

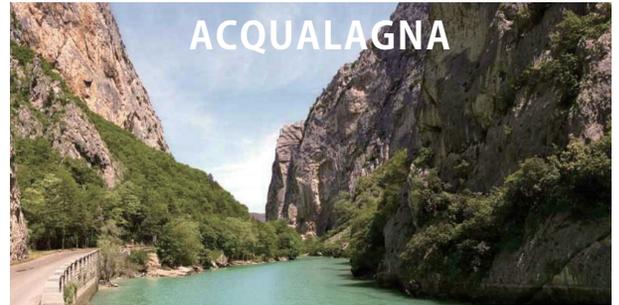
**BERNARDINI**  
TARTUFI

## BERNARDINI ベルナルディーニ社〈マルケ州〉

イタリア中部に位置するマルケ州アクアラーニャ。その自然豊かなアクアラーニャで伝統技術と衛生管理のもと、世界各地へ供給するトリュフ専門メーカーです。

### 自然豊かなマルケ州・アクアラーニャの恩恵

ロマーニャ、ウンブリア、トスカーナの国境にあるマルケ州。ユネスコの世界遺産に登録されているイタリアルネサンスの象徴であるウルビーノから近く、息を呑む絶景が広がるフルロ峡谷自然保護区に囲まれたアクアラーニャ。トリュフの研究、製造や販売において何世紀もの伝統を持っており、その土地と気候の特徴のおかげで、この小さな村は世界的に知られています。季節によって、さまざまな種類のトリュフを味わうことができ、ここ50年以上にわたりトリュフ業界では最も名高い「WHITE TRUFFLE NATIONAL FAIR」を開催しています。



ACQUALAGNA

### 白トリュフ TARTUFO BIANCO

(学名: トゥーベル・マーニャトゥム・ピーコ)

秋から冬にかけて採集され、トリュフの王様とも言われる大変貴重なものです。年々収穫量が減り、イタリアでは現在金よりも高価な食材とされます。黄金に近いその白色と大変豊かな香り、デリケートな味が特徴とされます。



### 黒トリュフ TARTUFO NERO

(学名: トゥーベル・アエスティヴンム・ヴィットゥ)

色が黒である事から冬トリュフと区別するために、一般では夏トリュフと呼ばれています。香り・味共にマイルドですが、タンニンが多いことが特徴です。価格が一定していることから加工製品の主流を成しています。



### タルトゥファータ tartufata

高品質なイタリア産マッシュルームを刻んで煮込み、イタリア産黒オリーブ、イタリア産アンチョビ、イタリア産黒トリュフ等を加えて仕上げたトリュフの風味豊かなペーストです。そのまま料理に添えたり、ブイヨン、オリーブオイル、クリームソース等に混ぜて手軽にトリュフ味の演出にお使い頂けます。



【JANコード】 8056324990659  
【内容量】 30g  
【荷姿】 18瓶 (6瓶 × 3ボール)  
【参考上代】 1,250円 (税抜)



【JANコード】 8056324990673  
【内容量】 180g  
【荷姿】 36瓶  
【参考上代】 オープン価格



【JANコード】 8056324990192  
【内容量】 420g  
【荷姿】 33缶  
【参考上代】 オープン価格



【JANコード】 8056324990185  
【内容量】 800g  
【荷姿】 22缶  
【参考上代】 オープン価格

【賞味期間】 製造より 1080日 【製造国】 イタリア 【原材料名】 マッシュルーム、ひまわり油、黒トリュフ、黒オリーブ、食塩、アンチョビ、にんにく、パセリ/香料(トリュフ)



タルトゥファータはイタリア語で『トリュフ和え』という意味。  
手軽にコクと芳醇な香りが楽しめる、ペースト状のセンスアップ調味料です!!

#### タリアテッレのカルボナーラトリュフ和え

##### 【材料(2人前)】

タリアテッレ・・・160g  
タルトゥファータ・・・10g  
卵黄・・・2ヶ 生クリーム・・・180cc  
パルミジャーノチーズ・・・20g

##### 【つくり方】

①生クリームとパルミジャーノチーズを合わせ温めておく  
②ゆで上がったタリアテッレと卵黄を合わせ、  
①とタルトゥファータを絡めて皿に盛り付ける



## 白トリュフ入りバター *burrochef con tartufo bianco*

濃厚なバターにイタリアを代表するチーズ・パルミジャーノ・レッジャーノとアクアラーニャ特産の白トリュフを詰め込んだ最高級のバターです。



【JANコード】 8056324990505  
【内容量】 30g  
【荷姿】 18瓶(6瓶×3ボール)  
【賞味期間】 製造日より900日  
【参考上代】 1,850円(税抜)



【JANコード】 8056324990529  
【内容量】 500g  
【荷姿】 6瓶  
【賞味期間】 製造日より900日  
【参考上代】 オープン価格

## 白トリュフ入りポルチーニクリーム *crema con porcini e tartufo bianco*

白トリュフの気品ある薫りと、ポルチーニ茸の濃厚な味わいが絶妙なバランスで融合した高級食材です。



【JANコード】 8056324991175  
【内容量】 30g  
【荷姿】 18瓶(6瓶×3ボール)  
【賞味期間】 製造日より1080日  
【参考上代】 1,850円(税抜)



リゾットやパスタやスープ、お肉料理の仕上げなど、幅広くお使いいただけます。

## 黒トリュフのスライス *fette di tartufo estivo in olio*

採取したトリュフを72時間以内にスライスしてオイル漬けにした逸品です。



【JANコード】 8056324990154  
【内容量】 30g  
【荷姿】 18瓶(6瓶×3ボール)  
【賞味期間】 製造日より1,440日  
【参考上代】 1,850円(税抜)



【JANコード】 8056324990031  
【内容量】 400g  
【荷姿】 6缶  
【賞味期間】 製造日より1,440日  
【参考上代】 オープン

## 黒トリュフ固形 *tartufo estivo in salamoia*

フレッシュな黒トリュフを無添加で、美味しさと香りを丸のまま瓶詰めしました。



【JANコード】 8056324990093  
【内容量】 20g  
【荷姿】 18瓶(6瓶×3ボール)  
【賞味期間】 製造日より1,080日  
【参考上代】 1,850円(税抜)



メイン料理などに、薄くスライスしてお召し上がりください。

## トリュフペースト *crema di tartufo*

採取したトリュフを48時間以内にペーストにして瓶詰めしました。お料理の仕上げに使いやすいアイテムです。



白トリュフ

【JANコード】 8056324990024  
【内容量】 30g  
【荷姿】 6瓶  
【賞味期間】 製造日より1,080日  
【参考上代】 オープン価格



黒トリュフ

【JANコード】 8056324990130  
【内容量】 30g  
【荷姿】 6瓶  
【賞味期間】 製造日より1,080日  
【参考上代】 オープン価格

## 白トリュフ風味蜂蜜 *miele al tartufo*

アカシアの蜂蜜に白トリュフのエキスを加えた高級蜂蜜です。



【JANコード】 8056324991120  
【内容量】 1kg  
【荷姿】 12瓶  
【賞味期間】 製造日より540日  
【参考上代】 オープン価格

## トリュフスライサー *affetta tartufo inox*

トリュフの厚みを調節してスライスできます。チーズや野菜もスライス可能。



【入数】 1個  
【素材】 ステンレス製  
【参考上代】 オープン価格

## トリュフ風味オリーブ油 *extra d oliva al gusto di tartufo*

アペニン山脈沿いにあるウンブリア州特産のエクストラ・ヴァージンオリーブオイルに、アクアラーニャ特産のトリュフエキスを加えた香り高い最高級のオリーブ油です。



白トリュフ



白トリュフ風味オリーブオイル  
(ピアンケットトリュフ片入り)

【JANコード】 8056324990390  
【内容量】 50ml(45g)  
【荷姿】 18瓶(6瓶×3ボール)  
【賞味期間】 製造日より540日  
【参考上代】 1,890円(税抜)

黒トリュフ



黒トリュフ風味オリーブオイル油  
(スマートトリュフ片入り)

【JANコード】 8056324990451  
【内容量】 50ml(45g)  
【荷姿】 18瓶(6瓶×3ボール)  
【賞味期間】 製造日より540日  
【参考上代】 1,890円(税抜)

【JANコード】 8056324990468  
【内容量】 250ml(229g)  
【荷姿】 12瓶(6瓶×2ボール)  
【賞味期間】 製造日より540日  
【参考上代】 オープン価格