

i Tartufi

トリュフ

ウルバーニ社は、
イタリア・ウンブリア州に位置し、中央部アペニン山脈の
山あいより大自然の不思議な恵みをそのまま香りと共にお届けします。
白トリュフはチャンピオンの一撃を！夏トリュフは青年の活力を！
冬トリュフは華やかな舞を一皿にもたらしめます。
旬を大切に生きているトリュフのドライブラシでのお届けをぜひともお試しください。



イタリア
ウンブリア州



TARTUFI URBANI S.r.l

「ウルバーニ」ブランド

Urbani 社



イタリア ウンブリア産 もしくは アルバ産

イタリア中央部の山中のウンブリアには四季のトリュフが豊富に存在することを知らしめるため、ウルバーニ社は1900年より四代にわたり、フレッシュ及びトリュフの加工品の取り扱いに注力进行、今日ではトリュフ業者として全欧中で一位の座に登りました。特に、ウルバーニでは、世界最高級食材であります、白トリュフを安定供給するサプライヤーとして、世界中の美食家を唸らせ続けております。

TARTUFO
BIANCO

白トリュフ

Tartufo Bianco "Magnatum"

※ 収穫期は例年 10月上旬～12月頃です。



TARTUFO
NERO

Tartufo Nero "Melanosporum"

黒トリュフ

※ 収穫期は例年 12月中旬～1月下旬頃です。

まさに黒いダイヤモンドと称される
芳香は絶品です。
熟成が進むにつれはっきりとした
白いマーブルが浮き出ます。



TARTUFO
UNCINATUM



Tartufo "Uncinatum"

秋トリュフ

※ 収穫期は例年 9月下旬～12月中旬頃です。

秋トリュフと呼ばれる“ウンキナータム”は、
グレーの色合いの中に白いマーブルが映える、
近年人気の品種です。

TARTUFO
SCORZONE

Tartufo Aestivum "Scorzone"

夏トリュフ

※ 収穫期は例年 10月上旬～12月頃です。

まさに、ウルバーニ社の代名詞。
ウンブリア州ノルチャ村は
世界の夏トリュフ名産地です。

