

— CREAZIONI GASTRONOMICHE —
ORI DI LANGA
— PER RICETTE STRAORDINARIE —

SPECIALITÀ
AL TARTUFO

TRUFFLE
SPECIALTIES

ESPECIALIDAD
CON TRUFAS





Our recipes, products, and love for truffles come from our admiration of our Langhe territory in Piedmont, Italy - a UNESCO World Heritage Site. Ori di Langa is a line of artisan truffle products that bring the magic of our native truffles to light.

Breaking the stereotype that truffles can only be consumed by the elite few - our product line aims to make truffles accessible to everyone, on every table.

ORI DI LANGA IS:

PASSION FOR:

Truffle

The gastronomic tradition of Piedmont.

KNOW HOW:

Our 40-years-gastronomic experience.

The selection of the best Italian raw materials.

The craftsmanship of our gastronomic preparations.

The research and innovation, as the “freeze-drying” process, the most advanced system for the natural preservation of precious truffles, capable of maintaining the organoleptic and nutritional characteristics of fresh truffle.

LANGHE TERRITORY:

Langhe, a land filled with truffle woods, hazelnut groves and vineyards. This astonishing area south of Piedmont, included among the world heritage treasures of Unesco for the beauty of its landscapes as well as the richness of its natural products, gifts us the most precious raw ingredients that are the basis of our recipes.

Nuestras recetas nacen de la pasión por La Langhe, un territorio único en el Piamonte, patrimonio de la humanidad por la UNESCO: Ori di Langa es una línea de productos artesanales que realzan las materias primas símbolo de este territorio, combinadas con la magia de la Trufa.

Nuestra línea de productos quiere hacer que las trufas sean accesibles para todos, en cada mesa, rompiendo los patrones para los que las trufas son un producto “para unos pocos elegidos”.

NUESTROS VALORES:

LA PASION POR:

La Trufa

La tradición gastronómica del Piamonte.

NUESTRO CONOCIMIENTO:

Además de cuarenta años de experiencia gastronómica.

La selección de las mejores materias primas italianas.

La artesanía y el cuidado de nuestras preparaciones.

Investigación e innovación, como el proceso de “criosecado”, el sistema más avanzado en el mundo de la conservación natural de la trufa, capaz de mantener las características organolépticas y nutricionales de la trufa fresca, como recién cosechada.

LANGHE:

El Langhe, con sus colinas cultivadas de viñedos, con sus bosques de trufas y de avellanas. Este extraordinario territorio al sur del Piamonte, incluido entre los tesoros mundiales Patrimonio de la Humanidad por la belleza de sus paisajes y la riqueza de sus productos, nos regala las materias primas más preciadas que son la base de nuestras recetas.

Le nostre ricette nascono dalla passione per le Langhe, territorio unico in Piemonte, patrimonio dell’Unesco: Ori di Langa è una linea di prodotti artigianali che esaltano le materie prime simbolo di questo territorio, unite alla magia del Tartufo.

La nostra linea di prodotti vuole rendere i tartufi accessibili a tutti, su ogni tavola, rompendo gli schemi per i quali il tartufo è un prodotto “per pochi eletti”.

I NOSTRI VALORI:

LA PASSIONE PER:

Il Tartufo

La tradizione gastronomica del Piemonte.

IL NOSTRO SAPERE:

Oltre quarant’anni di esperienza gastronomica.

La selezione delle migliori materie prime italiane.

L’artigianalità e la cura delle nostre preparazioni.

La ricerca e l’innovazione, come il processo della “crio-essicazione”, il più avanzato sistema al mondo di conservazione naturale del tartufo pregiato, capace di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche e nutritive del tartufo fresco, come appena raccolto.

LE LANGHE:

Le Langhe, con le colline coltivate a vite, con i suoi boschi da tartufo e i nocioleti. Questo straordinario territorio a Sud del Piemonte, inserito tra i tesori mondiali Patrimonio dell’Unesco per la bellezza dei suoi paesaggi e la ricchezza dei suoi prodotti, ci regala le materie prime più preziose che sono alla base delle nostre ricette.



SNACKS & CHIPS

Vogliamo rendere il tartufo accessibile a tutti, uscendo dagli schemi comuni che lo vendono come un prodotto per pochi eletti.

Ecco perché abbiamo inventato le nostre Chips e gli snacks al tartufo, perfetti per ogni occasione, in qualsiasi momento della giornata.

SNACKS & CHIPS

Truffles only accessible for the aristocratic and élite few? Why not change perspective and make truffles accessible to everyone, at every table? That's why we invented our Truffle Chips and Snacks. Products that have revolutionized the world of truffles. Snacks perfect for any occasion, at any time.

APERITIVOS Y PATATAS FRITAS

Queremos que la trufa sea accesible para todo el mundo, dejando los esquemas comunes que la venden como producto para unos pocos elegidos.

Por eso inventamos nuestras patatas fritas y aperitivos de trufa, perfectos para cualquier ocasión, a cualquier hora del día.



PATATINE CON TARTUFO
TRUFFLE CHIPS
PATATAS CON TRUFA

PRODUCT CODE	OD08PT003
NET WEIGHT	100 g - 3.53 oz
UNITS /CASE	10 pcs.
EAN CODE	8010939614782



SNACK AL TARTUFO
Mix di Mais, Anacardi e
Nocciole ricoperti con
succo di tartufo

TRUFFLE SNACK
Corn, Cashews and
Hazelnuts mix coated
with Truffle juice

SNACK CON TRUFA
Mix de Maíz, Anacardos
y Avellanas recubierto
con jugo de trufa

PRODUCT CODE	OD08AMN01
NET WEIGHT	70 g - 2.47 oz
UNITS /CASE	7 pcs.
EAN CODE	8010939614799

GLUTEN
FREE

Suitable
for VEGAN

Suitable
for VEGAN



PASTA ARTIGIANALE E RISOTTO AL TARTUFO

Paste e Risotti Artigianali al Tartufo. Creazioni gourmet nate dall'esperienza e dalla cura di Ori di Langa per il frutto più unico della terra: il tartufo.

Vi invitiamo a provare le nostre specialità: Tagliolini all'uovo, Farfalle all'uovo e Risotto con tartufo. Ricette semplici con il tocco speciale del miglior Tartufo.

TRUFFLE PASTA AND RISOTTO

Fresh, artisan Truffle Pasta and Risotto. Gourmet creations born from Ori di Langa's experience and care in treating the most delicate fruit on earth: the truffle.

We invite you to try our Truffle Pasta and Risotto - from our Tagliolini Egg Pasta with Truffle, to our Farfalle Egg Pasta with Truffle, and last but not least our delicious Risotto with Truffle.

PASTA ARTESANAL Y ARROZ CON TRUFA

Pasta artesanal y arroz con trufa. Creaciones gourmet nacidas de la experiencia y el cuidado de Ori di Langa para el fruto más singular de la tierra: la trufa.

Te invitamos a probar nuestras especialidades: desde Tagliolini al huevo, Farfalle al huevo, y no menos importante nuestro delicioso Arroz con Trufa. Recetas sencillas con el toque especial de la mejor trufa.

TAGLIOLINI, PASTA ALL'UOVO CON TARTUFO

I tagliolini all'uovo, detti anche "tjarin" in dialetto piemontese, sono la più tipica espressione della pasta all'uovo artigianale delle Langhe: la pasta, molto fine e sottile, è composta da semola di grano duro Italiano, 30% di uova ed impreziosita con Tartufo.

Una pasta dal gusto intenso ed equilibrato, da condire con un filo d'olio d'oliva extra vergine o una noce di burro.

I consigli dello chef: lessate i tagliolini in due litri di acqua salata bollente, per circa 4/5 minuti. Scolate al dente e conditeli secondo i vostri gusti.

Con 250g si ottengono 4 porzioni di pasta.

TAGLIOLINI EGG PASTA WITH TRUFFLE

Our Tagliolini, also known as "tjarin" in the Piedmont dialect — are the most typical egg pasta of our region. A fine, delicate pasta made of semolina Italian whole ground flour, Truffle, and eggs. With an incredible, intense taste, our Tagliolini are best served with a drizzle of extra virgin olive oil or with a slice of butter.

Chef's recommendations: cook the Tagliolini in two liters of boiling, salted water for about 4/5 minutes. Drain and dress it.

250 grams of pasta serve 4 people.

TAGLIOLINI, PASTA AL HUEVO CON TRUFA

Los Tagliolini al huevo, también llamados "tjarin" en dialecto piamontés, son la expresión más típica de la pasta artesanal de huevo del Langhe: la pasta, muy fina y delgada, está compuesta por sémola italiana de trigo duro, un 30% de huevos y saborizada con Trufa.

Una pasta con un sabor intenso y equilibrado, para sazonar con aceite de oliva virgen extra o mantequilla.

El consejo del chef: hervir el tagliolini en dos litros de agua salada hirviendo, durante aproximadamente 4/5 minutos. Escurrir y sazonarlos según tu gusto.

Con 250g obtienes 4 raciones de pasta.



TAGLIOLINI

Pasta all'uovo con Tartufo
Egg pasta with Truffle
Pasta al huevo y Trufa

PRODUCT CODE	0D05CE008
NET WEIGHT	250 g - 8.81 oz
UNITS /CASE	12 pcs.
EAN CODE	8010939614805

FARFALLE, PASTA ALL'UOVO CON TARTUFO

Le farfalle sono uno dei formati di pasta corta più popolari ed amati al mondo. Nella nostra versione, la semola di grano Italiano è arricchita con il 30% di uova ed impreziosita con Tartufo.

Una pasta dal gusto intenso ed equilibrato, da condire con un filo d'olio d'oliva extra vergine o una noce di burro.

I consigli dello chef: lessate le farfalle in due litri di acqua salata bollente, per circa 7/8 minuti.

Scolate al dente e conditele secondo i vostri gusti.

Con 250g si ottengono 4 porzioni di pasta.

FARFALLE EGG PASTA WITH TRUFFLE

Farfalle pasta is one of the most popular and loved short pastas in the world. In our version, the semolina whole ground Italian flour is enhanced with eggs and Truffle. With an incredible, intense taste, our Farfalle are best served with a drizzle of extra virgin olive oil or with a slice of butter.

Chef's recommendations: cook the Farfalle in two liters of boiling, salted water for about 7/8 minutes. Drain and dress it.

250 grams of pasta serve 4 people.

PASTA DE HUEVO DE FARFALLE CON TRUFA

Los Farfalle son uno de los tamaños de pasta corta más populares y queridos del mundo. En nuestra versión, la sémola de trigo italiana está enriquecida con un 30% de huevos y saborizada con Trufa.

Una pasta con un sabor intenso y equilibrado, para sazonar con aceite de oliva virgen extra o mantequilla.

El consejo del chef: hervir los Farfalle en dos litros de agua salada hirviendo, durante unos 7/8 minutos.

Escurrir y sazonarlos según tu gusto.

Con 250g obtienes 4 raciones de pasta.



FARFALLE

Pasta all'uovo con Tartufo
Egg pasta with Truffle
Pasta al huevo y Trufa

PRODUCT CODE	0D05CE009
NET WEIGHT	250 g - 8.81 oz
UNITS /CASE	12 pcs.
EAN CODE	8010939614966

PENNE AL TARTUFO

Le penne sono uno dei formati di pasta corta più famosi al mondo.

Furono inventate nel XIX secolo a Genova, e la loro forma sembrava voler ricordare i pennini delle stilografiche.

La nostra ricetta le arricchisce con il gusto unico del Tartufo. Buone così, semplicemente con un filo d'olio o una noce di burro.

I consigli dello chef: lessate le Penne in due litri di acqua salata e bollente per circa 7-8 minuti.

Scolate al dente e saltate in padella.

Con 250g si ottengono 2/3 porzioni.

PENNE WITH TRUFFLE

Penne are one of the worldwide most famous short pasta shapes.

They were invented in the 19th century in Genoa and their shape seemed to recall fountain pen nibs.

Our recipe enriches them with the unique truffle taste. Good like this, simply with a drizzle of oil or a knob of butter

Chef's recommendations: cook the Penne in two liters of boiling, salted water for about 7/8 minutes. Drain and dress it.

250 grams of pasta serve 2/3 people.

MACARRONES CON TRUFA

Los macarrones, es el formato de pasta corta mas famosa del mundo. se creo en genova el siglo xix, y su forma recordaba el capuchon de las estilograficas.

Nuestra receta añade el sabor único de la trufa. recomendamos tomarla con un chorreon de aceite o mantequilla.

El consejo de nuestro chef: cocer los macarrones en dos litros de agua al punto de sal hirviendo durante 7-8 minutos. Escurrir y saltar.

Con 250g se obtienen 2/3 raciones.



PENNE

Pasta al Tartufo
Pasta with Truffle
Pasta con Trufa

PRODUCT CODE	0D05CE010
NET WEIGHT	250 g - 8.81 oz
UNITS /CASE	15 pcs.
EAN CODE	8010939618193

RISOTTO CON TARTUFO

Riso carnaroli con Tartufo, delicato e cremoso, secondo la miglior tradizione italiana.

Pronto in 15/20min.

TRUFFLE RISOTTO

Carnaroli rice with truffle.

A tasty and creamy risotto, following traditional Italian recipe.

Ready in 15/20min.

ARROZ CON TRUFA

Arroz calidad Carnaroli, delicado y cremoso, según la mejor tradición italiana.

Listo en 15/20min.



RISOTTO CON TARTUFO
TRUFFLE RISOTTO
RISOTTO CON TRUFA

PRODUCT CODE	OD06RI001
NET WEIGHT	175 g - 6.17 oz
UNITS /CASE	8 pcs.
EAN CODE	8010939300036

GLUTEN
FREE

Suitable for
VEGETARIAN



CONDIMENTI AL TARTUFO

Siamo orgogliosi dei nostri preziosi condimenti al tartufo: salse, creme e burro, sale, miele e olio extravergine d'oliva.

La nostra Crema con Parmigiano Reggiano e Tartufo e le Salse Tartufate sono perfette da spalmare su crostini, o come condimento per piatti caldi come pasta, carne, pesce e risotti. Il nostro Olio Extravergine di Oliva al Tartufo e il Sale al Tartufo sono perfetti condimenti per insalate o per impreziosire pasta, carne, pesce.

La Glassa di Aceto Balsamico di Modena è gustosa per insalate, carpacci o per proposte di sushi e sashimi, mentre il nostro Miele al Tartufo è perfetto da spalmare sul toast mattutino, su un pancake o per accompagnare un buon piatto di formaggi misti!

TRUFFLE CONDIMENTS

We take pride in all of our gastronomic truffle specialties — but especially in our popular and precious condiments. From truffle infused sauces, creams, and butter — to our truffle salt, honey, and olive oil. Our Parmigiano Reggiano Truffle Cream and both White and Black Truffle “Tartufata” Sauces are perfect for spreading on crostini, or as a condiment in warm dishes such as pastas, meats, fish, and risottos. Our Extra Virgin Truffle Olive Oil and Truffle Salt are perfect for pasta, meat, fish, salad.

The Glaze with Balsamic Vinegar of Modena is tasty for carpaccio, salad or sushi and sashimi suggestions, while our Truffle Honey is perfect to spread on your morning toast, or to drizzle on top of favorite dishes!

CONDIMENTOS DE TRUFA

Estamos orgullosos de todas nuestras especialidades gastronómicas, especialmente de nuestros preciosos condimentos de trufa: salsas, cremas y mantequilla, sal, miel y aceite de oliva virgen extra.

Nuestra Crema con Parmigiano Reggiano y Trufa y las Salsas Tartufata son perfectas para untar en tostadas, o como condimento en platos calientes como pasta, carne, pescado y risotto. Nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra con Trufa y Sal de Trufa son perfectos aderezos para ensaladas o para embellecer pasta, carne, pescado.

La Crema de Vinagre Balsámico de Modena es sabroso para ensaladas, carpaccio y propuestas de sushi y sashimi, mientras nuestra Miel de Trufa es perfecta para untar en tostadas para desayunar, en un panqueque o para completar un buen plato de quesos mezclados!

SALSA TARTUFATA con TARTUFO BIANCO

Deliziosa salsa con Tartufo, ideale da tartinare su crostini di pane, crackers e panini.

Può essere anche utilizzata come condimento per pasta, piatti a base di carne e di pesce, sulla pizza, in accompagnamento alle patate e ai piatti a base di uova.

Gustosa e versatile, può essere utilizzata sia su piatti caldi che freddi.

WHITE TRUFFLE “TARTUFATA” SAUCE

Our delicious White and Black Truffle sauces are ideal for spreading on top of crostini, crackers, and sandwiches.

They can also be used as condiments for pastas, meats, fish, on pizza, or paired with potatoes and eggs.

Simple recipes, great on cold and warm dishes.

SALSA TARTUFATA, con TRUFA BLANCA

Deliciosa salsa con Trufa, ideal para ser servida sobre pan tostado, biscotes y sándwiches.

También se puede utilizar como condimento para platos de pasta, carne y pescado, en pizza, patatas y platos de huevo.

Sabroso y versátil, se puede utilizar tanto en platos calientes como fríos.



SALSA TARTUFATA BIANCA
WHITE TRUFFLE
“TARTUFATA” SAUCE
SALSA CON TRUFA BLANCA

PRODUCT CODE	0D02AN006
NET WEIGHT	130 g - 4.59 oz
UNITS /CASE	12 pcs.
EAN CODE	8010939614836

SALSA TARTUFATA con TARTUFO ESTIVO

Deliziosa salsa con Tartufo, ideale da tartinare su crostini di pane, crackers e panini.

Può essere anche utilizzata come condimento per pasta, piatti a base di carne e di pesce, sulla pizza, in accompagnamento alle patate e ai piatti a base di uova.

Gustosa e versatile, può essere utilizzata sia su piatti caldi che freddi.

BLACK TRUFFLE “TARTUFATA” SAUCE.

Our delicious White and Black Truffle sauces, are ideal for spreading on top of crostini, crackers, and sandwiches.

They can also be used as condiments for pastas, meats, fish, on pizza, or paired with potatoes and eggs.

Simple recipes, great on cold and warm dishes.

SALSA TARTUFATA, con TRUFA DE VERANO.

Deliciosa salsa con Trufa, ideal para ser servida sobre pan tostado, biscotes y sándwiches.

También se puede utilizar como condimento para platos de pasta, carne y pescado, en pizza, patatas y platos de huevo.

Sabroso y versátil, se puede utilizar tanto en platos calientes como fríos.



SALSA TARTUFATA NERA
BLACK TRUFFLE
“TARTUFATA” SAUCE
SALSA CON TRUFA NEGRA

PRODUCT CODE	0D02AN005
NET WEIGHT	130 g - 4.59 oz
UNITS /CASE	12 pcs.
EAN CODE	8010939614829

CREMA CON PARMIGIANO REGGIANO E TARTUFO

Una ricetta con ingredienti nobili: Parmigiano Reggiano DOP e Tartufo, senza conservanti e sali di fusione.

Delicata e gustosa, è ottima sia calda che fredda e condisce primi piatti, come paste corte, paste all'uovo, risotti, gnocchi, ravioli e tortelli.

Da provare anche per gustose canapé, per farcire omelettes, verdure e vol-au-vent.

PARMIGIANO REGGIANO TRUFFLE CREAM

mium ingredients: PDO Parmigiano Reggiano cheese and Truffle, without preservatives and fusion salts.

Our Parmigiano Reggiano Truffle cream is delicious warm or cold.

Tasty yet delicate, is perfect to dress first courses, as short pasta, egg pasta, risotto, gnocchi, ravioli, and tortelli.

Excellent spread for tasty canapé and crostini bread, for filling crêpes, vol-au-vent, vegetables and omelets.

CREMA DE QUESO PARMIGIANO REGGIANO CON TRUFA

Una receta con ingredientes nobles: Parmigiano Reggiano DOP y Trufa, sin conservantes y sales de fusión.

Delicada y gustosa, es óptima ya sea caliente o fría, y condimenta los primeros como pasta corta, pasta al huevo, arroces, gnocchi, ravioli y tortelli.

Provar también como canapé, para relleno de tortilla, verduras y vol-au-vent.



CREMA CON PARMIGIANO REGGIANO DOP
E TARTUFO

PARMIGIANO REGGIANO TRUFFLE CREAM

CREMA CON QUESO
PARMIGIANO REGGIANO Y TRUFA

PRODUCT CODE	0002SU008
NET WEIGHT	90 g - 3.17 oz
UNITS /CASE	6 pcs.
EAN CODE	8010939614850

BURRO CON TARTUFO

Un classico condimento per piatti caldi, dal gusto molto intenso, preparato con tartufo.

Ottimo per mantecare risotti, per condire filetti di carne, uova, omelette, verdure, patate. Squisito su tartine, su pane, crostini e blinis.

Condimento molto concentrato: si consiglia di utilizzarne 1 cucchiaino a porzione per impreziosire le vostre ricette, diluito eventualmente con burro normale.

TRUFFLE BUTTER

A classic condiment, with Truffle, ideal for hot plates, with an intense truffle flavor.

Great for mixing into risottos, to use as a condiment for meats, omelettes, vegetables, and potatoes.

Also ideal to spread on toast, crackers, and crostini.

Chef's recommendations: use 1 spoon per portion.

Can be diluted with regular butter or fresh cream.

MANTEQUILLA CON TRUFA

Un condimento clásico con trufa para platos calientes, con un sabor muy intenso.

Ideal risottos, para condimentar filetes de carne, huevos, tortillas, verduras, patatas. Exquisito sobre tostadas, blinis y crackers.

Producto muy concentrado: es recomendable utilizar 1 cucharadita como porción para realzar tus recetas, es posible utilizar diluida con mantequilla normal.



BURRO CON TARTUFO
TRUFFLE BUTTER
MANTEQUILLA CON TRUFA

PRODUCT CODE	OD02C0007
NET WEIGHT	75 g - 2.65 oz
UNITS /CASE	6 pcs.
EAN CODE	8010939614867

SALE CON TARTUFO

Il più versatile tra i condimenti al tartufo con tartufo crio-essiccato.

Condimento da usare in finitura, per insaporire i piatti. Per ricette calde e fredde: paste, carne, pesce, uova, omelette, frittate, patate, verdure, zuppe e vellutate.

Da provare con pesce e carne cruda, sushi e sashimi.

TRUFFLE SALT

The most versatile of truffle condiments, made with 100% freeze-dried Truffle, is our Truffle Salt.

To use as a last finishing touch, or to add flavor to any dish. For both hot and cold plates - from soups, salads, meats, and pastas, to tartare and sushi.

SAL CON TRUFA

El más versátil entre los condimentos de trufa, con trufa liofilizada.

Condimento para ser utilizado en acabado, para dar sabor a los platos. Para recetas calientes y frías: pasta, carne, pescado, huevos, tortillas, tortillas, patatas, verduras, sopas y cremas.

Pruébalo con pescado y carne cruda, sushi y sashimi.



SALE CON TARTUFO

TRUFFLE SALT

SAL CON TRUFA

PRODUCT CODE	OD02C0009
NET WEIGHT	75 g - 2.65 oz
UNITS /CASE	6 pcs.
EAN CODE	8010939614973



MIELE CON TARTUFO

La dolcezza del miele incontra il gusto unico del nostro Tartufo.

Ottimo accompagnamento ai formaggi stagionati (Parmigiano Reggiano, Pecorino, Grana Padano, Gorgonzola ed erborinati).

Eccellente per laccare carni di anatra, oca, pollo o maiale (costolette).

Da provare anche con il gelato (crema o fiordilatte), come guarnitura per pancakes, toast, dolci e per cocktails.

TRUFFLE HONEY

The sweetness of honey and the unique flavor of truffle meet in our Truffle Honey.

A delicate recipe, with selected slices of freeze-dried Truffle.

Perfect to accompany cheese plates - a particularly good pairing with Parmigiano Reggiano, Pecorino, Grana Padano, or Gorgonzola. Excellent for spreading on duck, chicken, or pork meat. Also to try with gelato, pancakes, desserts, and original cocktails.

MIEL CON TRUFA

La dulzura de la miel se encuentra con el sabor único de nuestra Trufa.

Excelente acompañamiento a quesos añejados (Parmigiano Reggiano, Pecorino, Grana Padano, Gorgonzola y quesos azules).

Excelente para lacar carnes de pato, ganso, pollo o cerdo (costillas).

Pruebe también con helado (crema o solidos), como guarnición para panqueques, tostadas, postres y cócteles.



MIELE CON TARTUFO

TRUFFLE HONEY

MIEL CON TRUFA

PRODUCT CODE	OD02F0004
NET WEIGHT	90 g - 3.17 oz
UNITS /CASE	6 pcs.
EAN CODE	8010939614980

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AL TARTUFO

Olio extravergine di oliva, fruttato e delicato, con fettine di Tartufo.

Ottimo per condire piatti caldi e freddi: pasta, risotto, carne, pesce, uova, insalate, verdure, zuppe, vellutate, formaggi freschi, sushi, sashimi, salmone fresco o affumicato, carpacci e tartare di carne e di pesce, crostini e canapés.

Molto concentrato, 1 cucchiaino a porzione è la quantità ideale per un tocco d'eccellenza su ogni piatto.

TRUFFLE OLIVE OIL

Extra virgin olive oil, fruity and delicate, with slices of 100% freeze-dried Truffle. Ideal to add to hot and cold dishes: from pastas, risottos, soups, and fish, to sashimi, salads, cheeses, and crostini.

Highly concentrated.

Chef's recommendations: 1 spoon per portion is the ideal quantity for a touch of excellence on every plate.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA CON TRUFA

Aceite de oliva virgen extra, afrutado y delicado, con rodajas de trufa.

Ideal para condimentos platos fríos y calientes: pasta, risotto, carne, pescado, huevos, ensaladas, verduras, sopas, cremas, quesos frescos, sushi, sashimi, salmón fresco o ahumado, carpaccio y tartar de carne y pescado, croutons y canapés.

Muy concentrado, 1 cucharadita por porción es la cantidad ideal para un toque de excelencia en cada plato.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AL TARTUFO

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH TRUFFLE

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA CON TRUFA

PRODUCT CODE	OD100N003
NET WEIGHT	100 ml - 3.38 fl.oz
UNITS /CASE	12 pcs.
EAN CODE	8010939614874

GLUTEN FREE

Suitable for VEGAN

**GLASSA CON
“ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP”
AROMATIZZATA AL TARTUFO**

Ottima per guarnire e completare piatti di verdure, insalate, carni e dessert.

**GLAZE WITH
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA
AND TRUFFLE FLAVOR**

Excellent for garnishing and completing vegetable dishes, salads, meats and desserts.

**GLASEADO A BASE DE
VINAGRE BALSAMICO DE MODENA
AROMATIZADO A LA TRUFA**

Excelente para completar platos de verduras, ensaladas, carnes y postres.



**GLASSA CON “ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP”
AROMATIZZATA AL TARTUFO**

**GLAZE WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA
AND TRUFFLE FLAVOR**

**GLASEADO A BASE DE VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA
AROMATIZADO A LA TRUFA**

PRODUCT CODE	OD10GA001
NET WEIGHT	150 ml - 5.07 fl.oz
UNITS /CASE	12 pcs.
EAN CODE	8010939614577



TARTUFI CONSERVATI

I tartufi interi conservati e le fettine di tartufo in olio d'oliva sono ottimi modi per aggiungere un tocco di tartufo, anche al di fuori dalla stagionalità del prodotto fresco.

PRESERVED TRUFFLES

Our two conserved truffle products have revolutionized preservation time of a once very time restricted ingredient. Preserved Whole Truffle and Truffle Slices are great ways to add a touch of truffle, also outside the fresh truffle season.

TRUFAS EN CONSERVA

Las trufas enteras en conserva y la trufa laminada en aceite de oliva son excelentes manera para añadir un toque de trufa a todos los platos, incluso fuera de la temporada del producto fresco.

TARTUFO D'ESTATE INTERO

100% Tartufo intero, selezionato manualmente, senza imperfezioni estetiche né scalfiture.

Da affettare a lamelle sottili su piatti caldi e freddi (paste, carni, pesce, insalate, uova).

Il succo di tartufo contenuto nel vasetto, ottenuto per estrazione diretta dal tartufo durante la cottura, può essere utilizzato come gustoso condimento per le vostre ricette.

WHOLE SUMMER TRUFFLE

100% whole truffle, manually selected, without aesthetic imperfections or scratches.

To be sliced into thin slices on hot and cold dishes (pasta, meats, fish, salads, eggs).

The truffle juice contained in the jar, obtained by direct extraction from the truffle during cooking, can be used as a tasty condiment for your recipes.

TRUFA DE VERANO ENTERA

Trufa 100% entera, seleccionada manualmente, sin imperfecciones estéticas ni cortes.

Ideal cortar en lamas finas en platos calientes y fríos (pasta, carne, pescado, ensaladas, huevos).

El jugo de trufa contenido en el frasco, obtenido por extracción directa de la trufa durante la cocción, se puede utilizar como un sabroso condimento para sus recetas.



TARTUFO D'ESTATE INTERO
WHOLE SUMMER TRUFFLE
TRUFA DE VERANO ENTERA

PRODUCT CODE	OD04TA006
NET WEIGHT	30 g - 1.05 oz
UNITS /CASE	6 pcs.
EAN CODE	8010939614935



FETTINE DI TARTUFO D'ESTATE IN OLIO D'OLIVA

Le fettine di Tartufo, deliziose e pronte all'uso, da servire direttamente su piatti caldi o freddi, utilizzando l'olio di governo quale gustoso condimento.

Ottime su pasta, risotto, carpacci, tartare e filetti di carne e pesce, verdure, uova, focaccia, pizza, crostini.

SUMMER TRUFFLE SLICES

Truffle slices, delicious and ready to use, to be served directly on hot or cold dishes, using the oil as a tasty condiment.

Excellent on pasta, risotto, carpaccio, tartare and fillets of meat and fish, vegetables, eggs, focaccia, pizza, croutons.

TRUFA DE VERANO LAMINADA EN ACEITE DE OLIVA

Las rodajas de trufa, deliciosas y listas para usar, para ser servidas directamente sobre platos calientes o fríos, utilizando aceite del gobierno como sabroso condimento.

Excelente en pasta, risotto, carpaccio, tartar y filetes de carne y pescado, verduras, huevos, focaccia, pizza, tostadas.



FETTINE DI TARTUFO D'ESTATE IN OLIO D'OLIVA

SUMMER TRUFFLE SLICES IN OLIVE OIL

TRUFA DE VERANO LAMINADA EN ACEITE DE OLIVA

PRODUCT CODE	OD04TA005
NET WEIGHT	80 g - 2.82 oz
UNITS /CASE	6 pcs.
EAN CODE	8010939614928



QUALITÀ - LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

Le certificazioni internazionali di Ori di Langa sono la dimostrazione che, in ogni gesto dalla raccolta e alla produzione, ci impegniamo a creare prodotti sani, sicuri, sostenibili e nel pieno rispetto delle regole e normative internazionali.

QUALITY - OUR CERTIFICATIONS

The international certifications of Ori di Langa are the demonstration that, in every gesture from harvesting to production, we are committed to creating healthy, safe, sustainable products and in full compliance with international rules and regulations.

CALIDAD - NUESTRA CERTIFICACIÓN

Las Certificaciones Internacionales de Ori di Langa demuestran que, desde la recogida a la producción, estamos comprometidos en elaborar productos sanos, seguros, sostenibles y respetando la normativa internacional.



BRC **British Retail Consortium**

Standard globale BRC: uno degli strumenti usati per la due diligence e per selezionare i fornitori della filiera agroalimentare. L'approccio serve per ottimizzare la gestione della supply chain e per aumentare il livello di sicurezza per clienti, fornitori e consumatori.

BRC **British Retail Consortium**

Standard global BRC: one of the instrument used for the due diligence and to select suppliers in the agri-food chain. The approach is useful to optimize supply chain management and to increase the level of security for customers, suppliers and consumers.

BRC **British Retail Consortium**

Standard globale BRC: una de las herramientas que se utilizan para la correcta selección de proveedores agroalimentarios. de esta manera conseguimos optimizar la gestion de la cadena de suministro para tranquilidad de clientes, proveedores y consumidores.



IFS **International Food Standard**

IFS (International Food Standard): standard seguito nelle fasi della catena di produzione e trasformazione delle materie prime, fondamentale per gestire i processi e limitare i rischi della trasformazione dei prodotti alimentari.

IFS **International Food Standard**

IFS (International Food Standard) standard used in the phases of the raw material production and transformation chain, essential for managing processes and limiting the risks of food product transformation.

IFS **International Food Standard**

IFS (International Food Standard): norma de control de los procesos de transformación y producción, control fundamental para garantizar las garantías y minimizar los riesgos en dichos procesos de transformación alimentaría.

— CREAZIONI GASTRONOMICHE —
ORI DI LANGA
— PER RICETTE STRAORDINARIE —

12040 Piobesi d'Alba (Cn) - Italy - Loc. Catena Rossa,7

Tel. +39 0173 361414 / 362627 - Fax: +39 0173 440611

info@oridilanga.it - www.oridilanga.com