

A photograph of a forest with many thin tree trunks and green foliage. A semi-transparent white rectangle is centered over the image, containing the text 'SAPORI DI BOSCO MOLISANI' and a decorative flourish.

SAPORI
DI
BOSCO
MOLISANI

L I N E

tartufo

Tartufo bianco, nero e bianchetto rappresentano il top dei nostri prodotti. Provenienti esclusivamente dai boschi molisani, accuratamente selezionati sono disponibili in vari formati per tutte le esigenze, interi, a fette e macinati. Ideali per esaltare primi piatti, crostini e carni.

The white, black and bianchetto truffles are our top-of-the-range products. They are exclusively picked in the woodlands of Molise, are carefully selected and available in various forms suitable for all uses: whole, sliced and ground. Ideal to enhance the flavour of first-course dishes, pasta, rice, crostini and meats.

prodotto	gr. 30	gr. 80	gr. 180	gr. 280	confezione
tartufo bianco <i>white truffle</i>		T180			1x12
tartufo bianchetto <i>bianchetto truffle</i>		T280			1x12
noci di tartufo nero estivo <i>black summer truffle nuts</i>	T330				1x12
carpaccio di tartufo nero estivo <i>carpaccio of black summer truffle</i>		T480	T4180		1x12
tartufo nero estivo in olio d'oliva <i>black summer truffle in olive oil</i>		T580	T5180		1x12
tartufo nero estivo in olio di semi <i>black summer truffle</i>		T680	T6180	T6280	1x12

SAPORI DI BOSCO MOLISANI



Le salse tartufate nascono dal connubio di funghi, ortaggi e tartufo. Condimento di sicuro appagamento anche per i palati più esigenti, sono indicate per bruschette, crostini freddi o caldi, primi piatti, pizza, carni e per la preparazione di salse per guarnizione o contorni.

Truffle-flavoured sauces are prepared with mushrooms, vegetables and truffles, and are sure to delight even the most demanding gourmet. Ideal for bruschetta, hot or cold canapés, first-course dishes, pizza and meats, as well as to prepare garnishes and side dishes.

prodotto	gr. 180	confezione	gr. 500	confezione
tartufata <i>truffled sauce</i>	ST1180	1x12	ST1500	1x6
trifolata dolce <i>sweet truffled sauce</i>	ST2180	1x12	ST2500	1x6
trifolata piccante <i>spicy truffled sauce</i>	ST3180	1x12	ST3500	1x6
salsa delicata <i>light sauce</i>	ST4180	1x12		
crema di porcini e tartufo nero <i>Porcini mushrooms sauce and black truffle</i>	ST5180	1x12		
crema di asparagi e tartufo nero <i>asparagus sauce with truffle</i>	ST6180	1x12		
crema di carciofi e tartufo nero <i>artichoke sauce with truffle</i>	ST7180	1x12		
crema di zucchine e tartufo nero <i>courgette sauce and black truffle</i>	ST8180	1x12		
crema di melanzane e tartufo nero <i>aubergines sauce and black truffle</i>	ST9180	1x12		

SAPORI DI BOSCO MOLISANI



L I N E

creme

Le nostre creme conservano il sapore delicato del prodotto fresco. Ottime per bruschette, primi piatti, carni e per la preparazione di salse e guarnizioni.

Our dips and sauces have all the delicate flavour of freshly-made sauces. Ideal to spread on bruschetta and to prepare sauces and garnishes.

prodotto	gr. 180	confezione
delizia piccante <i>spicy delight</i>	CR1180	1x12
crema di melanzane <i>aubergine cream</i>	CR2180	1x12
crema di zucca <i>pumpkin cream</i>	CR3180	1x12
crema di zucchine <i>courgette cream</i>	CR4180	1x12
crema di asparagi <i>asparagus cream</i>	CR5180	1x12
crema di carciofi <i>artichoke cream</i>	CR6180	1x12
crema di porcini <i>Porcini mushrooms cream</i>	CR7180	1x12
crema di ceci <i>chickpeas cream</i>	CR8180	1x12

SAPORI DI BOSCO MOLISANI



L I N E

sottoli

Un vasto assortimento di sottoli per rendere disponibili tutto l'anno i prodotti del bosco e dell'orto; piccole cose che rendono grandi i piatti di tutti giorni. Ideali per antipasti e contorni.

Enjoy year-round the flavours of our wide choice of vegetables and mushrooms in oil and make your everyday meals, appetizers and side dishes special.

prodotto	gr. 260	confezione
melanzane al profumo di tartufo bianco <i>aubergines with white truffle scent</i>	S1260	1x12
pomodorini verdi al profumo di tartufo bianco <i>green tomatoes with white truffle scent</i>	S2260	1x12
porcini al profumo di tartufo bianco <i>Porcini mushrooms whit white truffle scent</i>	S3260	1x12
zucchine al profumo di tartufo bianco <i>courgettes with white truffle scent</i>	S4260	1x12
porcini sottolio <i>Porcini mushrooms in oil</i>	S5260	1x12
gallinacci sottolio <i>Gallinacci mushrooms in oil</i>	S6260	1x12
funghi misti sottolio <i>mixed mushrooms in oil</i>	S7260	1x12
melanzane e peperoni sottolio <i>aubergines and peppers in oil</i>	S8260	1x12
melanzane sottolio <i>aubergines in oil</i>	S9260	1x12
zucchine sottolio <i>courgettes in oil</i>	S10260	1x12
asparagi sottolio <i>asparagus in oil</i>	S11260	1x12
pomodorini verdi sottolio <i>green tomatoes in oil</i>	S12260	1x12
cardarelle sottolio <i>Cardarelle mushrooms in oil</i>	S13260	1x12

SAPORI DI BOSCO MOLISANI



L I N E

pasta

olio/funghi/formaggi

Per cambiare e stupire tutti i giorni, una scelta di prodotti gustosi e stuzzicanti. Paste al tartufo, paste ai funghi, olio aromatizzato al tartufo, formaggi al tartufo, funghi secchi... creano per voi un pranzo diverso e prezioso.

Try our tasty and appetizing truffle pâté, mushroom pâté, truffle-flavoured cheese, dried mushrooms... Try a different one each day and impress your guests by making your lunch special and unforgettable.

OLIO	ml. 40	ml. 60	ml. 100	ml. 250	confezione	ml. 500	confezione
olio al tartufo bianco <i>white truffle oil</i>	OL140	OL160	OL1100	OL1250	1x24	OL1500	1x12
olio al tartufo nero <i>black truffle oil</i>	OL240	OL260	OL2100	OL2250	1x24	OL2500	1x12

FUNGHI SECCHI	ml. 30	ml. 50	gr. 100	confezione
funghi porcini secchi <i>dried Porcini mushrooms</i>	FS130	FS150	FS1100	1x12
funghi secchi misti <i>dried mixed mushrooms</i>	FS230	FS250	FS2100	1x12

PASTA AL TARTUFO	gr. 500	confezione	PASTA AI FUNGHI	gr. 500	confezione
tagliatelle <i>truffle tagliatelle</i>	PT1500	1x20	tagliatelle <i>Porcini mushrooms tagliatelle</i>	PF1500	1x20
cavatelli <i>truffle cavatelli</i>	PT2500	1x12	cavatelli <i>Porcini mushrooms cavatelli</i>	PF2500	1x12
orecchiette <i>truffle orecchiette</i>	PT3500	1x12	orecchiette <i>Porcini mushrooms orecchiette</i>	PF3500	1x12
strozzapreti <i>truffle strozzapreti</i>	PT4500	1x12	strozzapreti <i>Porcini mushrooms strozzapreti</i>	PF4500	1x12
fusilli <i>truffle fusilli</i>	PT5500	1x12	fusilli <i>Porcini mushrooms fusilli</i>	PF5500	1x12

ALTRI PRODOTTI AL TARTUFO	gr. 80	confezione
burro al tartufo bianco <i>white truffle butter</i>	APT180	1x12
burro al tartufo nero <i>black truffle butter</i>	APT280	1x12
caciocavallo al tartufo nero <i>black truffle caciocavallo cheese</i>	APT3	

*... vi ricordiamo
la vasta scelta
di cesti regalo
che renderanno
più graditi i vostri doni.*

SAPORI
DI
BOSCO
MOLISANI

*Whatever the season,
a gift in good taste
is always welcome.*

*...and remember our wide choice
of gift baskets which will make all
your gifts extra special.*





Selezioniamo i migliori prodotti con l'abilità di chi conosce e ama i frutti della propria Terra, lavoriamo la materia prima con un accurato processo artigianale associato ai più moderni sistemi di sterilizzazione, garantiamo un prodotto genuino e di alta qualità.

We select the best products with special care because we have deep knowledge and love for the fruits of our land: the ancient Italian region of Molise. We process our raw materials with a specific traditional procedure combined with modern sterilization systems, and therefore guarantee that all our products are genuine and of the highest quality.

SAPORI DI BOSCO MOLISANI



Sapori di Bosco Molisani
di Loredana De Castro

S.S. 87, Km. 124,700
C.da Monteverde
86019 Vinchiatturo (CB) - Italy
Tel. e Fax (+39) 0874.348109
cell. (39) 328.3769248

www.saporidibosco.it
infosaporidibosco@alice.it

