SELEKTIA TARTUFI

SIMONE CALUGI

Secco - Dried

Simone Calugi

Una lunga esperienza tramandata dal padre al figlio, per raggiungere un unico obiettivo: l'Eccellenza.

Selektia Italia nasce in Toscana nel 2008 dalla lunga esperienza del suo titolare, Simone Calugi, nella raccolta/produzione/vendita del Tartufo. Una passione viscerale tramandata dal padre Renato Calugi, grande ricercatore di tartufi e famoso imprenditore toscano.

Simone Calugi segue le orme del padre e crea una nuova realtà imprenditoriale che fin da subito ottiene consensi e riconoscimenti in tutto il Mondo. Vista la grande conoscenza del prodotto e del mercato, Simone Calugi, si pone come obiettivo indiscutibile la ricerca dell'eccellenza, per una produzione di straordinaria qualità. Il prezioso tubero, raccolto principalmente tra le Colline

Sanminiatesi, le Balze Volteranee e le Crete Senesi, viene selezionato e lavorato con le tecnologie più innovative, per preservarne ed esaltarne le caratteristiche naturali.

Una selezione di qualità che ha come Valori aggiunti: la tracciabilità del prodotto; l'accurata selezione dei fornitori; norme igienico sanitarie rigorose; Certificazione IFS; produzione di prodotti senza glutine; Linea Bio di alcuni prodotti della Linea Gourmet, Funghi e Tartufi.

La passione per l'ottima tavola, è confermata dall'attenzione scrupolosa rivolta alla selezione delle materie prime, per offrire in tutto il Mondo il meglio della tradizione gastronomica Toscana.

A long experience passed on from father to son to reach a single objective: Excellence.

Selektia Italia was established in Tuscany in 2008 and is the result of the long experience of its owner, Simone Calugi, in the collection/production/sale of Truffles. His genuine passion for this product was passed on to him by his father, Renato Calugi, great truffle hunter and famous Tuscan entrepreneur.

Simone Calugi follows in his father's footsteps creating a new entrepreneurial reality which is immediately recognized and appreciated throughout the world.

Given his great knowledge of the product and of the market, Simone Calugi sets as his sole objective the search for excellence to obtain a production of extraordinary quality. The precious tuber, picked mainly on the hills of San Miniato and in the areas of the Balze Volterrane and of the Crete Senesi, is selected and processed according to the most modern technology to preserve and highlight its natural characteristics.

It is a quality selection the added values of which are: the traceability of the product; the accurate selection of suppliers; rigorous hygienic and sanitary regulations; IFS Certification; the production of gluten-free products; some products of the Gourmet line are part of the Bio Line, Mushrooms and Truffles.

The passion and care for excellent cuisine are confirmed by the scrupulous selection of raw materials to offer throughout the world the best of the Tuscan gastronomical tradition.

SELEKTIA TARTUFI

SIMONE CALUGI

Elegante utensile da cucina da mettere in tavola in pranzi e cene a base di Tartufo. Può essere usato su qualsiasi portata per insaporire o come ingrediente principale con uova, pasta e carne.

Elegant kitchen utensil to put on the table in lunches and dinners with Truffles inside. It can be used on any dishes as a flavoring or as the main ingredient for eggs, pasta and meat.

Petali di Tartufo con macinino
Truffle Petals with grinder
Granuli di Tartufo Estivo liofilizzato (Ricarica Macinino)
Dried Summer Truffle Granules (Grinder Refill)

Disponibile/Available: 3 g

Polvere o Granuli di Tartufo Estivo in Busta e in Vaso
Black Summer Truffle Powder or Granules in Bag and in Jar

Polvere di Tartufo Estivo / Black Summer Truffle Powder Disponibile/Available: 10 g - 30 g
Granuli di Tartufo Estivo/ Black Summer Granules Disponibile/Available: 5g - 6 g

Tartufo Estivo di Prima Qualità Liofilizzato in Fette
First Quality Dried Black Summer Truffle Slices

Disponibile/Available: sfuso/bulk - 6 g - 10 g

Esclusive linguine al Tartufo, di semola di grano duro, trafilate al bronzo secondo la tradizione artigianale e gastronomica Toscana.

Exclusive Truffle Linguine, made of durum wheat flour and bronzed drawn following the great artisanal and gastronomic Tuscan tradition.

Linguine al Tartufo con scatola
Truffle Linguine with box

Disponibile/Available: 250 g - 500 g

Disponibile anche in buste - Available also in bags.

Riso al Tartufo in Busta e in Vaso
Truffle Rice in Bag and in Jar

Disponibile/Available: busta / bag 140 g - 280 g - vaso / jar 200g

Polenta al Tartufo in Busta e in Vaso
Truffle Polenta in Bag and in Jar

Disponibile/Available: busta / bag 100 g - 200 g vaso / jar 200g

Il porcino viene fatto essiccare in specifici tunnel di essiccazione ad una temperatura adeguata in base al grado di umidità del fungo in trattamento, per conservare al meglio tutto il suo sapore ed aspetto caratteristico. I nostri Funghi sono selezionati in base alla qualità: **Commerciale** tutti quei Funghi che presentano un colore che va dal marrone chiaro al marrone scuro; **Speciale** tutti quei Funghi che hanno la parte interna chiara che va da crema a nocciola; **Extra tutti quei funghi di qualità superiore, solo con fette sottili e perfette, di colore bianco in quantità non inferiore al 60%;** Briciola tutti quei Funghi che cadono sotto al vaglio di 1,8 x 1,8 cm che variano dal colore marrone chiaro al marrone scuro. Con un profumo intenso e inconfondibile, il prodotto, dopo essere stato lavato e lasciato a bagno in acqua calda per circa 20 minuti, è pronto per essere utilizzato per la preparazione di primi piatti o come contorno per carne e pesce.

Porcini Mushrooms are dried in particular tunnel for drying at a correct temperature, according to the grade of mushroom humidity during treatment, in order to better keep its own taste and look. Our mushrooms are divided into categories: **Standard** all those mushrooms that show a brownish color that goes from light brown to dark brown; **Special** all those mushrooms that is lighter inside and the color goes from cream to hazelnut; **Extra all those mushrooms of a higher quality, with only thin and perfect slices, white color and in quantities not below the 60%; Crumbs** all those mushrooms that we get from a sieve 1,8 x 1,8 cm that vary from light brown to dark brown. With its intense and unique scent, the product, after being washed and soaked in warm water for 20 minutes, is ready to use for making pasta or as a side dish for meat and fish.

Funghi Porcini Secchi in Busta
Dried Porcini Mushrooms in bags

Disponibile/Available: sfuso/bulk
20 g - 30 g - 50 g - 100 g - 200 g - 300 g - 500 g

Funghi Porcini Briciola
Mushrooms Crumb

Disponibile/Available: sfuso/bulk - 30 g - 50 g 100 g - 200 g - 500 g

Riso ai Funghi in Busta
Rice with Mushrooms in bag

Disponibile/Available: 140 g - 280 g

Polenta ai Funghi Porcini in Busta
Porcini Mushrooms Polenta in bag

Disponibile/Available: 100 g - 200 g

Polvere di Funghi Porcini in Busta e in Vaso
Porcini Mushrooms Powder in Bag and in Jar

Disponibile/Available: sfuso/bulk - 10 g - 30 g

SELEKTIA GOURMET

SIMONE CALUGI

Accurata selezione di pomodori secchi dal sapore autentico, gustosi e indicati per preparare sughi, contorni e sott'olio.

Fine selection of dried tomatoes with an authentic flavour, tasty and suitable for preparing sauces, side dishes, and marinated vegetables.

Pomodori secchi
Dried Tomatoes

Disponibile/Available: sfuso/bulk 100 g - 250 g - 500 g

Di origine rigorosamente Toscana, pistilli di puro zafferano da usare a fine cottura per ricette a base di riso, pasta, carne, pesce. E' necessario lasciare il prodotto in infusione per circa 2 ore in acqua bollente. L'infuso ottenuto acquisirà un colore giallo oro, pronto per l'uso.

Pure Tuscan saffron pistils to use at the end of cooking for risotto, pasta, meat, fish. It is necessary to leave the product to infuse for about 2 hours in hot water. The infusion obtained will acquire a goldenyellow colour, ready to use.

Zafferano in Pistilli
Saffron in Pistils

Disponibile/Available: sfuso/bulk 0,25 g - 0,50 g - 1,00 g

SELEKTIA ITALIA

Via Vittorio Niccoli, 316/Q
Loc. Cambiano
Zona Ind. Il Casone
50051 Castelfiorentino (FI)
Tel. +39 0571 64938
Fax +39 0571 582016
info@selektiatartufi.it

www.selektiatartufi.it

Toscana