

Tesori⁺
del⁺
Matese[®]
dal 1993
TARTUFI





La nostra passione nasce dalla nostra terra, nella nostra terra, il Molise, tra le più piccole regioni italiane, ricca di preziosi gioielli naturali, da cui proviene oltre il 40% della produzione nazionale di tartufi.

Le nostre origini risalgono all'anno 1993, quando la nostra famiglia inizia ad operare nel settore della lavorazione e commercializzazione di prodotti conservati al tartufo e tartufi freschi, decidendo di attuare una continua trasformazione nel realizzare un'azienda solida e ben organizzata.

L'esperienza maturata nel corso degli anni ci porta a raggiungere traguardi rilevanti a livello internazionale. Oggi l'export di funghi, tartufi freschi e prodotti conservati rappresenta il nostro core business.

Il nostro tartufo proviene esclusivamente da terreni boschivi italiani, prevalentemente molisani, dove non si applicano colture intensive e pertanto non si utilizzano pesticidi o fertilizzanti. Tutti i nostri prodotti sono controllati durante le fasi di lavorazione: dalla ricezione delle materie prime, alla trasformazione dei prodotti, fino allo stoccaggio. Ogni prodotto è sottoposto ad un piano di controllo chimico e microbiologico presso laboratori esterni accreditati secondo norme internazionali.

Tesori del Matese è certificata FSSC 22000 e IFS, che attesta la corretta implementazione di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare.

Our passion comes from our land, in our land, Molise, among the smallest Italian regions, rich in precious natural jewels, from which over 40% of the national production of truffles comes. Our origins date back to 1993, when our family began to operate in the processing and marketing of products preserved with truffles and fresh truffles, deciding to implement a continuous transformation in creating a solid and well-organized company. The experience gained over the years has led us to achieve significant international goals. Today the export of mushrooms, fresh truffles and preserved products is our core business.

Our truffle comes exclusively from Italian woodlands, mainly from Molise, where intensive crops are not applied and therefore pesticides or fertilizers are not used. All our products are checked during the processing phases: from the reception of the raw materials, to the transformation of the products, up to the storage. Each product is subjected to a chemical and microbiological control protocol in external laboratories accredited according to international standards.

Tesori del Matese is FSSC 22000 and IFS certified, which certifies the correct implementation of a food safety management system.





I TARTUFI DEL MATESE

Il Molise è una delle regioni più floride in Italia per le produzioni di tartufi.

Una terra ricca di boschi incontaminati ai piedi del Matese, che custodisce dei veri e propri gioielli culinari, amati in tutto il mondo.

Il tartufo è uno dei condimenti più pregiati, un tesoro molto apprezzato in cucina. Il suo caratteristico odore, dal gusto audace, ricorda il profumo di bosco, amato dai palati più raffinati.

Il tartufo fresco e tutta la gamma di prodotti al tartufo rappresentano un ingrediente ideale per insaporire ed arricchire numerose ricette. In cucina, grazie all'utilizzo di questo prezioso alleato, è possibile realizzare sfiziosi antipasti, raffinati primi e secondi piatti.

T RUFFLES OF MATESE

Molise is one of the most prosperous regions in Italy for the production of truffles.

A land full of pristine woods at the foot of the Matese, which holds real culinary jewels, loved all over the world.

Truffle is one of the finest condiments, a highly appreciated treasure in the kitchen. Its characteristic smell, with a bold taste, recalls the scent of the forest, loved by the most refined palates.

Fresh truffle and the whole range of truffle products represent ideal ingredients to flavour and enrich numerous recipes. In the kitchen, thanks to the use of this precious ally, it is possible to make delicious appetizers, refined first and second courses.



I nostri tartufi

Our truffles



Tartufo Nero Pregiato
Tuber Melanosporum Vitt.
Black Winter Truffle
November to March



Tartufo Bianchetto o Marzuolo
Tuber Borchii Vitt.
Bianchetto Truffle
January to March



Tartufo Brumale Varietà Moschatum
Tuber Brumale De Ferry
Black Truffle
December to March



Tartufo Uncinato
Tuber Uncinatum Chatin
Black Uncinatum
October to December



Tartufo Bianco
Tuber Magnatum Pico
White Truffle
October to January



Tartufo d'Estate o Scorzone
Tuber Aestivum Vitt.
Black Summer Truffle
May to August



Intero e a fette

Whole and Sliced



Whole summer truffle
Tartufo d'Estate intero
13-25-65-112g



Whole Winter Truffle
Tartufo Nero Pregiato intero
25g



Whole white truffle
Tartufo Bianco intero in salamoia
40g



Summer Truffle minced in oil
Tartufo d'Estate macinato in olio
45-85-180-500g



Summer Truffle minced in water
Tartufo d'Estate macinato in acqua
180-500g



White truffle oil
Condimento di olio d'oliva
aromatizzato al Tartufo Bianco
60-100-250-500ml



Black Truffle Oil
Condimento di olio d'oliva
aromatizzato al Tartufo Nero
60-100-250-500ml



Natural White Truffle Oil
Condimento di olio d'oliva naturale
aromatizzato al Tartufo Bianco
60-100-250-500ml



Summer Truffle slices in olive oil
Tartufo d'Estate a fette (carpaccio)
45-85-180-500g



Truffle julienne in oil
Filetti di Tartufo in olio
500g



Truffle julienne in water
Filetti di Tartufo in acqua
500g



White Truffle Extra Virgin Oil
Condimento di olio extravergine d'oliva
aromatizzato al Tartufo Bianco
60-100-250ml



White truffle butter
Burro al Tartufo Bianco
75-170-450g



Black truffle butter
Burro al Tartufo Nero
75-170-450g

Salse e Creme

Sauces



Truffle sauce
Salsa Tartufata
50-90-180-500g



White Truffle sauce
Salsa con Tartufi Bianchi
50-90-180-500g



Truffle sauce with almonds
Salsa con Tartufi e mandorle
90-180g



Porcini cream and white truffle
Crema ai funghi porcini e Tartufo Bianco
90-180-500g



Chickpeas spread with truffle
Crema di ceci con Tartufo
180g



Olives and Capers spread with truffle
Crema di olive e capperi con Tartufo
180g



Artichoke and summer truffle cream
Crema di carciofi e Tartufo Nero
90-180-500g



Asparagus and summer truffle cream
Crema di asparagi e Tartufo Nero
90-180-500g



Porcini cream
Crema ai funghi porcini
45-90-180-500g



Spicy peppere sauce with truffle
Salsa di peperoncini
piccanti con Tartufo
180g



Dry tomatoes spread with truffle
Crema di pomodori
secchi con Tartufo
180g



*Artichoke and parmesan
spread with truffle*
Crema di carciofi e parmigiano con Tartufo
180g

Salse e Creme

Sauces



Specialità

Specialties



Hot pepper
Peperoncino piccante
80-180-500g



Hot pepper in oil with truffle
Peperoncino piccante al Tartufo
45-80-180-500g



Truffle salt
Sale al Tartufo Nero
50-100-500g



Truffle Honey
Specialità a base di miele di acacia e Tartufo
50-60-110-130-500g



Chickpeas spread
Crema di ceci
180g



Olives and Capers spread
Crema di olive e capperi
180g



Spicy peppere sauce
Salsa di peperoncini piccanti
180g



Dry tomatoes spread
Crema di pomodori secchi
180g



Artichoke and parmesan
Crema di carciofi e parmigiano
180g

Prodotti in latta

Products in Tin



Black winter Truffle Slices in Olive oil
Tartufo nero pregiato a fette (carpaccio)
Tuber melanosporum Vitt.
350g



Black winter Truffle Slices in Brine
Tartufo nero pregiato a fette (peelings)
Tuber melanosporum Vitt.
350g



Summer Truffle Slices in Olive oil
Tartufo d'estate a fette (carpaccio)
Tuber aestivum Vitt.
350g



Summer Truffle Slices in Brine
Tartufo d'estate a fette (peelings)
Tuber aestivum Vitt.
350g



Whole black winter Truffle
Tartufo nero pregiato intero
Tuber melanosporum Vitt.
350g



Bisure black winter Truffle
Brisura di Tartufo nero pregiato
Tuber melanosporum Vitt.
350g



Whole summer Truffle
Tartufo d'estate intero
Tuber aestivum Vitt.
350g



Bisure summer Truffle
Brisura di Tartufo d'estate
Tuber aestivum Vitt.
350g



Truffle Juice
Succo di Tartufo
Tuber melanosporum Vitt.
350g



Truffle Juice
Succo di Tartufo
Tuber aestivum Vitt.
350g

Salumi e formaggi

Cold cuts and Cheeses



Salsiccia with truffle
Salsiccia al Tartufo
1Kg



Soppresata with truffle
Soppresata al Tartufo
1Kg



Caciocavallo with truffle
Caciocavallo al Tartufo
1Kg



Caciotta with truffle
Caciotta al Tartufo
1Kg

Pasta e farina

Pasta and Flour



Porcini pasta
Pasta secca al fungo porcino
250-500g



Black Truffle pasta
Pasta secca al Tartufo
250-500g



Wheat flour with Black Truffle
Farina di grano con Tartufo
100-200-100g



Truffle rice
Riso al Tartufo
50-228-456g



Corn Flour with black Truffle
Polenta al Tartufo Nero
100-200-456-1000g



Altre Specialità

Other Specialties

Affetta Tartufi

Truffle Shaver



Snack with Truffle
Snack al Tartufo
50-100-250-500-1000g



Dried porcini Mushrooms
Funghi porcini essiccati
20-50-250g



Frozen black truffle butter
Burro surgelato al Tartufo Nero
400g



Wood Truffle Shaver
Affetta Tartufi in legno



Steel Truffle Shaver
Affetta Tartufi in acciaio



Tartufi surgelati

Frozen Truffles



White truffle
Tartufo Bianco
Tuber Magnatum Pico



Black winter Truffle
Tartufo Nero pregiato
Tuber Melanosporum Vitt.



Bianchetto Truffle
Tartufo Bianchetto
Tuber Borchii Vitt.



Summer Truffle
Tartufo d'Estate
Tuber Borchii Vitt.



Black uncinatum Truffle
Tartufo Uncinato
Tuber Uncinatum Chatin

Funghi surgelati

Frozen Mushrooms



Whole Frozen Porcini Mushrooms
Funghi Porcini Interi surgelati
1Kg



Frozen Slices Porcini Mushrooms
Funghi Porcini a fette surgelati
1 Kg



Frozen Cube Porcini Mushrooms
Funghi Porcini a cubi surgelati
1Kg



Frozen Mushrooms Mix
Mix Funghi surgelati
1 Kg





Noi della famiglia De Gregorio dal 1993 operiamo con passione nel settore dei tartufi. Oggi, la nostra azienda Tesori del Matese rappresenta una delle realtà aziendali conosciute e stimate a livello internazionale. Nel corso degli anni la nostra azienda, grazie al lavoro svolto con professionalità, è diventata una delle aziende leader nel settore e punto di riferimento nel mercato internazionale. Inoltre, per noi la sicurezza alimentare è un fattore fondamentale, che quotidianamente garantiamo ai nostri clienti per i loro clienti: tutti i prodotti sono controllati accuratamente durante tutte le fasi della produzione, dalla ricezione della materia prima alle fasi di trasformazione, dal confezionamento fino allo stoccaggio e alla spedizione.

The De Gregorio family has been working with passion in the truffle sector since 1993. Today, Tesori del Matese is one of the most renowned and esteemed companies at an international level. Over the years, thanks to its professional work, our company has become one of the leading companies in the sector and a point of reference in the international market. Furthermore, according to us, food safety is a fundamental factor, which we guarantee our customers for their customers every day: all products are carefully checked during all stages of production, from the reception of the raw material to the transformation stages, from packaging to storage and shipping.





La nostra ricerca di Tesori continua
Our search for Tesori continues



TESORIDELMATESE S.r.l.

Via Canonica, 99 - 86027 San Massimo (CB) Italy

Tel. +39.0874.780351 • sales@tesoridelmatese.com • www.tesoridelmatese.com

