

Family Traditions Since 1948



ElleEsse



Dopo oltre mezzo secolo, la ElleEsse è cresciuta divenendo un'azienda che si avvale dei più moderni sistemi produttivi, pur rimanendo fedele alle sue tradizioni e alla cura di ogni singola fase della lavorazione.

LABORATORY

More than half a century has gone by, and today ElleEsse is a company that relies on state-of-the-art production system, but it has remained loyal to its traditions, overseeing each and every process phase.



Stabilimento certificato
ISO 22000:2005

ElleEsse

AZIENDA
STORICA
DAL
1948

Our company started back in 1948, when Nello Caporicci opened a small workshop next to his family's trattoria and began to dream about "trapping" the flavours and aromas of his homeland. As a big family, we have nurtured a great love for our work as well as for our homeland, Umbria, a thriving region in the heart of Italy that generously offers its finest fruits.



La nostra storia ha inizio nel 1948 quando Nello Caporicci in un piccolo laboratorio adiacente la trattoria di famiglia, iniziò a cullare il sogno di "imprigionare" i sapori e i profumi della sua terra. Siamo una grande famiglia che ha mantenuto saldo l'amore per il proprio lavoro ed un forte senso di appartenenza alla sua terra, l'Umbria, generosa di preziosi frutti.

FAMILY TRADITION
SINCE 1948

TARTUFI FRESCHI E CONSERVATI

FRESH AND PRESERVED TRUFFLES

- Tartufo bianco | White truffle (*Tuber magnatum* Pico)
- Tartufo nero pregiato | Black Winter truffle (*Tuber melanosporum* Vitt.)
- Tartufo estivo | Black Summer truffle (*Tuber aestivum* Vitt.)
- Tartufo bianchetto | White Spring truffle (*Tuber albidum* Pico)
- Tartufo uncinato | Black Autumn truffle (*Tuber uncinatum* Chatin)
- Tartufo estivo intero surgelato | Frozen whole black Summer truffle | 1000 g ● - 500 g ●
- Tartufo estivo in briciole surgelato | Frozen grated black Summer truffle | 1000 g ●
- Tartufo estivo in briciole condito con olio extravergine d'oliva surgelato | 500 g ●
Frozen grated black Summer truffle with extra virgin olive oil
- Tartufo estivo intero | Whole black Summer truffle | 300/350 g ● - 40/45 g ●
- Tartufo estivo in fette | Black Summer truffle in slices | 500 g ● - 85 g ●
- Tartufo estivo grattugiato | Grated black Summer truffle | 510 g ● - 90 g ●

CONFEZIONAMENTO | PACKAGING

● BUSTA SOTTOVUOTO
VACUUM POUCH

● VASCHETTA
FOOD TRAY

● VASO VETRO
GLASS JAR

● BOTTIGLIA VETRO
GLASS BOTTLE

● LATTA
CAN



SALSE, CREME E CONDIMENTI

SAUCES, CREAMS AND DRESSINGS

- Gran tartufata 20% (20% tartufo) | "Gran tartufata" truffle sauce (truffle 20%) | 520 g ●
- Salsa al tartufo ricetta originale (2.5% tartufo) | 500 g ● - 130 g ●
Truffle sauce original recipe (truffle 2.5%)
- Crema tartufata ricetta originale (2.5% tartufo) | 500 g ● - 130 g ●
Truffle cream original recipe (truffle 2.5%)
- Crema ai tartufi neri (1.3% tartufo) | Cream with black truffle (truffle 1.3%) | 520 g ●
- Crema ai tartufi bianchi | Cream with White truffle | 520 g ●
- Capriccio di funghi e tartufo | Mushrooms and truffle cream | 520 g ●
- Porcini e tartufo | Dressing with porcini mushrooms and truffle | 500 g ● - 180 g ●
- Pecorino e tartufo | Cream with melted pecorino cheese and truffle | 500 g ● - 180 g ●
- Salsa del Tartufaio | 800 g ● - 500 g ● - 180 g ●
"Tartufaio" sauce with cultivated mushrooms and truffles
- Succo di tartufo nero estivo | Black Summer truffle juice | 400 g ●
- Specialità gastronomica a base di burro e tartufo | Truffle butter | 300 g ● - 80 g ●
- Specialità gastronomica a base di miele e tartufo | Truffle honey | 130 g ●
- Crema di formaggi al tartufo | Melted cheese cream with truffle | 400 g ●
- Vellutata di parmigiano e tartufo (10% tartufo) | Parmesan and truffle cream (10% tartufo) | 310 g ●



SALSE, CREME E CONDIMENTI

SAUCES, CREAMS AND DRESSINGS

- Crema di porcini | Porcini mushroom sauce | 520 g l - 130 g l
- Pesto alla genovese | Genuese pesto | 520 g ●
- Crema di olive nere | Black olives sauce | 520 g ● - 130 g ●
- Crema di olive verdi | Green olives sauce | 520 g ● - 130 g ●
- Crema di asparagi | Asparagus sauce | 520 g ●
- Crema di carciofi | Artichokes sauce | 520 g ●
- Crema di radicchio | Radicchio sauce | 520 g ●
- Crema di rucola | Rocket sauce | 520 g ●
- Crema di ortica | Nettle sauce | 520 g ●
- Crema di noci | Walnuts sauce | 520 g ●
- Crema di zucca | Pumpkin sauce | 520 g ●
- Crema di peperoni | Peppers sauce | 520 g ●
- Crema di peperoni piccante | Hot Peppers sauce | 520 g ●
- Porcini trifolati | Porcini mushrooms "country style" | 750 g ●
- Crempatè di fegatini | Liver paste | 520 g ● - 180 g ●
- Terrina di fegato | Creamy liver paste | 180 g ●
- Ragù di capriolo | Roe ragout | 400 g ●
- Ragù di lepre | Hare ragout | 400 g ●
- Ragù di cinghiale | Wild boar ragout | 400 g ● - 180 g ●
- Crema di salmone | Salmon cream | 520 g ● - 130 g ●
- Crema di scampi | Prawn cream | 520 g ● - 130 g ●
- Baccalà mantecato | Whipped salt cod | 310 g ● - 180 g ●



CONDIMENTI AROMATIZZATI FLAVOURED EXTRA VIRGIN OLIVE OILS

A BASE DI OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA

- al Tartufo bianco | White truffle | 500 ml ● - 250 ml ● - 100 ml ●
- al Tartufo nero | Black truffle | 500 ml ● - 250 ml ● - 100 ml ●
- al Peperoncino | Chili pepper | 250 ml ●
- al Limone | Lemon | 250 ml ●
- al Porcino | Porcini mushroom | 250 ml ●

PIATTI PRONTI READY TO SERVE DISHES

- Friarelli cime di rapa in olio extravergine d'oliva | 800 g ●
"Friarelli" - turnip tops with extra virgin olive oil
- Uova di quaglia | Quail eggs | 200/300 g ●
- Spezzatino di cinghiale | Wild boar in salmi | 800 g ●

SEMILAVORATI PER USO INDUSTRIALE HALF-PROCESSED PRODUCTS FOR INDUSTRIAL USE

- Tritume di tartufo | Grated truffle | 650 g ● - 4 kg ●
- su richiesta | by request





ElleEsse S.r.l. - Via Faustana 44, 06039 Borgo Trevi (PG) I
 P.I.: 01545610543 - T. (+39) 0742 381678 - F. (+39) 0742 78333
 info@elleesse.it - www.elleesse.it