



A Passion for Truffles



LA CERQUA TARTUFI snc

Sede legale Contrada Cerreto 16 · 62026 San Ginesio · MC · Italy

Showroom Via Corridoni 95 · 62028 Sarnano · MC · Italy

+39 0733 1894842 www.lacerqua.com