Trüffel to go



Trüffel aus Umbrien, persönlich aufgespürt von Giuliano Martinelle und seinem Hund Leda, sind das delikate Rohmaterial für die aromatischen Cremes, das Öl und die Sauce in dieser Geschenkkartonge. Zubereitet nach uralten Familienrezepten.

In der Original-Geschenkkartonage von Giuliano Tartufi:

1 Creme aus Steinpilzen und Trüffel 45 g
1 Glas Creme aus Parmesan und Trüffel 45 g
1 Glas Trüffelsauce 50 g
1 Fl. Natives Olivenöl Extra, aromatisiert mit weißem Trüffel 55 ml
Trüffel aus Umbrien, persönlich aufgespürt von Giuliano Martinelle und seinem Hund Leda, sind das delikate Rohmaterial für die aromatischen Cremes, das Öl und die Sauce in dieser Geschenkkartonge. Zubereitet nach uralten Familienrezepten.

In der Original-Geschenkkartonage von Giuliano Tartufi:

 1 Creme aus Steinpilzen und Trüffel 45 g
 1 Glas Creme aus Parmesan und Trüffel 45 g
 1 Glas Trüffelsauce 50 g
 1 Fl. Natives Olivenöl Extra, aromatisiert mit weißem Trüffel 55 ml

Art. Nr.:	818.024
Hersteller:	Giuliano Tartufi
Herkunft:	Italien / Pietralunga (PG)
Liefereinheit:	10 Gläser á 1 Packung

Herstellerinformationen

Trüffel, diese mystischen Delikatessen der Unterwelt, sind das Herzstück des Unternehmens Giuliano Tartufi. Ihre Geschichte beginnt mit einer alten Legende, nach der Trüffel durch Blitz und Donner entstanden sind. Daher ist das Logo an den Hermesstab angelehnt. Tatsächlich ist die alte Geschichte gar nicht so weit von der Realität entfernt. Blitze schlagen häufig in Eichen ein, dem bevorzugten Wirtsbaum der Trüffel. Dies liegt aber wohl eher daran, dass Blitze bevorzugt in Bäume einschlagen, die große Mengen Wasser speichern. Wie auch andere Pilze leben Trüffel in Symbiose mit ihren Wirtsbäumen, entziehen ihnen Nährstoffe und geben im Gegenzug Wasser und Mineralsalze ab.

Giuliano Tartufi entstand aus der Leidenschaft eines Mannes, Giuliano Martinelli. Mit der aufgehenden Sonne wanderte er jeden Morgen durch die Wälder Umbriens, bis er 1991 mit dem Suchen und Verkaufen von Trüffeln begann. Er und seine Hündin Leda sind ein unzertrennliches Team. Gemeinsam spüren sie die versteckten Trüffel auf, ein Unternehmen, das Erfahrung, Geduld und eine enge Bindung zur Natur erfordert. Die Suche nach Trüffeln ist eine Herausforderung, denn sie wachsen nur an wenigen Orten, wo spezielle Bedingungen herrschen und sie vor schädlichen Eingriffen geschützt sind.

Giuliano Martinelli ist ein begeisterter Trüffel-Liebhaber. Er nutzt das uralte Wissen über diese kulinarischen Schätze, das über Generationen weitergegeben wurde. Aus dieser Leidenschaft und Erfahrung entstand sein Unternehmen, das sich mit Herzblut der

Schaffung köstlicher Trüffelprodukte widmet. Unterstützt von traditioneller Handwerkskunst verleiht Giuliano Tartufi den Produkten aus frischen Trüffeln Authentizität und Geschmack.

Die Auswahl an Trüffeln bei Giuliano Tartufi ist ebenso vielfältig wie exquisit. Der Weiße Trüffel besticht mit einem Duft nach Käse und Knoblauch, während der schwarze Edeltrüffel, auch Perigordtrüffel genannt, einen weniger intensiven Duft, aber einen sehr feinen Geschmack hat. Der weißliche Trüffel oder auch Bianchetto-Trüffel verführt mit einem durchdringenden Geruch und Geschmack. Hinzu kommt der Sommertrüffel, der mit seinem feinen Duft und einem Geschmack, der an Steinpilze erinnert, begeistert. Jede Trüffelart trägt zur einzigartigen Geschmackspalette bei, die Giuliano Tartufi bietet und die das Herz jedes Feinschmeckers höher schlagen lässt.

Stand: 26.11.2026 14:59 Uhr