

**Gluten  
FREE**

**VEGAN**

**GMO  
FREE**

**PRESERVATIVES  
FREE**



Natura & Saponi



100% TRUFFLE



## La selezione Natura & Saponi Natura & Saponi selection



### **CARPACCIO DI TARTUFO NERO BLACK TRUFFLE SLICES**

Selezionato fra i migliori tartufi estivi, perfetti nella forma, profumo e sapore. Conservato in olio extra vergine di oliva. Ottimo per essere consumato fuori stagione come sostituto del tartufo fresco.

Selected among the best black summer truffles, perfect in shape, smell and flavor, and preserved extra virgin olive oil. Instead of fresh truffles, can be consumed out of season.

**INGREDIENTI:** Tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum* Vitt.), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, sale, aroma.

**INGREDIENTS:** Black summer truffle (*Tuber Aestivum* Vitt.), sunflower oil, extra-virgin olive oil, salt, aroma.

30 g / 1.06 Oz  
80 g / 2.8 Oz  
180 g / 6.35 Oz

500 g / 1.1 Lb



### **TARTUFATA - SALSAL AL TARTUFO NERO BLACK TRUFFLE SAUCE**

Uno dei prodotti al tartufo più apprezzati nel mondo. Il mix perfetto di tartufo, olive, champignon e olio extra vergine di oliva. È particolarmente indicato per il condimento di pasta, pizza e bruschette.

One of the most appreciated product all over the world. Perfect mix of truffle, olives, mushrooms and extra virgin olive oil, it is mostly used for pizza and pasta. It gives the real and delicate taste of truffle to any kind of dishes.

**INGREDIENTI:** Funghi Champignons (*Agricus Bisporus*), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, farina di riso, tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum* Vittadini), aroma, sale.

**INGREDIENTS:** Champignon mushrooms (*Agricus Bisporus*), sunflower oil, extra virgin olive oil, rice flour, black summer truffle (*Tuber Aestivum* Vittadini), aroma, salt.

30 g / 1.06 Oz  
80 g / 2.8 Oz  
180 g / 6.35 Oz

500 g / 1.1 Lb



### **MACINATO DI TARTUFO NERO MINCED BLACK TRUFFLE**

Selezionato fra i migliori tartufi estivi, perfetti nella forma, profumo e sapore. Conservato in olio extra vergine di olive. Ottimo per essere consumato fuori stagione come sostituto del tartufo fresco.

Selected among the best black summer truffles, perfect in shape, smell and flavor, and preserved in brine or extra virgin olive oil. Instead of fresh truffles, can be consumed out of season.

**INGREDIENTI:** Tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum* Vittadini), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, sale, aroma.

**INGREDIENTS:** Black summer truffle (*Tuber Aestivum* Vittadini), sunflower oil, extra-virgin olive oil, salt, aroma.

30 g / 1.06 Oz  
80 g / 2.8 Oz

500 g / 1.1 Lb



## TARTUFO NERO WHOLE BLACK TRUFFLE



Selezionato fra i migliori tartufi estivi, perfetti nella forma, profumo e sapore. Conservato in acqua e sale. Ottimo per essere consumato fuori stagione come sostituto del tartufo fresco.

Selected among the best black summer truffles, perfect in shape, smell and flavor, and preserved in brine. Instead of fresh truffles, can be consumed out of season.

INGREDIENTI: Tartufo nero (*Tuber Aestivum Vittadini*), acqua, sale.

INGREDIENTS: Whole black truffle (*Tuber Aestivum Vittadini*), water, salt.

10 g / 0.35 Oz

30 g / 0.36 Oz



## CREMA DI FUNGHI PORCINI E TARTUFO PORCINI MUSHROOMS



Concentrato di porcini e tartufo, ideale per il condimento di tagliatelle e risotti, pasta, carni delicate e uova. Si consiglia di scaldare in padella con olio extra vergine di oliva, acqua di cottura, burro o panna da cucina.

Porcini and truffle concentrate, ideal for seasoning tagliatelle and risotto, pasta, delicate meats and eggs. Best if heated in a pan with extra virgin olive oil, cooking water, butter or cream.

INGREDIENTI: Funghi porcini, olio di semi di girasole, olio extra vergine di olive, tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum Vittadini*), sale, aroma.

INGREDIENTS: Porcini mushrooms, sunflower oil, extra-virgin olive oil, black summer truffle (*Tuber Aestivum Vittadini*), salt, aroma.

30g / 1.06 Oz  
80 g / 2.8 Oz

500 g / 1.1 Lb



## CREMA AL TARTUFO BIANCO WHITE TRUFFLE CREAM



Finissima crema con tartufo bianco pregiato (*Tuber Magnatum Pico*), dagli ingredienti semplici e delicati, così da non coprire il sapore unico del tartufo. Condimento adatto per primi piatti, uova, ripieni di pasta, carni, pesce e pizza.

Finest white truffle based cream (*Tuber Magnatum Pico*), made with simple and delicate ingredients, to exalt the unique flavor of the truffle. Condiment suitable for pasta dishes, eggs, filled pasta, meats, fish and pizza.

INGREDIENTI: Funghi champignon, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, mandorle, farina di riso, tartufo bianco pregiato (*Tuber Magnatum Pico*), sale, aroma.

INGREDIENTS: Champignon mushrooms, sunflower oil, extra virgin olive oil, almonds, rice flour, white truffle (*Tuber Magnatum Pico*), salt, aroma.

30g / 1.06 Oz  
80 g / 2.8 Oz

500 g / 1.1 Lb



## BURRO AL TARTUFO NERO / BIANCO WHITE / BLACK TRUFFLE BUTTER



Prodotto essenziale per ogni chef. Rappresenta la base di ogni condimento per primi e secondi piatti. Perfetto da sciogliere in padella, per dare corpo e sapore ad ogni vostra creazione.

Essential product for all chef. It represents the basis of every truffle based condiment, for first and second courses. Perfect to be melt in a pan, to give body and flavor to all your creation

INGREDIENTI: Burro, tartufo bianco pregiato (*Tuber Magnatum Pico*) / tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum Vittadini*), aroma.

INGREDIENTS: Butter, white truffle (*Tuber Magnatum Pico*) / black truffle (*Tuber Aestivum Vittadini*), aroma.

30g / 1.06 Oz  
80 g / 2.8 Oz

500 g / 1.1 Lb



## SALE AL TARTUFO BLACK TRUFFLE SALT



Sale marino, grosso o fino, miscelato con tartufo disidratato 1% (equivalente al 5% di tartufo fresco) I pezzi sono molto visibili nel contenitore. Eccezionale sulle uova, popcorn, pesce delicato, pasta, risotto e patate al forno.

Sea salt, gross or fine, blended with dehydrated truffle 1% (equivalent to 5% fresh truffle) Truffle pieces are very clear to see in the jar. Exceptional over cooked eggs, popcorn, delicate fish, pasta, risotto and baked potatoes.

**INGREDIENTS:** sale cristallizzato, tartufo nero disidratato (*Tuber Aestivum Vittadini*) 1%, aroma, farina di riso, anti-agglomerante E551.

**INGREDIENTS:** crystallized salt, dehydrated black truffle (*Tuber Aestivum Vittadini*) 1%, aroma, rice flour, anti-caking agent E551.

30 g / 1.06 Oz  
100 g / 3.3 Oz



## MELATA AL TARTUFO BIANCO WHITE TRUFFLE HONEY



Miele di melata aromatizzato al tartufo bianco, rappresenta il condimento ideale per formaggi stagionati dal sapore deciso, come il parmigiano, pecorino e caciocavallo, oppure molto apprezzabile con gelati o desserts a base di formaggio. Può essere utilizzato anche per cucinare piatti a base di carne.

Forest honey mixed with white truffle, is excellent combined with aged cheeses with strong flavours like parmigiano and pecorino, or icecreams and desserts. It is also used as ingredient for cooking some meat dishes.

**INGREDIENTI:** Miele di melata, aroma di tartufo bianco (*Tuber Magnatum Pico*).

**INGREDIENTS:** Forest honey, white truffle (*Tuber Magnatum Pico*) aroma.

30 g / 1.06 Oz  
120 g / 4.2 Oz

500 g / 1.1 Lb



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AL TARTUFO BIANCO / NERO WHITE / BLACK TRUFFLE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



Prodotto nel modo tradizionale che inizia con la raccolta manuale delle olive e la spremitura con macine lente (estrazione a freddo), l'olio extra vergine di oliva viene mescolato con tartufo bianco o funghi porcini per ottenere un condimento gustoso e unico.

Produced in our traditional way that starts with hand picking the olives and pressing them with slow grinding stones (cold extraction) Extra virgin olive oil are mixed with white truffle or porcini mushrooms to obtain a tasteful and unique condiment.

**INGREDIENTI (Olio extra vergine al tartufo bianco):** Olio extra vergine d'oliva, aroma di tartufo bianco pregiato (*Tuber Magnatum Pico*).

**INGREDIENTI (Olio extra vergine al tartufo nero):** Olio extra vergine d'oliva, aroma di tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum Vittadini*).

**INGREDIENTS (White truffle Evoo):** Extra virgin olive oil, white truffle (*Tuber Magnatum Pico*) aroma.

**INGREDIENTS (Black Truffle Evoo):** Extra virgin olive oil, black summer truffle (*Tuber Aestivum Vittadini*), aroma.

60 ml / 2.3 fl. Oz

250 ml / 8.45 fl. Oz







### SUGO PRONTO - TARTUFATA ARRABBIATA SPICY TRUFFLE SAUCE

Ricetta tipica della tradizione romana, rivisitata e impreziosita dall'aggiunta di tartufo nero estivo. Ideale per condire la pasta, in pochi minuti realizzerete un primo piatto facile e veloce oltre che molto saporito.

Typical recipe of the Roman tradition, enhanced by the addition of black summer truffle. Ideal for seasoning pasta, in just a few minutes you will make a quick and easy first course with a unique and amazing taste.

**INGREDIENTI:** Funghi champignon, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, concentrato di pomodoro, tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum Vittadini*) min.5%, farina di riso, peperoncino, aroma, sale.

**INGREDIENTS:** Champignon mushrooms, sunflower oil, extra virgin olive oil, tomato, black summer truffle (*Tuber Aestivum Vittadini*) min.5%, rice flour, hot pepper, aroma, salt.

250 g / 8.82 Oz



### SUGO PRONTO - CURRY E TARTUFO NERO TRUFFLE AND CURRY SAUCE

Deliziosa salsa di curry. Crema e ben bilanciato con il tartufo nero. Delicata, dolce, con la giusta acidità e piccantezza. Ideale da cucinare con pollo, agnello, pesce e verdure. Per un curry cremoso in meno di 15 minuti!

Delicious creamy curry, well balanced with black truffle. Delicate sweet, sour, and spicy. Ideal for cooking with chicken, lamb, fish and vegetables For a creamy curry in under 15 minutes!

**INGREDIENTI:** Acqua, latte di cocco, patate, concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, funghi champignon, soia (soia, frumento), curry in polvere (curcuma, coriandolo, cumino, fieno greco, zenzero, aglio, finocchio, peperoncino, alloro, chiodi di garofano, cardamomo) 2%, tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum Vittadini*) 2%, aroma, sale, cipolla, farina di riso.

**INGREDIENTS:** Water, coconut milk, potatoes, tomato paste, extra virgin olive oil, champignon mushrooms, soy (soy, wheat), curry powder (turmeric, coriander, cumin, fenugreek, ginger, garlic, fennel, chilli pepper, bay leaf, cloves, cardamom) 2%, black summer truffle (*Tuber Aestivum Vittadini*) 2%, aroma, salt, onion, rice flour.

250 g / 8.82 Oz



### SUGO PRONTO - PORCINI ASPARAGI E TARTUFO PORCINI, ASPARAGUS AND TRUFFLE

Il sugo con asparagi, tartufo nero e funghi porcini è un condimento raffinato e corposo, che si adatta a qualsiasi formato di pasta, risotto o carne. In pochi minuti riuscirete a preparare una pietanza di sicuro effetto e bontà!

The sauce with asparagus, black truffle and porcini mushrooms is a refined and full-bodied condiment, which adapts to any shape of pasta, risotto or meat. In a few minutes you will be able to prepare a dish of guaranteed effect and goodness!

**INGREDIENTI:** Asparagi, funghi porcini, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum Vittadini*) 5%, sale, aroma.

**INGREDIENTS:** Asparagus, porcini mushrooms, sunflower oil, extra virgin olive oil, black summer truffle (*Tuber Aestivum Vittadini*) 5%, salt, aroma.

250 g / 8.82 Oz



## TARALLI AL TARTUFO BLACK TRUFFLE TARALLI

---



Il gusto inconfondibile del tartufo ha incontrato la semplicità del tarallo, un prodotto tradizionale della cucina Pugliese e del sud Italia. È preparato con il miglior Olio Extra Vergine di Oliva italiano e utilizzato soprattutto come sostituto del pane, fin dai tempi antichi.

L'unione dei due prodotti ha creato uno snack semplice e allo stesso tempo raffinato, grazie alla presenza del tartufo. Ideale per il classico "aperitivo italiano", o da abbinare in ogni momento ad un buon bicchiere di vino o di birra.

The unique taste of truffle meets the simplicity of the taralli, a traditional product from the south of Italy and particularly the Puglia region. It is made with the best Italian Extra Virgin Olive Oil and mostly used as a substitute for bread, since the ancient times.

The combination of the two products creates a simple and refined snack at the same time.

**INGREDIENTI:** Farina di grano tenero BIO tipo 2 macinata a pietra, olio di girasole BIO, funghi Champignon, tartufo nero (*Tuber Aestivum Vittadini*), sale, lievito madre BIO, aroma.

**INGREDIENTS:** Stone ground organic wheat flour type 2, organic sunflower oil, Champignon mushrooms, black truffle (*Tuber Aestivum Vittadini*), organic mother yeast, aroma.

130 g / 4.6 Oz



## GRISSINI AL TARTUFO BLACK TRUFFLE GRISSINI

---



Il gusto inconfondibile del tartufo ha incontrato la semplicità del grissino. È preparato con il miglior olio extra vergine di oliva italiano e utilizzato soprattutto come sostituto del pane, fin dai tempi antichi. L'unione dei due prodotti ha creato uno snack semplice e allo stesso tempo raffinato, grazie alla presenza del tartufo. Ideale per il classico "aperitivo italiano", o da abbinare in ogni momento ad un buon bicchiere di vino o di birra.

The unique taste of truffle meets the simplicity of the grissini. It is made with the best Italian extra virgin olive oil and mostly used as a substitute for bread, since the ancient times.

The combination of the two products creates a simple and refined snack at the same time, thanks to the presence of truffle. Ideal for the classic "Italian aperitif", or to be combined anytime with a good glass of wine or beer.

**INGREDIENTI:** Farina di grano tenero tipo 0, olio extra vergine di oliva, vino bianco (solfiti), acqua, funghi champignon (2%), tartufo nero (*Tuber Aestivum Vittadini*), aroma, pirofosfato di sodico, sale.

**INGREDIENTS:** Wheat flour type 0, extra virgin olive oil, white wine (sulfites), water, Champignon mushrooms (2%), black truffle (*Tuber Aestivum Vittadini*), aroma, sodium pyrophosphate, salt.

130 g / 4.6 Oz



## TAGLIATELLE AL TARTUFO TRUFFLE TAGLIATELLE

---



Pasta secca artigianale di grano italiano, unita al migliore tartufo nero, con pezzi ben visibili nell'impasto. Deliziosa da abbinare ad una delle nostre salse o oli.

Dried artisanal pasta made in Italy, using local grains and infused with real summer truffles. Amazing to combine with one of our sauces or oils.

**INGREDIENTI:** Semola di GRANO duro, UOVA 20%, acqua, tartufo nero estivo (*Tuber Aestivum Vittadini*) 2%, aroma. Può contenere tracce di SOIA.

**INGREDIENTS:** Durum WHEAT semolina, EGGS 20%, water, black summer truffle 2%, aroma. It may contain traces of SOYA.

250 g / 8.8 Oz





### **SALSICCIA AL TARTUFO BLACK TRUFFLE SAUSAGE**

---

La salsiccia al tartufo viene realizzata secondo le stesse tecniche e con le stesse materie prime delle salsicce classiche (rifilature del prosciutto, la polpa di spalla del maiale) ma aromatizzata con pezzi di tartufo nero. Viene insaccata in budello naturale e stagionata per almeno un mese.

Truffle Sausage is produced according to the same techniques and same ingredients as the classic sausages (trimmings of the ham, shoulder pulp of the pork) but flavored with pieces of black truffle. It is stuffed into natural casings and aged for at least a month.

---

**INGREDIENTI:** Carne di suino, sale, tartufo nero (*Tuber Aestivum Vittadini*), destrosio, preparazioni aromatiche. Antiossidanti E300/331, conservanti E252

**INGREDIENTS:** Pork, salt, black truffle (*Tuber Aestivum Vittadini*), dextrose, aromatic preparations. Antioxidants E300 / 331, preservatives E252

---

**300 g / 10.6 Oz**



### **CACIOCAVALLO AL TARTUFO BLACK TRUFFLE CACIOCAVALLO CHEESE**

---

Formaggio semiduro a pasta filata ottenuta dalla lavorazione del latte di mucca dal gusto particolarmente forte ed intenso grazie al tartufo nero molisano aggiunto a pezzetti nel corso della lavorazione.

Semi-hard stretched curd cheese obtained from the processing of cow's milk with a particularly strong and intense taste thanks to the Molise black truffle added in small pieces during preparation process.

---

**INGREDIENTI:** Latte vaccino, Tartufo nero (*Tuber Aestivum Vittadini*), caglio, sale, aroma.

**INGREDIENTS:** Cow's milk, black truffle (*Tuber Aestivum Vittadini*), rennet, salt, aroma.

---

**300 g / 10.6 Oz**



Natura & Saponi è un'azienda italiana, formata da giovani imprenditori che si occupano della produzione, raccolta e trasformazione del tartufo.

L'azienda ha sede in Molise, nel cuore della meravigliosa riserva naturale MAB UNESCO, da cui proviene gran parte della produzione nazionale di tartufo bianco pregiato.

L'intero assortimento di Natura & Saponi proviene dalla riserva e garantisce qualità organolettiche uniche al mondo.

Insieme al tartufo fresco, l'azienda offre una gamma di prodotti conservati, quali condimenti a base di olio extra vergine di oliva, creme e salse, snack e pasta, miele, burro e sughi pronti. I prodotti, disponibili nei vari formati retail, food service e industria di lavorazione, vengono utilizzati nelle cucine e ristoranti di tutto il mondo per la preparazione di piatti al tartufo, come pizza, bruschette, uova, pasta, carne, formaggi e dolci.

Natura & Saponi is an Italian company run by young entrepreneurs who deal with the production, harvesting and processing of truffles.

The company is located in Molise, in the heart of the marvelous UNESCO MAB natural reserve, where a large part of white truffle national production comes from.

The entire assortment of Natura & Saponi comes from the reserve and it guarantees unique organoleptic qualities.

Beside fresh truffles, the company offers a range of processed truffle based products, such as extra virgin olive oil, creams and sauces, snacks and pasta, honey, butter and ready-made sauces.

Products available in retail, food service and food industry formats, are used in kitchens and restaurants around the world for the preparation of truffle dishes, such as: pizza, bruschetta, eggs, pasta, meat, cheese and desserts.



Product of Italy

[www.naturaesaponi.com](http://www.naturaesaponi.com)

[info@naturaesaponi.com](mailto:info@naturaesaponi.com)