

FIGANTE[®]



tartufi

PROFESSIONAL



*Welcome
to the seductive
world
of truffles!*





 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 aestivum i Tuber brumale. Tartuf je ovdje odavno prisutan, no tek je u zadnjih dvadesetak godina

 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 aestivum in Tuber brumale. Tartuf je v Istri prisoten že od nekdaj, šele v zadnjih

 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 aestivum and Tuber brumale. It has been centuries since the truffle found its home here; however, its strong potential for



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

 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

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 1,310 grama ušao u Guinnessovu knjigu rekorda kao najveći tartuf na svijetu, a Istru proslavio kao svjetski centar tartufa.

dvajsetih letih pa se je razvil njegov ogroman potencijal za razvoj lokalne znamke, 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.

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.

ricosciuto il suo enorme potenziale nello sviluppo di un marchio locale. Proprio in questo ambito, la società Zigante tartufi, 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.

letzten zwanzig Jahren erkannte man sein enormes Potenzial für die Entwicklung eines lokalen Brands. Das Unternehmen Zigante Tartufi spielte in dieser Entwicklung eine entscheidende Rolle. Giancarlo Zigante fand hier 1999 den grössten weissen Trüffel der Welt. Er wogte 1311 Gramm und bekam Platz im Guinness-Buch der Rekorde als der grösste Trüffel der Welt. Istrien wurde als Trüffel-Weltzentrum bekannt.



 Sveži se tartufi neposredno poslije skupljanja dostavljaju u naš pogon za preradu tartufa, 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 tartufa, čistu esenciju ovog kralja kuhinje u atraktivnom i funkcionalnom pakiranju s našim logom.

 Sveži tartufi se neposredno po nabiranju dostavljajo v naš obrat za predelavo tartufov, kateri je eden najmodernejših obratov te vrste v Evropi. Med kontroliranim postopkom predelave, z dodatkom izključno naravnih konzervansov, kot sta 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 tartufi, čisto esenco tega kralja kuhinje v atraktivnem in funkcionalnem pakiranju z našim znakom.



 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 addition 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.

 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.



Tartufata 4%

HR - TARTUFATA
Gotovo jelo od šampinjona, maslina i crnog tartufa.
Neotvoreno čuvati na sobnoj temperaturi. Nakon otvaranja čuvati na temperaturi od +2°C do +8°C i potrošiti u roku od 7 dana.
Sastojci: šampinjoni (Agaricus bisporus) 55%, masline 17%, suncokretovo ulje, ekstra djevičansko maslinovo ulje, crni ljetni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 4%, kapari, aroma, peršin, češnjak.

Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
5693	3859891887163	500 g	6	4	32

SLO - TARTUFATA
Pripravljena jed s šampinjoni, olivami in črnimi tartufi
Zaprto embalažo hraniti pri sobni temperaturi. Po odprtju hraniti v hladilniku pri temperaturi od +2°C do +8°C in porabiti v 7 dneh.
Sestavine: gobe šampinjoni (Agaricus bisporus) 55%, olive 17%, sončnično olje, ekstra deviško oljčno olje, črni poletni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 4%, kapre, aroma, peteršilj, česen.

ITA - TARTUFATA
Preparato a base di champignon, olive, e tartufo nero.
Conservare a temperatura ambiente. Una volta aperto conservare in frigorifero da +2°C a +8°C e consumare entro 7 giorni. **Ingredienti:** funghi champignons (Agaricus bisporus) 55%, olive 17%, olio di semi di girasole, olio extra vergine d'oliva, tartufi neri estivi (Tuber aestivum Vitt.) 4%, capperi, aroma, prezzemolo, aglio.

ENG - TARTUFATA
Prepared meal with champignons, olives and black truffles.
Store unopened at room temperature. After opening, keep refrigerated at +2°C to +8°C and use within 7 days.
Ingredients: mushrooms champignons (Agaricus bisporus) 55%, olives 17%, sunflower oil, extra virgin olive oil, black summer truffles (Tuber aestivum Vitt.) 4%, capers, flavour, parsley, garlic,

GER - TARTUFATA
Fertiggericht mit Champignons, Oliven und schwarzen Trüffeln.
Bei Raumtemperatur geschlossen halten. Nach dem Öffnen aufbewahren von +2°C zu +8°C. Innerhalb von 7 Tagen verzehren. **Zutaten:** Pilze Champignons (Agaricus bisporus) 55%, Oliven 17%, Sonnenblumen Öl, extra-natives Olivenöl, Schwarze Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 4%, Kaperi, Aroma., Petersilie, Knoblauch.



White tartufata 10%

HR - BIJELA TARTUFATA
Gotovo jelo od tartufa, vrhnja i sira.
Neotvoreno čuvati na sobnoj temperaturi. Nakon otvaranja čuvati na temperaturi od +2°C do +8°C i potrošiti u roku od 7 dana.
Sastojci: vrhnje za kuhanje 82%, crni tartuf (Tuber aestivum) 8%, sir 4%, bijeli tartuf (Tuber magnatum) 2%, ekstra djevičansko maslinovo ulje, škrob, aroma, sol.

Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
5694	3859892291877	500 g	6	4	32

SLO - BELA TARTUFATA
Pripravljena jed s tartufi, smetano in sirom
Zaprto embalažo hraniti pri sobni temperaturi. Po odprtju hraniti v hladilniku pri temperaturi od +2°C do +8°C in porabiti v 7 dneh.
Sestavine: smetana 82%, črni tartufi (Tuber aestivum) 8%, sir 4%, beli tartufi (Tuber magnatum) 2%, ekstra deviško oljčno olje, škrob, aroma, sol.

ITA - TARTUFATA BIANCA
Preparato a base di tartufo, panna e formaggio.
Conservare a temperatura ambiente. Una volta aperto conservare in frigorifero da +2°C a +8°C e consumare entro 7 giorni. **Ingredienti:** panna 82%, tartufo nero (Tuber aestivum) 8%, formaggio 4%, tartufo bianco (Tuber magnatum) 2%, olio extra vergine di oliva, amido, sale, aroma.

ENG - WHITE TARTUFATA
Prepared meal meal with truffle, cream and cheese.
Store unopened at room temperature. After opening, keep refrigerated at +2°C to +8°C and use within 7 days.
Ingredients: cream 82%, black truffle (Tuber aestivum) 8%, cheese 4%, white truffle (Tuber magnatum) 2%, extra virgin olive oil, starch, flavour, salt.

GER - WEISSE TARTUFATA
Fertiggericht aus Trüffel, Sahne und Käse.
Bei Raumtemperatur geschlossen halten. Nach dem Öffnen aufbewahren von +2°C zu +8°C. Innerhalb von 7 Tagen verzehren. **Zutaten:** Sahne 82%, schwarze Trüffel (Tuber aestivum) 8%, Käse 4%, weiße Trüffel (Tuber magnatum) 2%, extra-natives Olivenöl, Stärke, aroma, salz.



Tartufata 10%

HR - TARTUFATA
Gotovo jelo od šampinjona, maslina, crnog i bijelog tartufa.
Neotvoreno čuvati na sobnoj temperaturi. Nakon otvaranja čuvati na temperaturi od +2°C do +8°C i potrošiti u roku od 7 dana.
Sastojci: gljive šampinjoni (Agaricus bisporus) 62%, ekstra djevičansko maslinovo ulje, masline 11%, crni ljetni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 8%, bijeli tartuf (Tuber magnatum Pico) 2%, sol, aroma, papar.

Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
5692	3859889179355	500 g	6	4	32

SLO - TARTUFATA
Pripravljena jed s šampinjoni, olivami, črnimi in belimi tartufi.
Zaprto embalažo hraniti pri sobni temperaturi. Po odprtju hraniti v hladilniku pri temperaturi od +2°C do +8°C in porabiti v 7 dneh.
Sestavine: šampinjoni (Agaricus bisporus) 62%, ekstra deviško oljčno olje, olive 11%, črni poletni tartufi (Tuber aestivum Vitt.) 8%, beli tartufi (Tuber magnatum Pico) 2%, sol, aroma, poper.

ITA - TARTUFATA
Preparato a base di champignon, olive, tartufo nero e bianco.
Conservare a temperatura ambiente. Una volta aperto conservare in frigorifero da +2°C a +8°C e consumare entro 7 giorni. **Ingredienti:** funghi champignon (Agaricus bisporus) 62%, olio extravergine d'oliva, olive 11%, tartufi neri estivi (Tuber aestivum Vitt.) 8%, tartufi bianchi (Tuber magnatum Pico) 2%, sale, aroma, pepe.

ENG - TARTUFATA
Prepared meal with champignons, olives, black and white truffles.
Store unopened at room temperature. After opening, keep refrigerated at +2°C to +8°C and use within 7 days. **Ingredients:** mushrooms champignons (Agaricus bisporus) 62%, extra virgin olive oil, olives 11%, black summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 8%, white truffle (Tuber magnatum Pico) 2%, salt, flavour, pepper.

GER - TARTUFATA
Fertiggericht mit Champignons, Oliven, schwarzen und weißen Trüffeln.
Bei Raumtemperatur geschlossen halten. Nach dem Öffnen aufbewahren von +2°C zu +8°C. Innerhalb von 7 Tagen verzehren. **Zutaten:** Pilze Champignons (Agaricus bisporus) 62%, extra-natives Olivenöl, Oliven 11%, schwarze Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 8%, weiße Trüffel (Tuber magnatum pico) 2%, Salz, Aroma, Pfeffer.



Truffles and champignons 10%

HR - TARTUFI I ŠAMPINJONI
Gotovo jelo sa šampinjonima i tartufima.
Neotvoreno čuvati na sobnoj temperaturi. Nakon otvaranja čuvati na temperaturi od +2°C do +8°C i potrošiti u roku od 7 dana.
Sastojci: gljive šampinjoni (Agaricus bisporus) 74%, ekstra djevičansko maslinovo ulje, crni ljetni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 10%, sol, aroma, papar.

Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
5996	3859889179386	500 g	6	4	32

SLO - TARTUFI IN ŠAMPINJONI
Pripravljena jed s šampinjoni in tartufi.
Zaprto embalažo hraniti pri sobni temperaturi. Po odprtju hraniti v hladilniku pri temperaturi od +2°C do +8°C in porabiti v 7 dneh.
Sestavine: šampinjoni (Agaricus bisporus) 74%, ekstra deviško oljčno olje, črni poletni tartufi (Tuber aestivum Vitt.) 10%, sol, aroma, poper.

ITA - TARTUFI E FUNGHI CHAMPIGNONS
Preparato ai tartufi e funghi champignons.
Conservare a temperatura ambiente. Una volta aperto conservare in frigorifero da +2°C a +8°C e consumare entro 7 giorni. **Ingredienti:** funghi champignons (agaricus bisporus) 74%, olio extravergine d'oliva, tartufi neri estivi (Tuber aestivum Vitt.) 10%, sale, aroma, pepe.

ENG - TRUFFLES AND CHAMPIGNONS
Prepared meal with champignons and truffles.
Store unopened at room temperature. After opening, keep refrigerated at +2°C to +8°C and use within 7 days.
Ingredients: champignons (Agaricus bisporus) 74%, extra virgin olive oil, black summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 10%, salt, flavour, pepper.

GER - TRÜFFEL UND CHAMPIGNONS
Fertiggericht aus Trüffeln und Champignons.
Bei Raumtemperatur geschlossen halten. Nach dem Öffnen aufbewahren von +2°C zu +8°C. Innerhalb von 7 Tagen verzehren. **Zutaten:** Pilze Champignons (agaricus bisporus) 74%, extra-natives Olivenöl, schwarze Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 10%, Salz, Aroma, Pfeffer.



Tartufata 15% roughly cut

HR - GRUBA TARTUFATA
Gotovo jelo od šampinjona, maslina, crnog i bijelog tartufa.
Neotvoreno čuvati na sobnoj temperaturi. Nakon otvaranja čuvati na temperaturi od +2°C do +8°C i potrošiti u roku od 7 dana.
Sastojci: gljive šampinjoni (Agaricus bisporus) 58%, ekstra djevičansko maslinovo ulje, masline 12%, crni ljetni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 12%, bijeli tartuf (Tuber magnatum Pico) 3%, sol, aroma, papar.

Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
5701	3858891980478	500 g	6	4	32

SLO - GROBA TARTUFATA
Pripravljena jed s šampinjoni, olivami, črnimi in belimi tartufi.
Zaprto embalažo hraniti pri sobni temperaturi. Po odprtju hraniti v hladilniku pri temperaturi od +2°C do +8°C in porabiti v 7 dneh.
Sestavine: šampinjoni (Agaricus bisporus) 58%, ekstra deviško oljčno olje, olive 12%, črni poletni tartufi (Tuber aestivum Vitt.) 12%, beli tartufi (Tuber magnatum Pico) 3%, sol, aroma, poper.

ITA - TARTUFATA GREZZA
Preparato a base di champignon, olive, tartufo nero e bianco.
Conservare a temperatura ambiente. Una volta aperto conservare in frigorifero da +2°C a +8°C e consumare entro 7 giorni. **Ingredienti:** funghi champignon (Agaricus bisporus) 58%, olio extravergine d'oliva, olive 12%, tartufi neri estivi (Tuber aestivum Vitt.) 12%, tartufi bianchi (Tuber magnatum Pico) 3%, sale, aroma, pepe.

ENG - TARTUFATA ROUGHLY CUT
Prepared meal with champignons, olives, black and white truffles.
Store unopened at room temperature. After opening, keep refrigerated at +2°C to +8°C and use within 7 days. **Ingredients:** mushrooms champignons (Agaricus bisporus) 58%, extra virgin olive oil, olives 12%, black summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 12%, white truffle (Tuber magnatum pico) 3%, salt, flavour, pepper.

GER - GROBE TARTUFATA
Fertiggericht mit Champignons, Oliven, schwarzen und weißen Trüffeln.
Bei Raumtemperatur geschlossen halten. Nach dem Öffnen aufbewahren von +2°C zu +8°C. Innerhalb von 7 Tagen verzehren. **Zutaten:** Pilze Champignons (Agaricus bisporus) 58%, extra-natives Olivenöl, Oliven 12%, schwarze Trüffel (Tuber aestivum) 12%, weiße Trüffel (Tuber magnatum pico) 3%, Salz, Aroma, Pfeffer.



Truffles and boletus 8%

HR - TARTUFI I VRGANJI
Gotovo jelo od tartufa i vrganja.
Neotvoreno čuvati na sobnoj temperaturi. Nakon otvaranja čuvati na temperaturi od +2°C do +8°C i potrošiti u roku od 7 dana.
Sastojci: gljive vrganji (boletus edulis) 63%, ekstra djevičansko maslinovo ulje, bijeli tartuf (Tuber magnatum Pico) 4%, crni ljetni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 4%, sol, aroma, papar.

Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
5695	3859892799380	500 g	6	4	32

SLO - TARTUFI IN JURČKI
Pripravljena jed s tartufi in jurčki
Zaprto embalažo hraniti pri sobni temperaturi. Po odprtju hraniti v hladilniku pri temperaturi od +2°C do +8°C in porabiti v 7 dneh.
Sestavine: jurčki (Boletus edulis) 63%, ekstra deviško oljčno olje, beli tartufi (Tuber magnatum Pico) 4%, črni poletni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 4%, sol, aroma, poper.

ITA - TARTUFI E FUNGHI PORCINI
Preparato al tartufo e funghi porcini.
Conservare a temperatura ambiente. Una volta aperto conservare in frigorifero da +2°C a +8°C e consumare entro 7 giorni. **Ingredienti:** funghi porcini (boletus edulis) 63%, olio extravergine d'oliva, tartufi bianchi (Tuber magnatum Pico) 4%, tartufi neri estivi (Tuber aestivum Vitt.) 4%, sale, aroma, pepe.

ENG - TRUFFLES AND BOLETUS
Prepared meal with truffles and boletus.
Store unopened at room temperature. After opening, keep refrigerated at +2°C to +8°C and use within 7 days.
Ingredients: mushrooms (boletus edulis) 63%, extra virgin olive oil, white truffles (Tuber magnatum Pico) 4%, black summer truffles (Tuber aestivum Vitt.) 4%, salt, flavour, pepper.

GER - TRÜFFEL UND STEINPILZE
Fertiggericht aus Trüffeln und Steinpilzen.
Bei Raumtemperatur geschlossen halten. Nach dem Öffnen aufbewahren von +2°C zu +8°C. Innerhalb von 7 Tagen verzehren. **Zutaten:** Steinpilze (boletus edulis) 63%, natives Olivenöl Extra, weisse Trüffel (Tuber magnatum Pico) 4%, schwarze Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 4%, Salz, Aroma, Pfeffer.





Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
5696	3859892799410	500 g	6	4	32

Black truffles chopped

HR • TARTUFI CRNI SJECKANI
Gotovo jelo sa tartufima.
Neotvoreno čuvati na sobnoj temperaturi. Nakon otvaranja čuvati na temperaturi od +2°C do +8°C i potrošiti u roku od 7 dana.

Sastojci: crni ljetni tartufi (Tuber aestivum Vitt.) 65%, ekstra djevičansko maslinovo ulje, sol, aroma.

SLO • TARTUFI ČRNI REZANI
Pripravljena jed s tartufi.
Zaprto embalažo hraniti pri sobni temperaturi. Po odprtju hraniti v hladilniku pri temperaturi od +2°C do +8°C in porabiti v 7 dneh.

Sestavine: črni poletni tartufi (Tuber aestivum Vitt.) 65%, ekstra deviško oljčno olje, sol, aroma.

ITA • TARTUFI NERI AFFETTATI
Preparato a base di tartufo.
Conservare a temperatura ambiente. Una volta aperto conservare in frigorifero da +2°C a +8°C e consumare entro 7 giorni.

Ingredienti: tartufi neri estivi (Tuber aestivum Vitt.) 65%, olio extra vergine d'oliva, sale, aroma.

ENG • BLACK TRUFFLES CHOPPED
Prepared meal with truffle.
Store unopened at room temperature. After opening, keep refrigerated at +2°C to +8°C and use within 7 days.

Ingredients: black summer truffles (Tuber aestivum Vitt.) 65%, extra virgin olive oil, salt, flavour.

GER • SCHWARZE TRÜFFEL GEHACKT
Fertiggericht aus schwarzen Trüffeln.
Bei Raumtemperatur geschlossen halten. Nach dem Öffnen aufbewahren von +2°C zu +8°C. Innerhalb von 7 Tagen verzehren.

Zutaten: Schwarze Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 65%, extra-natives Olivenöl, Salz, Aroma.



Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
5698	3858891980119	500 g	6	4	32

Black truffles minced

HR • TARTUFI CRNI MLJEVENI
Gotovo jelo sa tartufima.
Neotvoreno čuvati na sobnoj temperaturi. Nakon otvaranja čuvati na temperaturi od +2°C do +8°C i potrošiti u roku od 7 dana.

Sastojci: crni ljetni tartufi (Tuber aestivum Vitt.) 65%, ekstra djevičansko maslinovo ulje, sol, aroma, papar.

SLO • TARTUFI ČRNI MLETI
Pripravljena jed s tartufi.
Zaprto embalažo hraniti pri sobni temperaturi. Po odprtju hraniti v hladilniku pri temperaturi od +2°C do +8°C in porabiti v 7 dneh.

Sestavine: črni poletni tartufi (Tuber aestivum Vitt.) 65%, ekstra deviško oljčno olje, sol, aroma, poper.

ITA • TARTUFI NERI MACINATI
Preparato a base di tartufo.
Conservare a temperatura ambiente. Una volta aperto conservare in frigorifero da +2°C a +8°C e consumare entro 7 giorni.

Ingredienti: tartufi neri estivi (Tuber aestivum Vitt.) 65%, olio extra vergine d'oliva, sale, aroma, pepe.

ENG • BLACK TRUFFLES MINCED
Prepared meal with truffle.
Store unopened at room temperature. After opening, keep refrigerated at +2°C to +8°C and use within 7 days.

Ingredients: black summer truffles (Tuber aestivum Vitt.) 65%, extra virgin olive oil, salt, flavour, pepper.

GER • GEMAHLENE SCHWARZE TRÜFFEL
Fertiggericht aus schwarzen Trüffeln.
Bei Raumtemperatur geschlossen halten. Nach dem Öffnen aufbewahren von +2°C zu +8°C. Innerhalb von 7 Tagen verzehren.

Zutaten: Schwarze Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 65%, extra-natives Olivenöl, Salz, Aroma, Pfeffer.



Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
5697	3859892799229	500 g	6	4	32

Black truffles grated

HR • TARTUFI CRNI RIBANI
Gotovo jelo sa tartufima.
Neotvoreno čuvati na sobnoj temperaturi. Nakon otvaranja čuvati na temperaturi od +2°C do +8°C i potrošiti u roku od 7 dana.

Sastojci: crni ljetni tartufi (Tuber aestivum Vitt.) 65%, ekstra djevičansko maslinovo ulje, sol, aroma.

SLO • TARTUFI ČRNI NARIBANI
Pripravljena jed s tartufi.
Zaprto embalažo hraniti pri sobni temperaturi. Po odprtju hraniti v hladilniku pri temperaturi od +2°C do +8°C in porabiti v 7 dneh.

Sestavine: črni poletni tartufi (Tuber aestivum Vitt.) 65%, ekstra deviško oljčno olje, sol, aroma.

ITA • TARTUFI NERI GRATTUGIATI
Preparato a base di tartufo.
Conservare a temperatura ambiente. Una volta aperto conservare in frigorifero da +2°C a +8°C e consumare entro 7 giorni.

Ingredienti: tartufi neri estivi (Tuber aestivum Vitt.) 65%, olio extra vergine d'oliva, sale, aroma.

ENG • BLACK TRUFFLES GRATED
Prepared meal with truffle.
Store unopened at room temperature. After opening, keep refrigerated at +2°C to +8°C and use within 7 days.

Ingredients: black summer truffles (Tuber aestivum Vitt.) 65%, extra virgin olive oil, salt, flavour.

GER • GERIBEN SCHWARZE TRÜFFELN
Fertiggericht aus schwarzen Trüffeln.
Bei Raumtemperatur geschlossen halten. Nach dem Öffnen aufbewahren von +2°C zu +8°C. Innerhalb von 7 Tagen verzehren.

Zutaten: Schwarze Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 65%, extra-natives Olivenöl, Salz, Aroma.



Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
1148	3859889179393	450 g	24	-	-

Truffle butter

HR • MASLAC S BIJELIM TARTUFOM
Gotovo jelo s maslacem, sirom i bijelim tartufom.
Čuvati na temperaturi od -18°C. Nakon otvaranja čuvati na temperaturi od +2°C do +6°C i potrošiti u roku od 14 dana.

Sastojci: maslac 93%, sir 4%, bijeli tartuf (Tuber magnatum Pico) 2%, aroma, sol.

SLO • MASLO Z BELIMI TARTUFI
Pripravljena jed s maslom, sirom in belimi tartufi.
Zaprto embalažo hraniti pri temperaturi -18°C. Po odprtju hraniti v hladilniku pri temperaturi od +2°C do +8°C in porabiti v 14 dneh.

Sestavine: maslo 93%, sir 4%, beli tartufi (Tuber magnatum Pico) 2%, aroma, sol.

ITA • BURRO CON TARTUFO BIANCO
Preparato a base di burro, formaggio e tartufo bianco.
Conservare a temperatura -18°C. Una volta aperto conservare in frigorifero da +2°C a +6°C e consumare entro 14 giorni.

Ingredienti: burro 93%, formaggio 4%, tartufo bianco (Tuber magnatum Pico) 2%, aroma, sale.

ENG • BUTTER WITH WHITE TRUFFLES
Prepared meal with butter, cheese and white truffle.
Store unopened at -18°C. After opening, keep refrigerated between +2°C to +6°C and use within 14 days.

Ingredients: butter 93%, cheese 4%, white truffle (Tuber magnatum Pico) 2%, flavour, salt.

GER • BUTTER MIT WEIßEN TRÜFFELN
Fertiggericht aus Butter, Käse und weissen Trüffeln.
Bei Raumtemperatur von -18°C geschlossen halten. Nach dem Öffnen gekühlt auf +2°C und +6°C aufbewahren und innerhalb von 14 Tagen verbrauchen.
Zutaten: Butter 93%, Käse 4%, Weiße Trüffel (Tuber magnatum Pico) 2%, Aroma, Salz.



Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
5699	3859889179911	250 ml	6	8	16
5965	3858891980133	500 ml	6	4	24

Extra virgin olive oil with white truffle flavour

HR • MASLINOVO ULJE S OKUSOM BIJELOG TARTUFA

Čuvati na mjestu udaljenom od svjetla i topline.

Sastojci: ekstra djevičansko maslinovo ulje, aroma bijelog tartufa.

SLO • OLJČNO OLJE Z OKUSOM BELIH TARTUFOV

Hraniti v temnem in hladnem prostoru.

Sestavine: ekstra deviško oljčno olje, aroma belih tartufov.

ITA • OLIO D'OLIVA AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO

Conservare in luogo lontano dalla luce e da fonti di calore.

Ingredienti: olio extra vergine d'oliva, aroma di tartufo bianco.

ENG • OLIVE OIL WITH WHITE TRUFFLE FLAVOUR

Store away from light and heat.

Ingredients: extra virgin olive oil, white truffle flavour.

GER • OLIVENÖL MIT WEIßEN TRÜFFELN AROMA

Nicht in der Nähe von Licht und Wärme aufbewahren.

Zutaten: extra-natives Olivenöl, weißen Trüffeln Aroma.



Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
5700	3859889179959	250 ml	6	8	16
5963	3858891980140	500 ml	6	4	24

Extra virgin olive oil with black truffle flavour

HR • MASLINOVO ULJE S OKUSOM CRNOG TARTUFA

Čuvati na mjestu udaljenom od svjetla i topline.

Sastojci: ekstra djevičansko maslinovo ulje, aroma crnog tartufa.

SLO • OLJČNO OLJE Z OKUSOM ČRNIH TARTUFOV

Hraniti v temnem in hladnem prostoru.

Sestavine: ekstra deviško oljčno olje, aroma črnih tartufov.

ITA • OLIO D'OLIVA AROMATIZZATO AL TARTUFO NERO

Conservare in luogo lontano dalla luce e da fonti di calore.

Ingredienti: olio extra vergine d'oliva, aroma di tartufo nero.

ENG • OLIVE OIL WITH BLACK TRUFFLE FLAVOUR

Store away from light and heat.

Ingredients: extra virgin olive oil, black truffle flavour.

GER • OLIVENÖL MIT SCHWARZEN TRÜFFELN AROMA

Nicht in der Nähe von Licht und Wärme aufbewahren.

Zutaten: extra-natives Olivenöl, schwarzen Trüffeln Aroma.

Black truffle pearls



Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
6037	3858891980089	200 g	6	8	30

HR - PERLE CRNOG TARTUFA
Proizvod na bazi soka crnog tartufa Tuber Melanosporum.
Čuvati na temperaturi od +2°C do +10°C. Nakon otvaranja potrošiti u roku od 20 dana.
Sastojci: sok crnog tartufa (Tuber Melanosporum) 50%, voda, škrob krumpira, sol, prirodna aroma tartufa, natrijev alginat, tinta sipe, limunska kiselina, začini (ekstrakt kvasca, ekstrakt ružmarina bez mirisa i topljiv u vodi, esencijalno ulje kokosa, triacetin), sok od limuna, ksantan guma, guar guma.

SLO - PERLE ČRNEGA TARTUFA
Izdelek na osnovi soka črnega tartufa Tuber melanosporum.
Hraniti na temperaturi od +2°C do +10°C. Po odprtju uporabiti v roku 20 dni.
Sestavine: sok črnega tartufa (T. melanosporum) 50%, voda, krompirjev škrob, sol, naravna aroma tartufa, natrijev alginat, sipino črnilo, citronska kislina, začimbe (izvleček kvasa, izvleček rožmarina brez vonja, topljiv v vodi, kokosovo eterično olje, triacetin), limonin sok, ksantan gumi, guar gumi.

ITA - PERLE DI TARTUFO NERO
Prodotto a base di succo di tartufo nero Tuber Melanosporum.
Conservare tra i +2°C e i +10°C. Dopo l'apertura utilizzare entro 20 giorni.
Ingredienti: succo di tartufo nero (Tuber Melanosporum) 50%, acqua, fecola di patate, sale, aroma naturale di tartufo, alginato di sodio, nero di seppia (molluschi), acido citrico, spezie (estratto di lievito, estratto di rosmarino solubile e senza profumo, olio essenziale di cocco, triacetina), succo di limone, gomma di xantano, gomma di guar.

ENG - BLACK TRUFFLE PEARLS
Product based on black truffle Tuber Melanosporum juice.
Store at +2°C to +10°C . After opening use within 20 days.
Ingredients: black truffle juice (Tuber melanosporum) 50%, water, potato starch, salt, natural truffle flavouring, sodium alginate, cuttlefish ink, citric acid, spices (Yeast extract, de-scented water-soluble Rosemary Extract coconut essential oil, triacetin), lemon juice, xantan gum, guar gum.

GER - SCHWARZE TRÜFFELPERLEN
Produkt basiert auf schwarzem Trüffelsaft Tuber Melanosporum. Am besten zwischen +2°C und +10°C aufbewahren. Nach dem Öffnen innerhalb von 20 Tagen verbrauchen.
Zutaten: Schwarzer Trüffel Melanosporumsaft (Tuber Melanosporum) 50%, Wasser, Kartoffelstärke, Salz, natürliches Trüffelaroma, Natriumalginat, Tintenfisch Tinte, Zitronensäure, Gewürze (Hefeextrakt, Rosmarinextrakt ohne Duft wasserlöslich, essentielles Kokosöl, Triacetin), Zitronensaft, Xantangummi, Guargummi.



Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
5076	3859892799441	500 g	-	-	-

Black truffles frozen

HR - TARTUFI CRNI SMRZNUTI

Čuvati na temperaturi od -18°C.

Sastojci: crni ljetni tartufi (Tuber aestivum Vitt.) 100%.
Jednom odmrznuti proizvod više se ne smije zamrzavati.

SLO - TARTUFI ČRNI, ZAMRZNJENI

Zaprto embalažo hraniti pri temperaturi -18°C.

Sestavine: črni poletni tartufi (Tuber aestivum Vitt.) 100%.
Ko je izdelek enkrat odtaljen, se ga ne sme ponovno zamrzniti.

ENG - BLACK TRUFFLES FROZEN

Store unopened at -18°C.

Ingredients: black summer truffles (Tuber aestivum Vitt.) 100%.
Once defrosted product should no longer be frozen.

ITA - TARTUFO NERO CONGELATO
Conservare a temperatura -18°C.
Ingredienti: tartufi neri estivi (Tuber aestivum Vitt.) 100%.
Una volta scongelato, il prodotto non dovrebbe più essere congelato.

GER - SCHWARZE TRÜFFEL GEFROREN
Bei Raumtemperatur von -18°C geschlossen halten.
Zutaten: Schwarze Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 100%. Einmal aufgetautes Produkt sollte nicht mehr gefrieren.

Način pakiranja: prema narudžbi / Način pakiranja: po naročilu / Packaging method: according to order / Metodo di imballaggio: secondo l'ordine / Verpackungsart: nach Bestellung



Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
6407	3858891980539	200 g	6	8	24

Coarse sea salt with black truffle

HR - KRUPNA MORSKA SOL SA CRNIM TARTUFOM
Morska sol sa crnim tartufom.
Nakon otvaranja čuvati na suhom mjestu.

Sastojci: morska sol 98,5%, dehidrirani crni ljetni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 1% - isto kao 5% svježeg tartufa, aroma.

SLO - GROBA MORSKA SOL S ČRNIM TARTUFOM
Morska sol s črnim tartufom.
Po odpiranju hraniti na suhem prostoru.
Sestavine: morska sol 98,5%, dehidrirani črni poletni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 1% - kao 5% svežega tartufa, aroma.

ITA - SALE MARINO GROSSO CON TARTUFO NERO
Sale marino con tartufo nero.
Dopo l'apertura, conservare in un luogo asciutto.
Ingredienti: sale marino 98,5%, tartufo nero estivo disidratato (Tuber aestivum Vitt.) 1% - pari al 5% di tartufo fresco, aroma.

ENG - COARSE SEA SALT WITH BLACK TRUFFLE
Sea salt with black truffle.
Once opened keep in dry place.
Ingredients: sea salt 98,5%, dehydrated black summer truffles (Tuber aestivum Vitt.) 1% - like 5% of fresh truffle, flavour.

GER - GROBES MEERSALZ MIT SCHWARZER TRÜFFEL
Meersalz mit schwarzer Trüffel.
Nach dem Öffnen trocken aufbewahren.
Zutaten: meersalz 98,5%, dehydriert schwarze Sommertrüffel 1% (Tuber aestivum Vitt.), entspricht 5% frischen Trüffeln, Aroma.



Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
1001	3858891980744	500 g	-	-	-

White truffles frozen

HR - TARTUFI BIJELI SMRZNUTI

Čuvati na temperaturi od -18°C.

Sastojci: bijeli tartufi (tuber magnatum pico) 100%.
Jednom odmrznuti proizvod više se ne smije zamrzavati.

SLO - TARTUFI BELI, ZAMRZNJENI

Zaprto embalažo hraniti pri temperaturi -18 °C.

Sestavine: beli tartufi (Tuber magnatum pico) 100%.
Ko je izdelek enkrat odtaljen, se ga ne sme ponovno zamrzniti.

ENG - WHITE TRUFFLES FROZEN

Store unopened at -18°C.

Ingredients: white truffles (tuber magnatum pico) 100%.
Once defrosted product should no longer be frozen.

ITA - TARTUFO BIANCO CONGELATO
Conservare a temperatura -18°C.
Ingredienti: tartufi bianci (tuber magnatum pico) 100%. Una volta scongelato, il prodotto non dovrebbe più essere congelato.

GER - WEISSE TRÜFFEL GEFROREN
Bei Raumtemperatur von -18°C geschlossen halten.
Zutaten: Weisse Trüffel (Tuber Magnatum Pico) 100%. Einmal aufgetautes Produkt sollte nicht mehr gefrieren.

Način pakiranja: prema narudžbi / Način pakiranja: po naročilu / Packaging method: according to order / Metodo di imballaggio: secondo l'ordine / Verpackungsart: nach Bestellung



Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
6495	3858891980577	150 g	16	-	28

Truffle chips

HR - ČIPS S TARTUFIMA

Sastojci: krumpir, suncokretovo ulje, sol, aroma, liofilizirani crni ljetni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 0,5 % (odgovara 2,5 % svježeg crnog tartufa).
Može sadržavati tragove mlijeka, kikirikija, soje i pšenice.

SLO - KROMPIRJEV ČIPS S TARTUFI
Sestavine: krompir, sončnično olje, sol, aroma, liofilizirani črni poletni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 0,5 % (enakovredno 2,5 % svežega črnega tartufa).
Lahko vsebuje sledi mleka, arašidov, soje in pšenice.

ITA - PATATINE CON TARTUFO
Ingredienti: patate, olio di girasole, sale, aroma, tartufo nero estivo liofilizzato (Tuber aestivum Vitt.) 0,5 %, (equivalente a 2,5 % di tartufo nero fresco).
Può contenere tracce di latte, arachidi, soia e grano.

ENG - CHIPS WITH TRUFFLES
Ingredients: potato, sunflower oil, salt, aroma, lyophilised black summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 0.5 % (equals to 2.5 % of fresh black truffle).
May contain traces of milk, peanuts, soy and wheat.

GER - TRÜFFEL CHIPS
Zutaten: Kartoffel, Sonnenblumenöl, Salz, Aroma, gefriergetrocknete schwarze Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 0,5 % (entspricht 2 % frischer schwarze Trüffel).
Milch, Erdnüsse, Soja und Weizen können in Spuren enthalten sein.



Lyophilized truffles

HR - Liofilizirani tartuf je alternativa svježim tartufima izvan sezone. Sušenje zamrzavanjem razlikuje se od ostalih metoda dehidracije, jer dopušta da okusi, mirisi i nutritivni sadržaj ostanu nepromijenjeni. Liofilizirani tartuf može biti rehidriran ili spreman za upotrebu.

SLO - Liofilizirani tartufi so nadomestek za sveže tartufe izven sezone. Liofilizacija za razliko od drugih načinov dehidracije omogoča, da okus, vonj in hranilna vrednost ostanejo nespremenjeni. Liofilizirani tartufi so pripravljeni za uporabo, lahko pa jih tudi rehidriramo.

ENG - Lyophilized truffles are an alternative to out of season fresh truffles. Freeze-drying differs from other dehydration methods because allows flavours, smells and nutritional content to remain unchanged. Lyophilized truffles can either be rehydrated or ready to use.

ITA - I tartufi liofilizzati sono un'alternativa ai tartufi freschi di stagione. L'essiccazione a freddo è diverso da altri metodi di disidratazione perché consente che i sapori, gli odori ei contenuti nutrizionali rimangano

invarianti. I tartufi liofilizzati possono essere reidratati o pronti all'uso.

GER - Lyophilisierte Trüffel sind eine Alternative zu frischen Trüffeln. Die Gefriertrocknung unterscheidet sich von anderen Dehydratisierungsmethoden, da Aromen, Gerüche und der Nährstoffgehalt unverändert bleiben. Lyophilisierte Trüffel können entweder rehydratisiert oder gebrauchsfertig sein.



Začin od
bijelog tartuša.

Vaš novi partner
u kuhinji!



Lyophilized black truffles - powder



HR - TARTUFI CRNI LIOFILIZIRANI U PRAHU

Suhi tartuf u prahu.

Čuvati na suhom mjestu.

Sastojci: tartuf crni 100%.

SLO - LIOFILIZIRANI ČRNI TARTUFI V PRAHU

Prašek iz suhih tartufov.

Hranite na suhem mestu.

Sestavine: črni tartufi 100%.

ENG - LYOPHILIZED BLACK TRUFFLES - POWDER

Dry truffle powder.

Keep in a dry place.

Ingredients: black truffle 100%.

Način pakiranja: prema narudžbi / Način pakiranja: po naročilu / Packaging method: according to order / Metodo di imballaggio: secondo l'ordine / Verpackungsart: nach Bestellung

ITA - TARTUFO NERO LIOFILIZZATO IN POLVERE

Polvere di tartufo secco.

Conservare in un luogo asciutto.

Ingredienti: tartufo nero 100%.

GER - GEFRIERGETROCKNETE SCHWARZE TRÜFFEL - PULVER

Trockenes Trüffelpulver.

An einem trockenen Ort aufbewahren.

Zutaten: Schwarze trüffel 100%.

Lyophilized black truffles whole



HR - TARTUFI CRNI LIOFILIZIRANI CIJELI

SLO - LIOFILIZIRANI ČRNI TARTUFI, CELI

ENG - LYOPHILIZED BLACK TRUFFLES WHOLE

ITA - TARTUFO NERO LIOFILIZZATO INTERO

GER - GEFRIERGETROCKNETE SCHWARZE TRÜFFEL GANZ

Lyophilized black truffles chopped



HR - TARTUFI CRNI LIOFILIZIRANI SJECKANI

SLO - LIOFILIZIRANI ČRNI TARTUFI, REZANI

ENG - LYOPHILIZED BLACK TRUFFLES CHOPPED

ITA - TARTUFO NERO LIOFILIZZATO AFFETTATO

GER - GEHACKTE GEFRIERGETROCKNETE SCHWARZE TRÜFFEL

Lyophilized black truffles - Julienne



HR - TARTUFI CRNI LIOFILIZIRANI PRUTICI - JULIENNE

SLO - LIOFILIZIRANI ČRNI TARTUFI - JULIENNE

ENG - LYOPHILIZED BLACK TRUFFLES - JULIENNE

ITA - TARTUFO NERO LIOFILIZZATO - JULIENNE

GER - GEFRIERGETROCKNETE SCHWARZE TRÜFFEL - JULIENNE

Lyophilized black truffles cubes



HR - TARTUFI CRNI LIOFILIZIRANI KOCKICE

SLO - LIOFILIZIRANI ČRNI TARTUFI, KOCKICE

ENG - LYOPHILIZED BLACK TRUFFLES CUBES

ITA - TARTUFO NERO LIOFILIZZATO CUBETTI

GER - GEFRIERGETROCKNETE SCHWARZE TRÜFFEL CUBES

Cheese with truffles



HR • SIR SA TARTUFIMA
Punomasni polutvrđi sir s tartufima s minimalno 45% mliječne masti u suhoj tvari. Čuvati na temperaturi od +4°C do +8°C.
Sastojci: pasterizirano kravlje 80% i ovčje 20% **mlijeko**, crni ljetni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 2%, mlijebarska kultura, sol, učvršćivač: kalcij klorid, konzervansi: lizozim (bjelancevina iz **jaja**), sirilo, aroma.

SLO • SIR S TARTUFI
Polnomasni poltrdi sir s tartufi s minimalno 45% mlečne maščobe v suhi snovi. Hraniti pri temperaturi od +4°C do +8°C.
Sestavine: pasterizirano kravje 80% in ovčje 20% **mleko**, črni poletni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 2%, mlebarska kultura, sol, sredstvo za zgostitev: kalcijev klorid, sirilo, konzervansi: lizocim (iz **jajc**), sirilo, aroma.

ENG • CHEESE WITH TRUFFLES
Full-fat semi-hard truffle cheese with a minimum 45% of milk fat in dry matter. Store at a temperature of + 4°C and + 8°C.
Ingredients: pasteurized cow's 80% and sheep 20% **milk**, black summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 2%, dairy culture, salt, thickener: calcium chloride, rennet, preservative: lysozyme (**egg** protein), flavour.

ITA • FORMAGGIO CON TARTUFO
Formaggio grasso a pasta semidura al tartufo con un contenuto minimo di 45% di grasso sulla sostanza secca. Conservare da +4°C a +8°C.
Ingredienti: latte pastorizzato vaccino 80% e pecorino 20%, tartufo nero estivo (Tuber aestivum Vitt.) 2%, fermenti latici, sale, addensante: cloruro di calcio, caglio, conservante: lisozima (proteina dalle **uova**), aroma.

GER • KÄSE MIT TRÜFFELN
Vollfetter, mittelharter Käse mit Trüffeln mit mindestens 45% MilCHFett i.Tr. Halten Sie bei +4°C bis +8°C.
Zutaten: pasteurisierte **Kuhmilch** 80% und **Schafsmilch** 20%, schwarze Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 2%, Milchkultur, Speisesalz, Stabilisator: Kalziumchlorid, Konservierungsmittel: Lysozym (**Eiprotein**), Labferment, Aroma.

Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
4105	-	-	-	-	-

Način pakiranja: prema narudžbi / Način pakiranja: po naročilu / Packaging method: according to order / Metodo di imballaggio: secondo l'ordine / Verpackungsart: nach Bestellung



Istrian sausage with truffle

HR • ISTARSKI SALAMIN S TARTUFOM
Čuvati na temperaturi od +4°C do +8°C. Nakon otvaranja pakovine, proizvod se preporuča čuvati u hladnjaku i upotrijebiti u roku od 14 dana.
Sastojci: svinjsko meso, svinjsko masno tkivo, kuhinjska sol, crni ljetni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 1%, suncokretovo ulje, dekstroza, ekstrakti začina, antioksidansi (E301), arome, starter kultura, konzervansi (E250).

SLO • ISTRSKI SALAMIN S TARTUFOM
Hraniti na temperaturi od +4°C do +8°C. Po odprtju pakiranja hraniti v hladilniku in porabiti v 14 dneh.
Sestavine: svinjsko meso, svinjsko mastno tkivo, kuhinjska sol, črni poletni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 1%, sončnično olje, dekstroza, izvlečki začimb, antioksidant (E301), aroma, starterska kultura, konzervansi (E250).

ENG • ISTRIAN SAUSAGE WITH TRUFFLE
Keep at +4°C to +8°C. After opening, it is recommended to keep the product in the refrigerator and used within 14 days.
Ingredients: pork meat, fatty tissue, salt, black summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 1%, sunflower oil, dextrose, spice extracts, antioxidant (E301), flavour, starter culture, preservative (E250).

ITA • SALAMINO ISTRIANO CON TARTUFO
Conservare da +4°C a +8°C. Dopo l'apertura, si consiglia di conservare il prodotto in frigorifero e utilizzarlo entro 14 giorni
Ingredienti: carne di maiale, tessuto adiposo, sale, tartufo nero estivo (Tuber aestivum Vitt.) 1%, olio di girasole, destrosio, estratti di spezie, antiossidanti (E301), aroma, coltura starter, conservante (E250).

GER • ISTRISCHER SALAMI MIT TRÜFFEL
Halten Sie bei + 4°C bis + 8°C. Nach dem Öffnen wird empfohlen, das Produkt kalt in der Originalverpackung und innerhalb von 14 Tagen verwendet zu halten.
Zutaten: Schweinefleisch, Fettgewebe, Salz, schwarzem Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 1%, Sonnenblumenöl, Dextrose, Gewürzextrakte, Antioxydationsmittel (E301), Trüffelaroma, Starterkultur, Konservierungsmittel (E250).

Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
4863	3859892799281	200 g	30	-	36

Extra hard cheese with truffles



HR • EXTRA TVRDI SIR SA TARTUFIMA
Punomasni polutvrđi sir s tartufima s minimalno 38% mliječne masti u suhoj tvari. Čuvati na temperaturi od +4°C do +8°C.
Sastojci: pasterizirano kravlje 80% i ovčje 20% **mlijeko**, crni ljetni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 2%, mlijebarska kultura, sol, učvršćivač: kalcij klorid, konzervansi: lizozim (bjelancevina iz **jaja**), sirilo, aroma.

SLO • EXTRA TRDI SIR S TARTUFI
Polnomasni poltrdi sir s tartufi s minimalno 38% mlečne maščobe v suhi snovi. Hraniti pri temperaturi od +4°C do +8°C.
Sestavine: pasterizirano kravje 80% in ovčje 20% **mleko**, črni poletni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 2%, mlebarska kultura, sol, sredstvo za zgostitev: kalcijev klorid, sirilo, konzervansi: lizocim (iz **jajc**), sirilo, aroma.

ENG • EXTRA HARD CHEESE WITH TRUFFLES
Full-fat semi-hard truffle cheese with a minimum 38% of milk fat in dry matter. Store at a temperature of + 4°C and + 8°C.
Ingredients: pasteurized cow's 80% and sheep 20% **milk**, black summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 2%, dairy culture, salt, thickener: calcium chloride, rennet, preservative: lysozyme (**egg** protein), flavour.

ITA • FORMAGGIO EXTRA DURO CON TARTUFO
Formaggio grasso a pasta semidura al tartufo con un contenuto minimo di 38% di grasso sulla sostanza secca. Conservare da +4°C a +8°C.
Ingredienti: latte pastorizzato vaccino 80% e pecorino 20%, tartufo nero estivo (Tuber aestivum Vitt.) 2%, fermenti latici, sale, addensante: cloruro di calcio, caglio, conservante: lisozima (proteina dalle **uova**), aroma.

GER • EXTRA HARTKÄSE MIT TRÜFFELN
Vollfetter, mittelharter Käse mit Trüffeln mit mindestens 38% MilCHFett i.Tr. Halten Sie bei +4°C bis +8°C.
Zutaten: pasteurisierte **Kuhmilch** 80% und **Schafsmilch** 20%, schwarze Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 2%, Milchkultur, Speisesalz, Stabilisator: Kalziumchlorid, Konservierungsmittel: Lysozym (**Eiprotein**), Labferment, Aroma.

Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
4929	-	-	-	-	-

Način pakiranja: prema narudžbi / Način pakiranja: po naročilu / Packaging method: according to order / Metodo di imballaggio: secondo l'ordine / Verpackungsart: nach Bestellung



Salami with truffle and mold

HR • SALAMA S TARTUFIMA I PLEMENTITIM PLIJESNIMA
Čuvati na temperaturi od +4°C do +8°C. Nakon otvaranja pakovine, proizvod se preporuča čuvati u hladnjaku i upotrijebiti u roku od 10 dana.
Sastojci: svinjsko meso, svinjsko masno tkivo, kuhinjska sol, crni ljetni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 1%, suncokretovo ulje, dekstroza, ekstrakti začina, antioksidansi (E301), arome, starter kultura, konzervansi (E250, E252).

SLO • SALAMA S TARTUFI IN PLEMENITO PLESNIJO
Hraniti na temperaturi od +4°C do +8°C. Po odprtju pakiranja hraniti v hladilniku in porabiti v 10 dneh.
Sestavine: svinjsko meso, svinjsko mastno tkivo, kuhinjska sol, črni poletni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 1%, sončnično olje, dekstroza, izvlečki začimb, antioksidant (E301), aroma, starterska kultura, konzervansi (E250, E252).

ENG • SALAMI WITH TRUFFLE AND MOLD
Keep at +4°C to +8°C. After opening, it is recommended to keep the product in the refrigerator and used within 10 days.
Ingredients: pork meat, fatty tissue, salt, black summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 1%, sunflower oil, dextrose, spice extracts, antioxidant (E301), flavour, starter culture, preservatives (E250, E252).

ITA • SALAME CON TARTUFO E STAMPO
Conservare da +4°C a +8°C. Dopo l'apertura, si consiglia di conservare il prodotto in frigorifero e utilizzarlo entro 10 giorni.
Ingredienti: carne di maiale, tessuto adiposo, sale, tartufo nero estivo (Tuber aestivum Vitt.) 1%, olio di girasole, destrosio, estratti di spezie, antiossidanti (E301), aroma, coltura starter, conservanti (E250, E252).

GER • SALAMI MIT TRÜFFEL UND FORM
Halten Sie bei + 4°C bis + 8°C. Nach dem Öffnen wird empfohlen, das Produkt kalt in der Originalverpackung und innerhalb von 10 Tagen verwendet zu halten.
Zutaten: Schweinefleisch, Fettgewebe, Salz, schwarzem Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 1%, Sonnenblumenöl, Dextrose, Gewürzextrakte, Antioxydationsmittel (E301), Trüffelaroma, Starterkultur, Konservierungsstoffe (E250, E252).

Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
5646	3858891980003	250 g	8	-	108

Goat cheese with truffles



HR • KOZJI SIR SA TARTUFIMA
Polutvrđi punomasni kozji sir s tartufima s minimalno 45% mliječne masti u suhoj tvari. Čuvati na temperaturi od +4°C do +8°C.
Sastojci: pasterizirano ekološki proizvedeno 100% kozje **mlijeko**, crni ljetni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 2%, sirilo, mlijebarska kultura, jestiva sol, aroma.

SLO • KOZJI SIR S TARTUFI
Polnomasni poltrdi sir s tartufi s 45% mlečne maščobe.
Hraniti pri temperaturi od +4°C in +8°C.
Sestavine: pasterizirano 100% kozje **mleko**, črni poletni tartufi (Tuber aestivum Vitt.) 2%, sirilo, mlečna kultura, sol, aroma.

ENG • GOAT CHEESE WITH TRUFFLES
GFull-fat semi-hard goat cheese with truffles, with minimum 45% of milk fat.
Store at a temperature of + 4°C and + 8°C.
Ingredients: pasteurized 100% goat **milk**, black summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 2%, rennet, milk culture, salt, flavour.

ITA • FORMAGGIO DI CAPRA CON TARTUFO
Formaggio caprino grasso a pasta semidura ai tartufi con un minimo di 45% di grasso del latte nella sostanza secca. Conservare da +4°C a +8°C.

Ingredienti: latte pastorizzato di capra 100%, tartufo nero estivo (Tuber aestivum Vitt.) 2%, caglio, culture latticini, sale, aroma.

GER • ZIEGENKÄSE MIT TRÜFFELN
Mittelharter, vollfetter Ziegenkäse mit Trüffeln mit mindestens 45% MilCHFett i.Tr.
Halten Sie bei +4°C bis +8°C.

Zutaten: pasteurisierte 100% **Ziegenmilch**, schwarze Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 2%, Lab, Milchkulturen, Speisesalz, Aroma.

Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
1763	-	-	-	-	-

Način pakiranja: prema narudžbi / Način pakiranja: po naročilu / Packaging method: according to order / Metodo di imballaggio: secondo l'ordine / Verpackungsart: nach Bestellung



Nož za tartufe

HR • NOŽ ZA TARTUFE
- INOX
- INOX - PALASINDER
- INOX - PALASINDER - VELIKI NOŽ

SLO • NOŽ ZA TARTUFE
- INOX
- INOX - PALASINDER
- INOX - PALASINDER - VELIKI NOŽ

ENG • TRUFFLE SHAVER
- INOX
- INOX - PALASINDER
- INOX - PALASINDER - BIG SHAVER

ITA • AFFETTATARTUFI
- INOX
- INOX - PALASINDER
- INOX - PALASINDER - GRANDE AFFETTATARTUFI

GER • TRÜFFEL RASIERER
- INOX
- INOX - PALASINDER
- INOX - PALASINDER - GROßES RASIERER

Šifra Code	EAN code	Vrsta Type	Komada u kutiji Pcs per carton	Kartona na paleti Cartons per pallet
2724	3859892799861	INOX	-	-
2726	3858891980492	PALASINDER	-	-
6339	-	PALASINDER	-	-

Extra virgin olive oil - Leccino

HR
Ekstra djevičansko maslinovo ulje. Leccino je ulje bistre zelene boje, snažnog mirisa masline, skladna je okusa, s dragocjenom istaknutom notom gorčine i pikantnosti. Njegova je vrijednost neprocjenjiva u pripremanju jela od povrća, mesa, gljiva, te kao dodatak delikatesnim jelima od školjki.

Čuvati na mjestu udaljenom od svjetla i topline.

SLO
Ekstra deviško oljčno olje. Leccino je bistre zelene barve z močnim vonjem po oljkah, skladnega okusa in z dragoceno poudarjeno noto grenkosti ter pikantnosti. Neprecenljiv je pri pripravi zelenjavnih jedi, mesa, gob in kot dodatek delikatesnim jedem s školjkami.

Hraniti v temnem in hladnem prostoru.

ITA
Olio extravergine d'oliva. Il Leccino è un olio dal colore verde chiaro, forte odore di oliva, un gusto armonioso, con una preziosa e importante nota amara e piccante. Il suo valore è inestimabile nella preparazione di piatti di verdure, carne, funghi e in aggiunta a deliziosi piatti a base di molluschi.

Conservare in luogo lontano dalla luce e da fonti di calore.

ENG
Extra virgin olive oil. Leccino is a clear green oil, with a strong aroma of green olive, harmonious taste and a precious pronounced note of bitterness and spiciness. Its contribution to various vegetable, meat and mushroom dishes as well as shellfish delicacies is incomparable.

Store away from light and heat.

GER
Natives Olivenöl extra. Leccino ist ein Öl von klarer, grüner Farbe, mit starkem Olivenaroma; der Geschmack ist ausgewogen, mit einer kostbar betonten bitteren und pikanten Note. Bei der Zubereitung von Gerichten aus Gemüse, Fleisch, und Pilzen, sowie als Zugabe bei Delikatessen aus Muscheln ist es von unschätzbarem Wert.

Nicht in der Nähe von Licht und Wärme aufbewahren.

Šifra Code	EAN code	Količina Quantity	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
2752	3859889179362	100 ml	6	8	56
2751	3859889179256	250 ml	6	8	48
2750	3859889179188	500 ml	6	4	24

Extra virgin olive oil - Frantoio

HR
Ekstra djevičansko maslinovo ulje. Ulje vrhunske kakvoće, svjetlozelene boje, voćnog mirisa s dominantnim okusom zelene masline, badema i aromatičnog bilja, umjerene gorčine i snažne pikantnosti peperoncina. Takvo ulje najbolji je dodatak namirnicama poput bifteka, tartufa, divljači, zrelih sireva i divljih šparoga.

Čuvati na mjestu udaljenom od svjetla i topline.

SLO
Ekstra deviško oljčno olje. Olje vrhunske kakovosti, svetlozelene barve, s sadno aromo, v kateri prevladujejo okusi zelenih oliv, mandljev in aromatičnih zelišč, zmerne grenkobe in z močnim pikantnim okusom peperoncina. Olje je izvrsten dodatek jedem, kot so biftek, tartufi, divjačina, zreli siri in divji beluši.

Hraniti v temnem in hladnem prostoru.

ITA
Olio extravergine d'oliva. Olio di alta qualità, dal colore verde chiaro, aromi fruttati con un gusto dominante di olive verdi, mandorle e piante aromatiche, dalla moderata amarezza e forte nota piccante che ricorda il peperoncino. Questo olio è un'ottima aggiunta a piatti con il filetto di manzo, trufato, selvaggina, formaggi stagionati e asparagi selvatici.

Conservare in luogo lontano dalla luce e da fonti di calore.

ENG
Extra virgin olive oil. Premium quality oil, light green with the fruity aroma dominated by a taste of green olive, almond and aromatic herbs, of moderate bitterness and a strong spicy flavour of peperoncino. It pairs best with ingredients such as beef steak, truffles, venison, mature cheeses and wild asparagus.

Store away from light and heat.

GER
Natives Olivenöl extra. Ein Olivenöl der Spitzenqualität, hellgrün, mit Fruchtaroma, wobei grüne Oliven, Mandeln und aromatische Kräuter dominieren, mäßig bitter und mit starker pikanter Note nach Peperoncino. Dieses Öl passt am besten zu Beefsteak, Trüffeln, Wild, reifen Käsesorten und Wildspargel.

Nicht in der Nähe von Licht und Wärme aufbewahren.

Šifra Code	EAN code	Količina Quantity	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
2755	3859889179553	100 ml	6	8	56
2754	3859889179447	250 ml	6	8	48
2753	3859889179379	500 ml	6	4	24

Extra virgin olive oil - Special selection Zigante

HR
Ekstra djevičansko maslinovo ulje. Ulje dobiveno spojem više sorata maslina. Ima intenzivnu zelenu boju, miris na zdrave zelene plodove maslina i na pokošenu travu. Okus predstavlja savršen spoj pikantnosti i gorčine, s notama badema. Ovo se ulje, zbog svoje harmoničnosti, preporuča uz salate, kuhano povrće ili kao dodatak ribljim jelima.

Čuvati na mjestu udaljenom od svjetla i topline.

SLO
Ekstra deviško oljčno olje. Olje, pridelano z združitvijo več vrst oliv. Ima močno zeleno barvo, vonj zdravih zelenih plodov oljk in pokošene trave. Okus je popolna združitev pikantnosti in grenkosti s pridihom mandljev. Olje je zaradi svoje harmoničnosti priporočljivo za pripravo solat, kuhane zelenjave ali kot dodatek ribjim jedem.

Hraniti v temnem in hladnem prostoru.

ITA
Olio extravergine d'oliva. Olio ottenuto dall'unione di diverse varietà di olive. Dal colore verde intenso, profumo che ricorda olive verdi sane e l'erba tagliata. Il gusto è la miscela perfetta di amaro e piccante con note di mandorla. Questo olio armonioso è consigliato con insalate, verdure cotte o in aggiunta a piatti di pesce. Conservare in luogo lontano dalla luce e da fonti di calore.

Šifra Code	EAN code	Količina Quantity	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
5774	3859892799922	100 ml	6	8	56
5773	3859892799908	250 ml	6	8	48

ENG
Extra virgin olive oil. This oil is produced by blending several olive varieties. Its intensive green colour is accompanied by the aroma of healthy green olive and mowed grass. Its taste represents a perfect blend of spiciness and bitterness with an almond note. Due to its harmonious quality, this oil is recommended for salads, boiled vegetables or as an addition to fish dishes.

Store away from light and heat.

GER
Natives Olivenöl extra. Dieses Öl wurde aus verschiedenen Olivensorten gewonnen. Es hat eine intensive grüne Farbe, und das Aroma von reifen, grünen Oliven und frisch gemähtem Gras. Im Geschmack ist es perfekt pikant und bitter abgerundet, mit zarten Mandelaromen. Sein harmonischer Geschmack macht es zu einem exquisiten Begleiter von Salaten, gekochtem Gemüse, oder zu Fischgerichten. Nicht in der Nähe von Licht und Wärme aufbewahren.

Extra virgin olive oil - Istarska Bjelica

HR
Ekstra djevičansko maslinovo ulje. Autohtona je Istarska sorta, ulje zlatno-zelene boje i izrazito visoke kakvoće. Okus je intenzivan, naglašene gorčine i pikantnosti, s izraženim mirisima trave i lišća. Dobro se slaže s mesnim jelima, kao što su govedina i janjetina, ali je i izvrsna dopuna tvrdim sirevima ili raznim povrćem.

Čuvati na mjestu udaljenom od svjetla i topline.

SLO
Ekstra deviško oljčno olje. Olje zlato zelene barve zelo visoke kakovosti, pridelano iz avtohtone istrske sorte oljk. Okus je močen, s poudarjeno grenkostjo in pikantnostjo ter z izrazitim vonjem po travi in listju. Prilega se mesnim jedem, kot sta govedina in jagnjetina, ter je odlična dopolnitev trdemu siru ali raznovrstni zelenjavi. Hraniti v temnem in hladnem prostoru.

ITA
Olio extravergine d'oliva. È una varietà autoctona istriana, un olio dal colore verde-dorato e di altissima qualità. Il sapore è intenso, con un accentuato sapore amaro e piccante e pronunciati sentori di erba e foglie. È apprezzato con piatti a base di carne come manzo e agnello, ma è anche un'aggiunta eccellente a formaggi a pasta dura o verdure varie.

Conservare in luogo lontano dalla luce e da fonti di calore.

ENG
Extra virgin olive oil. The indigenous Istrian variety yields golden green oil of exquisite quality. It has an intensive taste of pronounced bitterness and spiciness, accompanied by the noticeable aroma of grass and leaves. It pairs well with meat dishes such as beef and lamb as well as hard cheeses or various vegetables.

Store away from light and heat.

GER
Natives Olivenöl extra. Die autochthone istrische Sorte ist ein goldgrünes Öl von hoher Qualität. Das Aroma ist intensiv, mit betont bitterer und pikanter Note, mit ausgeprägtem Duft nach Gras und Blättern. Es passt perfekt zu Fleischgerichten wie Rind oder Lammfleisch, ist aber auch ein hervorragender Begleiter für harte Käsesorten und verschiedenem Gemüse.

Nicht in der Nähe von Licht und Wärme aufbewahren.

Šifra Code	EAN code	Količina Quantity	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
2749	3859889179164	100 ml	6	8	56
2757	3859889179577	250 ml	6	8	48
2756	3859889179560	500 ml	6	4	24

Extra virgin olive oil - Buža

HR
Ekstra djevičansko maslinovo ulje. Ulje je svjetlozelene do zlatno žute boje, jakog voćnog okusa i mirisa na maslinu te aromatično bilje, artičoku i jabuke ujednačene gorčine i pikantnosti. Odlična je dopuna svježim sirovim namirnicama, izvršno se slaže uz sirovu plavu ribu, posebno tunu i losos ili sezonskim svježim povrćem na žaru.

Čuvati na mjestu udaljenom od svjetla i topline.

SLO
Ekstra deviško oljčno olje. Olje svetlozelene do zlato rumene barve, močnega sadnega okusa z vonjem po olivah, aromatičnih zeliščih, artičokah in jabolkih, enotne grenkosti in pikantnosti. Je odlična dopolnitev svežemu siru, izvrstno se poda k surovi modri ribi, posebej tunini in lososu oziroma sezonski sveži zelenjavi na žaru. Hraniti v temnem in hladnem prostoru.

ITA
Olio extravergine d'oliva. L'olio è di un color giallo dorato chiaro, dal forte sapore fruttato e profumi di oliva e erbe aromatiche, carciofi e mele con note amare e piccanti uniformi. È un'ottima aggiunta ai cibi freschi crudi, si abbina eccellentemente al pesce azzurro crudo, in particolare al tonno e al salmone o alle verdure stagionali fresche grigliate.

Conservare in luogo lontano dalla luce e da fonti di calore.

ENG
Extra virgin olive oil. This light green to golden yellow oil has a strong fruity taste and a scent of olive, aromatic herbs, artichokes and apples exhibiting a balance of bitterness and spiciness. It is an excellent addition to fresh raw food, it pairs extremely well with raw pelagic fish, especially tuna and salmon or seasonal fresh grilled vegetables.

Store away from light and heat.

GER
Natives Olivenöl extra. Die Farbe ist hellgrün bis goldgelb, das Aroma stark fruchtig, es duftet nach Oliven und aromatischen Kräutern, Artischocke und Apfel; die Bitterkeit ist gut ausgewogen und pikant. Es passt hervorragend zu frischen rohen Lebensmitteln, frischem Edelfisch, insbesondere Thunfisch und Lachs, sowie zu saisonalem Gemüse vom Grill.

Nicht in der Nähe von Licht und Wärme aufbewahren.

Šifra Code	EAN code	Količina Quantity	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
4337	3859892291105	100 ml	6	8	56
4338	3859892291112	250 ml	6	8	48
4339	3859892291129	500 ml	6	4	24



Pjenušavo vino Brut

HR • PJENUŠAVO VINO BRUT
Vrhunsko pjenušavo vino.
Sorta: Istarska malvazija.
Porijeklo: zapadna Istra.
Temperatura serviranja: 6°C - 8°C.

Udio alkohola: 12%.

SLO • PENEČE VINO BRUT
Vrhunsko peneče vino.
Sorta: istrska malvazija.
Poreklo: zahodna Istra.
Temperatura za postrežbo: 6°C - 8°C.

Vsebnost alkohola: 12%.

ENG • SPARKLING WINE BRUT
Premium sparkling wine.
Variety: Istarska malvazija.
Origin: western Istria.
Serving temperature: 6°C - 8°C.

Alcohol content: 12%.

ITA • SPUMANTE BRUT
Vino spumante premium.
Varietà: Malvasia istriana.
Origine: Istria occidentale.
Temperatura di servizio: 6°C - 8°C.

Gradazione alcolica: 12%.

GER • SEKT BRUT
Premium Sekt.
Weinsorte: Istrischer Malvasier.
Herkunft: westliche Istra.
Serviertemperatur: 6°C - 8°C.

Alkoholgehalt: 12 %.

Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
7597	3858891981840	750 ml	6	-	32



Malvazija istarska

HR • MALVAZIJA ISTARSKA
Kvalitetno suho bijelo vino.
Sorta: Istarska malvazija.
Porijeklo: zapadna Istra.
Temperatura serviranja: 10°C - 12°C.

Udio alkohola: 13,5%.

SLO • MALVAZIJA ISTARSKA
Kakovostno suho belo vino.
Sorta: istrska malvazija
Poreklo: zahodna Istra.
Temperatura za postrežbo: 10°C - 12°C.

Vsebnost alkohola: 13,5%.

ENG • MALVAZIJA ISTARSKA
High quality dry white wine.
Variety: istrian malvasia.
Origin: western Istria.
Serving temperature: 10°C - 12°C.

Alcohol content: 13,5%.

ITA • MALVAZIJA ISTARSKA
Vino bianco secco di alta qualità.
Varietà: Malvasia istriana.
Origine: Istria occidentale.
Temperatura di servizio: 10°C - 12°C.

Gradazione alcolica: 13,5%.

GER • MALVAZIJA ISTARSKA
Qualität trockener Weißwein.
Weinsorte: Istrischer Malvasier.
Herkunft: westliche Istra.
Serviertemperatur: 10°C - 12°C.

Alkoholgehalt: 13,5%.

Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
7431	3858891981772	750 ml	6	-	32



Malvazija istarska Campo Longo

HR • MALVAZIJA ISTARSKA Campo Longo
Kvalitetno suho bijelo vino.
Odležano u drvenim bačvama.
Sorta: Istarska malvazija.
Porijeklo: zapadna Istra.
Temperatura serviranja: 10°C - 12°C.

Udio alkohola: 13,5%.

SLO • MALVAZIJA ISTARSKA Campo Longo
Kakovostno suho belo vino.
Zorjeno v lesenih sodih.
Sorta: istrska malvazija
Poreklo: zahodna Istra.
Temperatura za postrežbo: 10°C - 12°C.

Vsebnost alkohola: 13,5%.

ENG • MALVAZIJA ISTARSKA Campo Longo
High quality dry white wine.
Aged in wooden barrels.
Variety: istrian malvasia.
Origin: western Istria.
Serving temperature: 10°C - 12°C.

Alcohol content: 13,5 %.

ITA • MALVAZIJA ISTARSKA Campo Longo
Vino bianco secco di alta qualità.
Stagionato in botte di legno.
Varietà: Malvasia istriana.
Origine: Istria occidentale.
Temperatura di servizio: 10°C - 12°C.

Gradazione alcolica: 13,5 %.

GER • MALVAZIJA ISTARSKA Campo Longo
Qualität trockener Weißwein.
Wein gereift in Holzfässern.
Weinsorte: Istrischer Malvasier.
Herkunft: westliche Istra.
Serviertemperatur: 10°C - 12°C.

Alkoholgehalt: 13,5%.

Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
7502	3858891980249	750 ml	6	-	32



Chardonnay

HR • CHARDONNAY
Kvalitetno suho bijelo vino.
Sorta: Chardonnay.
Porijeklo: zapadna Istra.
Temperatura serviranja: 10°C - 12°C.

Udio alkohola: 13,8%.

SLO • CHARDONNAY
Kakovostno suho belo vino.
Sorta: Chardonnay.
Poreklo: zahodna Istra.
Temperatura za postrežbo: 10°C - 12°C.

Vsebnost alkohola: 13,8%.

ENG • CHARDONNAY
High quality dry white wine.
Variety: Chardonnay.
Origin: western Istria.
Serving temperature: 10°C - 12°C.

Alcohol content: 13,8%.

ITA • CHARDONNAY
Vino bianco secco di alta qualità.
Varietà: Chardonnay.
Origine: Istria occidentale.
Temperatura di servizio: 10°C - 12°C.

Gradazione alcolica: 13,8%.

GER • CHARDONNAY
Qualität trockener Weißwein.
Weinsorte: Chardonnay.
Herkunft: westliche Istra.
Serviertemperatur: 10°C - 12°C.

Alkoholgehalt: 13,8%.

Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
7435	3858891981772	750 ml	6	-	32



Rosé Castagna

HR • ROSÉ CASTAGNA
Kvalitetno suho rosé vino.
Sorta: kupaza Cabernet Sauvignon, Terana i Merlota.
Porijeklo: zapadna Istra.
Temperatura serviranja: 10°C - 12°C.

Udio alkohola: 10,6%.

SLO • ROSÉ CASTAGNA
Kakovostno suho roze vino.
Sorta: mešanica Cabernet Sauvignon, Terana in Merlota.
Poreklo: zahodna Istra.
Temperatura za postrežbo: 10°C - 12°C.

Vsebnost alkohola: 10,6%.

ENG • ROSÉ CASTAGNA
High quality dry rosé wine.
Variety: blend of Cabernet Sauvignon, Teran and Merlot.
Origin: western Istria.
Serving temperature: 10°C - 12°C.

Alcohol content: 10,6%.

ITA • ROSÉ CASTAGNA
Vino rosé secco di alta qualità.
Varietà: miscela di Cabernet Sauvignon, Teran e Merlot.
Origine: Istria occidentale.
Temperatura di servizio: 10°C - 12°C.

Gradazione alcolica: 10,6%.

GER • ROSÉ CASTAGNA
Qualität trockener Roséwein.
Weinsorte: Mischung aus Cabernet Sauvignon, Teran und Merlot.
Herkunft: westliche Istra.
Serviertemperatur: 10°C - 12°C.

Alkoholgehalt: 10,6%.

Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
7503	3858891981789	750 ml	6	-	32



San Stefano

HR • SAN STEFANO
Vrhunsko suho crno vino.
Sorta: kupaza Cabernet sauvignon i Merlot.
Porijeklo: zapadna Istra.
Temperatura serviranja: 16°C - 18°C.

Udio alkohola: 13%.

SLO • SAN STEFANO
Vrhunsko suho rdeče vino.
Sorta: mešanica kabernet sovijnona in merlota.
Poreklo: zahodna Istra.
Temperatura za postrežbo: 16°C - 18°C.

Vsebnost alkohola:13%.

ENG • SAN STEFANO
Premium dry red wine.
Variety: blend of Cabernet sauvignon and Merlot.
Origin: western Istria.
Serving temperature: 16°C - 18°C.

Alcohol content: 13%.

ITA • SAN STEFANO
Vino rosso secco premium.
Varietà: miscela di Cabernet sauvignon e merlot.
Origine: Istria occidentale.
Temperatura di servizio: 16°C - 18°C.

Gradazione alcolica: 13%.

GER • SAN STEFANO
Premium trockener Rotwein.
Weinsorte: Mischung aus Cabernet sauvignon und Merlot.
Herkunft: westliche Istra.
Serviertemperatur: 16°C - 18°C.

Alkoholgehalt: 13 %.

Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
7732	3858891981895	750 ml	6	-	32



Teran San Stefano GRAN RISERVA

HR • TERANO SAN STEFANO GRAN RISERVA
Vrhunsko suho crno vino.
Odležano u drvenim bačvama.
Sorta: Teran.
Porijeklo: zapadna Istra.
Temperatura serviranja: 16°C - 18°C.

Udio alkohola: 13%.

SLO • TERANO SAN STEFANO GRAN RISERVA
Vrhunsko suho rdeče vino.
Zorjeno v lesenih sodih.
Sorta: teran.
Poreklo: zahodna Istra.
Temperatura za postrežbo: 16°C - 18°C.

Vsebnost alkohola: 13%.

ENG • TERANO SAN STEFANO GRAN RISERVA
Premium dry red wine.
Aged in wooden barrels.
Variety: teran.
Origin: western Istria.
Serving temperature: 16°C - 18°C.

Alcohol content: 13%.

ITA • TERANO SAN STEFANO GRAN RISERVA
Vino rosso secco premium.
Stagionato in botte di legno.
Varietà: teran.
Origine: Istria occidentale.
Temperatura di servizio: 16°C - 18°C.

Gradazione alcolica: 13%.

GER • TERANO SAN STEFANO GRAN RISERVA
Premium trockener Rotwein.
Wein gereift in Holzfässern.
Weinsorte: Teran
Herkunft: westliche Istra.
Serviertemperatur: 16°C - 18°C.

Alkoholgehalt: 13 %.

Šifra Code	EAN code	Količina Quantity	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
7379	3858891981802	750 ml	6	-	32
6124	-	1.500 ml	4	-	-



Muška žuti

HR • MUŠKAT ŽUTI
Kvalitetno suho bijelo vino.
Sorta: Muškat.
Porijeklo: zapadna Istra.
Temperatura serviranja: 10°C - 12°C.

Udio alkohola: 13,4 %.

SLO • MUŠKAT ŽUTI
Kakovostno suho belo vino.
Sorta: Muškat.
Poreklo: zahodna Istra.
Temperatura za postrežbo: 10°C - 12°C.

Vsebnost alkohola: 13,4 %.

ENG • MUŠKAT ŽUTI
High quality dry white wine.
Variety: Muscat.
Origin: western Istria.
Serving temperature: 10°C - 12°C.

Alcohol content: 13,4 %.

ITA • MUŠKAT ŽUTI
Vino bianco secco di alta qualità.
Varietà: Moscato.
Origine: Istria occidentale.
Temperatura di servizio: 10°C - 12°C.

Gradazione alcolica: 13,4 %.

GER • MUŠKAT ŽUTI
Qualität trockener Weißwein.
Weinsorte: Muscat.
Herkunft: westliche Istra.
Serviertemperatur: 10°C - 12°C.

Alkoholgehalt: 13,4 %.

Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
6666	3858891981147	0,75 ml	6	-	32



Cabernet Sauvignon

HR • CABERNET SAUVIGNON
Kvalitetno suho crno vino.
Sorta: Cabernet sauvignon.
Porijeklo: zapadna Istra.
Temperatura serviranja: 16°C - 18°C.

Udio alkohola: 12,5%.

SLO • CABERNET SAUVIGNON
Kakovostno suho rdeče vino.
Sorta: kabernet sovinjon.
Poreklo: zahodna Istra.
Temperatura za postrežbo: 16°C - 18°C.

Vsebnost alkohola: 12,5%.

ENG • CABERNET SAUVIGNON
High quality dry red wine.
Variety: Cabernet sauvignon.
Origin: western Istria.
Serving temperature: 16°C - 18°C.

Alcohol content: 12,5%.

ITA • CABERNET SAUVIGNON
Vino rosso secco di alta qualità.
Varietà: Cabernet sauvignon.
Origine: Istria occidentale.
Temperatura di servizio: 16°C - 18°C.

Gradazione alcolica: 12,5%.

GER • CABERNET SAUVIGNON
Qualität trockener Rotwein.
Weinsorte: Cabernet sauvignon
Herkunft: westliche Istra.
Serviertemperatur: 16°C - 18°C.

Alkoholgehalt: 12,5%.

Šifra Code	EAN code	Količina Quantity	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
7054	3858891981482	750 ml	6	-	32
6678	-	1.500 ml	4	-	-



Unicum

HR • UNICUM
Vrhunsko desertno bijelo vino.
Sorta: Istarska malvazija.
Porijeklo: zapadna Istra.
Temperatura serviranja: 10°C - 12°C.

Udio alkohola: 13 %.

SLO • UNICUM
Vrhunsko desertno belo vino.
Sorta: Istrska malvazija.
Poreklo: zahodna Istra.
Temperatura za postrežbo: 10°C - 12°C.

Vsebnost alkohola: 13 %.

ENG • UNICUM
Premium dessert white wine.
Variety: Istarska malvazija.
Origin: western Istria.
Serving temperature: 10°C - 12°C.

Alcohol content: 13 %.

ITA • UNICUM
Vino da dessert bianco premium.
Varietà: Malvasia istriana.
Origine: Istria occidentale.
Temperatura di servizio: 10°C - 12°C.

Gradazione alcolica: 13 %.

GER • UNICUM
Premium Dessert Weißwein.
Weinsorte: Istrischer Malvasier.
Herkunft: westliche Istra.
Serviertemperatur: 10°C - 12°C.

Alkoholgehalt: 13 %.

Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
6799	3858891981246	375 ml	6	-	32



Merlot

HR • SAN STEFANO RISERVA
Vrhunsko suho crno vino.
Odležano u drvenim bačvama.
Sorta: Merlot
Porijeklo: zapadna Istra.
Temperatura serviranja: 18°C - 20°C.

Udio alkohola: 14,5%.

SLO • SAN STEFANO RISERVA
Vrhunsko suho rdeče vino.
Zorjeno v lesenih sodih.
Sorta: Merlot.
Poreklo: zahodna Istra.
Temperatura za postrežbo: 18°C - 20°C.

Vsebnost alkohola: 14,5%.

ENG • SAN STEFANO RISERVA
Premium dry red wine.
Aged in wooden barrels.
Variety: Merlot.
Origin: western Istria.
Serving temperature: 18°C - 20°C.

Alcohol content: 14,5%.

ITA • SAN STEFANO RISERVA
Vino rosso secco premium.
Stagionato in botte di legno.
Varietà: Merlot.
Origine: Istria occidentale.
Temperatura di servizio: 18°C - 20°C.

Gradazione alcolica: 14,5%.

GER • SAN STEFANO RISERVA
Premium trockener Rotwein.
Wein gereift in Holzfässern.
Weinsorte: Merlot.
Herkunft: westliche Istra.
Serviertemperatur: 18°C - 20°C.

Alkoholgehalt: 14,5%.

Šifra Code	EAN code	Težina Weight	Kom. u kutiji Pcs per carton	Kutija u trans.kutiji Cartons per box	Trans.kutija na paleti Box per pallet
7381	3858891981826	750 ml	6	-	32



Sjedište / Head office: **ZIGANTE TARTUFI d.o.o.**, Plovanija, Portoroška 15, 52460 Buje, Hrvatska - Croatia,
Tel.: +385 52 777 409, 410, Fax.: +385 52 777 111, E-mail: info@zigantetartufi.com

Distributer: **ZIGANTE TARTUFI d.o.o.**, Vanganeljska cesta 8, 6000 Koper, Slovenija
Tel.: +386 5 625 11 90, Fax: +386 5 625 11 91

ZIGANTE TRUFFLE DAYS

international
gourmet
expo



www.sajamtartufa.com



06/2022