

Свежие трюфели

Акqualагня известна тем, что свежие трюфели доступны круглый год. Мы собираем все девять видов товарных свежих трюфелей у местных охотников за трюфелями, сортируя их по аромату, размеру и качеству. Вот самые популярные из них:



ПРЕМИАЛЬНЫЙ БЕЛЫЙ ТРЮФЕЛЬ
Tuber magnatum Pico

Период сбора октябрь-январь



ПРЕМИАЛЬНЫЙ ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ
Tuber melanosporum Vittadini

Период сбора декабрь-март



БЕЛЫЙ ТРЮФЕЛЬ - БЬЯНКЕТТО
Tuber borchii Vitt. o albidum Pico

Период сбора декабрь-март



ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ УНЧИНАТО
Tuber uncinatum Chatin

Период сбора октябрь-декабрь



ЛЕТНИЙ ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ
Tuber aestivum Vittadini

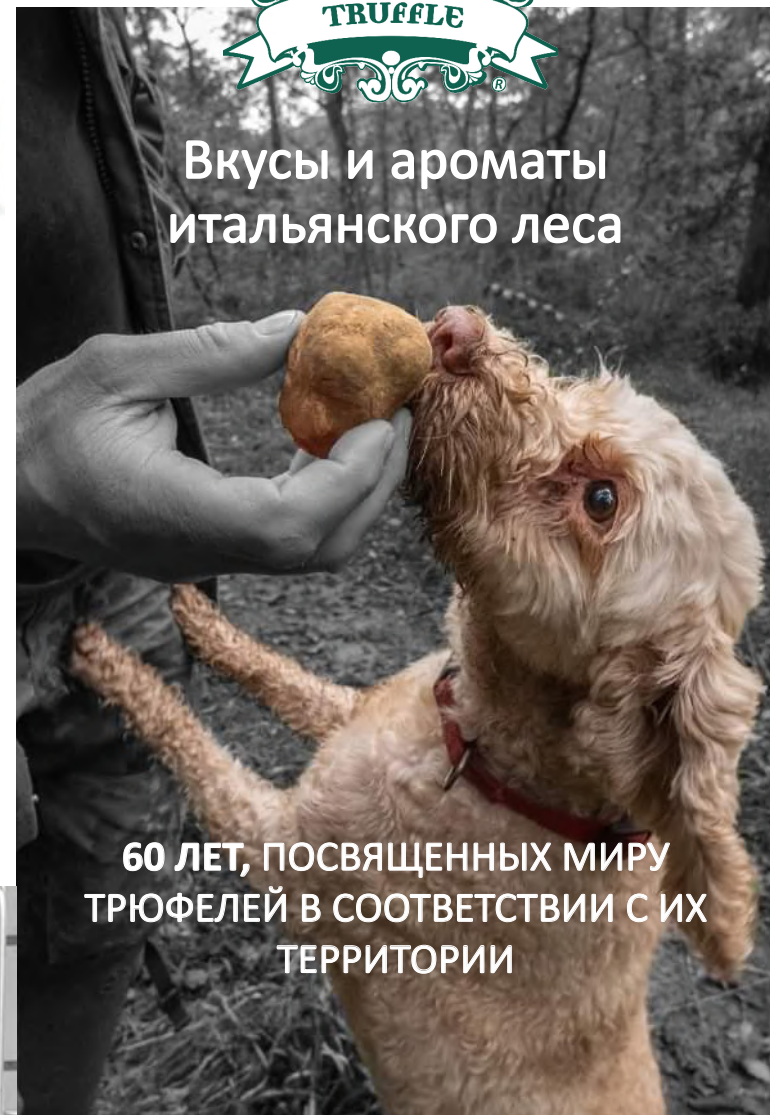
Период сбора май-август

Консервированные продукты

Наша компания собирает трюфели в лесах Акqualагня и превращает их в изысканные гастрономические деликатесы, позволяя вам открыть для себя вкусы итальянских традиций. Ознакомьтесь с нашими линейками продуктов:



**Вкусы и ароматы
итальянского леса**



**60 ЛЕТ, ПОСВЯЩЕННЫХ МИРУ
ТРЮФЕЛЕЙ В СООТВЕТСТВИИ С ИХ
ТЕРРИТОРИИ**



Acqualagna Tartufi Srl

Via C. Colombo 2/A - 61041 Acqualagna (PU) ITALY
Ph. +39 0721 797031 - info@acqualagnatartufi.com
www.acqualagnatartufi.com



Наша территория

Аккуаланья, небольшой город в глубине региона Марке, всемирно известный как круглогодичная столица свежих трюфелей, настоящий мировой центр сбора, переработки и торговли трюфелями.

Наш белый трюфель имеет точную географическую идентификацию: согласно национальным правилам, касающимся сбора, выращивания и торговли свежими трюфелями, ценные белые трюфели могут быть получены только из Альбы или Аккуаланьи.

Наша история

Компания Acqualagna Tartufi специализируется на продаже свежих трюфелей и их переработке в различные продукты длительного хранения.

Наша компания может похвастаться более чем 60-летним опытом работы в мире трюфелей, благодаря сбору и продаже, осуществляемым в Аккуаланье известной семьей Марини.

Наши сертификаты



ваша гарантия качества

Качество и сертификаты

В наших консервированных продуктах мы категорически исключаем красители, консерванты, промышленные полуфабрикаты и ГМО. Мы используем только тщательно отобранное сырье, а все натуральные ингредиенты обрабатываются с использованием традиционных рецептов и современных технологий.

Мы сертифицированы по стандартам BRCGS и IFS, принятым европейскими розничными сетями, а также имеем сертификаты органической продукции и HALAL.

Национальная и международная сеть

Наша компания имеет значительную и обширную клиентскую базу в сфере розничной торговли, ХОРЕКА (общественное питание) и в крупных розничных сетях по всей Италии. Более 60% нашей выручки приходится на страны Азии, Северной Европы, Латинской Америки и арабские страны. Наша главная цель — закрепиться на российском рынке, а также выйти на рынки Азии и арабских стран, где имеет большую ценность высокое качество продукции “сделано в Италии”.



Обработка и приготовление

Тщательно промыв, трюфель замораживают целиком, нарезают тонкими круглыми хлопьями или измельчают в качестве основы для соусов.

Затем все сырые ингредиенты готовятся нашими технологами пищевой промышленности по традиционным рецептам. После приготовления продукты порционируют, упаковывают в вакуумные стеклянные банки и стерилизуют для длительного хранения.

Упаковка

Наши этикетки разработаны таким образом, чтобы информировать потребителей на нескольких языках о характеристиках продукта, позволяя им выбрать продукт, который наилучшим образом соответствует их потребностям. Помимо названия, срока годности, места производства, списка ингредиентов и пищевой ценности, указаны все аллергены, используемые в продукте и в процессе производства.

