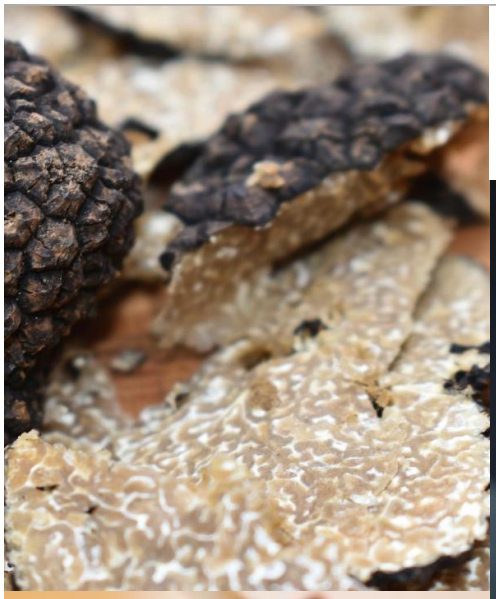

イタリアのトリュフ専門ブランド

TARTUFITALIA

イタリアのサンタナトゥーリア・ディ・ナルコにあるトリュフ専門メーカーによる「TARTUFITALIA(タルトゥフィタリア)」というブランドは、フランス・スペインも含めた世界中のトリュフ商品の生産業界の中でも、長い歴史とトップクラスのトリュフの取り扱い量を誇ります。多くのトリュフハンターと契約があることにより、とても広い選択肢で質の高いトリュフの選別が可能です。フレッシュはもちろん、加工用としても香りのある新鮮な状態で商品化を行うことができます。また彼らのトリュフの香りを抽出する技術は世界的にも注目されていることも特筆すべき点です。

truffle extravirgin olivoil

～ イタリア製　トリュフエクストラヴァージンオリーブオイル　～

＜　黒トリュフEX-Vオイル　＞

黒トリュフフレーバーが入っているオイルです。香りがとても豊かでいつものお料理にちょっとプラスするだけで特別なものへと変えてくれます。ミネラル感のある自然なトリュフの香りが長い余韻を残すのが特徴です。

原材料名 ： 食用オリーブオイル、トリュフ香料
（イタリア産・スペイン産）
※55ml容量のみ　サマートリュフを追加使用

栄養成分 ：（１００ｇあたり）推定値			
	エネルギー	900	kcal
	たんぱく質	0	g
	脂質	100	g
	炭水化物	0	g
	食塩相当量	0	g

※　28品目アレルギー物質は含まれておりません。
直射日光を避け、常温で保管してください。

＜　白トリュフEX-Vオイル　＞

白トリュフフレーバーが入っているオイルです。白トリュフはイタリアでも黒トリュフに比べ産出量も流通量も少なく、とても希少で高価な食材です。白トリュフオイルは香りがより強く、お料理の仕上げにそのまま少量かけるなどでご使用ください。

原材料名 ： 食用オリーブオイル、白トリュフ香料
（イタリア産・スペイン産）
※55ml容量のみ　白トリュフを追加使用

栄養成分 ：（１００ｇあたり）推定値			
	エネルギー	900	kcal
	たんぱく質	0	g
	脂質	100	g
	炭水化物	0	g
	食塩相当量	0	g

※　28品目アレルギー物質は含まれておりません。
直射日光を避け、常温で保管してください。

芳醇なトリュフの香りとなめらかなオリーブオイル
沢山のお料理に合わせてお楽しみください。

黒トリュフオリーブオイル

50g(55ml)　or　225g(250ml)

＜　おすすめの使い方　＞

ドレッシングやディップソース
ソテーや炒めものなど

・チーズ
・卵料理
・生ハム
・サラダ　　etc...

白トリュフオリーブオイル

50g(55ml)　or　225g(250ml)

＜　おすすめの使い方　＞

マスタードソースなど他、料理の仕上げに数滴。
より存分にトリュフの香りを楽しみたい方へ

・リゾット
・冷奴
・スープ
・ポテトサラダ　　etc...

お召し上がり方 ： お料理のアクセントにそのままご使用ください。
開封後はなるべく早くご使用ください。

賞味期限 ： 製造日を含む７３０日