SELEKTIA TARTUFI

SIMONE CALUGI

Fresco - Fresh

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

Il Tartufo fresco viene acquistato direttamente dai tartufai tutto l'anno in base al calendario di raccolta della regione Toscana: **Tartufo Bianco (***Tuber Magnatum Pico* - **dal 10 settembre al 31 dicembre)** Viene selezionato e diviso fra extra, prima, seconda e brisura; viene poi spedito tramite corriere espresso in tutto il mondo a seconda delle richieste dei clienti. Così può raggiungere la tavola dei buongustai in 24 ore da quando è stato raccolto, mantenendo tutto il suo naturale aroma e la sua freschezza.

The Fresh Truffle is bought directly from Truffle Hunters throughout the year followingthe collection schedule of the Tuscan region: **White Truffle (***Tuber Magnum Pico* - **from September 10th to December 31st)** It is selected and divided between extra, first, second choice and brisure; then sent by express courier worldwide, according to customers' requests. In this way, our product can reach the table of gourmets in 24 hours since it has been collected, keeping all its natural flavor and freshness.

Tartufo Bianco *(Tuber Magnatum Pico)*
White Truffle *(Tuber Magnatum Pico)*

Disponibile/Available: sfuso/bulk

Calendario Raccolta Regione Toscana
Truffle Hunting Calendar For Tuscany

Tartufo Bianco Fresco Fresh White Truffle *(Tuber Magnatum Pico)*	dal 10 settembre al 31 dicembre Sep 10th – Dec 31st
Tartufo Nero Pregiato Fresco Fresh Black Sweet Truffle *(Tuber Melanosporum Vitt)*	dal 15 novembre al 15 marzo Nov 15th – Mar – 15th
Tartufo D'estate O Scorzone Fresco Fresh Summer Truffle *(Tuber Aestivum Vitt)*	dal 1 giugno al 30 novembre Jun 1st – Nov 30th
Tartufo Uncinatum Fresco Fresh Uncinatum Truffle *(Tuber Uncinatum Chatin)*	dal 1 ottobre al 31 dicembre Oct 1st – Dec 31st
Tartufo Bianchetto O Marzolo Fresco Fresh Bianchetto Truffle *(Tuber albidium Pico)*	dal 10 gennaio al 30 aprile Jan 10th – Apr 30th

Tartufi Freschi
Fresh Truffles

Tartufo Bianchetto *(Tuber Borchii Vitt.)*
Bianchetto Truffle *(Tuber Borchii Vitt.)*

Disponibile/Available: sfuso/bulk

Tartufo Nero Dolce *(Tuber Melanosporum Vitt.)*
Sweet Black Truffle *(Tuber Melanosporum Vitt.)*

Disponibile/Available: sfuso/bulk

Tartufo Nero Estivo *(Tuber Aestivum Vitt.)*
Black Summer Truffle *(Tuber Aestivum Vitt.)*

Disponibile/Available: sfuso/bulk

Tartufo Nero Uncinato *(Tuber Uncinatum Chatin)*
Black Truffle Uncinatum *(Tuber Uncinatum Chatin)*

Disponibile/Available: sfuso/bulk

Funghi Freschi

Fresh mushrooms

SELEKTIA FUNGHI

SIMONE CALUGI

Grazie ad una straordinaria organizzazione logistica possiamo garantire ai nostri clienti funghi spontanei sempre freschissimi selezionati sia per qualità che per misura.

Thanks to an extraordinary logistical organization, we can guarantee our customers the freshest wild mushrooms, selected either for quality or size.

Funghi Porcini *(Boletus Edulis)*
Funghi Ovoli *(Amanita Caesarea)*
Funghi Galletti *(Cantharellus Cibarius)*
Funghi Prugnoli (*Calocybe Gambosa*)
Funghi Spugnole *(Morchella Conica e Verpa)*

Porcini Mushrooms *(Boletus Edulis)*
Caesar's Mushrooms *(Amanita Caesarea)*
Chanterelles Mushrooms *(Cantharellus Cibarius)*
St George's Mushrooms (*Calocybe Gambosa*)
Morel Mushrooms *(Morchella Conica e Verpa)*

Disponibile/Available: 1000 g - 3000 g

Funghi Porcini freschi disponibili da Maggio a Novembre
(date variabili a seconda della stagione).
Fresh Porcini available from May to November
(depending on the season)

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