

*L*IGANTE®



tartufi





Začin od  
bijelog tartuŝa.


Vaš novi partner  
u kuhinji!



## LOKACIJA • IL TERRITORIO

 Na samome sjeveru predivnoga Jadranskoga mora nalazi se Istarski poluotok. Ovaj nevelik teritorij krasi iznimna prirodna bogatstva, od čistog mora koji ga okružuje do plodne zemlje u njegovoj unutrašnjosti. No, da biste istinski doživjeli Istru, morate ući u sve slojeve njezine ljepote, spoznati je svim osjetilima. Pozivamo Vas da je spoznate

 Na samem severu prelepega Jadranskega morja, se nahaja istrski polotok. Ta mali teritorij krasijo izjemna naravna bogastva, od čistega morja kateri ga obkroža, do rodovitne zemlje v njegovi notranjosti. No, da bi resnično doživeli Istru, morate vstopiti v vse sloje njene lepote, spoznati jo z vsemi čuti. Vabimo Vas, da jo spoznate z

 A settentrione del meraviglioso Mare Adriatico è situata la penisola istriana. Questo territorio dalle ristrette dimensioni offre numerose ricchezze naturali, dal mare pulito alle terre fertili. Ma per conoscere a fondo l'Istria, è necessario immergersi tramite tutti i sensi. Noi vi invitiamo a percepire il gusto. È risaputo che questa meraviglio-


okusom. Već je nadaleko poznato da se ovdje nalazi jedinstveno prirodno stanište najcjenjenijih vrsta tartufa u svijetu. Specifična mikroklima i nezačena priroda bogate doline rijeke Mirne te jedinstvena flora netaknute i zaštićene Motovunske šume pružaju savršene uvjete za dozrijevanje ovog istinskog dragulja prirode.


okusom. Splošno je že znano, da se tukaj nahaja edinstveni naravni habitat, najbolj cenjenih vrst tartufov v svetu. Specifična mikroklima in neonesnažena narava, bogate doline reke Mirne, ter edinstvena flora nedotaknjene in zaščitene motovunskega gozda zagotavljajo odlične pogoje za zorenje pravih biserov narave.


sa penisola è un ambiente naturale per la crescita di una delle specie di tartufo più rinomata del mondo. Il micro-clima specifico, la natura incontaminata della valle del fiume Quieto e la flora intatta e protetta del bosco di Montona, fornisce le condizioni ideali per la maturazione di queste vere e proprie gemme della natura.

## TERRITORY • LAGE • МЕСТОРАСПОЛОЖЕНИЕ



 At the very north of the beautiful Adriatic Sea, Istrian peninsula is situated. This rather small area is famous for its natural beauties: from clean sea that surrounds it, to the fertile soil in its inland. To truly experience Istria, one must enter all the layers of its beauty and discover it with all senses. We invite you to experience Istria by taste! It has al-

 Ganz im Norden der wunderschönen Adria liegt die Halbinsel Istrien. Diese kleine Landzunge wird von einem natürlichen Reichtum beschenkt: von dem blauen Meer, das sie umgibt, und dem fruchtbaren Land im Inneren der Halbinsel. Doch um Istrien wirklich zu erleben, müssen Sie dessen Seele ihrer Schönheit und alle dessen Sinne kennen-lernen. Wir laden Sie ein,

 Из нетронутой природы внутренней части Истрии На самом севере прекрасного Адриатического моря расположен Истрийский полуостров. Эту небольшую территорию украшают исключительные естественные красоты, начинающая чистым морем, окружающим ее, и заканчивая плодородными землями в ее внутренней части. Но для того, чтобы действительно узнать Истрию, следует проникнуть во все слои ее красот, почувствовать

ready been widely known that a natural habitat of the most precious sorts of truffles in the world exists exactly here. Specific microclimate and unpolluted nature surrounding the fertile River Mirna valley, together with the unique flora of the untouched and protected Motovun Forest, provide ideal conditions for the growth of this true jewel of nature.

den Geschmack Istriens zu genießen. Es ist bereits allgemein bekannt, dass hier ein einzigartiger natürlicher Lebensraum der bekanntesten Trüffelsorten der Welt entstanden ist. Das spezifische Mikroklima, die unberührte Natur des reichen Tals des Flusses Mirna und die einzigartige Flora des unberührten Motovun-Waldes bieten die perfekten Bedingungen für die Reifung dieses einmaligen Naturjuwels.


ее всеми органами чувств. Приглашаем Вас познакомиться с ней с помощью органов вкуса. Уже известно, что здесь находится единственная естественная среда обитания самых ценных сортов трюфелей в мире. Специфический микроклимат и незагрязненная природа долины реки Мирны, а также единственная флора нетронутого и защищенного Мотовунского леса предоставляют совершенные условия для созревания этой настоящей драгоценности природы.




## SAKUPLJANJE TARTUFA • NABIRANJE • LA RACCOLTA

## TRUFFLE PICKING • TRÜFFELSUCHE • СОБИРАНИЕ ТРЮФЕЛЕЙ




 Budući da je specifičan miris tartufa najintenzivniji noću ili u ranu zoru, oni se tada najčešće i skupljaju. Prođete li u to vrijeme dolinom rijeke Mirne, vjerojatno ćete imati priliku vidjeti jednog od lokalnih majstora tartufarskog zanata kako u pratnji treniranog psa tartufara ulazi u maglom obgrljenu šumu u potrazi za tartufom. Nakon što pas na-

njuši tartuf, tartufar ga posebnom motičicom izvadi, a mjesto pronalaska prekrije zemljom kako bi se očuvao prirodni ciklus. Poput nalazišta zlata, nalazišta tartufa obiteljska su tajna, a poštivanje prirode neizbježan segment tartufarskog zanata.


 Glede na dejstvo, da je specifičen vonj tartufa najintenzivniji ponoći ali ob zori, se takrat tudi najpogosteje nabirajo. V kolikor se takrat odpravite v dolino reke Mirne, boste verjetno srečali vsaj enega od lokalnih mojstrov tartufarske obrti, ko med spremljanjem treniranega psa tartufarja, vstopa v meglo zavit gozd. Ko pes zavoha in najde

tartuf, ga tartufar s posebno lopatko izkoplje, mesto izkopa pa ponovno prekrije z zemljo in tako ohrani naravni ciklus. Tako kot najdišča zlata, so tudi najdišča tartufov družinska skrivnost, spoštovanje narave pa je neizogiben segment tartufarske obrti.


 I tartufi si raccolgono da metà settembre a capodanno durante la notte e all'alba presto, quando il loro odore specifico si espande più intensamente. I passanti che si ritrovano nella valle del fiume Quieto durante questi periodi, avvranò modo di ammirare abili tartufai accompagnati dai loro cani fedeli adentrarsi nel bosco avvolto da una fitta nebbia in

cerca di tartufi. Quando il cane sente l'odore del tartufo, lo segnala al suo padrone che lo estrae con molta cura stando attento di non rovinarlo, ricoprendo poi il terreno per preservare il ciclo naturale della sua ricrescita. Come i giacimenti d'oro, anche quelli del tartufo sono coperti dal segreto di famiglia, e il rispetto per la natura è un segmento intrinseco del mestiere di tartufaio.




 Since the specific truffle flavour is the most intense at night or at early dawn, this is when they are usually harvested. If you find yourself passing alongside the River Mirna valley at this time, you will probably be welcomed by the image of one or more local truffle seekers accompanied by trained dogs, entering the misty woods in search

for truffles. After the dog smells the truffle, its master digs it out using a special tool, after which the soil has to be flattened in order to ensure the preservation of the natural cycle. Just like goldfields, locations rich in truffles are kept like a family secret, while respect for nature is an important segment of this profession.

 Trüffel sucht man meistens in der Nacht oder im Morgengrauen, da der spezifische Trüffelgeruch in dieser Zeit am intensivsten ist. Wenn Sie in diesen frühen Stunden durch den vernebelten Wald am Mirna-Tal spazieren sollten, werden Sie mit grosser Wahrscheinlichkeit mehreren einheimischen Trüffel-suchern, von ihren trainierten Trüffelhunden begleitet, über den Weg laufen.


Nachdem der Hund einen Trüffel erschnüffelt, eilt der Sucher mit einer kleinen Hacke herbei, um den Trüffel vorsichtig herauszunehmen. Das entstandene Loch wird wieder mit Erde bedeckt, um den Kreislauf der Natur zu bewahren. Wie auch die Goldgräber, halten die Sucherfamilien ihre Fundstellen geheim und der Respekt vor der Natur ist im Trüffelhandwerk eine Selbstverständlichkeit.


 Так как специфический аромат трюфелей насыщеннее всего ночью или рано на заре, чаще всего их тогда и собирают. Если пройдете в то время по долине реки Мирны, вероятно, у вас будет возможность увидеть одного из местных мастеров собирания трюфелей, как он в сопровождении специально обученного пса заходит в


окруженный туманом лес в поиске трюфелей. После того как пес унюхает трюфель, мастер его с помощью специальной мотыги вырывает, а само место прикрывает землей, чтобы сохранить природный цикл. Также как и месторождение золота, месторождение трюфелей – это семейная тайна, а забота о природе – неизбежная часть собирания трюфелей.



## TARTUF • IL TARTUFO

 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 aestivium* i *Tuber brumale*. Tartuf je ovdje odavno prisutan, no tek je u zadnjih dva-

 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 aestivium* in *Tuber brumale*. Tartuf je v Istri prisoten že od nekdanj, šele v zadnjih

 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 aestivium* e il *Tuber brumale*. Il tartufo è presente in queste terre da lungo tempo, ma solamente negli ultimi venti anni è sta-

desetak godina 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.


to riconosciuto 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.




## TRUFFLE • DER TRÜFFEL • ТРЮФЕЛЬ



 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 aestivium* and *Tuber brumale*. It has been centuries since the truffle found its home here; howev-

 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 aestivium*). Der Trüffel ist in Istrien seit langem

 Трюфель (от нем. Trüffel; лат. Tuber) - род сумчатых грибов с подземными клубневидными мясистыми плодовыми телами из порядка пецицевых (Pezizales), растущий исключительно среди нетронутой природы и в чистом окружении, в симбиозе с определенными культурами деревьев. В Истрии растет несколько сортов трюфелей, включая истрийский белый трюфель *Tuber magnatum pico*, а также черные трюфели *Tuber aestivium* и

er, its strong potential for 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.

präsent, doch erst in den 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 wiegte 1311 Gramm und bekam Platz im Guinness-Buch der Rekorde als der grösste Trüffel der Welt. Istrien wurde als Trüffel-Weltzentrum bekannt.

*Tuber brumale*. Трюфель здесь существует уже давно, но только в последние двадцать лет стал известным его сильный потенциал для развития местного бренда, в чем фирма «Зиганте» сыграла важную роль. В 1999 году господин Жанкарло Зиганте нашел здесь самый большой трюфель в мире, белый трюфель, который с весом 1310 граммов вошел в книгу рекордов Гиннеса как самый большой трюфель в мире, а Истрию прославил как мировой центр трюфелей.




## TVORNICA • TOVARNA • L'AZIENDA

## THE FACTORY • DIE FABRIK • ЗАВОД




 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.


 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.


 Свежие трюфели сразу после сборки урожая поставляются в наш цех по переработке трюфелей, один из самых современных цехов такого вида в Европе. В контролируемых условиях для переработки с добавлением исключительно природных консервантов, таких как соль и оливковое масло, здесь создается целый ряд

конечных продуктов, в которых сохранены все отличия отобранных свежих плодов. Прогрессивная технология и многолетний опыт дают нам возможность круглый год предоставлять Вам высококачественные продукты, сделанные из трюфелей, чистую эссенцию этого короля кухни в впечатляющих и практических упаковках с нашим логотипом.




 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.

 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.

nato. 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.



## TARTUFI BIJELI CIJELI

TARTUFI BELI CELI • WHITE TRUFFLES WHOLE • TARTUFI BIANCHI INTERI  
GANZE WEISSE TRÜFFEL • ТРЮФЕЛИ БЕЛЫЕ ЦЕЛЫЕ



12 g  
20 g



### HR • TARTUFI BIJELI CIJELI

Neotvoreno čuvati na sobnoj temperaturi. Nakon otvaranja čuvati na temperaturi od +2°C do +8°C i potrošiti u roku od 7 dana.  
**Sastojci:** bijeli tartuf (Tuber Magnatum Pico), voda, sol.

### SLO • TARTUFI BELI CELI

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:** beli tartuf (Tuber Magnatum Pico), voda, sol.

### ENG • WHITE TRUFFLES WHOLE

Store unopened at room temperature. After opening, keep refrigerated at +2°C to +8°C and use within 7 days.  
**Ingredients:** white truffle (Tuber Magnatum Pico), water, salt.

### ITA • TARTUFI BIANCHI INTERI

Conservare a temperatura ambiente. Una volta aperto conservare in frigorifero da +2°C a +8°C e consumare entro 7 giorni.  
**Ingredienti:** tartufo bianco (Tuber Magnatum Pico), acqua, sale.

### GER • GANZE WEISSE TRÜFFEL

Bei Raumtemperatur geschlossen halten. Nach dem Öffnen aufbewahren von +2°C zu +8°C. Innerhalb von 7 Tagen verzehren.  
**Zutaten:** weisse Trüffel (Tuber Magnatum Pico), Wasser, Salz.

### РУС • ТРЮФЕЛИ БЕЛЫЕ ЦЕЛЫЕ

В закрытой упаковке хранить при комнатной температуре. После вскрытия упаковки хранить при температуре от +2°C до +8°C и использовать в течение 7 дней.  
**Состав:** белый трюфель (Tuber Magnatum Pico), вода, соль.

Šifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
1160	3859889179096	12 g	6	6	36
1161	3859889179072	20 g	6	6	36

## TARTUFI CRNI CIJELI

TARTUFI ČRNI CELI • BLACK TRUFFLES WHOLE • TARTUFI NERI INTERI  
GANZE SCHWARZE TRÜFFEL • ТРЮФЕЛИ ЧЕРНЫЕ ЦЕЛЫЕ



25 g  
50 g



### HR • TARTUFI CRNI CIJELI

Neotvoreno čuvati na sobnoj temperaturi. Nakon otvaranja čuvati na temperaturi od +2°C do +8°C.  
**Sastojci:** crni ljetni tartuf (Tuber Aestivum Vitt.), voda, sol.

### SLO • TARTUFI ČRNI CELI

Zaprto embalažo hraniti pri sobni temperaturi. Po odprtju hraniti v hladilniku pri temperaturi od +2°C do +8°C.  
**Sestavine:** črni poletni tartuf (Tuber Aestivum Vitt.), voda, sol.

### ENG • BLACK TRUFFLES WHOLE

Store unopened at room temperature. After opening, keep refrigerated at +2°C to +8°C.  
**Ingredients:** black summer truffle (Tuber Aestivum Vitt.), water, salt.

### ITA • TARTUFI NERO INTERI

Conservare a temperatura ambiente. Una volta aperto conservare in frigorifero da +2°C a +8°C.  
**Ingredienti:** tartufo nero estivo (Tuber Aestivum Vitt.), acqua, sale.

### GER • GANZE SCHWARZE TRÜFFEL

Bei Raumtemperatur geschlossen halten. Nach dem Öffnen aufbewahren von +2°C zu +8°C.  
**Zutaten:** schwarze Sommertrüffel (Tuber Aestivum Vitt.), Wasser, Salz.

### РУС • ТРЮФЕЛИ ЧЕРНЫЕ ЦЕЛЫЕ

В закрытой упаковке хранить при комнатной температуре. После вскрытия упаковки хранить при температуре от +2°C до +8°C.  
**Состав:** черный летний трюфель (Tuber Aestivum Vitt.), вода, соль.

Šifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
1165	3859889179010	25 g	6	12	30
1166	3859889179027	50 g	6	8	24

## TARTUFI BIJELI MLJEVENI

TARTUFI BELI MLETI • WHITE TRUFFLES MINCED • TARTUFI BIANCHI MACINATI  
GEMAHLENE WEISSE TRÜFFEL • ТРЮФЕЛИ БЕЛЫЕ ИЗМЕЛЬЧЕННЫЕ



30 g  
50 g  
90 g



### HR • TARTUFI BIJELI MLJEVENI

Gotovo jelo sa bijelim tartufom. Neotvoreno čuvati na sobnoj temperaturi. Nakon otvaranja čuvati na temperaturi od +2°C do +8°C.  
**Sastojci:** bijeli tartuf (Tuber Borchii Vitt.) 65%, ekstra djevičansko maslinovo ulje, aroma.

### SLO • TARTUFI BELI MLETI

Pripravljena jed z belim tartufom. Zaprto embalažo hraniti pri sobni temperaturi. Po odprtju hraniti v hladilniku pri temperaturi od +2°C do +8°C.  
**Sestavine:** beli tartuf (Tuber Borchii Vitt.) 65%, ekstra deviško oljčno olje, aroma, sol.

### ENG • WHITE TRUFFLES MINCED

Prepared meal with white truffles. Store unopened at room temperature. After opening, keep refrigerated at +2°C to +8°C.  
**Ingredients:** white truffles (Tuber Borchii Vitt.) 65%, extra virgin olive oil, salt, flavour.

### ITA • TARTUFI BIANCHI MACINATI

Preparato a base di tartufo bianco. Conservare a temperatura ambiente. Una volta aperto conservare in frigorifero da +2°C a +8°C.  
**Ingredienti:** tartufi bianchi (Tuber Borchii Vitt.) 65%, olio extra vergine d'oliva, aroma, sale.

### GER • GEMAHLENE WEISSE TRÜFFEL

Fertiggericht aus weissen trüffeln. Bei Raumtemperatur geschlossen halten. Nach dem Öffnen aufbewahren von +2°C zu +8°C.  
**Zutaten:** weisse Trüffel (Tuber Borchii Vitt.) 65%, natives Olivenöl Extra, Aroma, Salz.

### РУС • ТРЮФЕЛИ БЕЛЫЕ ИЗМЕЛЬЧЕННЫЕ

Готовый продукт из белого трюфеля. В закрытой упаковке хранить при комнатной температуре. После вскрытия упаковки хранить при температуре от +2°C до +8°C.  
**Состав:** белый трюфель (Tuber Borchii Vitt.) 65%, экстрадевичное оливковое масло, аромат, соль.

Šifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
1163	3859889179706	30 g	6	12	72
4900	3859892799335	50 g	6	12	72
1164	3859889179744	90 g	6	12	30

## TARTUFI CRNI MLJEVENI

TARTUFI ČRNI MLETI • BLACK TRUFFLES MINCED • TARTUFI NERI MACINATI  
GEMAHLENE SCHWARZE TRÜFFEL • ТРЮФЕЛИ ЧЕРНЫЕ ИЗМЕЛЬЧЕННЫЕ



30 g  
50 g  
90 g



### HR • TARTUFI CRNI MLJEVENI

Gotovo jelo s crnim tartufom. Neotvoreno čuvati na sobnoj temperaturi. Nakon otvaranja čuvati na temperaturi od +2°C do +8°C.  
**Sastojci:** crni ljetni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 65%, ekstra djevičansko maslinovo ulje, sol, aroma, papar.

### SLO • TARTUFI ČRNI MLETI

Pripravljena jed s črnim tartufom. Zaprto embalažo hraniti pri sobni temperaturi. Po odprtju hraniti v hladilniku pri temperaturi od +2°C do +8°C.  
**Sestavine:** črni poletni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 65%, ekstra deviško oljčno olje, sol, aroma, poper.

### ENG • BLACK TRUFFLES MINCED

Prepared meal with black truffles. Store unopened at room temperature. After opening, keep refrigerated at +2°C to +8°C.  
**Ingredients:** black summer truffles (Tuber aestivum Vitt.) 65%, extra virgin olive oil, salt, flavour, pepper.

### ITA • TARTUFI NERI MACINATI

Preparato a base di tartufo nero. Conservare a temperatura ambiente. Una volta aperto conservare in frigorifero da +2°C a +8°C.  
**Ingredienti:** tartufo nero estivo (Tuber aestivum Vitt.) 65%, olio extra vergine d'oliva, sale, aroma, pepe.

### GER • GEMAHLENE SCHWARZE TRÜFFEL

Fertiggericht aus schwarzen trüffeln. Bei Raumtemperatur geschlossen halten. Nach dem Öffnen aufbewahren von +2°C zu +8°C.  
**Zutaten:** schwarze Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 65%, natives Olivenöl Extra, Salz, Aroma, Pfeffer.

### РУС • ТРЮФЕЛИ ЧЕРНЫЕ ИЗМЕЛЬЧЕННЫЕ

Готовый продукт из черного трюфеля. В закрытой упаковке хранить при комнатной температуре. После вскрытия упаковки хранить при температуре от +2°C до +8°C.  
**Состав:** черный летний трюфель (Tuber aestivum Vitt.) 65%, экстрадевичное оливковое масло, аромат, соль, перец.

Šifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
1167	3859889179713	30 g	6	12	72
4901	3859892799342	50 g	6	12	72
1168	3859889179751	90 g	6	12	30

## TARTUFI CRNI SJECKANI

TARTUFI ČRNI REZANI • BLACK TRUFFLES CHOPPED • TARTUFI NERI AFFETTATI  
GEHACKTE SCHWARZE TRÜFFELN • ТРЮФЕЛИ ЧЕРНЫЕ НАРЕЗАННЫЕ



30 g  
50 g  
90 g  
180 g



### HR - TARTUFI CRNI SJECKANI

Gotovo jelo s crnim tartufom.  
Neotvoreno čuvati na sobnoj temperaturi. Nakon otvaranja čuvati na temperaturi od +2°C do +8°C.  
**Sastojci:** crni ljetni tartuf (*Tuber aestivum* Vitt.) 65%, ekstra djevičansko maslinovo ulje, sol, aroma.

### SLO - TARTUFI ČRNI REZANI

Pripravljena jed s crnim tartufom.  
Zaprto embalažo hraniti pri sobni temperaturi. Po odprtju hraniti v hladilniku pri temperaturi od +2°C do +8°C.  
**Sestavine:** črni poletni tartuf (*Tuber aestivum* Vitt.) 65%, ekstra deviško oljčno olje, sol, aroma.

### ENG - BLACK TRUFFLES CHOPPED

Prepared meal with black truffles.  
Store unopened at room temperature. After opening, keep refrigerated at +2°C to +8°C.  
**Ingredients:** black summer truffles (*Tuber aestivum* Vitt.) 65%, extra virgin olive oil, salt, flavour.

### ITA - TARTUFI NERI AFFETTATI

Preparato a base di tartufo nero.  
Conservare a temperatura ambiente. Una volta aperto conservare in frigorifero da +2°C a +8°C.  
**Ingredienti:** tartufo nero estivo (*Tuber aestivum* Vitt.) 65%, olio extra vergine d'oliva, sale, aroma.

### GER - GEHACKTE SCHWARZE TRÜFFELN

Fertiggericht aus schwarzen trüffeln.  
Bei Raumtemperatur geschlossen halten. Nach dem Öffnen aufbewahren von +2°C zu +8°C.  
**Zutaten:** schwarze Sommertrüffel (*Tuber aestivum* Vitt.) 65%, natives Olivenöl Extra, Salz, Aroma.

### РУС - ТРЮФЕЛИ ЧЕРНЫЕ НАРЕЗАННЫЕ

Готовый продукт из черного трюфеля.  
В закрытой упаковке хранить при комнатной температуре. После вскрытия упаковки хранить при температуре от +2°C до +8°C.  
**Состав:** черный летние трюфель (*Tuber aestivum* Vitt.) 65%, экстрадвст-венное оливковое масло, соль, аромат.

Šifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
1169	3859889179140	30 g	6	12	72
4916	3859892799328	50 g	6	12	72
1170	3859889179157	90 g	6	12	30
4919	3859892799403	180 g	6	8	24

## TARTUFI CRNI RIBANI

TARTUFI ČRNI NARIBANI • BLACK TRUFFLES GRATED • TARTUFI NERI GRATTUGIATI  
SCHWARZE TRÜFFELN GERIEBEN • ТРЮФЕЛИ ЧЕРНЫЕ ТЕРТЫЕ



30 g  
50 g  
90 g  
180 g



### HR - TARTUFI CRNI RIBANI

Gotovo jelo s crnim tartufom.  
Neotvoreno čuvati na sobnoj temperaturi. Nakon otvaranja čuvati na temperaturi od +2°C do +8°C.  
**Sastojci:** crni ljetni tartuf (*Tuber aestivum* Vitt.) 65%, ekstra djevičansko maslinovo ulje, sol, aroma.

### SLO - TARTUFI ČRNI NARIBANI

Pripravljena jed s crnim tartufom.  
Zaprto embalažo hraniti pri sobni temperaturi. Po odprtju hraniti v hladilniku pri temperaturi od +2°C do +8°C.  
**Sestavine:** črni poletni tartuf (*Tuber aestivum* Vitt.) 65%, ekstra deviško oljčno olje, sol, aroma.

### ENG - BLACK TRUFFLES GRATED

Prepared meal with black truffles.  
Store unopened at room temperature. After opening, keep refrigerated at +2°C to +8°C.  
**Ingredients:** black summer truffles (*Tuber aestivum* Vitt.) 65%, extra virgin olive oil, salt, flavour.

### ITA - TARTUFI NERI GRATTUGIATI

Preparato a base di tartufo nero.  
Conservare a temperatura ambiente. Una volta aperto conservare in frigorifero da +2°C a +8°C.  
**Ingredienti:** tartufo nero estivo (*Tuber aestivum* Vitt.) 65%, olio extra vergine d'oliva, sale, aroma.

### GER - GERIEBEN SCHWARZE TRÜFFELN

Fertiggericht aus schwarzen trüffeln.  
Bei Raumtemperatur geschlossen halten. Nach dem Öffnen aufbewahren von +2°C zu +8°C.  
**Zutaten:** schwarze Sommertrüffel (*Tuber aestivum* Vitt.) 65%, natives Olivenöl Extra, Salz, Aroma.

### РУС - ТРЮФЕЛИ ЧЕРНЫЕ ТЕРТЫЕ

Готовый продукт из черного трюфеля.  
В закрытой упаковке хранить при комнатной температуре. После вскрытия упаковки хранить при температуре от +2°C до +8°C.  
**Состав:** черный летние трюфель (*Tuber aestivum* Vitt.) 65%, экстрадвст-венное оливковое масло, соль, аромат.

Šifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
4980	3859892799809	30 g	6	12	72
4917	3859892799359	50 g	6	12	72
4979	3859892799816	90 g	6	12	30
4944	3859892799212	180 g	6	8	24

## LIOFILIZIRANI BIJELI TARTUFI - SJECKANI

LIOFILIZIRANI BELI TARTUFI - REZANI • LYOPHILIZED WHITE TRUFFLES - CHOPPED  
TARTUFO BIANCO LIOFILIZZATO AFFETTATO • GEHACKTE GEFRIERGETROCKNETE WEISSE TRÜFFEL



2 g



### HR - LIOFILIZIRANI BIJELI TARTUFI - SJECKANI

Bijeli tartufi sušeni liofilizacijom (sublimacija vode).  
Nakon otvaranja čuvati na suhom mjestu.  
**Sastojci:** bijeli tartuf (*Tuber magnatum* Pico) 100%. 1 g liofiliziranog bijelog tartufa odgovara 5 g svježeg bijelog tartufa.

### SLO - LIOFILIZIRANI BELI TARTUFI - REZANI

Beli tartufi, posušeni z liofilizacijom (sublimacija vode).  
Po odpiranju hraniti na suhem prostoru.  
**Sestavine:** beli tartuf (*Tuber magnatum* Pico) 100%. 1 g liofiliziranega belega tartufa ustreza 5 g svežega belega tartufa.

### ENG - LYOPHILIZED WHITE TRUFFLES - CHOPPED

White truffles dried by lyophilization (sublimation of water). Once opened keep in dry place.  
**Ingredients:** white truffle (*Tuber magnatum* Pico) 100%. 1 g of lyophilized white truffle corresponds to 5 g of fresh white truffle.

Šifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
6598	3858891981086	2 g	6	12	72

## LIOFILIZIRANI CRNI TARTUFI - SJECKANI

LIOFILIZIRANI ČRNI TARTUFI - REZANI • LYOPHILIZED BLACK TRUFFLES - CHOPPED  
TARTUFO NERO LIOFILIZZATO AFFETTATO • GEHACKTE GEFRIERGETROCKNETE SCHWARZE TRÜFFEL



2 g



### HR - LIOFILIZIRANI CRNI TARTUFI - SJECKANI

Crni tartufi sušeni liofilizacijom (sublimacija vode).  
Nakon otvaranja čuvati na suhom mjestu.  
**Sastojci:** crni ljetni tartuf (*Tuber aestivum* Vitt.) 100%. 1 g liofiliziranog crnog tartufa odgovara 5 g svježeg crnog tartufa.

### SLO - LIOFILIZIRANI ČRNI TARTUFI - REZANI

Črni tartufi, posušeni z liofilizacijom (sublimacija vode).  
Po odpiranju hraniti na suhem prostoru.  
**Sestavine:** črni poletni tartuf (*Tuber aestivum* Vitt.) 100%. 1 g liofiliziranega črnega tartufa ustreza 5 g svežega črnega tartufa.

### ENG - LYOPHILIZED BLACK TRUFFLES - CHOPPED

Black truffles dried by lyophilization (sublimation of water). Once opened keep in dry place.  
**Ingredients:** black summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.) 100%. 1 g of lyophilized black truffle corresponds to 5 g of fresh black truffle.

Šifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
6487	3858891981093	2 g	6	12	72



## TARTUFATA

TARTUFATA • ТАРТУФАТА



80 g  
130 g  
180 g



### 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. **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.

### SLO • TARTUFATA

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

### 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. **Ingredients:** mushrooms (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.

### 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. **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.

### GER • TARTUFATA

Fertiggericht mit champignons, oliven, schwarzen und weißen trüffeln. Bei Raumtemperatur geschlossen halten. Nach dem Öffnen aufbewahren von +2°C zu +8°C. **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.

### РУС • ТАРТУФАТА

Готовый продукт из шампиньонов, оливок, черного и белого трюфелей. В закрытой упаковке хранить при комнатной температуре. После вскрытия упаковки хранить при температуре от +2°C до +8°C. **Состав:** грибы шампиньоны (Agaricus bisporus) 62%, оливковое масло первого холодного отжима, оливки 11%, черный летние трюфель (Tuber aestivum Vitt.) 8%, белый трюфель (Tuber magnatum Pico) 2%, соль, ароматизатор, перец.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
1153	3859889179201	80 g	6	12	30
1154	3859889179218	130 g	6	12	30
1155	3859889179225	180 g	6	8	24

## BIJELA TARTUFATA

BELA TARTUFATA • WHITE TARTUFATA • TARTUFATA BIANCA  
WEISSE TARTUFATA • БЕЛАЯ ТАРТУФАТА



80 g  
180 g



### HR • BIJELA TARTUFATA

Gotovo jelo od tartufa, vrhnja i sira. Čuvati na temperaturi do 20 °C. Nakon otvaranja čuvati proizvod u hladnjaku od +4 °C do +8 °C. **Sastojci:** vrhnje 42% (mlijeko), maslac (mlijeko), sir 9% (Gauda (mlijeko, kulture, boja: beta karoten, kalcijev klorid, sirilo, sol), Grana Padano (mlijeko, sol, sirilo, konzervans: lizozim iz jaja), ekstra djevičansko maslinovo ulje, bijeli tartuf (Tuber Borchii Vitt.) 3%, modificirani škrob, bijeli tartuf (Tuber Magnatum Pico) 1%, jodirana morska sol, arome, regulator kiselosti: limunska kiselina, konzervansi: natrijev benzoat, kalijev sorbat, antioksidanti: ekstrakt ružmarina.

### SLO • BELA TARTUFATA

Pripravljena jed s tartufi, smetano in sirom. Shranjujte pri temperaturi, ki ne presega 20 °C. Po odprtju izdelek shranjujte v hladilniku od +4 °C do +8 °C. **Sestavine:** smetana 42% (mleko), maslo (mleko), sir 9% (Gauda (mleko, kulture, barvilo: beta karoten, kalcijev klorid, sirilo, sol), Grana Padano (mleko, sol, sirilo, konzervansi: lizocim iz jajc), ekstra deviško oljčno olje, beli tartuf (Tuber Borchii Vitt.) 3%, modificiran škrob, beli tartuf (Tuber Magnatum Pico) 1%, jodirana morska sol, arome, regulator kiselosti: citronska kislina, konzervansi: natrijev benzoat, kalijev sorbat, antioksidant: ekstrakt rožmarina.

### ENG • WHITE TARTUFATA

Prepared meal with truffle, cream and cheese. Store in a dry place at a temperature not exceeding 20 °C. After opening, store the product in a refrigerator at +4 °C to +8 °C. **Ingredients:** cream 42% (milk), butter (milk), cheese 9% (Gauda (milk, cultures, dye: beta carotene, calcium chloride, rennet, salt), Grana Padano (milk, salt, rennet, preservative: lysozyme from eggs), extra virgin olive oil, white truffle (Tuber Borchii Vitt.) 3%, modified starch, white truffle (Tuber Magnatum Pico) 1%, iodized sea salt, flavourings, acidity regulator: citric acid, preservatives: sodium benzoate, potassium sorbate, antioxidant: rosemary extract.

### ITA • TARTUFATA BIANCA

Preparato a base di tartufo, panna e formaggio. Conservare a temperatura fino a +20°C. Una volta aperto conservare in frigorifero da +2°C a +8°C. **Ingredienti:** Panna 42% (latte), burro (latte), formaggio 9% (Gauda (latte, fermenti, colorante: beta carotene, cloruro di calcio, caglio, sale), Grana Padano (latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uova), olio extravergine di oliva, tartufo bianco (Tuber Borchii Vitt.) 3%, amido modificato, tartufo bianco (Tuber Magnatum Pico) 1%, sale marino iodato, aromi, correttore di acidità: acido citrico, conservanti: benzoato di sodio, sorbato di potassio, antioksidante: estratto di rosmarino.

### GER • WEISSE TARTUFATA

Fertiggericht aus Trüffeln, Sahne und Käse. Bei Raumtemperatur bis zu +20°C geschlossen halten. Nach dem Öffnen aufbewahren von +2°C zu +8°C. **Zutaten:** Sahne 42% (Milch), Butter (Milch), Käse 9% (Gauda (Milch, Kulturen, Farbstoff: Beta-Carotin, Calciumchlorid, Lab, Salz), Grana Padano (Milch, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym aus Eiern), natives Olivenöl extra, weißer Trüffel (Tuber Borchii Vitt.) 3%, modifizierte Stärke, weißer Trüffel (Tuber Magnatum Pico) 1%, jodiertes Meersalz, Aromen, Säureregulator: Citronensäure, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Kaliumsorbat, Antioxidans: Rosmarinextrakt.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
4001	3858891982021	80 g	6	12	30
4002	3858891982038	180 g	6	8	24

## TARTUFI I VRGANJI

TARTUFI IN JURČKI • TRUFFLES AND BOLETUS • TARTUFI E FUNGHI PORCINI  
TRÜFFELN UND STEINPILZE • ТРЮФЕЛИ И БЕЛЫЕ ГРИБЫ



80 g  
130 g



### 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. **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.

### 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. **Sestavine:** gobe jurčki (boletus edulis) 63%, ekstra deviško oljčno olje, beli tartuf (Tuber magnatum Pico) 4%, črni poletni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 4%, sol, aroma, poper.

### 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. **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.

### 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. **Ingredienti:** funghi porcini (boletus edulis) 63%, olio extravergine d'oliva, tartufi bianchi (Tuber magnatum Pico) 4%, tartufo nero estivo (Tuber aestivum Vitt.) 4%, sale, aroma, pepe.

### GER • TRÜFFELN UND STEINPILZE

Fertiggericht aus trüffeln und steinpilzen. Bei Raumtemperatur geschlossen halten. Nach dem Öffnen aufbewahren von +2°C zu +8°C. **Zutaten:** Steinpilze (boletus edulis) 63%, natives Olivenöl extra, weiße Trüffel (Tuber magnatum Pico) 4%, schwarze Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 4%, Salz, Aroma, Pfeffer.

### РУС • ТРЮФЕЛИ И БЕЛЫЕ ГРИБЫ

Готовое блюдо из трюфелей и белых грибов. В закрытой упаковке хранить при комнатной температуре. После вскрытия упаковки хранить при температуре от +2°C до +8°C. **Состав:** белый трюфель (Tuber magnatum Pico) 4%, черный летние трюфель (Tuber aestivum Vitt.) 4%, белые грибы (boletus edulis) 63%, экстрадвственное оливковое масло, соль, аромат, перец.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
1174	3859889179300	80 g	6	12	30
1175	3859889179317	130 g	6	12	30

## TARTUFI I ŠAMPINJONI

TARTUFI IN ŠAMPINJONI • TRUFFLES WITH CHAMPIGNONS • TARTUFI E FUNGHI CHAMPIGNONS  
TRÜFFELN UND CHAMPIGNONS • ТРЮФЕЛИ И ШАМПИЊОНЫ



80 g  
130 g  
180 g



### HR • TARTUFI I ŠAMPINJONI

Gotovo jelo sa šampinjoni i tartufima. Neotvoreno čuvati na sobnoj temperaturi. Nakon otvaranja čuvati na temperaturi od +2°C do +8°C. **Sastojci:** gljive šampinjoni (agaricus bisporus) 76%, ekstra djevičansko maslinovo ulje, crni ljetni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 6%, sol, aroma, papar.

### 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. **Sestavine:** gobe šampinjoni (agaricus bisporus) 76%, ekstra deviško oljčno olje, črni poletni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 6%, sol, aroma, poper.

### ENG • TRUFFLES WITH CHAMPIGNONS

Prepared meal with champignons and truffles. Store unopened at room temperature. After opening, keep refrigerated at +2°C to +8°C. **Ingredients:** champignons (agaricus bisporus) 76%, extra virgin olive oil, black summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 6%, salt, flavour, pepper.

### 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. **Ingredienti:** funghi champignons (agaricus bisporus) 76%, olio extravergine d'oliva, tartufo nero estivo (Tuber aestivum Vitt.) 6%, sale, aroma, pepe.

### GER • TRÜFFELN UND CHAMPIGNONS

Fertiggericht aus trüffeln und champignons. Bei Raumtemperatur geschlossen halten. Nach dem Öffnen aufbewahren von +2°C zu +8°C. **Zutaten:** pilze champignons (agaricus bisporus) 76%, extra-natives olivenöl, schwarze sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 6%, salz, aroma, pfeffer.

### РУС • ТРЮФЕЛИ И ШАМПИЊОНЫ

Готовый продукт из шампиньонов и трюфелей. В закрытой упаковке хранить при комнатной температуре. После вскрытия упаковки хранить при температуре от +2°C до +8°C. **Состав:** грибы шампиньоны (agaricus bisporus) 76%, оливковое масло первого холодного отжима, черный летние трюфель (Tuber aestivum Vitt.) 6%, соль, ароматизатор, перец.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
1177	3859889179409	80 g	6	12	30
1178	3859889179416	130 g	6	12	30
1179	3859889179423	180 g	6	8	24

## TARTUFI I MASLINE

TARTUFI IN OLIVE • TRUFFLES AND OLIVES • TARTUFI E OLIVE  
TRÜFFELN UND OLIVEN • ТРЮФЕЛИ И ОЛИВКИ



80 g  
130 g



### HR • TARTUFI I MASLINE

Gotovo jelo od tartufa i masline. Neotvoreno čuvati na sobnoj temperaturi. Nakon otvaranja čuvati na temperaturi od +2°C do +8°C.

**Sastojci:** crne masline 70%, ekstra djevičansko maslinovo ulje, crni ljetni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 6%, aroma, sol.

### SLO • TARTUFI IN OLIVE

Prilavljena jed s tartufi in olivami. Zaprto embalažo hraniti pri sobni temperaturi. Po odprtju hraniti v hladilniku pri temperaturi od +2°C do +8°C.

**Sestavine:** črne olive 70%, ekstra deviško oljčno olje, črni poletni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 6%, aroma, sol.

### ENG • TRUFFLES AND OLIVES

Prepared meal with truffles and olives. Store unopened at room temperature. After opening, keep refrigerated at +2°C to +8°C.

**Ingredients:** black olives 70%, extra virgin olive oil, black summer truffles (Tuber aestivum Vitt.) 6%, flavour, salt.

### ITA • TARTUFI E OLIVE

Preparato a base di tartufi e olive. Conservare a temperatura ambiente. Una volta aperto conservare in frigorifero da +2°C a +8°C.

**Ingredienti:** olive nere 70%, olio extravergine d'oliva, tartufo nero estivo (Tuber aestivum Vitt.) 6%, aroma, sale.

### GER • TRÜFFELN UND OLIVEN

Fertiggericht aus truffeln und oliven. Bei Raumtemperatur geschlossen halten. Nach dem Öffnen aufbewahren von +2°C zu +8°C.

**Zutaten:** schwarze Oliven 70%, natives Olivenöl Extra, schwarze Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 6%, Aroma, Salz.

### РУС • ТРЮФЕЛИ И ОЛИВКИ

Готовое блюдо из трюфелей и оливок. В закрытой упаковке хранить при комнатной температуре. После вскрытия упаковки хранить при температуре от +2°C до +8°C.

**Состав:** черные оливки 70%, экстрадевичье оливковое масло, черный летние трюфель (Tuber aestivum Vitt.) 6%, аромат, соль.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
1172	3859889179652	80 g	6	12	30
1173	3859889179669	130 g	6	12	30

## MASLAC S BIJELIM TARTUFOM

MASLO Z BELIM TARTUFOM • BUTTER WITH WHITE TRUFFLES • BURRO CON TARTUFO BIANCO  
BUTTER MIT WEISSER TRÜFFEL • СЛИВОЧНОЕ МАСЛО С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ



70 g  
160 g



### HR • MASLAC S BIJELIM TARTUFOM

Prilavak na bazi maslaca s bijelim tartufom. Čuvati na temperaturi do 20°C, nakon otvaranja čuvati na temperaturi od +2°C do +8°C.

**Sastojci:** koncentrirani maslac (min. 99,8% mliječne masti), dehidrirani bijeli tartufi (Tuber magnatum Pico) 0,4% isto kao 2% svježih tartufa, sol, aroma.

### SLO • MASLO Z BELIM TARTUFOM

Prilavek na osnovi masla z belim tartufom. Hraniti pri temperaturi 20°C, po odprtju hraniti pri temperaturi od +2°C do +8°C.

**Sestavine:** koncentrirano maslo (min. 99,8% mlečne maščobe), dehidrirani beli tartufi (Tuber magnatum Pico) 0,4% enakovredno 2% svežih tartufov, sol, aroma.

### ENG • BUTTER WITH WHITE TRUFFLES

Preparation based on butter with white truffle. Store at temperatures up to 20°C, after opening keep refrigerated between +2°C to +8°C. **Ingredients:** concentrated butter (min. 99.8% milk fat), dehydrated white truffles (Tuber magnatum Pico) 0.4% same as 2% fresh truffles, salt, flavouring.

### ITA • BURRO CON TARTUFO BIANCO

Preparato a base di burro e tartufo bianco. Conservare a temperatura fino a +20°C, una volta aperto conservare in frigorifero da +2°C a +8°C.

**Ingredienti:** burro concentrato (min. 99,8% di grasso del latte), tartufo bianco disidratato (Tuber magnatum Pico) 0,4% come 2% di tartufo fresco, sale, aroma.

### GER • BUTTER MIT WEISSER TRÜFFEL

Fertiggericht aus butter und weissen trüffeln. Bei Raumtemperatur bis zu +20°C geschlossen halten. Nach dem Öffnen gekühlt auf +2°C und +8°C.

**Zutaten:** Butterkonzentrat (mind. 99,8% Milchfett), dehydrierte weiße Trüffel (Tuber magnatum Pico) 0,4% entspricht 2% frischen Trüffeln, Salz, Aroma.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
7841	3858891981901	70 g	6	12	30
7843	3858891981918	160 g	6	8	24

## EKSTRA DŽEM S CRNIM TARTUFOM

EKSTRA DŽEM S ČRNIM TARTUFOM • EXTRA JAM WITH BLACK TRUFFLE  
CONFETTURA EXTRA CON TARTUFO NERO  
KONFITÜRE EXTRA MIT SCHWARZEN TRÜFFELN • ДЖЕМ ЭКСТРА С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ



40 g  
110 g



### HR • EKSTRA DŽEM S CRNIM TARTUFOM

Ekstra džem od kruške s crnim tartufom. Neotvoreno čuvati na sobnoj temperaturi. Nakon otvaranja čuvati na temperaturi od +2°C do +8°C.

**Sastojci:** kruška 55%, šećer, crni ljetni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 8%, tvar za želiranje: voćni pektin, đumbir, regulator kiselosti: limunska kiselina, aroma, piment.

### SLO • EKSTRA DŽEM S ČRNIM TARTUFOM

Ekstra hruškov džem s crnim tartufom. Zaprto embalažo hraniti pri sobni temperaturi. Po odprtju hraniti v hladilniku pri temperaturi od +2°C do +8°C.

**Sestavine:** hruška 55%, sladkor, črni poletni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 8%, želirno sredstvo: pektin, ingver, regulator kislosti: citronska kislina, aroma, piment.

### ENG • EXTRA JAM WITH BLACK TRUFFLE

Extra jam of pear with black truffle. Store unopened at room temperature. After opening, keep refrigerated at +2°C to +8°C. Made with minimum 50g of fruit in 100g of product.

**Ingredients:** pear 55%, sugar, black summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 8%, mater of gellin: (fruit pectin), ginger, acid regulator: (citric acid), flavouring, piment.

### ITA • CONFETTURA EXTRA CON TARTUFO NERO

Confettura extra di pera con tartufo nero. Conservare a temperatura ambiente. Una volta aperto conservare in frigorifero da +2°C a +8°C. Prodotto da min. 50g di frutta per 100g di prodotto.

**Ingredienti:** pera 55%, zucchero, tartufo nero estivo (Tuber aestivum Vitt.) 8%, sostanza gelificante: pectina, zenzero, regolatore di acidità: acido citrico, aroma, pimento.

### GER • KONFITÜRE EXTRA MIT SCHWARZEN TRÜFFELN

Birnenfrucht Konfitüre extra mit schwarzen Trüffeln. Bei Raumtemperatur geschlossen halten. Nach dem Öffnen aufbewahren von +2°C zu +8°C. Hergestellt aus mindestens 50 g Frucht pro 100 g Produkt.

**Zutaten:** Birne 55%, Zucker, schwarze Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 8%, Geliemittel: Pektin, Ingwer, Säureregulator: Zitronensäure, Aroma, Piment.

### РУС • ДЖЕМ ЭКСТРА С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Джем экстра из груш с черным трюфелем. В закрытой упаковке хранить при комнатной температуре. После вскрытия упаковки хранить при температуре от +2°C до +8°C. В 100 г продукта минимальное содержание фруктов 50 г.

**Состав:** груши 55%, сахар, черный летние трюфель (Tuber aestivum Vitt.) 8%, желирующий агент (пектин), имбирь, регулятор кислотности, ароматизатор, душистый перец.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
4008	3859892291839	110 g	6	12	30
4190	3858891980447	40 g	6	12	72

## TARTUFINO

MEDNI PRIPRAVAK SA BIJELIM TARTUFOM • PRIPRAVEK NA OSNOVI MEDA Z BELIM TARTUFOM  
PREPARATION BASED ON HONEY WITH WHITE TRUFFLE • PRODOTTO A BASE DI MIELE AL TARTUFO BIANCO  
PRODUKT AUF HONIGBASIS MIT WEISSER TRÜFFEL • МЕД С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ



120 g



### HR • MEDNI PRIPRAVAK SA BIJELIM TARTUFOM

Bagremov med sa bijelim tartufom. Čuvati na sobnoj temperaturi.

**Sastojci:** bageremov med 97,8%, bijeli tartuf (Tuber magnatum Pico) 2%, aroma.

### SLO • PRIPRAVEK NA OSNOVI MEDA Z BELIM TARTUFOM

Akacijev med z belim tartufom. Hraniti pri sobni temperaturi.

**Sestavine:** akacijev med 97,8%, beli tartuf (Tuber magnatum Pico) 2%, aroma.

### ENG • PREPARATION BASED ON HONEY WITH WHITE TRUFFLE.

Acacia honey with white truffles. Keep on room temperature.

**Ingredients:** acacia honey 97,8%, white truffles (Tuber magnatum Pico) 2%, flavouring.

### ITA • PRODOTTO A BASE DI MIELE AL TARTUFO BIANCO

Miele d'acacia con tartufo bianco. Conservare a temperatura ambiente.

**Ingredienti:** miele d'acacia 97,8%, tartufo bianco (Tuber magnatum Pico) 2%, aroma.

### GER • PRODUKT AUF HONIGBASIS MIT WEISSER TRÜFFEL

Akazienhonig mit weissen Trüffeln. Nach dem Öffnen gekühlt nach bei Raumtemperatur.

**Zutaten:** Akazienhonig 97,8%, weisse Trüffel (Tuber magnatum Pico) 2%, Aroma.

### РУС • МЕД С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Мед акации с белым трюфелем. После вскрытия упаковки хранить при комнатной температуре.

**Состав:** мед акации 97,8%, белый трюфель (Tuber magnatum Pico) 2%, ароматизатор.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
4005	3859892291822	120 g	6	12	36

## LAGANA MAJONEZA S TARTUFIMA

LAHKA MAJONEZA S TARTUFI • LIGHT MAYONNAISE WITH TRUFFLES • MAIONESE LEGGERA AL TARTUFO  
LEICHTE MAYONNAISE MIT TRÜFFELN • ЛЕГКИЙ МАЙОНЕЗ С ТРЮФЕЛЯМИ



190 g

### HR • LAGANA MAJONEZA S TARTUFIMA

Nakon otvaranja čuvati na temperaturi od +2°C do +8°C.  
**Sastojci:** voda, suncokretovo ulje 40%, modificirani škrob, šećer, jabučni ocat, sol, crni ljetni tartuf (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, konzervansi: kalij sorbat i natrij benzoat, arome (mlijeko, gorušica), antioksidant: ekstrakt ružmarina, bojilo: beta karoten. **Može sadržavati tragove mlijeka.**

### SLO • LAHKA MAJONEZA S TARTUFI

Po odprtju hraniti pri temperaturi od +2°C do +8°C.  
**Sastojci:** voda, sončnično olje 40%, modificirani škrob, sladkor, regulator kislosti: jabolčni kis, sol, crni poletni tartuf (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, konzervansi: kalijev sorbat in natrij benzoat, arome (mleko, gorčica), antioksidant: ekstrakt rožmarina barvilo: beta karoten. **Može sadržavati tragove mlijeka.**

### ENG • LIGHT MAYONNAISE WITH TRUFFLES

After opening, keep refrigerated at +2°C to +8°C.  
**Ingredients:** water, sunflower oil 40%, modified starch, sugar, acid regulator: apple vinegar, salt, black summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, preservatives: potassium sorbate and sodium benzoate, flavours (milk, mustard), antioxidant: rosemary extract, colour additive: beta carotene. **It may contain traces of milk.**

### ITA • MAIONESE LEGGERA AL TARTUFO.

Una volta aperto conservare in frigorifero da +2°C a +8°C.  
**Ingredienti:** acqua, olio di girasole 40%, amido modificato, zucchero, regolatore di acidità: aceto di mela, sale, tartufo nero estivo (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, conservanti: sorbato di potassio e benzoato di sodio, aromi (latte, senape), antiossidante: estratto di rosmarino, colorante: betacarotene. **Può contenere tracce di latte.**

### GER • LEICHTE MAYONNAISE MIT TRÜFFELN.

Nach dem Öffnen aufbewahren von +2°C zu +8°C. **Zutaten:** Wasser, Sonnenblumenöl 40 %, modifizierte Stärke, Zucker, Säure-regulator: Apfelessig, Salz, schwarze Sommertrüffel (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat und Natrium-benzoat, Aroma (Milch, Senf), Antioxidantien: Rosmarinextrakt, Farbstoffe: beta-Karoten. **Kann Milchspuren enthalten.**

### РУС • ЛЕГКИЙ МАЙОНЕЗ С ТРЮФЕЛЯМИ.

Открытый продукт следует хранить при температуре от +2°C до +8°C.  
**Состав:** вода, подсолнечное масло 40 %, модифицированный крахмал, сахар, яблочный уксус, соль, чёрный летние трюфель (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, консерванты: сорбат калия и бензоат натрия, ароматизатор (молоко, горчица), антиоксиданты: экстракт розмарина, краситель: бета каротин. **Может содержать следы молока.**

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
6064	3858891980287	190 g	6	8	24



## KEČAP S TARTUFIMA

KEČAP S TARTUFI • KETCHUP WITH TRUFFLES • KETCHUP AL TARTUFO  
KETCHUP MIT TRÜFFELN • КЕТЧУП С ТРЮФЕЛЯМИ



200 g

### HR • KEČAP S TARTUFIMA

Protresti prije upotrebe. Čuvati na temperaturi do 20°C. Nakon otvaranja čuvati na temperaturi od +2°C do +8°C.  
**Sastojci:** voda, dvostruki koncentrat rajčice 30%, šećer, jabučni ocat, sol, modificirani škrob, crni ljetni tartuf (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, aroma.

### SLO • KEČAP S TARTUFI

Preprijet pred uporabo. Hraniti pri temperaturi do 20°C. Po odprtju hraniti pri temperaturi od +2°C do +8°C.  
**Sestavine:** voda, dvojni koncentrat paradiznika 30%, sladkor, jabolčni kis, sol, modificiran škrob, črni poletni tartuf (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, aroma.

### ENG • KETCHUP WITH TRUFFLES

Shake before use. Store at temperature up to 20°C. After opening, store at a temperature from +2°C to +8°C.  
**Ingredients:** water, double concentrated tomato 30%, sugar, apple vinegar, salt, modified starch, black summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, flavouring.

### ITA • KETCHUP AL TARTUFO

Agitare prima dell'uso. Conservare a temperatura fino a +20°C. Una volta aperto conservare in frigorifero da +2°C a +8°C.  
**Ingredienti:** acqua, doppio concentrato di pomodoro 30%, zucchero, aceto di mele, sale, amido modificato, tartufo nero estivo (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, aromi.

### GER • KETCHUP MIT TRÜFFELN

Vor Gebrauch schütteln. Bei Raumtemperatur bis zu +20°C geschlossen halten. Nach dem Öffnen aufbewahren von +2°C zu +8°C.  
**Zutaten:** Wasser, doppeltes Tomatenkonzentrat 30%, Zucker, Apfelessig, Salz, modifizierte Stärke, schwarze Sommertrüffel (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, Aroma.

### РУС • КЕТЧУП С ТРЮФЕЛЯМИ.

Закрытый продукт хранить при температуре до +20°C. Открытый продукт следует хранить при температуре от +2°C до +8°C.  
**Состав:** вода, двойной томатный концентрат 30%, сахар, яблочный уксус, соль, модифицированный крахмал, чёрный летние трюфель (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, ароматизатор.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
6065	3858891980294	200 g	6	8	24



## 4 FORMAGGI WITH TRUFFLES

UMAK OD 4 VRSTE SIRA SA TARTUFIMA • OMAKA S 4 VRSTAMI SIRA IN TARTUFI • 4 CHEESE AND TRUFFLE SAUCE  
SALSA 4 FORMAGGI AL TARTUFO • SAUCE MIT 4 KÄSESORTEN UND TRÜFFELN



180 g

### HR • UMAK OD 4 VRSTE SIRA SA TARTUFIMA.

Čuvati na suhom mjestu na temperaturi do 20 °C. Nakon otvaranja proizvod čuvati u hladnjaku na temperaturi od +2 °C do +8 °C i potrošiti unutar maksimalno 3 dana. Proizvod je pasteuriziran. **Sastav:** sir (Gauda, Emmentaler, Grana Padano, Podravec) 30% (pasteurizirano kravlje mlijeko, sol, mliječke kulture, učvršćivač: kalcijev klorid, sirilo, konzervansi: lizozim iz jaja, bojilo: annatto), maslac, mlijeko, voda, crni ljetni tartuf 4% (*Tuber aestivum* Vitt.), modificirani škrob, regulatori kislosti: limunska kiselina, natrijev hidrogenkarbonat, sol, konzervansi: natrijev benzoat, kalijev sorbat, arome, bojilo: beta-karoten, antioksidant: ekstrakt ružmarina.

### SLO • OMAKA S 4 VRSTAMI SIRA IN TARTUFI.

Hraniti na suhem, na temperaturi do 20 °C. Po odprtju proizvod hraniti v hladilniku na temperaturi od +2 °C do +8 °C in porabiti v maksimalno 3 dne. Proizvod je pasteuriziran. **Sestavine:** sir (gauda, emmentaler, Grana Padano, Podravec) 30% (pasteurizirano kravje mleko, sol, mlečne kulture, trdilec: kalcijev klorid, sirilo, konzervansi: lizocim iz jajc, barvilo: annatto), maslo, mleko, voda, črni poletni tartuf 4% (*Tuber aestivum* Vitt.), modificirani škrob, regulatorji kislosti: limonska kislina, natrijev hidrogenkarbonat, sol, konzervansi: natrijev benzoat, kalijev sorbat, arome, barvilo: beta-karoten, antioksidant: ekstrakt rožmarina.

### ENG • 4 CHEESE AND TRUFFLE SAUCE.

Store in a dry place below 20°C. Once opened, the product should be kept refrigerated at a temperature from +2 °C to +8 °C and used in a period of 3 days. The product is pasteurized. **Ingredients:** cheese (gauda, emmental, grana padano, podravec) 30% (pasteurized cow's milk, salt, dairy cultures, fixing agent: calcium chloride, rennin, preservative: egg lysozyme, coloring: annatto), butter, milk, water, black summer truffle 4% (*Tuber aestivum* Vitt.), modified starch, acid regulators: citric acid, sodium hydrogen carbonate, salt, preservatives: sodium benzoate, potassium sorbate, aromas, coloring: beta carotene, antioxidant: rosemary extract.

**ITA • SALSA 4 FORMAGGI AL TARTUFO.** Conservare in luogo asciutto a 20°C. Dopo l'apertura, conservare il prodotto in frigorifero tra +2°C e +8°C e utilizzare entro un massimo di 3 giorni. Il prodotto è pastorizzato. **Ingredienti:** formaggio (Gauda, Emmentaler, Grana Padano, Podravec) 30% (latte vaccino pastorizzato, sale, colture starter, indurente: cloruro di calcio, caglio, conservante: lisozima da uovo, colorante: annatto), burro, latte, acqua, tartufo nero estivo 4% (*Tuber aestivum* Vitt.), amido modificato, regolatori di acidità: acido citrico, carbonato acido di sodio, sale, conservanti: benzoato di sodio, sorbato di potassio, aromi, colorante: beta-carotene, antiossidante: estratto di rosmarino.

### GER • SAUCE MIT 4 KÄSESORTEN UND TRÜFFELN.

Kühl und trocken bei einer Temperatur bis 20 °C aufbewahren. Das angebrochene Produkt im Kühlschrank bei einer Temperatur von +2 °C do +8 °C aufbewahren und in maximal 3 Tagen aufbrauchen. Das Produkt ist pasteurisiert. **Zutaten:** Käse (Gouda, Emmentaler, Grana Padano, Podravec) 30% (pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Milchkulturen, Härtemittel: Kalziumchlorid, Lab, Konservierungsmittel: Lysozym vom Ei, Farbstoffe: Annatto), Butter, Milch, schwarze Sommertrüffel 4% (*Tuber aestivum* Vitt.), modifizierte Stärke, Säureregulatoren: Zitronensäure, Natrium-Hydrogenkarbonat, Salz, Konservierungsmittel: Natrium-Benzoat, Kaliumsorbat, Aromen, Farbstoffe: Beta-Karotin, Antioxidans: Rosmarinextrakt.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
6604	3858891981383	180 g	6	8	24

## ISTRIAN PESTO WITH TRUFFLES

ISTARSKI PESTO SA TARTUFIMA • ISTRSKI PESTO S TARTUFI • ISTRIAN PESTO WITH TRUFFLES  
PESTO ISTRIANO AL TARTUFO • ISTRISCHES PESTO MIT TRÜFFELN



180 g

### HR • ISTARSKI PESTO SA TARTUFIMA

Čuvati na sobnoj temperaturi. Nakon otvaranja proizvod čuvati u hladnjaku na temperaturi od +2 °C do +8 °C i potrošiti u roku od 7 dana. Proizvod je pasteuriziran. **Sastav:** ekstra djevičansko maslinovo ulje, sjeckana rajčica, sušena rajčica, koncentrat rajčice, crni ljetni tartuf (*Tuber aestivum* Vitt.) 4%, pinjoli, indijski oraščić, arome, šećer, balzamski ocat, češnjak, crvena paprika blaga, peršin, bosiljak, papar, modificirani škrob.

### SLO • ISTRSKI PESTO S TARTUFI

Hraniti pri sobni temperaturi. Po odprtju proizvod hraniti v hladilniku na temperaturi od +2 °C do +8 °C in porabiti v roku 7 dni. Proizvod je pasteuriziran. **Sestavine:** ekstra deviško olivno olje, sesekljan paradiznik, sušen paradiznik, paradiznikov koncentrat, črni poletni tartuf (*Tuber aestivum* Vitt.) 4%, pinjoli, indijski orešček, arome, sladkor, balzamski kis, česen, rdeča paprika blaga, petersilj, bazilika, poper, modificirani škrob.

### ENG • ISTRIAN PESTO WITH TRUFFLES

Store at a room temperature. After opening, store the product in a refrigerator from +2 °C to +8 °C and use within 7 days. The product is pasteurized. **Ingredients:** extra virgin olive oil, chopped tomatoes, dried tomatoes, tomato concentrate, black summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.) 4%, pine nuts, cashew nuts, aromas, sugar, balsamic vinegar, garlic, sweet red pepper, parsley, basil, pepper, modified starch.

### ITA • PESTO ISTRIANO AL TARTUFO

Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura, conservare il prodotto in frigorifero tra +2°C e +8°C e consumare entro 7 giorni. Il prodotto è pastorizzato. **Ingredienti:** olio extra vergine di oliva, pomodori tritati, pomodori secchi, concentrato di pomodoro, tartufo nero estivo (*Tuber aestivum* Vitt.) 4%, pinoli, anacardi, aromi, zucchero, aceto balsamico, aglio, peperone rosso, prezzemolo, basilico, pepe, amido modificato.

### GER • ISTRISCHES PESTO MIT TRÜFFELN

Bei Zimmertemperatur aufbewahren. Das angebrochene Produkt im Kühlschrank bei einer Temperatur von +2 °C do +8 °C aufbewahren und in maximal 3 Tagen aufbrauchen. Das Produkt ist pasteurisiert. **Zutaten:** natives Olivenöl extra, gehackte Tomaten, getrocknete Tomaten, Tomatenmark, schwarze Sommertrüffel (*Tuber aestivum* Vitt.) 4%, Pinienkerne Cashewnüsse, Aromen, Zucker, Balsamico-Essig, Knoblauch, Rosenpaprika, Petersilie, Basilikum, Pfeffer, modifizierte Stärke.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
6846	3858891981390	80 g	6	8	24

## MASLINE PUNJENE SIROM I TARTUFIMA

OLIVE POLNJENE S SIROM IN TARTUFI • OLIVES FILLED WITH CHEESE AND TRUFFLES  
OLIVE RIPIENE AL FORMAGGIO E TARTUFI

OLIVEN GEFÜLLT MIT KÄSE UND TRÜFFELN • ОЛИВКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ И ТРЮФЕЛЯМИ



190 g

### HR • MASLINE PUNJENE SIROM I TARTUFIMA

Držati dalje od izvora toplote. Nakon otvaranja držati u hladnjaku. **Sastojci:** masline 42%, ekstra djevičansko maslinovo ulje 42%, sir 15% s min. 32% mliječne masti (pasterizirano kravljje 80% i ovčje 20% mlijeko, mliječkarska kultura, sol, sirilo, učvršćivač: kalcij klorid, aditiv: E1105 lizozim-delvozyme), crni ljetni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 1%, zgušnjivači: ksantan guma E 415, aroma.

### SLO • OLIVE POLNJENE S SIROM IN TARTUFI

Hraniti ločeno od virov toplote. Po odprtju hraniti v hladilniku. **Sestavine:** olive 42%, ekstra deviško oljčno olje 42%, sir 15% s min. 32% mlečne maščobe (pasterizirano kravljje 80% in ovčje 20% mleko, mlečna kultura, sol, sirilo, kalcijev klorid, E1105 delvozyme), črni poletni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 1%, zgoščevalci: ksantan gumi E415, aroma.

### ENG • OLIVES FILLED WITH CHEESE AND TRUFFLES

Keep away from heat sources. After opening keep in the refrigerator. **Ingredients:** olives 42%, extra virgin olive oil 42%, cheese 15% with minimum 32% of milk fat (pasteurized cow's 80% and sheep 20% milk, milk culture, salt, rennet, calcium chloride, E1105 delvozyme), black summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 1%, thickeners: xanthan gum E 415, flavour.

### ITA • OLIVE RIPIENE AL FORMAGGIO E TARTUFI

Tenere lontano da fonti di calore. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero. **Ingredienti:** olive 42%, olio extravergine di oliva 42%, formaggio 15% con min. 32% di grassi di latte (latte di mucca pastorizzato 80% e di pecora 20%, colture starter, sale, caglio, rassodante: cloruro di calcio, additivo: E1105 lisozima-delvozyme), tartufo nero estivo (Tuber aestivum Vitt.) 1%, addensanti: gomma di xantano E 415, aroma.

### GER • OLIVEN GEFÜLLT MIT KÄSE UND TRÜFFELN

Vor Hitze schützen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren. **Zutaten:** Oliven 42%, natives Olivenöl extra 42%, Käse 15% mit min. 32% Milchfett (pasteurisierte Kuhmilch 80% und Schafsmilch 20%, Milchkultur, Salz, Labferment, Stabilisator: Kalziumchlorid, Additiv: E1105 Lysozym-Delvozyme), schwarze Trüffel (Tuber aestivum) 1%, Geliermittel: Xanthangummi E 415, Aroma.

### РУС • ОЛИВКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ И ТРЮФЕЛЯМИ

Хранить вдали от источников тепла. После открытия хранить в холодильнике. **Состав:** оливки 42%, оливковое масло первого холодного отжима 42%, сыр 15% с мин. 32% молочного жира (80% пастеризованное коровье и 20% овечье молоко, молочная закваска, соль, сычужный фермент, стабилизатор: хлорид кальция, пищевая добавка: E1105 лизоцим-дельвозим), черный трюфель (Tuber aestivum) 1%, загустители: ксантановая камедь E 415, ароматизатор.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
5578	3859892787271	190 g	6	6	24

## PERLE CRNOG TARTUFA

PERLE ČRNEGA TARTUFA • BLACK TRUFFLE PEARLS • PERLE DI TARTUFO NERO  
SCHWARZE TRÜFFELPERLEN • ЖЕМЧУЖИНЫ ИЗ ЧЕРНОГО ТРЮФЕЛЯ



50 g

### 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, črnilo sipe, citronska kislina, začimbe (ekstrakt kvasa, ekstrakt rožmarina brez vonja topljiv v vodi, esencijalno olje kokosa, triacetin), limonin sok, ksantan guma, guar guma.

### 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, xanthan gum, guar gum.

### 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.

### 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, Xanthangummi, Guargummi.

### РУС • ЖЕМЧУЖИНЫ ИЗ ЧЕРНОГО ТРЮФЕЛЯ

Продукт на основе сока черного трюфеля Tuber Melanosporum. Хранить при температуре от +2°C до +10°C. После вскрытия упаковки использовать в течение 20 дней. **Состав:** сок черного трюфеля (Tuber Melanosporum) 50%, вода, картофельный крахмал, соль, натуральный ароматизатор трюфеля, альгинат натрия, чернила каракатицы, лимонная кислота, приправы (дрожжевой экстракт, растворимый в воде экстракт розмарина без запаха, эфирное масло кокоса, триацетин), лимонный сок, ксантановая камедь, гуаровая камедь.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
5745	3858891980157	50 g	6	12	30

## TRUFFLE CHIPS

ČIPS S TARTUFIMA • KROMPIRJEV ČIPS S TARTUFI • CHIPS WITH TRUFFLES  
PATATINE CON TARTUFO • TRÜFFEL CHIPS • ЧИПСЫ С ТРЮФЕЛЯМИ



50 g  
150 g

### HR • KRUMPIROV ČIPS S TARTUFIMA.

**Sastojci:** krumpir, suncokretovo ulje, sol, aroma, liofilizirani crni ljetni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 0,5% (odgovara 2,5% svježeg crnog ljetnog tartufa). Može sadržavati u tragovima mlijeko, kikiriki, soju i pšenicu. Pakirano u kontroliranoj atmosferi.

### 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 poletnega tartufa). Lahko vsebuje sledi mleka, arašidov, soje in pšenice. Pakirano v kontrolirani atmosferi.

### 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 summer truffle). May contain traces of milk, peanuts, soy and wheat. Packaged in controlled atmosphere.

### 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 estivo fresco). Può contenere tracce di latte, arachidi, soia e grano. Confezionato in atmosfera controllata.

### GER • TRÜFFEL CHIPS.

**Zutaten:** Kartoffel, Sonnenblumenöl, Salz, Aroma, gefriergetrocknete schwarze Trüffel (Tuber aestivum Vitt.) 0,5% (entspricht 2,5% frischer schwarze Trüffel). Milch, Erdnüsse, Soja und Weizen können in Spuren enthalten sein. Unter kontrollierten Bedingungen abgepackt.

### РУС • ЧИПСЫ С ТРЮФЕЛЯМИ

**Состав:** картофель, подсолнечное масло, соль, лиофилизированный чёрный летние трюфель (Tuber aestivum Vitt.) 0,5% (соответствует 2% свежего чёрного трюфеля), ароматизатор. Может содержать следы молока, арахиса, сои и пшеницы.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
6241	3858891980256	50 g	30	-	32
6495	3858891980577	150 g	16	-	28





**GIANCARLO ZIGANTE**

PREMIUM QUALITY

*Gigante*



## TRUFFLE SPICE - WHITE TRUFFLE

ZAČIN U PRAHU S LIOFILIZIRANIM BIJELIM TARTUFOM • ZAČIMBE V PRAHU Z LIOFILIZIRANIM BELIM TARTUFOM  
SPICE POWDER WITH LYOPHILIZED WHITE TRUFFLE • SPEZIA IN POLVERE CON TARTUFO BIANCO  
GEWÜRZPULVER MIT WEISSEN TRÜFFELN



### HR - ZAČIN U PRAHU S LIOFILIZIRANIM (DEHIDRIRANIM) BIJELIM TARTUFOM.

Čuvati na suhom mjestu i sobnoj temperaturi.

**Sastav:** rižino brašno, sol, prirodne arome, arome, liofilizirani (dehidrirani) bijeli tartuf (Tuber magnatum Pico) 1% - isto kao 5% svježeg tartufa, papar.

### SLO - ZAČIMBE V PRAHU Z LIOFILIZIRANIM (DEHIDRIRANIM) BELIM TARTUFOM.

Shranjujte na suhem in pri sobni temperaturi.

**Sestavine:** riževa moka, sol, naravne arome, arome, liofiliziran (dehidriran) beli tartuf (Tuber magnatum Pico) 1% - enako kot 5% svježega tartufa, poper.

### ENG - SPICE POWDER WITH LYOPHILIZED (DEHYDRATED) WHITE TRUFFLE.

Store in a dry place at room temperature.

**Ingredients:** rice flour, salt, natural flavourings, flavourings, lyophilized (dehydrated) white truffle (Tuber magnatum Pico) 1% - same as 5% fresh truffle, pepper.

### ITA - SPEZIA IN POLVERE CON TARTUFO BIANCO LIOFILIZZATO (DISIDRATATO).

Conservare in un luogo asciutto e a temperatura ambiente.

**Ingredienti:** farina di riso, sale, aromi naturali, aromi, tartufo bianco liofilizzato (disidratato) (Tuber magnatum Pico) 1% - corrisponde al 5% di tartufi freschi, pepe.

### GER - GEWÜRZPULVER MIT LYOPHILISIERTEN (DEHYDRIRTEN) WEISSEN TRÜFFELN.

An einem trockenen Ort und bei Raumtemperatur lagern.

**Zutaten:** Reismehl, Salz, natürliche Aromen, Aromen, lyophilisierter (dehydrierter) weißer Trüffel (Tuber magnatum Pico) 1% - entspricht 5% frischen Trüffeln, Pfeffer.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
7317	3858891981741	50 g	6	8	36

## TRUFFLE SPICE - BLACK SUMMER TRUFFLE

ZAČIN U PRAHU S LIOFILIZIRANIM CRNIM TARTUFOM • ZAČIMBE V PRAHU Z LIOFILIZIRANIM ČRNIM TARTUFOM  
SPICE POWDER WITH LYOPHILIZED BLACK TRUFFLE • SPEZIA IN POLVERE AL TARTUFO NERO  
GEWÜRZPULVER MIT SCHWARZEN TRÜFFELN



### HR - ZAČIN U PRAHU S LIOFILIZIRANIM (DEHIDRIRANIM) CRNIM LJETNIM TARTUFOM.

Čuvati na suhom mjestu i sobnoj temperaturi.

**Sastav:** rižino brašno, sol, prirodne arome, liofilizirani (dehidrirani) crni ljetni tartuf u prahu (Tuber aestivum Vitt.) 5% - isto kao 25% svježeg tartufa, brašno rogača, arome, papar.

### SLO - ZAČIMBE V PRAHU Z LIOFILIZIRANIM (DEHIDRIRANIM) ČRNIM POLETNIM TARTUFOM.

Shranjujte na suhem in pri sobni temperaturi.

**Sestavine:** riževa moka, sol, naravne arome, liofiliziran (dehidriran) črni poletni tartuf v prahu (Tuber aestivum Vitt.) 5% - enako kot 25% svježega tartufa, rožičeva moka, arome, poper.

### ENG - SPICE POWDER WITH LYOPHILIZED (DEHYDRATED) BLACK SUMMER TRUFFLE.

Store in a dry place at room temperature.

**Ingredients:** rice flour, salt, natural flavourings, lyophilized (dehydrated) black summer truffle powder (Tuber aestivum Vitt.) 5% - same as 25% fresh truffle, carob flour, flavourings, pepper.

### ITA - SPEZIA IN POLVERE AL TARTUFO NERO ESTIVO LIOFILIZZATO (DISIDRATATO).

Conservare in un luogo asciutto e a temperatura ambiente.

**Ingredienti:** farina di riso, sale, aromi naturali, Tartufo nero estivo in polvere liofilizzato (disidratato) (Tuber aestivum Vitt.) 5% - corrisponde al 25% di tartufi freschi, farina di carrube, aromi, pepe.

### GER - GEWÜRZPULVER MIT LYOPHILISIERTEN (DEHYDRIRTEN) SCHWARZEN SOMMERTRÜFFELN.

An einem trockenen Ort und bei Raumtemperatur lagern.

**Zutaten:** Reismehl, Salz, natürliche Aromen, lyophilisiertes (dehydriertes) Pulver schwarzer Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 5% - entspricht 25% frischen Trüffeln, Johannisbrotmehl, Aromen, Pfeffer.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
7316	3858891981734	50 g	6	8	36

## TRUFFLE SPICE - BLACK SUMMER TRUFFLE - BASILICO

BASILICO - ZAČIN U PRAHU S LIOFILIZIRANIM CRNIM TARTUFOM • BASILICO - ZAČIMBE V PRAHU Z LIOFILIZIRANIM ČRNIM TARTUFOM • BASILICO - SPICE POWDER WITH LYOPHILIZED BLACK TRUFFLE  
 BASILICO - SPEZIA IN POLVERE CON TARTUFO NERO • BASILICO - GEWÜRZPULVER MIT SCHWARZEN TRÜFFELN



**HR - BASILICO - ZAČIN U PRAHU S LIOFILIZIRANIM (DEHIDRIRANIM) CRNIM LJETNIM TARTUFOM.**

Čuvati na suhom mjestu i sobnoj temperaturi.  
**Sastav:** rižino brašno, sol, arome, liofilizirani (dehidrirani) crni ljetni tartuf u prahu (Tuber aestivum Vitt.) 1% - isto kao 5% svježeg tartufa, bosiljak u prahu 1%, ekstrakti bosiljka.

**SLO - BASILICO - ZAČIMBE V PRAHU Z LIOFILIZIRANIM (DEHIDRIRANIM) ČRNIM POLETNIM TARTUFOM.**

Shranjujte na suhem in pri sobni temperaturi.  
**Sestavine:** riževa moka, sol, arome, liofiliziran (dehidriran) črni poletni tartuf v prahu (Tuber aestivum Vitt.) 1% - enako kot 5% svežega tartufa, bazilika v prahu 1%, ekstrakt bazilike.

**ENG - BASILICO - SPICE POWDER WITH LYOPHILIZED (DEHYDRATED) BLACK SUMMER TRUFFLE.**

Store in a dry place at room temperature.  
**Ingredients:** rice flour, salt, flavourings, lyophilized (dehydrated) black summer truffle powder (Tuber aestivum Vitt.) 1% - same as 5% fresh truffle, basil powder 1%, extracts of basil.

**ITA - BASILICO - SPEZIA IN POLVERE AL TARTUFO NERO ESTIVO LIOFILIZZATO (DISIDRATATO).**

Conservare in un luogo asciutto e a temperatura ambiente.  
**Ingredienti:** farina di riso, sale, aromi, tartufo nero estivo in polvere liofilizzato (disidratato) (Tuber aestivum Vitt.) 1% - corrisponde al 5% di tartufi freschi, basilico in polvere 1%, estratti di basilico.

**GER - BASILICO - GEWÜRZPULVER MIT LYOPHILISIERTEN (DEHYDRIERTEN) SCHWARZEN SOMMERTRÜFFELN.**

An einem trockenen Ort und bei Raumtemperatur lagern.  
**Zutaten:** Reismehl, Salz, Aroma, lyophilisiertes (dehydriertes) Pulver schwarzer Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 1% - entspricht 5% frischen Trüffeln, Basilikumpulver 1%, Basilikumextrakte.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
7931	3858891981949	50 g	6	8	36

## TRUFFLE SPICE - BLACK SUMMER TRUFFLE - TOMATO

TOMATO - ZAČIN U PRAHU S LIOFILIZIRANIM CRNIM TARTUFOM • TOMATO - ZAČIMBE V PRAHU Z LIOFILIZIRANIM ČRNIM TARTUFOM • TOMATO - SPICE POWDER WITH LYOPHILIZED BLACK TRUFFLE  
 TOMATO - SPEZIA IN POLVERE CON TARTUFO NERO • TOMATO - GEWÜRZPULVER MIT SCHWARZEN TRÜFFELN



**HR - TOMATO - ZAČIN U PRAHU S LIOFILIZIRANIM (DEHIDRIRANIM) CRNIM LJETNIM TARTUFOM.**

Čuvati na suhom mjestu i sobnoj temperaturi.  
**Sastav:** rižino brašno, sol, arome, rajčica u prahu 5%, brašno od rogača, češnjak u prahu, liofilizirani (dehidrirani) crni ljetni tartuf u prahu (Tuber aestivum Vitt.) 1% - isto kao 5% svježeg tartufa.

**SLO - TOMATO - ZAČIMBE V PRAHU Z LIOFILIZIRANIM (DEHIDRIRANIM) ČRNIM POLETNIM TARTUFOM.**

Shranjujte na suhem in pri sobni temperaturi.  
**Sestavine:** riževa moka, sol, arome, paradiznik v prahu 5%, rožičeva moka, česen v prahu, liofiliziran (dehidriran) črni poletni tartuf v prahu (Tuber aestivum Vitt.) 1% - enako kot 5% svežega tartufa.

**ENG - TOMATO - SPICE POWDER WITH LYOPHILIZED (DEHYDRATED) BLACK SUMMER TRUFFLE.**

Store in a dry place at room temperature.  
**Ingredients:** rice flour, salt, flavourings, tomato powder 5%, carob flour, garlic powder, lyophilized (dehydrated) black summer truffle powder (Tuber aestivum Vitt.) 1% - same as 5% fresh truffle.

**ITA - TOMATO - SPEZIA IN POLVERE AL TARTUFO NERO ESTIVO LIOFILIZZATO (DISIDRATATO).**

Conservare in un luogo asciutto e a temperatura ambiente.  
**Ingredienti:** farina di riso, sale, aromi, pomodoro in polvere 5%, farina di carrube, aglio in polvere, tartufo nero estivo in polvere liofilizzato (disidratato) (Tuber aestivum Vitt.) 1% - corrisponde al 5% di tartufi freschi.

**GER - TOMATO - GEWÜRZPULVER MIT LYOPHILISIERTEN (DEHYDRIERTEN) SCHWARZEN SOMMERTRÜFFELN.**

An einem trockenen Ort und bei Raumtemperatur lagern.  
**Zutaten:** Reismehl, Salz, Aroma, Tomatenpulver 5%, Johannisbrotkermehl, Knoblauchpulver, lyophilisiertes (dehydriertes) Pulver schwarzer Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 1% - entspricht 5% frischen Trüffeln.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
7932	3858891981956	50 g	6	8	36

## TRUFFLE SPICE - BLACK SUMMER TRUFFLE - MEDITERAN

MEDITERAN - ZAČIN U PRAHU S LIOFILIZIRANIM CRNIM TARTUFOM • MEDITERAN - ZAČIMBE V PRAHU Z LIOFILIZIRANIM ČRNIM TARTUFOM • MEDITERAN - SPICE POWDER WITH LYOPHILIZED BLACK TRUFFLE  
 MEDITERAN - SPEZIA IN POLVERE AL TARTUFO NERO • MEDITERAN - GEWÜRZPULVER MIT SCHWARZEN TRÜFFELN



**HR - MEDITERAN - ZAČIN U PRAHU S LIOFILIZIRANIM (DEHIDRIRANIM) CRNIM LJETNIM TARTUFOM.**

Čuvati na suhom mjestu i sobnoj temperaturi.  
**Sastav:** rižino brašno, sol, arome, bosiljak u prahu 2%, liofilizirani (dehidrirani) crni ljetni tartuf u prahu (Tuber aestivum Vitt.) 1% - isto kao 5% svježeg tartufa, ekstrakti ružmarina 0,015%, bosiljka i origana.

**SLO - MEDITERAN - ZAČIMBE V PRAHU Z LIOFILIZIRANIM (DEHIDRIRANIM) ČRNIM POLETNIM TARTUFOM.**

Shranjujte na suhem in pri sobni temperaturi.  
**Sestavine:** riževa moka, sol, arome, bazilika v prahu 2%, liofiliziran (dehidriran) črni poletni tartuf v prahu (Tuber aestivum Vitt.) 1% - enako kot 5% svežega tartufa, ekstrakti rožmarina 0,015%, bazilike in origana.

**ENG - MEDITERAN - SPICE POWDER WITH LYOPHILIZED (DEHYDRATED) BLACK SUMMER TRUFFLE.**

Store in a dry place at room temperature.  
**Ingredients:** rice flour, salt, flavourings, basil powder 2%, lyophilized (dehydrated) black summer truffle powder (Tuber aestivum Vitt.) 1% - same as 5% fresh truffle, extracts of rosemary 0,015%, basil and oregano

**ITA - MEDITERAN - SPEZIA IN POLVERE AL TARTUFO NERO ESTIVO LIOFILIZZATO (DISIDRATATO).**

Conservare in un luogo asciutto e a temperatura ambiente.  
**Ingredienti:** farina di riso, sale, aromi, basilico in polvere 2%, tartufo nero estivo in polvere liofilizzato (disidratato) (Tuber aestivum Vitt.) 1% - corrisponde al 5% di tartufi freschi, estratti di rosmarino 0,015%, basilico e origano.

**GER - MEDITERAN - GEWÜRZPULVER MIT LYOPHILISIERTEN (DEHYDRIERTEN) SCHWARZEN SOMMERTRÜFFELN.**

An einem trockenen Ort und bei Raumtemperatur lagern.  
**Zutaten:** Reismehl, Salz, Aroma, Basilikumpulver 2%, lyophilisiertes (dehydriertes) Pulver schwarzer Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 1% - entspricht 5% frischen Trüffeln, Extrakte aus Rosmarin 0,015%, Basilikum und Oregano.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
7930	3858891981932	50 g	6	8	36

## TRUFFLE SPICE - BLACK SUMMER TRUFFLE - CHILLI

CHILLI - ZAČIN U PRAHU S LIOFILIZIRANIM CRNIM TARTUFOM • CHILLI - ZAČIMBE V PRAHU Z LIOFILIZIRANIM ČRNIM TARTUFOM • CHILLI - SPICE POWDER WITH LYOPHILIZED BLACK TRUFFLE  
 CHILLI - SPEZIA IN POLVERE AL TARTUFO NERO • CHILLI - GEWÜRZPULVER MIT SCHWARZEN TRÜFFELN



**HR - CHILLI - ZAČIN U PRAHU S LIOFILIZIRANIM (DEHIDRIRANIM) CRNIM LJETNIM TARTUFOM.**

Čuvati na suhom mjestu i sobnoj temperaturi.  
**Sastav:** rižino brašno, sol, arome, čili papričica 5%, liofilizirani (dehidrirani) crni ljetni tartuf u prahu (Tuber aestivum Vitt.) 1% - isto kao 5% svježeg tartufa, ekstrakt paprike.

**SLO - CHILLI - ZAČIMBE V PRAHU Z LIOFILIZIRANIM (DEHIDRIRANIM) ČRNIM POLETNIM TARTUFOM.**

Shranjujte na suhem in pri sobni temperaturi.  
**Sestavine:** riževa moka, sol, arome, čili paprika 5%, liofiliziran (dehidriran) črni poletni tartuf v prahu (Tuber aestivum Vitt.) 1% - enako kot 5% svežega tartufa, ekstrakt paprike.

**ENG - CHILLI - SPICE POWDER WITH LYOPHILIZED (DEHYDRATED) BLACK SUMMER TRUFFLE.**

Store in a dry place at room temperature.  
**Ingredients:** rice flour, salt, flavourings, chili peppers 5%, lyophilized (dehydrated) black summer truffle powder (Tuber aestivum Vitt.) 1% - same as 5% fresh truffle, capsicum extract.

**ITA - CHILLI - SPEZIA IN POLVERE AL TARTUFO NERO ESTIVO LIOFILIZZATO (DISIDRATATO).**

Conservare in un luogo asciutto e a temperatura ambiente.  
**Ingredienti:** farina di riso, sale, aromi, peperoncino 5%, tartufo nero estivo in polvere liofilizzato (disidratato) (Tuber aestivum Vitt.) 1% - corrisponde al 5% di tartufi freschi, estratto di capsico.

**GER - CHILLI - GEWÜRZPULVER MIT LYOPHILISIERTEN (DEHYDRIERTEN) SCHWARZEN SOMMERTRÜFFELN.**

An einem trockenen Ort und bei Raumtemperatur lagern.  
**Zutaten:** Reismehl, Salz, Aroma, Chilisכותen 5%, lyophilisiertes (dehydriertes) Pulver schwarzer Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 1% - entspricht 5% frischen Trüffeln, Paprika-Extrakt.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
7929	3858891981925	50 g	6	8	36



## LINGUINE S TARTUFIMA

LINGUINE S TARTUFI • LINGUINE WITH TRUFFLES  
LINGUINE CON TARTUFO • LINGUINE MIT TRÜFFELN



250 g

### HR • LINGUINE S TARTUFIMA

Sušena tjestenina od krupice iz durum pšenice s tartufima.

**Sastojci:** krupica iz durum pšenice (gluten), crni ljetni tartuf (Tuber Aestivum Vitt.) 0,5%, bijeli tartuf (Tuber Borchii Vitt.) 0,5%, voda, aroma.

### SLO • LINGUINE S TARTUFI

Sušena durum testenina iz pšeničnog zdroba in tartufa.

**Sestavine:** pšenični durum zдроб (gluten), črni poletni tartuf (Tuber Aestivum Vitt.) 0,5%, beli tartuf (Tuber Borchii Vitt.) 0,5%, voda, aroma.

### ENG • LINGUINE WITH TRUFFLES

Dry pasta of durum wheat semolina flavoured with truffles.

**Ingredients:** durum wheat semolina (gluten), black summer truffle (Tuber Aestivum Vitt.) 0.5%, white truffle (Tuber Borchii Vitt.) 0.5%, water, flavouring.

### ITA • LINGUINE CON TARTUFO

Pasta secca di semola di grano duro al tartufo.

**Ingredienti:** semola di grano duro (glutine), tartufo nero estivo (Tuber Aestivum Vitt.) 0,5%, tartufo bianchetto (Tuber Borchii Vitt.) 0,5%, acqua, aroma.

### GER • LINGUINE MIT TRÜFFELN

Getrocknete Pasta aus Hartweizengrieß mit Trüffeln.

**Zutaten:** Hartweizengrieß (Gluten), schwarzer Sommertrüffel (Tuber Aestivum Vitt.) 0,5%, weißer Trüffel (Tuber Borchii Vitt.) 0,5%, Wasser, Aroma.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. škatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
7096	3858891981512	250 g	-	12	24



## SOL SA CRNIM TARTUFOM

SOL S ČRNIM TARTUFOM • SALT WITH BLACK TRUFFLE • SALE CON TARTUFO NERO  
SALZ MIT SCHWARZER TRÜFFEL • СОЛЬ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

90 g

**HR - SOL SA CRNIM TARTUFOM**Morska sol sa crnim tartufom.  
Nakon otvaranja čuvati na suhom mjestu.**Sastojci:** morska sol 98,5%, dehidrirani crni ljetni tartufi (Tuber aestivum Vitt.) 1% - isto kao 6% svježeg tartufa, aroma.**SLO - 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 6% svežega tartufa, aroma.**ENG - 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 6% of fresh truffle, flavour.**ITA - SALE 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 6% di tartufo fresco, aroma.**GER - SALZ MIT SCHWARZEN TRÜFFELN**Meersalz mit schwarzen Trüffeln.  
Nach dem Öffnen trocken aufbewahren.**Zutaten:** meersalz 98,5%, dehydriert schwarze Sommertrüffel 1% (Tuber aestivum Vitt.), entspricht 6% frischen Trüffeln, Aroma.**РУС - СОЛЬ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ**Морская соль с черным трюфелем.  
После вскрытия упаковки хранить в сухом месте.**Состав:** морская соль 98,5%, обезвоженный черный летние трюфель (Tuber aestivum Vitt.) 1% - эквивалентно 6% свежего трюфеля, ароматизатор.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na škatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. škatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
3701	3859892291921	90 g	6	12	30

## LATICE MORSKE SOLI S BIJELIM TARTUFOM

LISTIČI MORSKE SOLI Z BELIM TARTUFOM • SEA SALT PETALS WITH WHITE TRUFFLE  
PETALI DI SALE MARINO CON TARTUFO BIANCO • MEERSALZBLÄTTCHEN MIT WEISSEN TRÜFFELN

40 g

**HR - LATICE MORSKE SOLI S BIJELIM TARTUFOM**Morska krupna sol s bijelim tartufom.  
Nakon otvaranja čuvati na suhom mjestu.**Sastojci:** morska sol 98%, dehidrirani bijeli tartufi (Tuber magnatum Pico) 1% - isto kao 5% svježeg tartufa, aroma.**SLO - LISTIČI MORSKE SOLI Z BELIM TARTUFOM**Morska sol z belim tartufom.  
Po odpiranju hraniti v suhem prostoru.**Sestavine:** morska sol 98%, dehidrirani beli tartuf (Tuber magnatum Pico) 1% - ustreza 5% svežega tartufa, aroma.**ENG - SEA SALT PETALS WITH WHITE TRUFFLE**Sea salt with white truffle.  
Once opened keep in dry place.**Ingredients:** sea salt 98%, dehydrated white truffles (Tuber magnatum Pico) 1% - like 5% of fresh truffle, flavouring.**ITA - PETALI DI SALE MARINO CON TARTUFO BIANCO**Sale marino con tartufo bianco.  
Dopo l'apertura, conservare in un luogo asciutto.**Ingredienti:** sale marino 98%, tartufo bianco disidratato (Tuber magnatum Pico) 1% - pari al 5% di tartufo fresco, aroma.**GER - MEERSALZBLÄTTCHEN MIT WEISSEN TRÜFFELN**Meersalz mit weissen Trüffeln.  
Nach dem Öffnen trocken aufbewahren.**Zutaten:** meersalz 98%, dehydriert weisse Trüffel (Tuber magnatum Pico) 1% - entspricht 5% frischen Trüffeln, Aroma.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na škatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. škatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
6744	3858891981154	40 g	6	12	30

## KRUPNA MORSKA SOL SA CRNIM TARTUFOM

GROBA MORSKA SOL S ČRNIM TARTUFOM • COARSE SEA SALT WITH BLACK TRUFFLE  
SALE MARINO GROSSO CON TARTUFO NERO  
GROBES MEERSALZ MIT SCHWARZER TRÜFFEL • КРУПНАЯ МОРСКАЯ СОЛЬ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ100 g  
200 g**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 tartufi (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.**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.**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.**GER - GROBES MEERSALZ MIT SCHWARZEN TRÜFFELN**Meersalz mit schwarzen Trüffeln.  
Nach dem Öffnen trocken aufbewahren.**Zutaten:** meersalz 98,5%, dehydriert schwarze Sommertrüffel 1% (Tuber aestivum Vitt.), entspricht 5% frischen Trüffeln, Aroma.**РУС - КРУПНАЯ МОРСКАЯ СОЛЬ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ**Морская соль с черным трюфелем.  
После вскрытия упаковки хранить в сухом месте.**Состав:** морская соль 98,5%, обезвоженный черный летние трюфель (Tuber aestivum Vitt.) 1% - эквивалентно 5% свежего трюфеля, ароматизатор.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na škatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. škatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
6406	3858891980522	100 g	6	12	30
6407	3858891980539	200 g	6	8	24





## LJEŠNJAKOVA KREMA SA TARTUFIMA

LEŠNIKOVA KREMA S TARTUFI • HAZELNUT CREAM WITH TRUFFLE • CREMA DI NOCCIOLA AL TARTUFO  
HASELNUSS-CREME MIT TRÜFFELN • ОРЕХОВЫЙ КРЕМ С ТРЮФЕЛЯМИ



### HR • LJEŠNJAKOVA KREMA SA TARTUFIMA.

Čuvati na temperaturi od +16°C do +20°C. **Sastojci:** šećer, biljna ulja i masti (suncokretovo ulje i kakao maslac), lješnjak 13%, kakao prah nižeg udjela masnoće 7,5%, obrano mlijeko u prahu, sirutka u prahu, laktoza, emulgator: suncokretov lecitin, dehidrirani crni ljetni tartufi (Tuber aestivum Vitt.) 0,4% kao 2% svježeg tartufa, arome. Može sadržavati tragove soje i drugih orašastih plodova. **Može sadržavati tragove soje i drugih orašastih plodova.**

### SLO • LEŠNIKOVA KREMA S TARTUFI

Hraniti pri temperaturi od +16°C in +20°C. **Sestavine:** sladkor, rastlinska olja in maščobe (sončnično olje in kakavovo maslo), lešnik 13 %, kakav v prahu manjše vsebnosti maščob 7,5 %, obrano mleko v prahu, sirotka v prahu, laktoza, emulgator: sončnični lecitin, dehidrirani črni poletni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 0,4% ustreza 2% svežega tartufa, arome. **Lahko vsebuje sledi soje in oreščkov.**

### ENG • HAZELNUT CREAM WITH TRUFFLE

Store at a temperature of +16°C and +20°C. **Ingredients:** sugar, vegetable oil and fats (sunflower oil and cocoa butter), hazelnut 13%, low fat cocoa powder 7,5%, powdered skimmed milk, whey powder, lactose, emulsifier: sunflower lecithin, dehydrated black summer truffles (Tuber aestivum Vitt.) 0,4% equivalent 2% of fresh truffle, aromas. **It may contain traces of soy and other nuts.**

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
6097	3858891980270	220 g	6	8	24

### ITA • CREMA DI NOCCIOLE AL TARTUFO

Conservare da +16°C a +20°C. **Ingredienti:** zucchero, oli vegetali e grassi (olio di girasole e burro di cacao), nocciola 13%, cacao magro in polvere 7,5%, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, lattosio, emulsionante: lecitina di girasole, tartufo nero estivo disidratato (Tuber aestivum Vitt.) 0,4% come 2% di tartufo fresco, aroma. **Può contenere tracce di soia e altri frutti a guscio.**

### GER • HASELNUSS CREME MIT TRÜFFELN

Halten Sie bei + 16°C bis + 20°C. **Zutaten:** Zucker, pflanzliche Öle und Fette (Sonnenblumenöl und Kakaobutter), Haselnuss 13%, fettarmes Kakaopulver 7,5%, Magermilchpulver, Molkepulver, Laktose, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, dehydrierte schwarze Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 0,4% wie 2% frischer Trüffel, Aromen. **Kann Spuren von Soja und anderen Nüssen enthalten.**

### РУС • ОРЕХОВЫЙ КРЕМ С ТРЮФЕЛЯМИ.

Хранить при температуре от +16°C до +20°C. **Состав:** сахар, растительное масло и жиры (подсолнечное масло и масло какао), лесной орех 13%, обезжиренный какао-порошок 7%, сухое молоко, сыворотка в порошке, лактоза, эмульгатор: подсолнечный лецитин, чёрный летние трюфель (Tuber aestivum Vitt.) 2%, эквивалентно 10% свежего трюфеля, ароматизаторы. **Может содержать следы сои и орехов.**

## TAMNA ČOKOLADA S CRNIM TARTUFOM

TEMNA ČOKOLADA S ČRNIM TARTUFOM • DARK CHOCOLATE WITH BLACK TRUFFLES  
CIOCCOLATO FONDENTE CON TARTUFO NERO  
SCHWARZE SCHOKOLADE MIT SCHWARZEN TRÜFFELN • ЧЁРНЫЙ ШОКОЛАД С ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ



### HR • RUČNO IZRAĐENA TAMNA ČOKOLADA S CRNIM TARTUFOM.

Čuvati na suhom i hladnom mjestu (16°C - 20°C). **Sastojci:** tamna čokolada s 71% udjela kakaa (kakao masa, šećer, kakao maslac, emulgator: soja lecitin, prirodna aroma vanilije), crni ljetni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 1%, ekstra-djevičansko maslinovo ulje, aroma. **Mogu biti prisutni tragovi voća, orašćica (pistacije, indijskog oraha, badema, lješnjaka, oraha), mlijeka, soje, sezama, pšenice i bjelančevina.**

### SLO • ROČNO IZDELANA TEMNA ČOKOLADA S ČRNIM TARTUFOM.

Hraniti na hladnem in suhem (16°C - 20°C). **Sestavine:** temna čokolada z 71% vsebnostjo kakava (kakavova masa, sladkor, kakavovo maslo, emulgator: sojin lecitin, naravna aroma vanilije), črni poletni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 1%, ekstra deviško oljčno olje, aroma. **Lahko so prisotne sledi sadja, oreškov (pistacija, indijski oreščki, mandlji, lešniki, orehi), mleka, soje, sezama, pšenice in beljakovin.**

### ENG • HANDMADE DARK CHOCOLATE WITH BLACK TRUFFLES.

Keep in a cold and dry place (16°C - 20°C). **Ingredients:** dark chocolate with 71% cocoa content (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavour), black summer truffles (Tuber aestivum Vitt.) 1%, extra virgin olive oil, flavour. **There may be traces of fruit, nuts (pistachios, Indian walnuts, almonds, hazelnuts, walnuts), milk, soy, sesame, wheat and protein.**

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
6477	3858891980584	60 g	10	6	30

## BIJELA KREMA SA TARTUFIMA

BELA KREMA S TARTUFI • WHITE CREAM WITH TRUFFLES  
CREMA BIANCA AL TARTUFO • WEISSE CREME MIT TRÜFFELN • БЕЛЫЙ КРЕМ С ТРЮФЕЛЯМИ



### HR • BIJELA KREMA SA TARTUFIMA

Čuvati na temperaturi od +16°C do +20°C. **Sastojci:** šećer, biljna ulja i masti (palmino i uljane repice), laktoza, sirutka u prahu, obrano mlijeko u prahu 3,5%, emulgator: suncokretov lecitin, dehidrirani bijeli tartufi (Tuber magnatum Pico) 0,2% kao 1% svježeg tartufa, arome. **Može sadržavati tragove soje, mlijeka i orašastih plodova.**

### SLO • BELA KREMA S TARTUFI

Hraniti pri temperaturi od +16°C in +20°C. **Sestavine:** sladkor, rastlinska olja in maščobe (palmino in oljčne repice), laktoza, sirotka v prahu, obrano mleko v prahu 3,5 %, emulgator: sončnični lecitin, dehidrirani beli tartuf (Tuber magnatum Pico) 0,2% ustreza 1% svežega tartufa, arome. **Lahko vsebuje sledi soje, mleka, oreščkov.**

### ENG • WHITE CREAM WITH TRUFFLES

Store at a temperature of + 16°C and + 20°C. **Ingredients:** sugar, vegetable oils and fats (palm and rapeseed), lactose, whey powder, powdered skimmed milk 3.5%, emulsifier: sunflower lecithin, dehydrated white truffles (Tuber magnatum Pico) 0,2% equivalent 1% of fresh truffle, flavouring. **It may contain traces of soy, milk and nuts.**

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
7270	3858891981727	220 g	6	8	24

### ITA • CREMA BIANCA AL TARTUFO

Conservare da +16°C a +20°C. **Ingredienti:** zucchero, olio vegetale e grasso (di palma e olio di colza), lattosio, siero di latte in polvere, latte scremato in polvere 3,5%, emulsionante: lecitina di girasole, tartufo bianco disidratato (Tuber aestivum Vitt.) 0,2% pari al 1% di tartufo fresco, aromi. **Può contenere tracce di soia, latte e noci.**

### GER • WEISSE CREME MIT TRÜFFELN

Halten Sie bei + 16°C bis + 20°C. **Zutaten:** Zucker, pflanzliche Öle und Fette (Palmen und Raps), Laktose, Molkepulver, Magermilchpulver 3,5%, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, dehydrierte weiße Trüffel (Tuber magnatum Pico) 0,2% wie 1% frischer Trüffel, Aromen. **Kann Spuren von Soja, Milch und Nüssen enthalten.**

### РУС • БЕЛЫЙ КРЕМ С ТРЮФЕЛЯМИ.

Хранить при температуре от +16°C до +20°C. **Состав:** сахар, растительные масла и жиры (пальмовое и рапсовое масло), лактоза, сыворотка в порошке, сухое молоко 3,5%, эмульгатор: подсолнечный лецитин, белый трюфель (Tuber Magnatum Pico) 0,2%, эквивалентно 1% свежего трюфеля, ароматизаторы. **Может содержать следы сои, молока и орехов.**

## BIJELA ČOKOLADA S BIJELIM TARTUFOM

BELA ČOKOLADA Z BELIM TARTUFOM • WHITE CHOCOLATE WITH WHITE TRUFFLES  
CIOCCOLATO BIANCO CON TARTUFO BIANCO  
WEIßE SCHOKOLADE MIT WEIßEN TRÜFFELN • БЕЛЫЙ ШОКОЛАД С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ



### HR • RUČNO IZRAĐENA BIJELA ČOKOLADA S BIJELIM TARTUFOM.

Čuvati na suhom i hladnom mjestu (16°C - 20°C). **Sastojci:** bijela čokolada s 30% udjela kakaa (šećer, kakao maslac 24%, punomasno mlijeko u prahu 27%, emulgator: soja lecitin, prirodna aroma vanilije), bijeli tartufi (Tuber magnatum Pico) 1%, ekstra-djevičansko maslinovo ulje, aroma. **Mogu biti prisutni tragovi voća, orašćica (pistacije, indijskog oraha, badema, lješnjaka, oraha), mlijeka, soje, sezama, pšenice i bjelančevina.**

### SLO • ROČNO IZDELANA BELA ČOKOLADA Z BELIM TARTUFOM.

Hraniti na hladnem in suhem (16°C - 20°C). **Sestavine:** bela čokolada s 30% vsebnostjo kakava (sladkor, kakavovo maslo 24%, polnomasno mleko v prahu 27%, emulgator: sojin lecitin, naravna aroma vanilije), beli tartuf (Tuber magnatum Pico) 1%, ekstra deviško oljčno olje, aroma. **Lahko so prisotne sledi sadja, oreškov (pistacija, indijski oreščki, mandlji, lešniki, orehi), mleka, soje, sezama, pšenice in beljakovin.**

### ENG • HANDMADE WHITE CHOCOLATE WITH WHITE TRUFFLES.

Keep in a cold and dry place (16°C - 20°C). **Ingredients:** white chocolate with 30% cocoa content (sugar, cocoa butter 24%, whole milk powder 27%, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavour), white truffle (Tuber magnatum Pico) 1%, extra virgin olive oil, flavour. **There may be traces of fruit, nuts (pistachios, Indian walnuts, almonds, hazelnuts, walnuts), milk, soy, sesame, wheat and protein.**

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
6476	3858891980591	60 g	10	6	30

## MASLINOVO ULJE S OKUSOM BIJELOG TARTUFA

OLJČNO OLJE Z OKUSOM BELIH TARTUFOV • OLIVE OIL WITH WHITE TRUFFEL FLAVOUR  
OLIO D'OLIVA AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO  
OLIVENÖL MIT WEISSER TRÜFFELAROMA • ОЛИВКОВОЕ МАСЛО СО ВКУСОМ БЕЛОГО ТРЮФЕЛЯ



60 ml  
100 ml



**HR • MASLINOVO ULJE S OKUSOM BIJELOG TARTUFA**  
Ekstra djevičansko 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**  
Ekstra deviško oljčno olje z okusom belih tartufov.  
Hraniti zaščiteno pred svetlobo in toploto.  
**Sestavine:** ekstra deviško oljčno olje, aroma belega tartufa.

**ENG • OLIVE OIL WITH WHITE TRUFFEL FLAVOUR**  
Extra virgin olive oil with white truffle flavour.  
Store away from light and heat.  
**Ingredients:** extra virgin olive oil, white truffle flavour.

**ITA • OLIO D'OLIVA AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO**  
Olio extravergine d'oliva aromatizzato al tartufo bianco.  
Conservare in luogo lontano dalla luce e da fonti di calore.  
**Ingredienti:** olio extravergine d'oliva, aroma tartufo bianco.

**GER • OLIVENÖL MIT WEISSER TRÜFFELAROMA**  
Natives Olivenöl extra mit weisser Trüffelaroma.  
Nicht in der Nähe von Licht und Wärme aufbewahren.  
**Zutaten:** natives Olivenöl Extra, weisse Trüffelaroma.

**РУС • ОЛИВКОВОЕ МАСЛО СО ВКУСОМ БЕЛОГО ТРЮФЕЛЯ**  
Оливковое масло первого холодного отжима со вкусом белого трюфеля. Хранить в месте, защищенном от света и тепла.  
**Состав:** Оливковое масло первого холодного отжима, ароматизатор белого трюфеля.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
1136	3859889179515	60 ml	6	8	48
3988	3859892291884	100 ml	6	8	48

## MASLINOVO ULJE S OKUSOM CRNOG TARTUFA

OLJČNO OLJE Z OKUSOM ČRNIH TARTUFOV • OLIVE OIL WITH BLACK TRUFFEL FLAVOUR  
OLIO D'OLIVA AROMATIZZATO AL TARTUFO NERO  
OLIVENÖL MIT SCHWARZE TRÜFFELAROMA • ОЛИВКОВОЕ МАСЛО СО ВКУСОМ ЧЕРНОГО ТРЮФЕЛЯ



60 ml  
100 ml



**HR • MASLINOVO ULJE S OKUSOM CRNOG TARTUFA**  
Ekstra djevičansko 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**  
Ekstra deviško oljčno olje z okusom črnih tartufov.  
Hraniti zaščiteno pred svetlobo in toploto.  
**Sestavine:** ekstra deviško oljčno olje, aroma črnega tartufa.

**ENG • OLIVE OIL WITH BLACK TRUFFEL FLAVOUR**  
Extra virgin olive oil with black truffle flavour.  
Store away from light and heat.  
**Ingredients:** extra virgin olive oil, black truffle flavour.

**ITA • OLIO D'OLIVA AROMATIZZATO AL TARTUFO NERO**  
Olio extravergine d'oliva aromatizzato al tartufo nero.  
Conservare in luogo lontano dalla luce e da fonti di calore.  
**Ingredienti:** olio extravergine d'oliva, aroma tartufo nero.

**GER • OLIVENÖL MIT SCHWARZEN TRÜFFELAROMA**  
Natives Olivenöl extra mit schwarzen Trüffelaroma.  
Nicht in der Nähe von Licht und Wärme aufbewahren.  
**Zutaten:** natives Olivenöl Extra, schwarze Trüffelaroma.

**РУС • ОЛИВКОВОЕ МАСЛО СО ВКУСОМ ЧЕРНОГО ТРЮФЕЛЯ**  
Оливковое масло первого холодного отжима со вкусом черного трюфеля. Хранить в месте, защищенном от света и тепла.  
**Состав:** Оливковое масло первого холодного отжима, ароматизатор черного трюфеля.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
1138	3859889179966	60 ml	6	8	48
3987	3859892291891	100 ml	6	8	48

## MASLINOVO ULJE S OKUSOM BIJELOG TARTUFA - SPRAY

OLJČNO OLJE Z OKUSOM BELIH TARTUFOV - SPRAY • OLIVE OIL WITH WHITE TRUFFEL FLAVOUR - SPRAY  
OLIO D'OLIVA AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO - SPRAY  
OLIVENÖL MIT WEISSER TRÜFFELAROMA - SPRAY • ОЛИВКОВОЕ МАСЛО СО ВКУСОМ БЕЛОГО ТРЮФЕЛЯ - СПРЕЙ



100 ml



**HR • MASLINOVO ULJE S OKUSOM BIJELOG TARTUFA**  
Ekstra djevičansko 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**  
Ekstra deviško oljčno olje z okusom belih tartufov.  
Hraniti zaščiteno pred svetlobo in toploto.  
**Sestavine:** ekstra deviško oljčno olje, aroma belega tartufa.

**ENG • OLIVE OIL WITH WHITE TRUFFEL FLAVOUR**  
Extra virgin olive oil with white truffle flavour.  
Store away from light and heat.  
**Ingredients:** extra virgin olive oil, white truffle flavour.

**ITA • OLIO D'OLIVA AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO**  
Olio extravergine d'oliva aromatizzato al tartufo bianco.  
Conservare in luogo lontano dalla luce e da fonti di calore.  
**Ingredienti:** olio extravergine d'oliva, aroma tartufo bianco.

**GER • OLIVENÖL MIT WEISSER TRÜFFELAROMA**  
Natives Olivenöl extra mit weisser Trüffelaroma.  
Nicht in der Nähe von Licht und Wärme aufbewahren.  
**Zutaten:** natives Olivenöl Extra, weisse Trüffelaroma.

**РУС • ОЛИВКОВОЕ МАСЛО СО ВКУСОМ БЕЛОГО ТРЮФЕЛЯ**  
Оливковое масло первого холодного отжима со вкусом белого трюфеля. Хранить в месте, защищенном от света и тепла.  
**Состав:** Оливковое масло первого холодного отжима, ароматизатор белого трюфеля.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
6075	3858891980058	100 ml	6	8	48

## MASLINOVO ULJE S OKUSOM CRNOG TARTUFA - SPRAY

OLJČNO OLJE Z OKUSOM ČRNIH TARTUFOV - SPRAY • OLIVE OIL WITH BLACK TRUFFEL FLAVOUR - SPRAY  
OLIO D'OLIVA AROMATIZZATO AL TARTUFO NERO - SPRAY  
OLIVENÖL MIT SCHWARZE TRÜFFELAROMA - SPRAY • ОЛИВКОВОЕ МАСЛО СО ВКУСОМ ЧЕРНОГО ТРЮФЕЛЯ - СПРЕЙ



100 ml



**HR • MASLINOVO ULJE S OKUSOM CRNOG TARTUFA**  
Ekstra djevičansko 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**  
Ekstra deviško oljčno olje z okusom črnih tartufov.  
Hraniti zaščiteno pred svetlobo in toploto.  
**Sestavine:** ekstra deviško oljčno olje, aroma črnega tartufa.

**ENG • OLIVE OIL WITH BLACK TRUFFEL FLAVOUR**  
Extra virgin olive oil with black truffle flavour.  
Store away from light and heat.  
**Ingredients:** extra virgin olive oil, black truffle flavour.

**ITA • OLIO D'OLIVA AROMATIZZATO AL TARTUFO NERO**  
Olio extravergine d'oliva aromatizzato al tartufo nero.  
Conservare in luogo lontano dalla luce e da fonti di calore.  
**Ingredienti:** olio extravergine d'oliva, aroma tartufo nero.

**GER • OLIVENÖL MIT SCHWARZEN TRÜFFELAROMA**  
Natives Olivenöl extra mit schwarzen Trüffelaroma.  
Nicht in der Nähe von Licht und Wärme aufbewahren.  
**Zutaten:** natives Olivenöl Extra, schwarze Trüffelaroma.

**РУС • ОЛИВКОВОЕ МАСЛО СО ВКУСОМ ЧЕРНОГО ТРЮФЕЛЯ**  
Оливковое масло первого холодного отжима со вкусом черного трюфеля. Хранить в месте, защищенном от света и тепла.  
**Состав:** Оливковое масло первого холодного отжима, ароматизатор черного трюфеля.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
6074	3858891980065	100 ml	6	8	48

## MASLINOVO ULJE S OKUSOM BIJELOG TARTUFA - SPRAY NOVO

OLJČNO OLJE Z OKUSOM BELIH TARTUFOV - SPRAY • OLIVE OIL WITH WHITE TRUFFEL FLAVOUR - SPRAY  
OLIO D'OLIVA AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO - SPRAY  
OLIVENÖL MIT WEISSER TRÜFFELAROMA - SPRAY



### HR • MASLINOVO ULJE S OKUSOM BIJELOG TARTUFA

Ekstra djevičansko maslinovo ulje s okusom bijelog tartufa. Čuvati na mjestu udaljenom od svjetla i topline.

**Sastojci:** ekstra djevičansko maslinovo ulje 98% (ulje visoke kakovosti, dobiveno izravno iz ploda masline isključivo mehaničkim postupcima), prirodna aroma 2% (ekstrakt bijelog tartufa - Tuber magnatum pico, prirodna aroma).

### SLO • OLJČNO OLJE Z OKUSOM BELIH TARTUFOV

Ekstra deviško oljčno olje z okusom belih tartufov. Hraniti zaščiteno pred svetlobo in toploto.

**Sestavine:** ekstra deviško oljčno olje 98% (olje visoke kakovosti, pridobljeno iz ploda oljke izključno z mehanskimi postopki), naravna aroma 2% (ekstrakt belega tartufa - Tuber magnatum pico, naravna aroma).

### ENG • OLIVE OIL WITH WHITE TRUFFEL FLAVOUR

Extra virgin olive oil with white truffle flavour. Store away from light and heat.

**Ingredients:** extra virgin olive oil 98% (high quality oil obtained directly from olive fruit only by mechanical process), natural flavor 2% (white truffle extract - Tuber magnatum pico, natural flavours).

### ITA • OLIO D'OLIVA AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO

Olio extravergine d'oliva aromatizzato al tartufo bianco. Conservare in luogo lontano dalla luce e da fonti di calore.

**Ingredienti:** olio extravergine d'oliva 98% (olio di alta qualità ottenuto direttamente dal frutto di ulivo solo mediante processo meccanico), aroma naturale 2% (estratto di tartufo bianco - Tuber magnatum pico, aroma naturale)

### GER • OLIVENÖL MIT WEISSER TRÜFFELAROMA

Natives Olivenöl extra mit weisser Trüffelaroma. Nicht in der Nähe von Licht und Wärme aufbewahren.

**Zutaten:** natives Olivenöl Extra 98% (hochwertiges Öl, das durch mechanisches Verfahren direkt aus Olivenfrüchten gewonnen wird), natürliches Aroma 2% (Extrakt aus weißen Trüffeln - Knollengewächs, natürliche Aromen).

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na škatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. škatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
6696	3858891980683	100 ml	6	8	48

## BALSAMICO WHITE TRUFFLES

PROIZVOD NA BAZI BALZAMSKOG OCTA S OKUSOM BIJELOG TARTUFA • IZDELEK NA OSNOVI BALZAMIČNEGA KISA Z OKUSOM BELEGA TARTUFA  
PRODUCT BASED ON BALSAMIC VINEGAR WITH WHITE TRUFFLE FLAVOUR • PRODOTTO A BASE DI ACETO BALSAMICO AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO  
PRODUKT AUF BASIS VON BALSAMICO-ESSIG MIT WEISSEM TRÜFFEL AROMA



### HR • PROIZVOD NA BAZI BALZAMSKOG OCTA S OKUSOM BIJELOG TARTUFA

**Sastav:** kuhani mošt, vinski ocat, aceto balsamico di Modena IGP 30% (kuhani mošt, vinski ocat, sulfiti) infuzija tartufa 5% (vinski ocat, bijeli tartuf - Tuber magnatum Pico), aroma. Bez karamela ili zgušnjivača.

### SLO • IZDELEK NA OSNOVI BALZAMIČNEGA KISA Z OKUSOM BELEGA TARTUFA

**Sestavine:** kuhani mošt, vinski kis, aceto balsamico di Modena IGP 30% (kuhani mošt, vinski kis, sulfiti) infuzija tartufa 5% (vinski kis, beli tartuf - Tuber magnatum Pico), aroma. Bez karamela ali zgoščevalca.

### ENG • PRODUCT BASED ON BALSAMIC VINEGAR WITH WHITE TRUFFLE FLAVOUR

**Ingredients:** cooked grape must, wine vinegar, balsamic vinegar of Modena 30% (cooked grape must, wine vinegar, sulphite) truffle infusion 5% (wine vinegar, white truffle - Tuber magnatum Pico), flavour. Without caramel, without thickening agents.

### ITA • PRODOTTO A BASE DI ACETO BALSAMICO AL GUSTO DI TARTUFO BIANCO

**Ingredienti:** mosto cotto, aceto di vino, aceto balsamico di Modena IGP 30% (mosto cotto, aceto di vino, solfiti), infuso di tartufi 5% (aceto di vino, tartufo bianco - Tuber magnatum Pico), aroma. Senza caramello o addensante.

### GER • PRODUKT AUF BASIS VON BALSAMICO-ESSIG MIT WEISSEM TRÜFFEL AROMA

**Zutaten:** Gekochter Most, Weinessig, Aceto Balsamico di Modena IGP 30% (gekochter Most, Weinessig, Sulfite) Trüffelinfusion 5% (Weinessig, weiße Trüffel - Tuber magnatum Pico), Aroma. Ohne Karamell oder Verdickungsmittel.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na škatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. škatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
6754	3858891981291	250 ml	6	8	36

## CREAM WITH ACETO BALSAMICO - WHITE TRUFFLES

BALZAMIČNA KREMA S OKUSOM BIJELOG TARTUFA • BALZAMIČNA KREMA Z OKUSOM BELEGA TARTUFA  
BALSAMIC CREAM WITH WHITE TRUFFLE FLAVOUR • CREMA BALSAMICA AROMATIZZATA AL TARTUFO BIANCO  
BALSAMICO-CREME MIT WEISSEM TRÜFFELGESCHMACK

### HR • BALZAMIČNA KREMA S OKUSOM BIJELOG TARTUFA

**Sastav:** koncentrirani sok od grožđa, Balzamični ocat iz Modene ZOP 20% (vinski ocat, koncentrirani mošt, bojilo: karamel), zgušnjivač: modificirani škrob, aroma. Sadrži sulfite.

### SLO • BALZAMIČNA KREMA S OKUSOM BELEGA TARTUFA

**Sestavine:** Koncentriran grozdni sok, Balzamični kis iz Modene ZOP 20% (vinski kis, zgoščeni mošt, barvilo: karamela), zgoščevalac: modificiran škrob, aroma. Vsebuje sulfite.

### ENG • BALSAMIC CREAM WITH WHITE TRUFFLE FLAVOUR

**Ingredients:** concentrated grape juice, Balsamic Vinegar of Modena PGI 20% (wine vinegar, concentrated must, color: caramel), thickener: modified starch, flavouring. Contains sulfites.

### ITA • CREMA BALSAMICA AROMATIZZATA AL TARTUFO BIANCO

**Ingredienti:** succo d'uva concentrato, aceto balsamico di Modena IGP 20% (aceto di vino, mosto concentrato, colorante: caramello), addensante: amido modificato, aroma. Contiene solfiti.

### GER • BALSAMICO-CREME MIT WEISSEM TRÜFFELGESCHMACK.

**Zutaten:** Konzentrierter Traubensaft, Balsamico-Essig von Modena PGI 20% (Weinessig, konzentrierter Most, Farbe: Karamell), Verdickungsmittel: modifizierte Stärke, Aroma. Enthält Sulfite.



Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na škatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. škatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
7095	3858891981536	250 ml	6	8	36



## SIR SA TARTUFIMA

SIR S TARTUFI • CHEESE WITH TRUFFLES • FORMAGGIO AL TARTUFO  
TRÜFFELKÄSE • СЫР С ТРЮФЕЛЕМ

240 g

**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:** pasteurizirano kravlje 80% i ovčje 20% mlijeko, crni ljetni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 2%, mliječkarska kultura, sol, učvršćivač: kalcij klorid, konzervansi: lizozim (bjelančevina iz jajca), 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 in +8°C.

**Sestavine:** pasteurizirano kravje 80% in ovčje 20% mleko, črni poletni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 2%, mlečkarska kultura, sol, sredstvo za zgoštev: kalcijev klorid, sirilo, konzervansi: lizocim (iz jajca), 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 AL 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 - TRÜFFELKÄSE**

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.

**Zutaten:** pasteurisierte Kuhmilch 80% und Schafsmilch 20%, schwarze Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 2%, Milchkultur, Speisesalz, Stabilisator: Kalziumchlorid, Konservierungsmittel: Lysozym (Eiprotein), Labferment, Aroma.

**РУС - СЫР С ТРЮФЕЛЕМ**

Полножирный твердый сыр с трюфелем с содержанием молочного жира в сухом веществе как минимум 45%. Хранить при температуре от +4°C до +8°C. **Состав:** 80% пастеризованное коровье и 20% овчье молоко, черный летние трюфель (Tuber aestivum Vitt.) 2%, молочная закваска, пищевая соль, стабилизатор: хлорид кальция, пищевая добавка: лизоцим (дельвизим), сычужный фермент, ароматизатор.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
4950	3859892799663	240 g	12	10	70

120 g  
240 g

## KOZJI SIR SA TARTUFIMA

KOZJI SIR S TARTUFI • GOAT CHEESE WITH TRUFFLES • FORMAGGIO CAPRINO AL TARTUFO  
ZIEGENKÄSE MIT TRÜFFELN • КОЗИЙ СЫР С ТРЮФЕЛЕМ**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:** pasteurizirano ekološki proizvedeno 100% kozje mlijeko, crni ljetni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 2%, sirilo, mliječkarska kultura, jestiva sol, aroma. Bez konzervansa.

**SLO - KOZJI SIR S TARTUFI**

Polnomasni poltrdi sir s tartufi s 45% mlečne maščobe. Hraniti pri temperaturi od +4°C in +8°C.

**Sestavine:** pasteurizirano kozje 100% mleko, črni poletni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 2%, sirilo, mlečna kultura, sol, aroma. Brez konzervansov.

**ENG - GOAT CHEESE WITH TRUFFLES**

Full-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 goat's 100% milk, black summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 2%, rennet, milk culture, salt, flavour. No preservatives.

**ITA - FORMAGGIO CAPRINO AL 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:** 100% latte di capra pastorizzato prodotto ecologicamente, tartufo nero estivo (Tuber aestivum Vitt.) 2%, caglio, colture starter, sale commestibile, aromi. Senza conservanti.

**GER - ZIEGENKÄSE MIT TRÜFFELN**

Mittelharter, vollfetter Ziegenkäse mit Trüffeln mit mindestens 45% Milchfett i.Tr. Halten Sie bei +4°C bis +8°C.

**Zutaten:** pasteurisierter, ökologisch hergestellter 100% Ziegenkäse, schwarze Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 2%, Labferment, Milchkultur, Speisesalz, Aroma. Ohne Konservierungsmittel.

**РУС - КОЗИЙ СЫР С ТРЮФЕЛЕМ**

Полутвердый полножирный козий сыр с трюфелем с содержанием молочного жира в сухом веществе как минимум 45%. Хранить при температуре от +4°C до +8°C. **Состав:** пастеризованное экологически чистое козье молоко 100%, черный летние трюфель (Tuber aestivum Vitt.) 2%, сычужный фермент, молочная закваска, пищевая соль, ароматизатор. Без консервантов.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
4928	3859892799649	120 g	10	10	120
6670	3858891981215	240 g	12	10	70

## EKSTRA TVRDI SIR SA TARTUFIMA

EKSTRA TRDI SIR S TARTUFI • EXTRA HARD CHEESE WITH TRUFFLES • FORMAGGIO EXTRA DURO AL TARTUFO  
EXTRA HARTER TRÜFFELKÄSE • ЭКСТРА ТВЕРДЫЙ СЫР С ТРЮФЕЛЕМ

180 g

**HR - EKSTRA 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:** pasteurizirano kravlje 80% i ovčje 20% mlijeko, crni ljetni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 2%, mliječkarska kultura, sol, učvršćivač: kalcij klorid, konzervansi: lizozim (bjelančevina iz jajca), sirilo, aroma.

**SLO - EKSTRA TRDI SIR S TARTUFI**

Polnomasni poltrdi sir s tartufi s minimalno 38% mlečne maščobe v suhi snovi. Hraniti pri temperaturi od +4°C in +8°C.

**Sestavine:** pasteurizirano kravje 80% in ovčje 20% mleko, črni poletni tartuf (Tuber aestivum Vitt.) 2%, mlečkarska kultura, sol, sredstvo za zgoštev: kalcijev klorid, sirilo, konzervansi: lizocim (iz jajca), 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 AL 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 (Tuber aestivum Vitt.) 2%, fermenti latici, sale, addensante: cloruro di calcio, caglio, conservante: lisozima (proteina dalle uova), aroma.

**GER - EXTRA HARTER TRÜFFELKÄSE**

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 Trüffel (Tuber aestivum Vitt.) 2%, Milchkultur, Speisesalz, Stabilisator: Kalziumchlorid, Konservierungsmittel: Lysozym (Eiprotein), Labferment, Aroma.

**Zutaten:** pasteurisierte Kuhmilch 80% und Schafsmilch 20%, schwarze Trüffel (Tuber aestivum Vitt.) 2%, Milchkultur, Speisesalz, Stabilisator: Kalziumchlorid, Konservierungsmittel: Lysozym (Eiprotein), Labferment, Aroma.

**РУС - ЭКСТРА ТВЕРДЫЙ СЫР С ТРЮФЕЛЕМ**

Полножирный твердый сыр с трюфелем с содержанием молочного жира в сухом веществе как минимум 38%. Хранить при температуре от +4°C до +8°C. **Состав:** 80% пастеризованное коровье и 20% овчье молоко, черный летние трюфель (Tuber aestivum Vitt.) 2%, молочная закваска, пищевая соль, стабилизатор: хлорид кальция, пищевая добавка: лизоцим (дельвизим), сычужный фермент, ароматизатор.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
5363	3859892799830	180 g	12	10	120



## ISTARSKI SALAMIN S TARTUFOM

ISTRSKI SALAMIN S TARTUFOM • ISTRIAN SAUSAGE WITH TRUFFLE • SALAMINO ISTRIANO CON TARTUFO  
ISTRISCHER SALAMI MIT TRÜFFEL • ИСТРИЙСКАЯ САЛЯМИ С ТРЮФЕЛЕМ

200 g

**HR • ISTARSKI SALAMIN S TARTUFOM**

Trajna sušena kobasica. 100g proizvoda dobiveno sušenjem 167g svježeg svinjskog mesa. Čuvati na temperaturi od +4°C do +8°C.  
**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 • ISTARSKI SALAMIN S TARTUFOM**

Sušene mesnine. 100g proizvoda pridobljeno s sušenjem 167g svežega svinjskega mesa. Hraniti na temperaturi od +4°C do +8°C.  
**Sestavine:** svinjsko meso, svinjsko masno tkivo, kuhinjska sol, črni poletni tartuf (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, sončnično olje, dekstroza, ekstrakti začimb, antioksidant (E301), aroma, starter-ska kultura, konzervansi (E250).

**ENG • ISTRIAN SAUSAGE WITH TRUFFLE**

Dried sausage. 100g of product obtained by drying 167g of fresh pork meat. Keep at +4°C to +8°C.  
**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**

Salsiccia secca. 100g di prodotto ottenuto essiccando 167g di carne fresca di maiale. Conservare da +4°C a +8°C.  
**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**

Rohwurst. 100 g durch Trocknen 167g frischem Schweinefleisch. Halten Sie bei + 4°C bis + 8°C.  
**Zutaten:** Schweinefleisch, Fettgewebe, Salz, schwarzem Sommertrüffel (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, Sonnenblumenöl, Dextrose, Gewürzextrakte, Antioxydationsmittel (E301), Trüffelaroma, Starterkultur, Konservierungsmittel (E250).

**РУС • ИСТРИЙСКАЯ САЛЯМИ С ТРЮФЕЛЕМ**

Сыровяленая колбаса. 100g продукта получено путем сушки 167g свежего свиного мяса. Хранить при температуре от +4°C до +8°C.  
**Состав:** свиное мясо, свиной жир, поваренная соль, черный летние трюфель (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, подсолнечное масло, декстроза, экстракты приправ, антиоксидант (E301), ароматизаторы, стартовая культура, консервант (E250).

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na škatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. škatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
4863	3859892291921	200 g	12	30	36

## SNACK on the go - TARTUFI

SNACK on the go • ЗАКУСКА «на ходу»



80 g

**HR • SNACK ON THE GO - TARTUFI.** Trajna sušena kobasica. Jestivi ovitak podrijetlom od govedeg kolagena. 100g proizvoda dobiveno sušenjem 176g svježeg svinjskog mesa. Čuvati na temperaturi do +22°C. **Sastojci:** svinjsko meso, svinjsko masno tkivo, kuhinjska sol, crni ljetni tartuf (*Tuber aestivum* Vitt.) 0,75%, suncokretovo ulje, dekstroza, ekstrakti začina, antioksidansi (E301), arome, starter kultura, konzervansi (E250).

**SLO • SNACK ON THE GO - TARTUFI.** Sušene mesnine. Jestivi ovitak podrijetlom od govedeg kolagena. 100g proizvoda pridobljeno s sušenjem 176g svežega svinjskega mesa. Hraniti na temperaturi do +22°C. **Sestavine:** svinjsko meso, svinjsko masno tkivo, kuhinjska sol, črni poletni tartuf (*Tuber aestivum* Vitt.) 0,75%, sončnično olje, dekstroza, ekstrakti začimb, antioksidant (E301), aroma, starterska kultura, konzervansi (E250).

**ENG • SNACK ON THE GO - TRUFFLES.** Dried sausage. Edible casing originating from bovine collagen. 100g of product obtained by drying 176g fresh pork meat. Keep at temperatures up to + 22°C. **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 • SNACK ON THE GO - TARTUFI.** Salsiccia secca. Involucro commestibile derivato da collagene bovino. 100 g di prodotto ottenuto essiccando 176 g di carne fresca di maiale. Conservare a temperature fino a + 22°C. **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 • SNACK ON THE GO - TRÜFFEL.** Rohwurst. Die essbare Haut besteht aus Rinderkollagen. 100 g des getrockneten Produkts enthält 176 g frisches Schweinefleisch. Bei einer Temperatur bis +22°C aufbewahren. **Zutaten:** Schweinefleisch, Fettgewebe, Salz, schwarzem Sommertrüffel (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, Sonnenblumenöl, Dextrose, Gewürzextrakte, Antioxydationsmittel (E301), Trüffelaroma, Starterkultur, Konservierungsmittel (E250).

**РУС • ЗАКУСКА «НА ХОДУ» - ТРЮФЕЛИ.** Сыровяленая колбаса. Съедобная оболочка из бычьего коллагена. 100g продукта получено путем сушки 176g свежего свиного мяса. Хранить при температуре до +22°C. **Состав:** свиное мясо, свиной жир, поваренная соль, черный летние трюфель (*Tuber aestivum* Vitt.) 0,75%, подсолнечное масло, декстроза, экстракты приправ, антиоксидант (E301), ароматизаторы, стартовая культура, консервант (E250).

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na škatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. škatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
5498	3859892799878	80 g	10	6	36

## SALAMA S TARTUFIMA I PLEMITIM PLIJESNIMA

SALAMA S TARTUFI IN PLEMITO PLESNIJO • SALAMI WITH TRUFFLE AND MOLD  
SALAME CON TARTUFO E STAMPO  
SALAMI MIT TRÜFFEL UND FORM • САЛЯМИ С ТРЮФЕЛЯМИ И ПЛЕСЕНЬЮ

250 g

**HR • SALAMA S TARTUFIMA I PLEMITIM PLIJESNIMA**

Trajna sušena kobasica. 100g proizvoda dobiveno sušenjem 176g svježeg svinjskog mesa. Čuvati na temperaturi od +4°C do +8°C.  
**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 PLEMITO PLESNIJO**

Sušene mesnine. 100g proizvoda pridobljeno s sušenjem 176g svežega svinjskega mesa. Hraniti na temperaturi od +4°C do +8°C.  
**Sestavine:** svinjsko meso, svinjsko masno tkivo, kuhinjska sol, črni poletni tartuf (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, sončnično olje, dekstroza, ekstrakti začimb, antioksidant (E301), aroma, starter-ska kultura, konzervansi (E250, E252).

**ENG • SALAMI WITH TRUFFLE AND MOLD**

Dried sausage. 100g of product obtained by drying 176g of fresh pork meat. Keep at +4°C to +8°C.  
**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**

Salsiccia secca. 100 g di prodotto ottenuto essiccando 176 g di carne fresca di maiale. Conservare da +4°C a +8°C.  
**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**

Rohwurst. 100 g durch Trocknen 176g frischem Schweinefleisch. Halten Sie bei + 4°C bis + 8°C.  
**Zutaten:** Schweinefleisch, Fettgewebe, Salz, schwarzem Sommertrüffel (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, Sonnenblumenöl, Dextrose, Gewürzextrakte, Antioxydationsmittel (E301), Trüffelaroma, Starterkultur, Konservierungsmittel (E250, E252).

**РУС • САЛЯМИ С ТРЮФЕЛЕМ И БЛАГОРОДНОЙ ПЛЕСЕНЬЮ**

Сыровяленая колбаса. 100g продукта получено путем сушки 176g свежего свиного мяса. Хранить при температуре от +4°C до +8°C.  
**Состав:** свиное мясо, свиной жир, поваренная соль, черный летние трюфель (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, подсолнечное масло, декстроза, экстракты приправ, антиоксидант (E301), ароматизаторы, стартовая культура, консервант (E250, E252).

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na škatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. škatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
5646	3859889179027	250 g	10	8	36

## SALAMA S TARTUFIMA - NARESCI

SALAMA S TARTUFI - NAREZEK • SALAMI WITH TRUFFLE - SLICED  
SALAME AL TARTUFO - AFFETTATI  
TRÜFFELSALAMI - AUFSCHNITT • САЛЯМИ С ТРЮФЕЛЕМ - НАРЕЗКИ

80 g

**HR • SALAMA S TARTUFIMA - NARESCI**

Trajna sušena kobasica. 100g proizvoda dobiveno sušenjem 176g svježeg svinjskog mesa. Čuvati na temperaturi od +4°C do +8°C.  
**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 - NAREZEK**

Sušene mesnine. 100g proizvoda pridobljeno s sušenjem 176g svežega svinjskega mesa. Hraniti na temperaturi od +4°C do +8°C.  
**Sestavine:** svinjsko meso, svinjsko masno tkivo, kuhinjska sol, črni poletni tartuf (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, sončnično olje, dekstroza, ekstrakti začimb, antioksidant (E301), aroma, starter-ska kultura, konzervansi (E250, E252).

**ENG • SALAMI WITH TRUFFLE - SLICED**

Dried sausage. 100g of product obtained by drying 176g of fresh pork meat. Keep at +4°C to +8°C.  
**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 AL TARTUFO - AFFETTATI**

Salsiccia secca. 100 g di prodotto ottenuto essiccando 176 g di carne fresca di maiale. Conservare da +4°C a +8°C.  
**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 • TRÜFFELSALAMI - AUFSCHNITT**

Rohwurst. 100 g durch Trocknen 176g frischem Schweinefleisch. Halten Sie bei + 4°C bis + 8°C.  
**Zutaten:** Schweinefleisch, Fettgewebe, Salz, schwarzem Sommertrüffel (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, Sonnenblumenöl, Dextrose, Gewürzextrakte, Antioxydationsmittel (E301), Trüffelaroma, Starterkultur, Konservierungsmittel (E250, E252).

**РУС • САЛЯМИ С ТРЮФЕЛЕМ - НАРЕЗКИ**

Сыровяленая колбаса. 100g продукта получено путем сушки 176g свежего свиного мяса. Хранить при температуре от +4°C до +8°C.  
**Состав:** свиное мясо, свиной жир, поваренная соль, черный летние трюфель (*Tuber aestivum* Vitt.) 1%, подсолнечное масло, декстроза, экстракты приправ, антиоксидант (E301), ароматизаторы, стартовая культура, консервант (E250, E252).

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na škatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. škatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
5647	3859889179003	80 g	9	6	36

## MINI KOLEKCIJA - BLACK & WHITE

MINI KOLEKCIJA • MINI COLLECTION • MINI COLLEZIONE • MINI SAMMLUNG • МИНИ-КОЛЛЕКЦИЯ



### HR - MINI KOLEKCIJA BLACK & WHITE

- Crni ljetni tartufi (Tuber aestivum Vitt.) mijeveni 30g
- Crni ljetni tartufi (Tuber aestivum Vitt.) sjeckani 30g
- Bijeli tartufi (Tuber borchii) mijeveni 30g

### SLO - BLACK & WHITE KOLEKCIJA

- Crni poletni tartufi (Tuber aestivum Vitt.) mleti 30g
- Crni poletni tartufi (Tuber aestivum Vitt.) ezani 30g
- Bijeli tartufi (Tuber borchii) mleti 30g

### ENG - BLACK & WHITE COLLECTION

- Black summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) minced 30g
- Black summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) chopped 30g
- White truffle (Tuber borchii) minced 30g

### ITA - COLLEZIONE BLACK & WHITE

- Tartufi neri estivi (Tuber aestivum Vitt.) macinati 30g
- Tartufi neri estivi (Tuber aestivum Vitt.) affetati 30g
- Tartufi bianchi (Tuber borchii) macinati 30g

### GER - MINI "BLACK AND WHITE" SAMMLUNG

- Gemahlene schwarze Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 30g
- Gehackte schwarze Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt.) 30g
- Weisse Trüffel (Tuber borchii) 30g

### РУС - МИНИ-КОЛЛЕКЦИЯ ЧЕРНЫХ И БЕЛЫХ ТРЮФЕЛЕЙ

- Черные летние трюфели (Tuber aestivum Vitt.), фарш, 30 г
- Черные летние трюфели (Tuber aestivum Vitt.), нарезанные, 30 г
- Белый трюфели (Tuber borchii), фарш, 30 г



3x30g

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na škatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. škatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
3611	3859889179720	3x30 g	6	12	24

## MINI KOLEKCIJA - PLEASURE

MINI KOLEKCIJA • MINI COLLECTION • MINI COLLEZIONE • MINI SAMMLUNG • МИНИ-КОЛЛЕКЦИЯ



### HR - MINI KOLEKCIJA "PLEASURE"

- Bijela tartufata 30g
- Tartufi i vrganji 30g
- Tartufi i masline 30g

### SLO - ZIGANTE "PLEASURE" KOLEKCIJA

- Bela tartufata 30g
- Tartufi in jurčki 30g
- Tartufi in olive 30g

### ENG - COLLECTION ZIGANTE "PLEASURE"

- White tartufata 30g
- Truffles and boletus 30g
- Truffles and olives 30g

### ITA - COLLEZIONE ZIGANTE "PLEASURE"

- Tartufata bianca 30g
- Tartufi e funghi porcini 30g
- Tartufi e olive 30g

### GER - MINI "PLEASURE" SAMMLUNG

- Weisse Tartufata 30g
- Trüffel und Steinpilze 30g
- Trüffel und Oliven 30g

### РУС - МИНИ-КОЛЛЕКЦИЯ ПРОДУКТОВ

- Белая тартуфата 30 г
- Трюфели и белые грибы 30 г
- Трюфели и оливки 30 г

3x30g

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na škatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. škatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
4335	3859891887620	3x30 g	6	12	24

## MINI KOLEKCIJA - TRUFFLES & Co

MINI KOLEKCIJA • MINI COLLECTION • MINI COLLEZIONE • MINI SAMMLUNG • МИНИ-КОЛЛЕКЦИЯ



### HR - MINI KOLEKCIJA "TRUFFLES & Co"

- Tartufata 30g
- Tartufi i vrganji 30g
- Tartufi i masline 30g

### SLO - ZIGANTE "TRUFFLES & Co" KOLEKCIJA

- Tartufata 30g
- Tartufi in jurčki 30g
- Tartufi in olive 30g

### ENG - COLLECTION ZIGANTE "TRUFFLES & Co"

- Tartufata 30g
- Truffles and boletus 30g
- Truffles and olives 30g

### ITA - COLLEZIONE ZIGANTE "TRUFFLES & Co"

- Tartufata 30g
- Tartufi e funghi porcini 30g
- Tartufi e olive 30g

### GER - MINI "TRUFFLES & Co" SAMMLUNG

- Tartufata 30g
- Trüffel und Steinpilze 30g
- Trüffel und Oliven 30g

### РУС - МИНИ-КОЛЛЕКЦИЯ ПРОДУКТОВ

- Тартуфата 30 г
- Трюфели и белые грибы 30 г
- Трюфели и оливки 30 г



3x30g

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na škatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. škatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
3630	3859889179737	3x30 g	6	12	24

## MINI KOLEKCIJA - SLATKO SLANA

MINI KOLEKCIJA • MINI COLLECTION • MINI COLLEZIONE  
MINI SAMMLUNG • МИНИ-КОЛЛЕКЦИЯ



### HR - SLATKO SLANA KOLEKCIJA

- Med sa bijelim tartufom 40g
- Sol sa crnim tartufom 30g
- Ekstra džem od kruške sa crnim tartufom 40g

### SLO - SLADKO - SLANA KOLEKCIJA

- Med z belim tartufom 40g
- Sol s črnim tartufom 30g
- Hruškov ekstra džem s črnim tartufom 40g

### ENG - SWEET AND SALT COLLECTION

- Honey with white truffle 40g
- Salt with black truffle 30g
- Extra jam with black truffle 40g

### ITA - COLLEZIONE DOLCE SALATA

- Miele d'acacia con tartufo bianco 40g
- Sale marino con tartufo nero 30 g
- Confettura extra con tartufo nero 40g

### GER - "SUSS UND SALZIG" SAMMLUNG

- Honig mit weissen Trüffel 40g
- Salz mit schwarzen Trüffel 30g
- Konfitüre Extra mit schwarzen Trüffel 40g

### РУС - МИНИ-КОЛЛЕКЦИЯ СЛАДКО-СОЛЕНАЯ

- мед с белым трюфелем 40 г
- соль с черным трюфелем 30 г
- джем экстра из груши с черным трюфелем 40 г

3x30g

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na škatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. škatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
4011	3859892291945	3x30 g	6	12	24

## MINI KOLEKCIJA - CRNO BIJELO ULJE

MINI KOLEKCIJA • MINI COLLECTION • MINI COLLEZIONE  
MINI SAMMLUNG • МИНИ-КОЛЛЕКЦИЯ



### HR - KOLEKCIJA CRNO BIJELO ULJE

- Ekstra djevičansko ulje sa okusom bijelog tartufa 100 ml
- Ekstra djevičansko ulje sa okusom crnog tartufa 100 ml

### SLO - BLACK & WHITE: MINI KOLEKCIJA OLJA

- Ekstra deviško oljčno ulje z okusom belih tartufov 100 ml
- Ekstra deviško oljčno ulje z okusom črnih tartufov 100 ml

### ENG - COLLECTION OF BLACK AND WHITE OIL

- Extravirgin olive oil with white truffle 100 ml
- Extravirgin olive oil with black truffle 100 ml

### ITA - COLLEZIONE OLIO BIANCO E NERO

- Olio extravergine d'oliva aromatizzato al tartufo bianco 100 ml
- Olio extravergine d'oliva aromatizzato al tartufo nero 100 ml

### GER - SAMMLUNG OLIVENOL WEISS UND SCHWARZ

- Natives Olivenöl Extra mit weisser Trüffelaroma 100 ml
- Natives Olivenöl Extra mit schwarzer Trüffelaroma 100 ml

### РУС - КОЛЛЕКЦИЯ «ЧЕРНО-БЕЛОЕ»

- экстрадвественное оливковое масло со вкусом белого трюфеля 100 мл
- экстрадвественное оливковое масло со вкусом черного трюфеля 100 мл

2x100ml

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na škatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. škatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
3656	3859889179881	2x100 ml	6	6	36

## TARTUFISSIMA - LIKER SA MEDOM I BIJELIM TARTUFOM

LIKER S MEDOM IN BELIM TARTUFOM • LIQUOR WITH HONEY & WHITE TRUFFLE  
LIQUORE AL MIELE E TARTUFO BIANCO  
LIKÖR MIT HONIG UND WEISSER TRÜFFEL • ЛИКЕР С МЕДОМ И БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ



100 ml

alk.: 30,00 % vol.

### HR - LIKER SA MEDOM I BIJELIM TARTUFOM

Jako alkoholno piće. Tradicionalna istarska rakija oplemenjena cvjetnim medom i bijelim tartufom.

**Sastojci:** voćna rakija komovica, destilat vode, cvjetni med, dehidrirani bijeli tartuf 0,25% (kao 1,5% svježeg tartufa), aroma tartufa.

### SLO - LIKER S MEDOM IN BELIM TARTUFOM

Močna alkoholna pijača. Tradicionalno istrsko žganje, oplemenito s cvetličnim medom in belim tartufom.

**Sestavine:** sadno žganje, destilirana voda, cvetlični med, dehidrirani beli tartuf 0,25% (kao 1,5% svežega tartufa), aroma tartufa.

### ENG - LIQUOR WITH HONEY AND WHITE TRUFFLE

Strong alcoholic drink. Traditional istrian pomace brandy enriched with fine honey and white truffle.

**Ingredients:** pomace brandy, distilled water, honey, dehydrated white truffle 0,25% (like 1,5% of fresh truffle), truffle flavour.

### ITA - LIQUORE AL MIELE E TARTUFO BIANCO

Bevanda molto alcolica. Grappa tradizionale istriana arricchita con miele e tartufo bianco.

**Ingredienti:** acquavite di vinaccia alla frutta, miele di fiori, tartufo bianco disidratato 0,25% (come 1,5% di tartufi freschi), aroma di tartufo.

### GER - LIKÖR MIT HONIG UND WEISSER TRÜFFEL

Starkes alkoholisches Getränk. Traditioneller istrischer Schnaps, veredelt mit Blütenhonig und weißer Trüffel.

**Zutaten:** Obstbranntwein, destilliertes Wasser, Blütenhonig, getrocknete weiße Trüffel 0,25 % (entspricht 1,5% frischer Trüffel), Trüffelaroma.

### РУС - ЛИКЕР С МЕДОМ И БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Крепкий алкогольный напиток. Традиционная ракия из Истрии, обогащенная цветочным медом и белым трюфелем.

**Состав:** фруктовая ракия «комовица», дистиллированная вода, цветочный мед, обезвоженный белый трюфель 0,25% (эквивалентно 1,5% свежего трюфеля), ароматизатор трюфеля.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
5455	3859892799885	100 ml	6	12	24



80 g  
500 g  
20 ml

## PLEASURE BOX - PAKET

PLEASURE BOX - PAKET • PLEASURE BOX - BOX • PLEASURE BOX - PACCO  
PLEASURE BOX - PAKET • КОРОБКА УДОВОЛЬСТВИЙ - ПАКЕТ

### HR - PLEASURE BOX

**Paket sadrži:**

- Tartufata 80g
- Istarski fuži 500g
- Knjižica receptata
- Maslinovo ulje s okusom crnog tartufa 20ml

### SLO - PLEASURE BOX

**Paket vsebuje:**

- Tartufata 80g
- Istrski fuži 500g
- Knjižica receptov
- Oljčno olje z okusom črnih tartufov 20ml

### ENG - PLEASURE BOX

**Box contains:**

- Tartufata 80g
- Istrian fuži 500g
- Recipe book
- Olive oil with black truffle flavour 20ml

### ITA - PLEASURE BOX

**Il pacco contiene:**

- Tartufata 80g
- Fusi istriani 500g
- Libretto ricette
- Olio d'oliva aromatizzato al tartufo nero 20ml

### GER - PLEASURE BOX

**Das Paket enthält:**

- Tartufata 80g
- Istrski fuži 500g,
- Rezept büchlein
- Natives Olivenöl extra mit schwarze trüffel aroma 20ml

### РУС - КОРОБКА УДОВОЛЬСТВИЙ

**Пакет содержит:**

- Тартуфата 80г
- Истрийские фужи 500г
- Буклет рецептов
- Оливковое масло со вкусом черного трюфеля 20мл

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
4555	3859891887149	-	-	12	30

## TARTUFISSIMA - LIKER SA MEDOM I CRNIM TARTUFOM

LIKER S MEDOM IN ČRNIM TARTUFOM • LIQUOR WITH HONEY & BLACK TRUFFLE  
LIQUORE CON MIELE E TARTUFO NERO  
LIKÖR MIT HONIG UND SCHWARZEN TRÜFFEL • ЛИКЕР С МЕДОМ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ



100 ml

alk.: 30,00 % vol.

### HR - LIKER SA MEDOM I CRNIM TARTUFOM

Jako alkoholno piće. Tradicionalna istarska rakija oplemenjena cvjetnim medom i crnim tartufom.

**Sastojci:** voćna rakija komovica, destilat vode, cvjetni med, dehidrirani crni tartuf 0,25% (kao 1,5% svježeg tartufa), aroma tartufa.

### SLO - LIKER S MEDOM IN ČRNIM TARTUFOM

Močna alkoholna pijača. Tradicionalno istrsko žganje, oplemenito s cvetličnim medom in črnim tartufom.

**Sestavine:** sadno žganje, destilirana voda, cvetlični med, dehidrirani črni tartuf 0,25% (kao 1,5% svežega tartufa), aroma tartufa.

### ENG - LIQUOR WITH HONEY AND BLACK TRUFFLE

Strong alcoholic drink. Traditional istrian pomace brandy enriched with fine honey and black truffle.

**Ingredients:** pomace brandy, distilled water, honey, dehydrated black truffle 0,25% (like 1,5% of fresh truffle), truffle flavour.

### ITA - LIQUORE AL MIELE E TARTUFO NERO

Bevanda molto alcolica. Grappa tradizionale istriana arricchita con miele e tartufo bianco.

**Ingredienti:** acquavite di vinaccia alla frutta, miele di fiori, tartufo nero disidratato 0,25% (come 1,5% di tartufi freschi), aroma di tartufo.

### GER - LIKÖR MIT HONIG UND SCHWARZEN TRÜFFEL

Starkes alkoholisches Getränk. Traditioneller istrischer Schnaps, veredelt mit Blütenhonig und schwarzen Trüffel.

**Zutaten:** Obstbranntwein, destilliertes Wasser, Blütenhonig, getrocknete schwarze Trüffel 0,25 % (entspricht 1,5% frischer Trüffel), Trüffelaroma.

### РУС - ЛИКЕР С МЕДОМ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Крепкий алкогольный напиток. Традиционная истрийская ракия, обогащенная цветочным медом и черным трюфелем.

**Состав:** фруктовая ракия «комовица», дистиллированная вода, цветочный мед, обезвоженный черный трюфель 0,25% (эквивалентно 1,5% свежего трюфеля), ароматизатор трюфеля.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
5456	3859892799892	100 ml	6	12	24

## POKLON PAKET - ZIGANTE TARTUFI

DARILNI PAKET • GIFT PACKAGE • PACCHETTO REGALO  
GESCHENKPAKET • ПОДАРОЧНАЯ УПАКОВКА



### HR - PAKET RUČAK SA TARTUFIMA

**Paket sadrži:**

Istarski fuži 500g, Maslinovo ulje s okusom crnog tartufa 100ml, Tartufi i šampinjoni 80g, Čips sa tartufima 50g, Tamna čokolada sa crnim tartufima 60g.

**GRATIS:** kutijica Scan&Win - Tartufata 30g, knjižica receptata.

### SLO - DARILNI PAKET »KOSILO S TARTUFI«

**Paket vsebuje:**

Istrski fuži 500g, Oljčno olje z okusom črnih tartufov 100ml, Tartufi in šampinjoni 80g, Krompirjev čips s tartufi 50g, Temna čokolada s črnim tartufom 60g.

**GRATIS:** škatlica Scan&Win - Tartufata 30g, knjižica receptov.

### ENG - GIFT PACKAGE "LUNCH WITH TRUFFLES"

**Box contains:**

Istrian pasta fuži 500g, Olive oil with black truffle flavour 100ml, Truffles with champignons 80g, Chips with truffles 50g, Dark chocolate with black truffles 60g.

**FREE:** Scan&Win box - Tartufata 30g, recipe booklet

### ITA - PACCO REGALO "PRANZO CON TARTUFI"

**Il pacco contiene:**

Fuži pasta istriana 500g, Olio d'oliva aromatizzato al tartufo nero 100ml, Tartufi e funghi champignons 80g, Patatine con tartufo 50g, Cioccolato fondente con tartufo nero 60g.

**GRATIS:** scatola Scan & Win - Tartufata 30g, libretto di ricette

### GER - GESCHENKPAKET "MITTAGESSEN MIT TRÜFFELN"

**Das Paket enthält:**

Istrische Pasta Fuži 500g, Natives Olivenöl extra mit schwarzen Trüffelaroma 100ml, Trüffel und champignons 80g, Trüffel Chips 50g, Schwarze Schokolade mit schwarzen Trüffeln 60g.

**KOSTENLOS:** Scan&Win Box - Tartufata 30g, Rezeptbüchlein.

Sifra Koda Code Codice Code / Код	Barkod Barcode Codice a barre Strichcode Штриховой код	Količina Quantity Quantità Menge Количество	Komada u kutiji Kosov na Skatli Pieces per carton / Pezzi per cartone / Stücke pro Karton Штук в коробке	Kutija u transportnoj kutiji Škatla v trans. Skatli / Cartons per box / Cartoni per scatola Karton in Transportbox Коробки в транс. коробке	Transportnih kutija na paleti Transportne škatle na paleti Box per pallet / Scatola su un pallet / Box auf der Palette Коробка на поддоне
-	3858891980737	-	-	-	50



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.**, Vangannelska cesta 8, 6000 Koper, Slovenija  
Tel.: +386 5 625 11 90, Fax: +386 5 625 11 91



# ZIGANTE TRUFFLE DAYS

international  
gourmet  
expo



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