

TRUFFA



TARTUFI



Sapori allo stato dell'Arte
L

Solo ad Aqualagna ogni stagione ha il suo tartufo fresco.

Tuber Magnatum Pico

*Bianco pregiato o "trifola bianca": peridio, (parte esterna) di colore giallognolo ad ocraceo-pallido
gleba, (parte interna) color nocciola con numerose venature bianche sottili. (dal 1 ottobre al 31 dicembre)*



Tuber Melanosporum Vitt.

*Nero pregiato o "dolce": peridio, nero finemente rugoso,
gleba, nero-violacea con venature bianche marcate. (dal 1 dicembre al 15 marzo)*

Tuber Aestivum Vitt.

*Nero estivo o "scorzone": peridio, nero dalla rugosità molto grossolana,
gleba, dal giallastro al bronzco, con numerose venature arborescenti. (dal 1 maggio al 31 dicembre)*

Tuber Albidum Pico

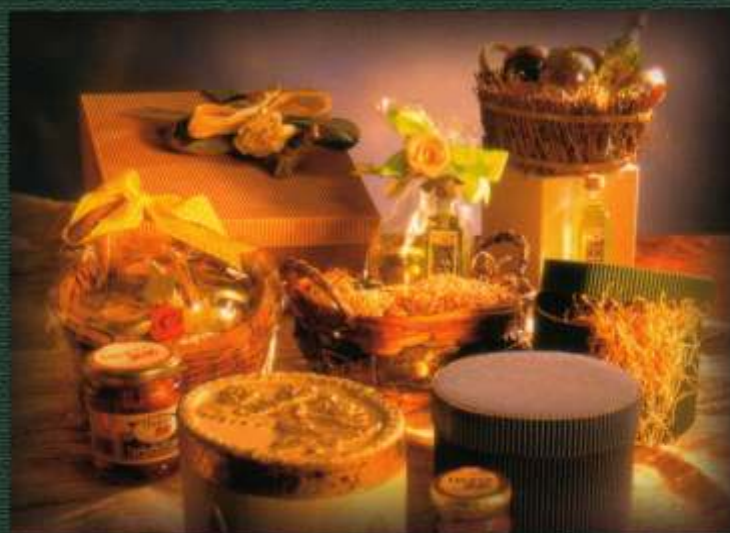
*Bianchetto: piccolo e tondeggiante come una noce, peridio, giallastro ricoperto da lanugine biancastra,
gleba, fulvo-violacea con venature bianche. (dal 15 gennaio al 30 aprile)*

In quel triangolo felice delle Marche alte, in Provincia di Pesaro, c'è Acqualagna ormai sinonimo di tartufo bianco pregiato, ed è proprio qui che "Truffa Tartufi" trasforma e confeziona i suoi prodotti.

Una vera e propria galleria di prelibatezze; dalle trifole fresche al confezionato, dalle specialità aromatizzate al tartufo ai funghi, come sempre selezionati con cura e attenzione perché il sapore di un paese, il carattere di una terra, si ritrovino nei suoi prodotti.



Venite a scoprire i sapori e gli aromi del bosco, regalate e regalatevi qualcosa di unico. Nel nostro negozio troverete le confezioni e le proposte più adatte alle vostre richieste.



TRUFFA



TARTUFI

Via Alcide De Gasperi, 55 - 61041 Acqualagna (Ps)

www.tartufo.it - email: info@tartufo.it

Tel. ++39 0721 798634

Fax 0721 797306 - Cell. 0330 283276