



Il tartufo per Eccellenza
The truffle par excellence





“Te ne prego lascia che ti conduca al pometo selvatico
e colle mie lunghe unghia scaverò la terra per cavarne tartufi”



*“I prithee, let me bring thee where crabs grow
and I with my long nails will dig thee pignuts”*

Shakespeare



L'AZIENDA

KING OF TRUFFLES è un'azienda giovane e dinamica che si avvale dei più esperti collaboratori e cavaatori.

Due le eccellenze principali: la selezione dei migliori tartufi – quelli puri ed incontaminati – e la salvaguardia del territorio in cui i prodotti vengono ricercati e selezionati nel pieno rispetto dell'ambiente in cui si opera. Si tratta del Molise, dell'Area del Parco Nazionale Abruzzo, Lazio e della provincia di Isernia, terre che rendono fino al 40% della produzione totale di tartufi in tutta Italia.

L'esperienza trentennale dei nostri specialisti, la conoscenza approfondita del settore e del prodotto oltre che la competenza tecnica, fanno di **KING OF TRUFFLES** un partner di riferimento accertato e di fiducia in un ambiente raffinato e di alta competenza e cultura gastronomica.

THE COMPANY

KING OF TRUFFLES is a young and dynamic company that avails itself of the most experienced employees and hunters. It has two main areas of excellence: the selection of the best pure and uncontaminated truffles and the safeguard of the territory in which the products are sought after and selected, fully respecting the environment in which it operates. We are talking about the province of Isernia, in the National Park of Abruzzo, Lazio and Molise area, the land that accounts for up to 40% of the total truffle production in Italy.

Thirty years of experience, in-depth knowledge of the industry and the product as well as the technical expertise of its specialists, make **KING OF TRUFFLES** an established and trusted partner in a refined and highly competent environment and culinary culture.



L'obiettivo finale è l'eccellenza. Caratteristica che si ritrova sia nella qualità del prodotto selezionato, fresco o lavorato, sia nella scelta del pregiato confezionamento: contenitori ed astucci di produzione artigianale, in velluto e raso, bags goffrate con corda nautica originale e appositi coltelli per spalmare i prodotti con lame lavorate secondo metodi antichi.

A tutto questo si aggiunge un servizio di cortesia verso il Cliente, curato in ogni fase del rapporto, dal primo incontro alla fidelizzazione nel tempo.

È per questo che il successo di **KING OF TRUFFLES** è in costante crescita. Perché individua con accuratezza e specificità, seleziona e lavora solo i tartufi che rispondono a particolari caratteristiche e livelli di qualità. Le aree incontaminate costituiscono l'unico bacino di approvvigionamento ed i Clienti hanno imparato ad apprezzare e stimare questa cura ed attenzione che si trasformano in qualità di prodotti e servizio.

The ultimate goal is excellence. A feature that can be found both in the quality of the selected product, whether fresh or processed, and in the choice of high quality packaging: handcrafted boxes and cases in velvet and satin, bags embossed with genuine nautical rope and special knives for spreading the products with blades manufactured using age-old techniques.

In addition, it offers a Customer Courtesy Service which is impeccable in every stage, from the first meeting to customer loyalty over time.

*This is why the success of **KING OF TRUFFLES** is steadily increasing, because it accurately detects specific truffles and only selects and processes those that meet particular characteristics and quality standards. Its supplies come solely from uncontaminated areas and Customers have learned to appreciate and value this care and attention that are transformed into quality products and service.*



MILANO

FIRENZE

ROMA

ISERNIA

MOLISE

Territorio e Prodotti

Tutta la nostra area è caratterizzata da una situazione geografica e climatica tale da creare un ambiente favorevole allo sviluppo agro-forestale. Le industrie in questa zona sono pressoché inesistenti e il territorio non ha subito interventi traumatizzanti da parte dell'uomo. Insieme, questi due fattori e l'aspetto orografico e climatico favorevoli, rendono l'area maggiormente idonea alla diffusione di un tartufo di eccellente qualità. La nostra azienda preserva l'ambiente circostante, un prezioso patrimonio fonte di sviluppo dell'economia rurale oltre che essere un bene sociale dal valore inestimabile.

MOLISE

Territory and Products

The whole area is characterized by a geographical and climatic situation that creates a favourable environment for agroforestry development. Industries in this area are almost non-existent and the region has not undergone traumatic interventions by man. Together, the favourable orographic and climatic aspects contribute to making the area more suitable for the diffusion of top quality truffles. Our company protects the surrounding environment, which is a precious patrimony and source of rural economic development, as well as being a social asset of inestimable value.

Duca di



Pescolungiano

Nota per la festa di S. Antonio al Castello

La tavola deve imbandire con le seguenti:

Grande portata di Carri, Manzi, piselli all'olio
piccola portata di Coste bianche di Sorrento con
manti di erbe profumate

Minestre in brodo

assuolo al Puro in Verde e Cipolle e Sedano

Uovi e dolci alle mandole con poco di zucchero

di Conza

Acqua Vinosa e Anolite

Agosto 16 Gen. 1779



Il tartufo e la sua storia

Cenni

Il tartufo, sommo rappresentante tra i prodotti dei boschi, si erge a principe della fantasia dei cultori di questo prodotto, dominatore incontrastato delle tavole e delle cucine migliori del mondo, poesia per i palati più raffinati e gli intenditori.

Le sue qualità furono decantate già ai tempi dei Babilonesi e degli Egizi che lo apprezzavano cotto e rivestito di grasso d'oca. Gli antichi Greci attribuirono una matrice divina al tartufo nato dalla combinazione tra pioggia e tuono. I Romani iniziarono a descriverne i primi modi in cui sarebbe poi stato utilizzato e preparato nella cucina romana, nel corso del tempo.

Durante il Medioevo, fu definito da molti come il cibo del diavolo o delle streghe e punto di congiunzione tra la fauna e la flora.

* Comanda originale del Duca di Pescolangiano (Pescolanciano) del 1799

The truffle and its history

An outline

The truffle, supreme representative of forest products, is considered the pinnacle of gourmet for enthusiasts, undisputed ruler of fine dining and the best cuisines in the world, poetry for the more refined palates and for connoisseurs.

Its qualities were already praised in the times of the Babylonians and Egyptians who enjoyed it baked and covered with goose fat.

The ancient Greeks attributed a divine blueprint to the truffle brought to life by the combination of rains and thunder. The Romans began to describe the first ways in which it would be prepared and used in Roman cuisine over time.

During the Middle Ages it was referred to by many as devil's food or witches' fare and seen as a junction point between flora and fauna.

* Original order from the Duke of Pescolangiano (Pescolanciano) in 1799



Ma il massimo fulgore, il tartufo lo raggiunse nel 1700 quando veniva considerato tra tutte le Corti d'Europa il cibo più pregiato. La sua ricerca costituiva un divertimento di Palazzo per il quale venivano invitati a Corte le delegazioni straniere ed i vari ospiti internazionali.

Gli estimatori del tartufo appartenenti al mondo della cultura, della politica e delle Corti reali aumentarono negli anni. Non furono da meno personaggi quali Camillo Benso Conte di Cavour che lo utilizzò perfino come mezzo di diplomazia oppure Gioacchino Rossini che definì il tartufo come "Il Mozart dei Funghi" e Alexandre Dumas che lo soprannominò "Sancta Santorum" della tavola.

But the truffle reached its greatest splendor in 1700 when it was considered the finest food among all the Courts of Europe. Searching for truffles provided amusement at Court to which foreign delegations and various international guests were invited.

Truffle connoisseurs from the world of culture, politics and the Royal Courts increased over the years. Important figures such as Camillo Benso Count of Cavour who even used it as a means of diplomacy, Gioacchino Rossini who called the truffle "The Mozart of Mushrooms" and Alexandre Dumas who gave it the nickname "Sancta Sanctorum" of the dining table were no exception.



Caratteristiche del tartufo

Il tartufo è un fungo ipogeo costituito in alta percentuale da acqua e sali minerali assorbiti dal terreno tramite le radici dell'albero con cui vive in simbiosi.

Colore, sapore e profumo dipenderanno dal tipo di pianta.

Il tartufo bianco di quercia avrà un profumo più intenso e penetrante mentre quello di tiglio sarà più chiaro ed aromatico.

La forma è composta dal Peridio (la superficie del tartufo), dalla Gleba (polpa) ed è condizionata dalla natura del terreno. Quando il terreno si presenta sabbioso e sciolto, avremo tartufi lisci e grandi, quando invece esso sarà duro e compatto, i tartufi saranno frastagliati e nodosi.

L'habitat nel quale cresce il tartufo è estremamente delicato, ogni minima variazione chimico-fisica del terreno può determinarne la sua scomparsa. Altro elemento fondamentale è la biodiversità di questi habitat.

Characteristics of the truffle

The truffle is an underground fungus containing a high percentage of water and mineral salts which are absorbed from the soil through the roots of the tree with which it lives in symbiosis.

Its colour, taste and perfume depend on the type of plant.

The white truffle which grows in contact with the oak tree has a more intense and pungent perfume, while the truffle growing among the roots of a lime tree is lighter in colour and more aromatic.

Its structure is composed of the Peridium (the outer layer of the truffle) and the Gleba (pulp) and is influenced by the type of soil. When the soil is loose and sandy, truffles are large and smooth, whereas when the soil is hard and compact, truffles are knotty and jagged.

The habitat in which the truffle grows is extremely sensitive; the slightest chemical or physical variation in the soil could cause its demise. Another key element is the biodiversity of these habitats.



La conformazione dei terreni migliori sui quali lavoriamo è di tipo argilloso e marnoso (di colore giallo, grigio, bianco).

KING OF TRUFFLES si rifornisce in ambienti incontaminati, condizione necessaria per la crescita del tartufo.

Il territorio dal quale preleviamo il nostro tartufo è ricco di sorgenti naturali, boschi, flora e fauna particolarmente rara, costituendo un equilibrio ideale per la nascita e crescita del tartufo.

Tra le varietà presenti sul mercato, **KING OF TRUFFLES** presenta la sua selezione composta da:

TARTUFO BIANCO

(Tuber Magnatum Pico)

TARTUFO NERO ESTIVO

(Tuber Aestivum Vittadini)

TARTUFO UNCINATO

(Tuber Uncinatum Chatin)

TARTUFO BIANCHETTO

(Tuber Borchii Vittadini)

The most suitable soil on which we work is that of clay and marl (yellow, gray and white in colour).

The area where we pick truffles is rich in natural springs, forests and particularly rare flora and fauna, and constitutes an ideal balance for the formation and growth of the truffle.

*Among the varieties that can be found on the market, **KING OF TRUFFLES** offers its selection consisting of:*

WHITE TRUFFLE

(Tuber Magnatum Pico)

BLACK SUMMER TRUFFLE

(Tuber Aestivum Vittadini)

BLACK FALL TRUFFLE

(Tuber Uncinatum Chatin)

BIANCHETTO TRUFFLE

(Tuber Borchii Vittadini)



I Prodotti

Freschi

TARTUFO BIANCO

Tuber Magnatum Pico

Il tartufo bianco è una delle qualità più prelibate, molto raro grazie alle esigenze di elevata biodiversità e ambienti incontaminati. Ricchissimo di acqua e sali minerali ha dimensioni variabili: da quelle di una noce a quelle di un'arancia. In rari e fortunati casi, però, possono divenire eccezionali. È considerato il "diamante" dei tartufi per il pregio e il valore commerciale.

Peridio (la superficie del tartufo)

Liscio, di colore ocra chiaro, talvolta verdastro

Gleba (parte interna)

Color nocciola, con venature sottili

Profumo

Molto intenso ed aromatico, inconfondibile

Piante Simbionti (le piante madri che lo producono)

Quercia, pioppo, salice, tiglio, faggio

Diffusione

100% nel nostro territorio, durante la stagione di raccolta

Periodo di raccolta

1 Ottobre - 31 Dicembre

The Products

Fresh

WHITE TRUFFLE

Tuber Magnatum Pico

One of the most highly esteemed truffles, extremely rare due to its need for an uncontaminated environment and high level of biodiversity conditions. Rich in water and mineral salts it ranges in size: from that of a walnut to an orange, in rare and fortunate cases it can become of exceptional size. It is considered the "diamond" of truffles for its preciousness and its commercial value.

Peridium or peel (surface of the truffle)

Smooth, light ochre yellowish colour, sometimes greenish

Gleba or pulp (internal part)

Nut brown colour with fine veins

Aroma

Intense and aromatic, unmistakable

Symbiont Plants (the mother plants that produce it)

Oak, poplar, willow, linden, beech

Distribution

100% in our area during the harvesting season

Harvest season

1st October - 31st December






King of Truffles

King of Truffles

I Prodotti

Freschi

TARTUFO NERO ESTIVO

Tuber Aestivum Vittadini

Il tartufo nero ha eccellenti qualità culinarie, la superficie esterna di colore nero è ricoperta da verruche piramidali, raggiunge dimensioni notevoli che arrivano anche a 700 grammi di peso. Ha un odore aromatico intenso ed invitante, si percepisce l'insieme dei profumi del bosco.

Peridio (la superficie del tartufo)

Bruno, con evidenti verruche piramidali

Gleba (parte interna)

Scura, marmorizzata, chiara quando il tartufo è acerbo

Profumo

Delicato e gradevole

Piante Simbionti (le piante madri che lo producono)

Quercia, nocciolo, còrpino

Diffusione

80% nel nostro territorio, durante la stagione di raccolta

Periodo di raccolta

1 Maggio - 30 Agosto

The Products

Fresh

BLACK SUMMER TRUFFLE

Tuber Aestivum Vittadini

A black truffle of excellent culinary qualities, the black outside surface is covered in pyramidal warts; it reaches remarkable size even up to 700 grams in weight. It has an intense and inviting aromatic fragrance and you can perceive the aroma of earthy woodland.

Peridium or peel (surface of the truffle)

Blackish brown with evident pyramidal warts

Gleba or pulp (internal part)

Dark, marbled, light coloured when unripe

Aroma

Delicate and pleasant

Symbiont Plants (the mother plants that produce it)

Oak, hazelnut, hornbeam

Distribution

80% in our area during the harvesting season

Harvest season

1st May - 30th August





I Prodotti

Freschi

TARTUFO UNCINATO

Tuber Uncinatum Chatin

Il tartufo uncinato, costituisce una categoria di tartufo molto apprezzata in Francia nota con la denominazione “Truffe de Bourgogne”. È una qualità che matura nella stagione autunno-inverno. È di qualità organolettiche elevate. Esteticamente perfetto, raggiunge notevoli dimensioni e grazie al clima freddo invernale, non viene attaccato da mosche e insetti. Il gusto è molto più intenso, gradevole e marcato del tartufo estivo.

Peridio (la superficie del tartufo)

Simile al nero pregiato

Gleba (parte interna)

Più scura con venature più marcate

Profumo

Molto intenso, anche fruttato

Piante Simbionti (le piante madri che lo producono)

Quercia, nocciolo, faggio

Diffusione

40% nel nostro territorio, durante la stagione di raccolta

Periodo di raccolta

Autunno - Inverno

The Products

Fresh

UNCINATE TRUFFLE

Tuber Uncinatum Chatin

The uncinata Truffle belongs to a category of truffles highly appreciated in France known as “Truffe de Bourgogne”. It is a quality that ripens in the Autumn-Winter season. It has high organoleptic qualities, aesthetically perfect it reaches considerable size and thanks to the cold winter climate it is not attacked by flies and insects. Its flavour is much more intense, distinctive and pleasant than that of the summer truffle.

Peridium or peel (surface of the truffle)

Similar to the precious black

Gleba or pulp (internal part)

Darker with more evident veins

Aroma

Very intense, fruity

Symbiont Plants (the mother plants that produce it)

Oak, hazelnut, beech

Distribution

40% in our area, during the harvesting season

Harvest season

Autumn - Winter





I Prodotti

Freschi

TARTUFO BIANCHETTO (O MARZUOLO)

Tuber Borchii Vittadini

È il tartufo migliore da usare sulla cacciagione (lepri, fagiani, beccacce, cinghiale) per via dei sapori di varia natura, buoni e gradevoli, ma non sempre di intensità delicata e tenue. Non raggiunge grandi dimensioni, solitamente come una noce o a volte un'arancia. Ha forma o carpofofo di tubero irregolare, gibboso, lobato, privo di prominente basale. Carne e polpa hanno inizialmente un colore ocra o tonalità chiare e poi maturando assumono un aspetto rosso-bruno o bruno-violaceo.

Peridio (la superficie del tartufo)

Simile al bianco pregiato, leggermente più scuro

Gleba (parte interna)

Simile al bianco pregiato ma, leggermente più scura

Profumo

Meno intenso del bianco pregiato e più agliaceo

Piante Simbionti (le piante madri che lo producono)

Latifoglie e conifere

Diffusione

30% nel nostro territorio, durante la stagione di raccolta

Periodo di raccolta

15 Gennaio - 30 Marzo

The Products

Fresh

BIANCHETTO TRUFFLE OR WHITISH TRUFFLE

Tuber Borchii Vittadini

It is the best truffle to be used with game (hare, pheasant, woodcock, wild boar) due to its variability in flavour, good and pleasant to the palate, but not always delicate and mild. It does not reach large dimensions sometimes like a walnut other times like an orange. It has an irregular tuber shape, gibbous, lobated, lacking a protuberant base. Flesh and pulp at the beginning is of an ochre and light colour, upon ripening they take on a reddish brown or purplish brown colour.

Peridium or peel (surface of the truffle)

Similar to the precious white but slightly darker

Gleba or pulp (internal part)

Similar to the precious white but slightly darker

Aroma

Less intense than the precious white but more garlicky

Symbiont Plants (the mother plants that produce it)

Broad-leaved and conifers

Distribution

30% in our area, during the harvesting season

Harvest season

15th January - 30th March





Lavorati

CARPACCIO DI TARTUFO NERO

CARPACCIO DI TARTUFI E FUNGHI

DELIZIA AL TARTUFO BIANCO E PORCINI

PERLE DI TARTUFO NERO

CREMA DI CARCIOFI E TARTUFO NERO

TARTUFATA

SALE AL TARTUFO NERO

MIELE ITALIANO D'ACACIA AL TARTUFO NERO

ACETO BALSAMICO AL TARTUFO BIANCO

FORMAGGI AL TARTUFO NERO

MOZZARELLE & RICOTTINE AL TARTUFO NERO

RISO CARNAROLI AL TARTUFO

BURRO AL TARTUFO BIANCO

BURRO AL TARTUFO BIANCO E NOCI

OLIO AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO

Packed

BLACK TRUFFLE CARPACCIO

TRUFFLE AND MUSHROOM CARPACCIO

WHITE TRUFFLE AND PORCINI MUSHROOM DELIGHT

BLACK TRUFFLE PEARLS

CREAM OF ARTICHOKE AND BLACK TRUFFLE

TARTUFATA

BLACK TRUFFLE SALT

ITALIAN ACACIA HONEY WITH BLACK TRUFFLE

WHITE TRUFFLE FLAVOURED BALSAMIC VINEGAR

BLACK TRUFFLE CHEESE

MOZZARELLA & RICOTTA WITH BLACK TRUFFLE

CARNAROLI RICE WITH TRUFFLE

WHITE TRUFFLE BUTTER

WHITE TRUFFLE AND WALNUT BUTTER

WHITE TRUFFLE FLAVOURED OIL



“Frutto della fusione tra fulmine,
acqua e terra”

Gli Antichi Greci

*“Result of the fusion between lightning,
water and the earth”*

The Ancient Greeks



King Of Truffles | Via Giovanni Berta 141 | 86170 - Isernia | Italy
Phone +39.0865.41.12.45 | Fax +39.0865.41.12.45
Sede Legale | Via del Pignoncino 25 | 50142 - Firenze | Italy





info@kingoftruffles.com
www.kingoftruffles.com