



SELEKTIA TARTUFI

SIMONE CALUGI

Conservato - Preserved



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, Funghie 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 gastronomic tradition.



Crema di Tartufo Bianco
White Truffle Cream

Disponibile/Available: 30 g - 75 g



Crema di Tartufo Estivo
Black Summer Truffle Cream

Disponibile/Available: 30 g - 75 g



Crema di Tartufo Bianchetto
Bianchetto Truffle Cream

Disponibile/Available: 30 g - 75 g



Tartufo Bianchetto Intero in Salamoia
Whole Bianchetto Truffle in Brine

Disponibile/Available: 35 g - 85 g



Tartufo Estivo Intero in Salamoia
Whole Black Summer Truffle in Brine
Disponibile/Available: 25g - 60 g - 80 g - 130 g



Carpaccio di Tartufo Estivo
Black Summer Truffle Carpaccio
Disponibile/Available: 35 g - 75 g - 160 g - 500 g



Delizia di Funghi Porcini e Tartufo Bianco
Porcini Mushrooms and White Truffle Delicacy
Disponibile/Available: 30 g - 75 g - 160 g - 500 g



Salsa al Tartufo Bianco
White Truffle Sauce
Disponibile/Available: 30 g - 75 g - 470 g



Salsa Tartufata Nera Black Truffle Sauce

Disponibile/Available: 30 g - 75 g - 160 g - 500 g - 950 g



Gift Box Basic:

Sale al Tartufo 40 g / Truffle Salt 40 g
Olio Extra Vergine al Tartufo Bianco 55 ml /
White Truffle Flavoured Extra Virgin Olive Oil 55ml
Salsa Tartufata 30 g / Truffle Sauce 30g
Salsa al Tartufo Bianco 30 g / White Truffle Sauce 30 g

Disponibile/Available:

Gift Box Luxury:

Sale al Tartufo 40 g / Truffle Salt 40 g
Olio Extra Vergine al Tartufo Bianco 55 ml /
White Truffle Flavoured Extra Virgin Olive Oil 55 ml
Carpaccio al Tartufo Estivo 35 g / Black Summer Truffle Carpaccio 35 g
Salamoia al Tartufo Estivo 25 g / Whole Black Summer Truffle in Brine 25 g



Salsa Tartufata (disponibile anche con tartufo Bianchetto) Truffle Sauce (also available with Bianchetto Truffle)

Disponibile/Available: 30 g - 75 g - 160 g - 500 g - 950 g



Pâté di Fegatini al Tartufo
Chicken Liver Pâté with Truffle
Disponibile/Available: 75 g - 500 g



Bruschetta al Tartufo
Truffle Bruschetta
Disponibile/Available: 80 g - 500 g



Specialità a base di Burro con Tartufo Bianco
Special White Truffle Butter
Disponibile/Available: 30 g - 75 g - 150 g - 450 g



Specialità a base di Burro con Tartufo Estivo
Special Black Summer Truffle Butter
Disponibile/Available: 30 g - 75 g - 150 g - 450 g



Condimento con note amare e piccanti, tipiche del Tartufo Bianco, ottimo per insaporire primi piatti, frittate, carne, pesce o pizza.
Si consiglia l'utilizzo come condimento per un piatto pronto.

Condiment with the typical bitter and spicy White Truffle flavour, excellent to season pasta, omelettes, meat, fish or pizza. It is advisable to use it on top of already cooked dishes.

Condimento Aromatizzato al Tartufo Bianco a base di Olio Extravergine di Oliva White Truffle Flavoured Extra Virgin Olive Oil

Disponibile/Available: 55 ml - 100 ml - 250 ml - 500 ml

Condimento Aromatizzato disponibile al Tartufo Nero e al Fungo Porcino.
It is available the Black Summer Truffle and Porcini Mushrooms Flavoured Oil.

Condimento Aromatizzato al Tartufo Bianco a base di Olio di Oliva White Truffle Flavoured Olive Oil

Disponibile/Available: 55 ml - 100 ml - 250 ml - 500 ml

Condimento Aromatizzato disponibile al Tartufo Nero e al Fungo Porcino.
It is available the Black Summer Truffle and Porcini Mushrooms Flavoured Oil.

Condimento Aromatizzato al Tartufo Bianco a base di Olio di Girasole White Truffle Favoured Sunflower Oil

Disponibile/Available: 55 ml - 100 ml - 250 ml - 500 ml

Condimento Aromatizzato disponibile al Tartufo Nero e al Fungo Porcino.
It is available the Black Summer Truffle and Porcini Mushrooms Flavoured Oil.



Condimento con note amare e piccanti, tipiche del Tartufo Bianco, ottimo per insaporire primi piatti, frittate, carne, pesce o pizza.

Si consiglia l'utilizzo come condimento per un piatto pronto.

Condiment with the typical bitter and spicy White Truffle flavour, excellent to season pasta, omelettes, meat, fish or pizza. It is advisable to use it on top of already cooked dishes.

**Condimento Aromatizzato al Tartufo Bianco
a base di Olio Extravergine di Oliva in latta
White Truffle Flavoured
Extra Virgin Olive Oil in tin**

Disponibile/Available: 100 ml - 250 ml

**Condimento Aromatizzato al Tartufo Bianco
a base di Olio di Oliva in latta
White Truffle Flavoured Olive Oil in tin**

Disponibile/Available: 100 ml - 250 ml

**Condimento Aromatizzato al Tartufo Bianco
a base di Olio di Girasole in latta
White Truffle Flavoured Sunflower Oil in tin**

Disponibile/Available: 100 ml - 250 ml





Condimento che associa il sapore indiscutibile dell'aceto balsamico di Modena al pregiato sapore del Tartufo. Indicato per condire insalate, carne, pesce alla griglia, formaggi, frutta, gelato e dessert.

Dressing that gathers the undeniable flavour of Balsamic Vinegar of Modena and the precious taste of Truffle. It is suitable to dress salads, meat, grilled fish, cheese, fruit, ice cream and desserts.

**Condimento a base di Aceto Balsamico
di Modena I.G.P. al Tartufo
Truffle Flavoured Balsamic Vinegar of Modena IGP
Dressing**

Disponibile/Available: 100 ml - 150 ml - 250 ml



Sale al Tartufo
Truffle Salt

Disponibile/Available: 40 g - 100 g



Piacere di Fichi al Tartufo
Fig and Truffle Delight

Disponibile/Available: 40 g - 90 g



Dolcezza al Tartufo a base di Miele di Acacia
Truffle Acacia Honey Sweetness

Disponibile/Available: 40 g - 110 - 715 g



Piacere di Cipolla al Tartufo
Onion and Truffle Delight

Disponibile/Available: 40 g - 90 g - 575 g



Crema di Porro al Tartufo
Leek and Truffle Cream

Disponibile/Available: 80 g - 500 g



Perle al Tartufo
Truffle Pearls

Disponibile/Available: 50 g - 200 g



Crema di Carciofi al Tartufo
Artichoke Cream with Truffle

Disponibile/Available: 75 g - 500 g



Ceci Toscani in olio al Tartufo/Tuscan Chickpeas in Truffle Oil
Fagioli Toscani in olio al Tartufo/Tuscan Beans in Truffle Oil

Disponibile/Available: 285 g

Dessert al Tartufo



Crema al Tartufo
Truffle Crema
Catalana

Disponibile/Available: 160 g

Cioccolosa al Tartufo
Truffle Chocolate
Pudding

Disponibile/Available: 160 g

Pannotta al Tartufo
Truffle Panna Cotta

Disponibile/Available: 160 g

*Vellutate
Soups*

Zuppe al Tartufo



Vellutata di Zucca
e Zenzero al Tartufo
Pumpkin and Ginger
Soup with Truffle

Disponibile/Available: 260 g

Vellutata di Carote
Viola e Timo al Tartufo
Violet Carrot and
Thyme with Truffle

Disponibile/Available: 260 g

Vellutata di Zucchini
e Basilico al Tartufo
Zucchini and Basil
with Truffle

Disponibile/Available: 260 g





Antipasto di Bosco con Porcino in olio di semi
Woodland Antipasto with Porcini Mushroom in Sunflower Oil
Disponibile/Available: 170 g - 260 g - 1500 g - 2900 g



Crostino di Funghi Porcini
Porcini Mushrooms Cream
Disponibile/Available: 130 g - 280 g - 500 g



Funghi Porcini in Olio
Porcini Mushrooms in Oil
Disponibile/Available: 170 g - 260 g - 1500 g - 2900 g





Carciofi Toscani in Olio
Tuscan Artichokes in Oil
Disponibile/Available: 180 g - 280 g - 1440 g - 2700 g



Zucchine Toscane in Olio
Tuscan Zucchini in Oil
Disponibile/Available: 170 g - 260 g - 1500 g - 2900 g



Pomodori Secchi in Olio
Dried Tomatoes in Oil
Disponibile/Available: 170 g - 260 g - 1500 g - 2900 g



Giardiniera in Agrodolce
Mixed Vegetables in Sweet and Sour
Disponibile/Available: 280 g - 1500 g - 2900 g



Olive Verdi in Salamoia
Green Olives in Brine

Disponibile/Available: 285g - 2900 g



Olive Mediterranee in Salamoia
Mediterranean Olives in Brine

Disponibile/Available: 290 g - 2900 g



Crema di Olive Nere/Black Olives cream
Crema di Olive Verdi/ Green Olives cream

Disponibile/Available: 130 g - 500 g



Pesto al Basilico
Basil Pesto

Disponibile/Available: 130 g



Piacere di Cipolle
Onions Delight

Disponibile/Available: 40 g - 160 g - 575 g



Crema di Pomodori Secchi
Dried Tomatoes cream

Disponibile/Available: 130 g - 500 g



Bruschetta di Pomodori
Tomato Bruschetta

Disponibile/Available: 130 g - 500 g





Pecorino al Tartufo
Pecorino Cheese with Truffle
Disponibile/Available: 400 g



Salame al Tartufo
Truffle Salami
Disponibile/Available: 450 g



Cacciatore al Tartufo
Truffle Cacciatore Salami
Disponibile/Available: 200 g



Salsiccia al Tartufo
Truffle Sausages
Disponibile/Available: 150 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