





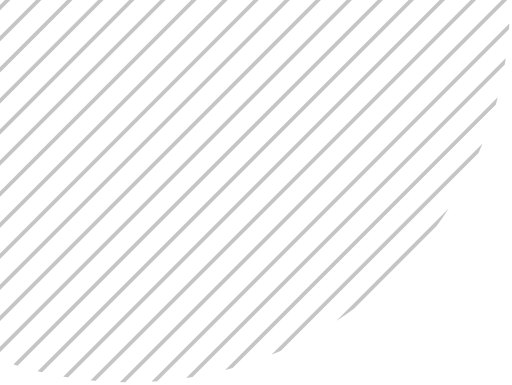
INDUSTRIALI

*Prodotti per l'industria
alimentare*



Prezioso Precious
Ricercato Refines
Unico Unique





La linea "Industriali" nasce per soddisfare i gusti più esigenti.

Studiati appositamente per caseifici, salumifici e pastifici, i semilavorati Trivelli donano quel pizzico di unicità che rende inconfondibili le vostre creazioni.

Un prodotto estremamente versatile in grado di impreziosire i sapori più delicati.

The "industrial" line was born to satisfied the most exigent tastes.

Researched specially for dairy, charcuterie and pasta factories, the Trivelli semi-finished products give a touch of uniqueness that makes unmistakable your creations.

An extremely multipurpose product able to enrich the most delicate flavours.

CREMA DI TARTUFO ESTIVO

SUMMER TRUFFLE CREAM

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La purea è una crema di tartufo, densa e soffice, da impiegare laddove vi sia necessità di uniformare molto bene il tartufo.

PRODUCT DESCRIPTION

The puree is a summer truffle cream, thick and soft, to use where the truffle must be very well uniformed.

CONDIMENTO / SEASONING

	IN SALAMOIA/ IN BRINE	IN SALAMOIA E AROMA/ IN BRINE AND FLAVOUR	IN OLIO E AROMA/ IN OIL AND FLAVOUR
DOSAGGIO CONSIGLIATO/ RECOMMENDED DOSAGE	5%	3%	2%

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Una volta aperto, coprire di olio, se previsto dagli ingredienti, e conservare in frigorifero per max 15 giorni. Per il prodotto in salamoia, conservare in frigorifero per max 7 giorni.

STORAGE CONDITIONS

Once opened, cover with oil, if specified in the ingredients, and keep in the fridge for max 15 days.

For the product in brine, store in the fridge for max 7 days.

Vietata la riproduzione / Reproduction prohibited.

SETTORE DI RIFERIMENTO

Caseifici, pastifici, gastronomie.

REFERENCE SECTOR

Dairy, pasta and gastronomy factories.

Scadenza - 36 mesi

EXPIRY 36 months



BRISURA DI TARTUFO ESTIVO

SUMMER TRUFFLE BREAKINGS

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La brisura deriva da un processo di sminuzzamento del tartufo, in modo da ottenere piccole briciole di diametro non superiore al millimetro.

PRODUCT DESCRIPTION

Breakings is the result of crumble process of summer truffle, in order to obtain small crumbs with no more than one millimeter diameter.

CONDIMENTO / SEASONING

	IN SALAMOIA/ IN BRINE	IN SALAMOIA E AROMA/ IN BRINE AND FLAVOUR	IN OLIO E AROMA/ IN OIL AND FLAVOUR
DOSAGGIO CONSIGLIATO/ RECOMMENDED DOSAGE	5%	3%	2%

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Una volta aperto, coprire di olio, se previsto dagli ingredienti, e conservare in frigorifero per max 15 giorni. Per il prodotto in salamoia, conservare in frigorifero per max 7 giorni.

STORAGE CONDITIONS

Once opened, cover with oil, if specified in the ingredients, and keep in the fridge for max 15 days.

For the product in brine, store in the fridge for max 7 days.

Vietata la riproduzione / Reproduction prohibited.

SETTORE DI RIFERIMENTO

Caseifici, pastifici.

REFERENCE SECTOR

Dairy and pasta factories.

Scadenza - 36 mesi

EXPIRY 36 months



PELATURA DI TARTUFO ESTIVO

SUMMER TRUFFLE PEELINGS

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La pelatura si caratterizza da piccolissime lamelle. irregolari volte a sottolineare l'eterogeneità dei pezzetti del tartufo. Il loro diametro varia da un minimo di 1 mm ad un massimo di 3 mm.

PRODUCT DESCRIPTION

The "peeling" is characterized by small irregular slices of truffles, which underline the heterogeneity of truffle pieces. The diameter ranges from a minimum of 1 mm to a maximum of 3 mm.

CONDIMENTO / SEASONING

	IN SALAMOIA/ IN BRINE	IN SALAMOIA E AROMA/ IN BRINE AND FLAVOUR	IN OLIO E AROMA/ IN OIL AND FLAVOUR
DOSAGGIO CONSIGLIATO/ RECOMMENDED DOSAGE	5%	3%	2%

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Una volta aperto, coprire di olio, se previsto dagli ingredienti, e conservare in frigorifero per max 15 giorni. Per il prodotto in salamoia, conservare in frigorifero per max 7 giorni.

STORAGE CONDITIONS

Once opened, cover with oil, if specified in the ingredients, and keep in the fridge for max 15 days.
For the product in brine, store in the fridge for max 7 days.

Vietata la riproduzione / Reproduction prohibited.

SETTORE DI RIFERIMENTO

Caseifici, pastifici, gastronomie.

REFERENCE SECTOR

Dairy, pasta and gastronomy factories.

Scadenza - 36 mesi

EXPIRY 36 months



FETTE DI TARTUFO ESTIVO

SLICED SUMMER TRUFFLE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La fette sono rondelle ben definite di tartufo. Il loro diametro varia da un minimo di 1 mm ad un massimo di 3 mm, mentre il loro spessore può essere di 1 o di 2 mm.

PRODUCT DESCRIPTION

The "Carpaccio" are well defined sliced of truffle. Their diameter varies from a minimum of 1 mm to a maximum of 3 mm, while their thickness could be 1 or 2 mm.

CONDIMENTO / SEASONING

	IN SALAMOIA/ IN BRINE	IN SALAMOIA E AROMA/ IN BRINE AND FLAVOUR	IN OLIO E AROMA/ IN OIL AND FLAVOUR
DOSAGGIO CONSIGLIATO/ RECOMMENDED DOSAGE	5%	3%	2%

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Una volta aperto, coprire di olio, se previsto dagli ingredienti, e conservare in frigorifero per max 15 giorni. Per il prodotto in salamoia, conservare in frigorifero per max 7 giorni.

STORAGE CONDITIONS

Once opened, cover with oil, if specified in the ingredients, and keep in the fridge for max 15 days.
For the product in brine, store in the fridge for max 7 days.

Vietata la riproduzione / Reproduction prohibited.



SETTORE DI RIFERIMENTO

Caseifici, pastifici, gastronomie.

REFERENCE SECTOR

Dairy, pasta and gastronomy factories.

Scadenza - 36 mesi

EXPIRY 36 months



CUBO DI TARTUFO ESTIVO

SUMMER TRUFFLE CUBE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Come già indicato dal titolo, il cubo si contraddistingue da pezzettini di tartufo dalla forma cubica, le cui dimensioni possono essere su richiesta di 5x5x5 mm oppure 10x10x10 mm.

PRODUCT DESCRIPTION

As indicated in the title, the summer truffle cube is characterized by truffle pieces with cube shape, which dimensions may be, on request, 5x5x5 mm or 10x10x10 mm.

CONDIMENTO / SEASONING

	IN SALAMOIA/ IN BRINE	IN SALAMOIA E AROMA/ IN BRINE AND FLAVOUR	IN OLIO E AROMA/ IN OIL AND FLAVOUR
DOSAGGIO CONSIGLIATO/ RECOMMENDED DOSAGE	4%	3%	1%

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Una volta aperto, coprire di olio, se previsto dagli ingredienti, e conservare in frigorifero per max 15 giorni. Per il prodotto in salamoia, conservare in frigorifero per max 7 giorni.

STORAGE CONDITIONS

Once opened, cover with oil, if specified in the ingredients, and keep in the fridge for max 15 days.
For the product in brine, store in the fridge for max 7 days.

Vietata la riproduzione / Reproduction prohibited.



SETTORE DI RIFERIMENTO

Caseifici, salumifici.

REFERENCE SECTOR

Dairy and charcuterie factories.

Scadenza - 36 mesi

EXPIRY 36 months



SUCCO DI TARTUFO ESTIVO

SUMMER TRUFFLE JUICE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il Succo di Tartufo viene estratto direttamente dalla cottura del tartufo fresco, viene utilizzato per la preparazione di salse, da solo o aggiunto a pezzetti, oppure mescolato con aceto.

PRODUCT DESCRIPTION

Truffle juice is obtained directly from cooking fresh truffles and is used to prepare sauces, alone or added to pieces, or mixed with vinegar.

CONDIMENTO/ SEASONING

DOSAGGIO
CONSIGLIATO/
RECOMMENDED
DOSAGE

IN SALAMOIA/
IN BRINE

1% - 10%

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro max 7 giorni.

STORAGE CONDITIONS

Once opened, keep in the fridge and use within 7 days.

Vietata la riproduzione / Reproduction prohibited.

SETTORE DI RIFERIMENTO

Caseifici, salumifici, aziende conserviere, pastifici, acetaie.

REFERENCE SECTOR

*Dairy, charcuterie and pasta factories.
Canning company and vinegar makers.*

Scadenza - 36 mesi

EXPIRY 36 months





POLVERE DI TARTUFO ESTIVO ESSICCATO

POWDER OF DRY SUMMER TRUFFLE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

L'utilizzo del tartufo estivo essiccato è previsto e consigliato in tutti i casi in cui il prodotto finito non subisca un processo di pastorizzazione e/o sterilizzazione, e pertanto in cui si debba intervenire con un semi-lavorato di umidità inferiore al 12%.

PRODUCT DESCRIPTION

The use of dried summer truffles is allowed and recommended in all cases where the finished product doesn't need a pasteurisation and/or sterilization process, and therefore where a semi-processed product with a humidity of less than 12% is required.

CONDIMENTO/ SEASONING

DOSAGGIO
CONSIGLIATO/
RECOMMENDED
DOSAGE

AL NATURALE/
NATURAL

1% - 10%

CALIBRO/
CALIBRE

IN MICRON

34CC

SETTORE DI RIFERIMENTO

Caseifici, salumifici, aziende conserviere, pastifici, acetaie.

REFERENCE SECTOR

*Dairy, charcuterie and pasta factories.
Canning company and vinegar makers.*

Scadenza - 18 mesi

EXPIRY 18 months

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro max 7 giorni.

STORAGE CONDITIONS

Once opened, keep in the fridge and use within 7 days.

Vietata la riproduzione / Reproduction prohibited.





TRITUME DI TARTUFO ESTIVO ESSICCATO

SLICES OF DRY SUMMER TRUFFLE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

L'utilizzo del tartufo estivo essiccato è previsto e consigliato in tutti i casi in cui il prodotto finito non subisca un processo di pastorizzazione e/o sterilizzazione, e pertanto in cui si debba intervenire con un semi-lavorato di umidità inferiore al 12%.

PRODUCT DESCRIPTION

The use of dried summer truffles is allowed and recommended in all cases where the finished product doesn't need a pasteurisation and/or sterilization process, and therefore where a semi-processed product with a humidity of less than 12% is required.

CONDIMENTO/ SEASONING

DOSAGGIO
CONSIGLIATO/
RECOMMENDED
DOSAGE

AL NATURALE/
NATURAL

1% - 10%

CALIBRO/
CALIBRE

IN MM

MIN.3 -
MAX 15

SETTORE DI RIFERIMENTO

Caseifici, salumifici, aziende conserviere, pastifici, acetaie.

REFERENCE SECTOR

Dairy, charcuterie and pasta factories.
Canning company and vinegar makers.

Scadenza - 18 mesi

EXPIRY 18 months

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro max 7 giorni.

STORAGE CONDITIONS

Once opened, keep in the fridge and use within 7 days.

Vietata la riproduzione / Reproduction prohibited.





POLVERE AROMATIZZATA AL TARTUFO PER MARINATURA

POWDER OF DRY SUMMER TRUFFLE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

L'utilizzo della polvere aromatizzata al tartufo per la marinatura, è consigliato quando si preferisce aromatizzare il prodotto finito solo in superficie.

PRODUCT DESCRIPTION

The use of the truffle flavored powder for marinating is recommended when you prefer to flavor the finished product only on the surface.

CONDIMENTO/ SEASONING

DOSAGGIO
CONSIGLIATO/
RECOMMENDED
DOSAGE

AL NATURALE/
NATURAL

1% - 10%

CALIBRO/
CALIBRE

IN MICRON

34CC

SETTORE DI RIFERIMENTO

Salumifici e pastifici

REFERENCE SECTOR

*Dairy, charcuterie and pasta factories.
Canning company and vinegar makers.*

Scadenza - 12 mesi

EXPIRY 12 months

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Si raccomanda lo stoccaggio di questo prodotto nell'imballo originale chiuso in modo ermetico e conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore, lontano da sostanze chimiche e forti odori. Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro max 7 giorni.

STORAGE CONDITIONS

It is recommended that this product be stored in its original packaging, hermetically sealed and stored away from light and heat sources, away from chemicals and strong odors.

Once opened, keep in the refrigerator and consume within 7 days.

Vietata la riproduzione / Reproduction prohibited.



RIEPILOGO PRODOTTI

Product summary

- Crema di Tartufo Estivo
Summer Truffle Cream
- Brisura di Tartufo Estivo
Summer Truffle Breakings
- Pelatura di Tartufo Estivo
Summer Truffle Peelings
- Fette di Tartufo Estivo
Sliced Summer Truffle
- Cubo di Tartufo Estivo
Summer Truffle Cube
- Succo di Tartufo Estivo
Summer Truffle Juice
- Polvere di Tartufo Estivo Essiccato
Powder of dry Summer Truffle
- Tritume di Tartufo Estivo Essiccato
Slices of dry Summer Truffle
- Polvere aromatizzata al tartufo per Marinatura
Truffle flavored powder for marinade





TRIVELLI TARTUFI SRL

SP 237 BIVIO AGELLI, 86
63093 ROCCAFLUVIONE (AP)

+39 0736 365407

+39 0736 365838

info@trivellitartufi.it

ITALY C.F. E P.IVA 01827860444
WWW.TRIVELLITARTUFI.IT

