



Le Spécialiste de la Truffe

CATALOGUE PROFESSIONNEL





NOTRE HISTOIRE

L'expérience culinaire autour de la truffe

IL Y A PLUSIEURS GÉNÉRATIONS ...

Signorini TARTUFI, le spécialiste de la truffe tire ses origines de Toscane, au travers de son grand-père Giuseppe Signorini et de Sicile de par sa grand-mère Giuseppina Di-Salvo. Fort de plus de 30 ans d'expérience Frédéric Dubois Signorini a su apporter une nouvelle image de la truffe en la démocratisant sous de nombreuses formes grâce à de nouveaux concepts stores innovants et luxueux.

GARDIEN D'UN HÉRITAGE FAMILIAL

En tant que passionné, il désire transmettre son savoir-faire et son expertise au plus grand nombre. À travers son travail, il souhaite célébrer son amour pour la nature, de laquelle nous provenons, ainsi que le respect qu'il éprouve pour toute la filière de la Truffe.

UNE APPROCHE ACCESSIBLE

Dans un but de faire découvrir la truffe qui a longtemps été un mystère quant à sa nature et à son origine, il crée une marque authentique et sobre. Qui propose des produits de luxes à prix accessibles. Il saura transmettre les traditions culinaires Italiennes sur les tables du monde entier.

L'INGRÉDIENT SIGNATURE

La magie opère après des années d'expérimentation. Les premières recettes sont développées : cacio e pepe della nonna à la truffe d'été, crème au parmigiano reggiano et à la truffe bianchetto, crème à la truffe d'été, poudre de truffe salée. La formule parfaite entre gourmandise et subtilité à base de truffe. L'initiation pour un voyage des sens autour du précieux diamant culinaire commence.

Le Spécialiste de la Truffe



COFFRET 1ER RENDEZ-VOUS

Budget mini, bonheur maxi. Parfois un simple geste suffit.



CRÈME AU PARMIGIANO REGGIANO ET À LA TRUFFE BIANCHETTO 80g

Sa texture savoureuse et son parfum délicatement truffé, notre crème au parmigiano reggiano et à la truffe bianchetto deviendra vite une incontournable gourmandise à ajouter dans vos recettes.



SAUCE NOIRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 80g

Une sauce intense et raffinée pour sublimer vos plats, retrouvez dans cette sauce les saveurs nuancées et délicates de la truffe d'été.

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES À LA TRUFFE

Un vrai festival de saveurs pour vos papilles

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

12 grosses coquilles Saint-Jacques
Sauce noire à la truffe
Huile d'olive vierge extra aromatisée à la truffe noire
Poudre de truffe salée
Poivre

PRÉPARATION 20 MIN :

Rincez les noix de Saint-Jacques et épongez-les soigneusement sur du papier absorbant. Placez-les quelques minutes au congélateur pour les raidir puis découpez-les en très fines lamelles. Répartissez-les sur les assiettes en les faisant légèrement se chevaucher.

Parsemez-les de notre sauce noire à la truffe. Couvrez d'un film étirable et réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Versez un filet d'huile d'olive vierge extra aromatisée à la truffe noire, saupoudrez de notre poudre de truffe salée et pour finir poivrez.

Pour la décoration vous pouvez confectionner dans l'assiette quelques points de vinaigre balsamique.



SIGNORINI TARTUFI
CONDIMENT À LA
TRUFFE
EN POUDRE
100g e
3.53 oz

SIGNORINI TARTUFI
CONDIMENT
À BASE D'HUILE
D'OLIVE EXTRA
VIERGE
AROMATISÉ À LA
**TRUFFE
NOIRE**
EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL DRESSING
BLACK TRUFFLE
FLAVOUR

SIGNORINI TARTUFI
**SAUCE NOIRE
À LA TRUFFE
D'ÉTÉ**

Small white bowl containing truffle powder.

SIGNORINI TARTUFI



Le Spécialiste de la Truffe



COFFRET CHEF ÉTOILÉ

Le coffret parfait pour des moments gourmands en toute simplicité.



CRÈME AU PARMIGIANO REGGIANO ET À LA TRUFFE BIANCHETTO 45g

Sa texture savoureuse et son parfum délicatement truffé, notre crème au parmigiano reggiano et à la truffe bianchetto deviendra vite une incontournable gourmandise à ajouter dans vos recettes.



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA À LA TRUFFE BLANCHE 100ml

L'huile d'olive truffée est un grand classique de la cuisine Française. Elle vous sera utile pour agrémenter vos plats, on la verse partout !



CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ 45g

Cette crème est idéale pour assaisonner des pâtes, gnocchis ou risottos. Un indispensable à avoir pour sublimer les plats simples du quotidien.



SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 45g

Cette sauce savoureuse sublimerait tous vos plats de pâtes, risottos, pizzas. Ou plus simplement sur un pain toasté ou en salade !

[REF: COFF4P]

LANGOUSTINES À LA TRUFFE

Un plat sensationnel pour honorer la truffe

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

12 petites langoustines
1 truffe fraîche
45g de crème d'artichauts à la truffe d'été
Huile d'olive vierge extra aromatisée à la truffe noire
Copeaux de parmesan

PRÉPARATION 20 MIN :

Décortiquez les langoustines en gardant l'éventail de leur queue. Poêlez les langoustines 1 min dans de l'huile d'olive vierge extra aromatisée à la truffe noire, puis salez et poivrez.

Réchauffez la crème d'artichauts et répartissez-la sur des assiettes.

Ajoutez vos langoustines, parsemez de parmesan.

Râpez votre truffe en finition. Servez chaud vos langoustines à la truffe!



SIGNORINI TARTUFI

Le Spécialiste de la Truffe



COFFRET GOURMET GOURMAND

Parfait pour accompagner les épicuriens dans toutes les facettes de la cuisine sur le thème de la truffe.



SEL DE GUÉRANDE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 30g

Envie de twister vos plats de saveurs subtiles et originales? C'est ici que ça se passe! Un indispensable dans vos placards!



SAUCE NOIRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 45g

Une sauce intense et raffinée pour sublimer vos plats, retrouvez dans cette sauce les saveurs nuancées et délicates de la truffe d'été.



CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ 45g

Cette crème est idéale pour assaisonner des pâtes, gnocchis ou risottos. Un indispensable à avoir pour sublimer les plats simples du quotidien.



CRÈME AU PARMIGIANO REGGIANO ET TRUFFE BIANCHETTO 45g

Sa texture savoureuse et son parfum délicatement truffé, notre crème au parmigiano reggiano et à la truffe bianchetto deviendra vite une incontournable gourmandise à ajouter dans vos recettes.



MIEL D'ACACIA ET TRUFFE D'ÉTÉ 50g

Au nez, vous sentirez d'abord l'arôme délicat de la truffe puis le parfum sucré du miel d'acacia. En bouche, l'équilibre s'inverse pour retrouver la saveur du miel suivie par son parfum délicat de truffe.

Lo Specialista del Tartufo



COFFRET RISOTTO PARFAIT

Offrez un moment de convivialité, de partage autour d'un risotto parfait pour des instants d'exception.



POUDRE DE PECORINO À LA TRUFFE 30g

On ne vous la présente plus! Notre incontournable poudre de pecorino à la truffe. Elle peut s'utiliser dans de nombreux plats.



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA ARÔME DE TRUFFE NOIRE 250ml

L'huile d'olive truffée est un grand classique de la cuisine Française. Elle vous sera utile pour agrémenter vos plats, on la verse partout !



RISOTTO CARNAROLI À LA TRUFFE D'ÉTÉ 350g

Notre risotto truffé fait parti des plats très connus et appréciés de la gastronomie Française. Le succès de notre risotto vient de sa texture onctueuse et crémeuse.



CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ 80g

Cette crème est idéale pour assaisonner des pâtes, gnocchis ou risottos. Un indispensable à avoir pour sublimer les plats simples du quotidien.



CRÈME AU PARMIGIANO REGGIANO ET À LA TRUFFE BIANCHETTO 80g

Sa texture savoureuse et son parfum délicatement truffé, notre crème au parmigiano reggiano et à la truffe bianchetto deviendra vite une incontournable gourmandise à ajouter dans vos recettes.



DÉLICE DE CÈPES & TRUFFE BLANCHE 45g

Le goût boisé et sauvage des cèpes s'associe à la noblesse de la truffe blanche pour donner cette texture crémeuse.

RISOTTO PARFAIT À LA TRUFFE

Qui a dit qu'un plat de riz ne pouvait pas être chic et raffiné?

INGRÉDIENTS :

Risotto carnaroli à la truffe
Huile de truffe blanche
1 oignon blanc
1 carré de bouillon
1l d'eau
Délice de cèpes et truffe blanche 80g
Copeaux de parmesan
Poudre de truffe au pecorino
Poivre

PRÉPARATION :

Dans une sauteuse assez large, faites revenir l'oignon dans un filet d'huile de truffe blanche, puis ajouter le riz et mélanger une 20aine de secondes.

Rajoutez au riz, le bouillon par petites doses jusqu'à totale absorption.

À la fin de la cuisson, mélangez le délice de cèpes et truffe blanche au riz.

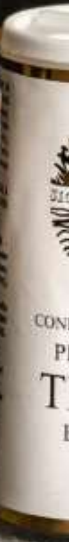
Servir dans l'assiette. Saupoudrez de poudre de truffe salée, de copeaux de parmesan et d'un tour de moulin à poivre.





SIGNORINI TARTUFI

Le Spécialiste de la Truffe



IGNORINI TARTUFI

*Strangezzi
à la Truffe d'été*

IGNORINI TARTUFI
MENT À BASE DE
CORINO ET
RUFFE
POUDRE
30g e
1.06 oz

Le Spécialiste de la Truffe
Sauce Champignons et Truffe d'été

Le Spécialiste de la Truffe
Lamelles de Truffe d'été



COFFRET DÉCOUVERTE

Dans ce coffret luxueux se présente une sélection de nos produits les plus prestigieux pour retrouver les saveurs inédites de la truffe...



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA AROMATISÉE À LA TRUFFE NOIRE 250ML

L'huile d'olive truffée est un grand classique de la cuisine française. Elle vous sera utile pour agrémenter vos plats, on la verse partout ! Se déguste à froid pour assaisonner une salade, un risotto ou un écrasé de pommes de terre.



TRUFFE D'ÉTÉ ENTIÈRE 18g - 25g

La truffe entière pour sublimer vos plats. Rapées ou en lamelles vous pouvez les ajouter en fin de cuisson sur un risotto, une volaille rôtie ou des œufs.



SAUCE NOIRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 180g

Une sauce intense et raffinée pour sublimer vos plats, retrouvez dans cette sauce les saveurs nuancées et délicates de la truffe d'été.



POUDRE DE PECORINO À LA TRUFFE 30g

On ne vous la présente plus! Notre incontournable poudre de pecorino à la truffe. Elle peut s'utiliser dans de nombreux plats.



SAUCE CHAMPIGNONS ET TRUFFE D'ÉTÉ 45g

Cette recette à base de champignons et de truffe d'été (*Tuber aestivum*) sera idéale pour sublimer vos plats de pâtes et vos volailles. La saveur de la truffe dans une sauce raffinée.



STRANGOZZI À LA TRUFFE D'ÉTÉ 250g

Nos pâtes sont réalisées à partir de farine truffée. Plongez 9 minutes dans l'eau bouillante puis égouttez, elles accompagnent viande et poisson ou sont parfaites simplement relevées d'un filet d'huile d'olive à la truffe.



POUDRE DE TRUFFE SALÉE 30g

On ne vous la présente plus! Notre incontournable poudre de truffe salée. Elle peut s'utiliser dans de nombreux plats.



LAMELLES DE TRUFFE D'ÉTÉ 45g

Idéales pour la présentation de tous types de plats à base de truffe. Disposez par exemple quelques lamelles sur des tartines de beurre, de chèvre frais ou sur un carpaccio de bœuf.

FOIE GRAS DE CANARD À LA TRUFFE

Une alliance parfaite pour ravir vos convives à toutes occasions

INGRÉDIENTS :

1 foie gras de canard d'oie (environ 800 g) ou de canard (environ 600 g)
10 g de sel
3 g de poivre du moulin
45g d'excellence de truffe noire

PRÉPARATION :

Sortez le foie gras du réfrigérateur environ 30 minutes avant de le préparer pour qu'il soit plus facile à travailler. Retirez les nerfs puis placez la moitié du foie dans un plat creux. Parsemez de la moitié des épices. Déposez le reste du foie gras par-dessus et ajoutez le reste des épices. Couvrez et réservez au réfrigérateur pendant 1 nuit.

Le lendemain, déposez la moitié du foie sur un film alimentaire. Ajoutez l'excellence de truffe noire et refermez avec le reste de foie gras. Roulez bien serré en cylindre dans 2 épaisseurs de film alimentaire et nouez les extrémités. Terminez en enveloppant dans une feuille de papier aluminium.

Plongez dans une eau frémissante pendant 20 minutes en veillant à ce que la ballotine soit bien immergée. Au besoin, déposez une assiette sur le foie gras pour faire un poids.

Après le temps de cuisson, retirez la ballotine et plongez-la immédiatement dans un bain d'eau glacée pour 20 minutes.

Retirez l'aluminium mais gardez le film alimentaire, roulez bien serré dans un torchon et placez en haut du réfrigérateur pendant 48 heures.



Le Spécialiste de la Truffe
EXCELLENCE DE TRUFFE NOIRE



HUILE D'OLIVE VERGE EXTRA AROMATISÉE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 250ml

L'huile d'olive truffée est un grand classique de la cuisine française. Elle vous sera utile pour agrémenter vos plats, on la verse partout ! Se déguste à froid pour assaisonner une salade, un risotto ou un écrasé de pommes de terre.

[REF: HLPAILTE250]



**POUDRES DE TRUFFE 100g
AIL ET PIMENT, SALÉE, PECORINO**

On ne vous les présente plus! Nos incontournables poudres de truffe. Elles existent en plusieurs déclinaisons, plutôt spicy (ail et piment), classic (salée) ou cheesy (pecorino)?

[REF: POAPTE100G - POTE100G - POPECTE100G]



**PERLES DE VINAIGRE BALSAMIQUE
AROMATISÉES À LA TRUFFE BLANCHE 50g**

Découvrez ici des perles au vinaigre balsamique de Modène. Ces petites sphères gélifiées libèrent un coeur liquide du fameux vinaigre à la truffe. La texture est douce et agréable et la saveur délicieuse.

[REF: PERLVIBTBL50G]