



... a family passion



TARTUFO FRESCO

FRESH TRUFFLE

Tartufo estivo

(*Tuber aestivum* Vitt.)

Tartufo nero pregiato

(*Tuber melanosporum* Vitt.)

Tartufo uncinato

(*Tuber uncinatum* Chatin)

Tartufo bianco

(*Tuber magnatum* Pico)

Tartufo bianchetto

(*Tuber albidum* Pico)



Black Summer truffle

(*Tuber aestivum* Vitt.)

Black Winter truffle

(*Tuber melanosporum* Vitt.)

Black Autumn truffle

(*Tuber uncinatum* Chatin)

White truffle

(*Tuber magnatum* Pico)

White Spring truffle

(*Tuber albidum* Pico)

TARTUFI CONSERVATI

PRESERVED TRUFFLES

TARTUFO ESTIVO

(*Tuber aestivum* Vitt.)

Tartufo estivo intero

(18 g/45 g/90 g/latta 250 g)

Carpaccio di tartufo estivo

(30 g/85 g/170 g/latta 350 g)

Crema di tartufo estivo

(30 g/90 g/180 g/latta 400 g)

Petali di tartufo estivo

(latta 250 g)

Brisure di tartufo estivo

(latta 350 g)

Succo di tartufo estivo

(latta 420 ml)



BLACK SUMMER TRUFFLE

(*Tuber aestivum* Vitt.)

Whole black Summer truffle

(18 g/45 g/90 g/250 g tin)

Black Summer truffle carpaccio

(30 g/85 g/170 g/350 g tin)

Black Summer truffle paste

(30 g/90 g/180 g/400 g tin)

Black Summer truffle peelings

(250 g tin)

Black Summer truffle breakings

(350 g tin)

Black Summer truffle juice

(420 ml tin)

TARTUFO BIANCHETTO

(*Tuber albidum* Pico)

Tartufo bianchetto intero

(18 g/45 g/90 g)

Carpaccio di tartufo bianchetto

(30 g/85 g/170 g)

Crema di tartufo bianchetto

(30 g/90 g/180 g)



WHITE SPRING TRUFFLE

(*Tuber albidum* Pico)

Whole white Spring truffle

(18 g/45 g/90 g)

White Spring truffle carpaccio

(30 g/85 g/170 g)

White Spring truffle paste

(30 g/90 g/180 g)

TARTUFO NERO PREGIATO

(*Tuber melanosporum* Vitt.)

Tartufo nero pregiato intero

(18 g/45 g)

Crema di tartufo nero pregiato

(30 g/90 g)

Succo di tartufo nero pregiato

(latta 420 ml)



BLACK WINTER TRUFFLE

(*Tuber melanosporum* Vitt.)

Whole black Winter truffle

(18 g/45 g)

Black Winter truffle paste

(30 g/90 g)

Black Winter truffle juice

(420 ml tin)

TARTUFO BIANCO

(*Tuber magnatum Pico*)

Tartufo bianco intero

(18 g/45 g)

Crema di tartufo bianco

(30 g/90 g)

Succo di tartufo bianco

(latta 420 ml)



WHITE TRUFFLE

(*Tuber magnatum Pico*)

Whole white truffle

(18 g/45 g)

White truffle paste

(30 g/90 g)

White truffle juice

(420 ml tin)

SALSE E CREME a base di tartufo

Salsa con tartufi neri 10%

(90 g/180 g/500 g)

Salsa con tartufi bianchi 6%

(90 g/180 g/500 g)

Tapenade al tartufo

(130 g/500 g/latta 800 g)

Crema bianca al tartufo

(130 g/500 g)



TRUFFLES SAUCES & CREAMS

10% Black truffle sauce

(90 g/180 g/500 g)

6% White truffle sauce

(90 g/180 g/500 g)

Truffle tapenade

(130 g/500 g/800 g tin)

White cream with truffles

(130 g/500 g)

BURRO AL TARTUFO

Specialità gastronomica

a base di burro e tartufi bianchi

(80 g/300 g)

Specialità gastronomica

a base di burro e tartufi neri

(80 g/300 g)



TRUFFLE BUTTER

White truffle

butter

(80 g/300 g)

Black truffle

butter

(80 g/300 g)

DELIZIE AL TARTUFO

Delizia di funghi

& tartufo 5%

(180 g/520 g)

Delizia di pecorino

& tartufo 5%

(180 g/520 g)

Delizia di carciofi

& tartufo 5%

(180 g/520 g)



TRUFFLE DELICACY CREAMS

Mushroom & 5% truffle

delicacy cream

(180 g/520 g)

Pecorino & 5% truffle

delicacy cream

(180 g/520 g)

Artichokes & 5% truffle

delicacy cream

(180 g/520 g)

CONDIMENTI

**Condimento al tartufo bianco
con testimone di tartufo**
(100 ml/250 ml)

**Condimento al tartufo nero
con testimone di tartufo**
(100 ml/250 ml)

**Condimento ai funghi porcini
con testimone di fungo porcino**
(100 ml/250 ml)

Condimento aromatizzato al tartufo bianco
(55 ml/250 ml/500 ml)

Condimento aromatizzato al tartufo nero
(55 ml/250 ml/ 500 ml)

**Condimento aromatizzato al tartufo bianco
a base di olio vinacciolo**
(250 ml/500 ml)

**Condimento aromatizzato al tartufo nero
a base di olio vinacciolo**
(250 ml/500 ml)



DRESSINGS

**White truffle oil
with dehydrated truffle pieces**
(100 ml/250 ml)

**Black truffle oil
with dehydrated truffle pieces**
(100 ml/250 ml)

**Porcini mushroom oil with
dehydrated Porcini mushroom pieces**
(100 ml/250 ml)

White truffle flavoured oil
(55 ml/ 250 ml/500 ml)

Black truffle flavoured oil
(55 ml/ 250 ml/500 ml)

**White truffle
flavoured grapeseed oil**
(250 ml/500 ml)

**Black truffle
flavoured grapeseed oil**
(250 ml/500 ml)

SPECIALITÀ AL TARTUFO

Specialità gastronomica a base di miele e tartufo
(130 g/400 g)

Farina aromatizzata al tartufo bianco
(100 g/250 g)

Riso al tartufo
(250 g)

Tagliatelle all'uovo e tartufo
(250 g)

Uova di quaglia & tartufo
(280 g)

**Specialità gastronomica
a base di sale e tartufo**
(100 g)

**Baccalà mantecato
con tartufo bianco**
(90 g/310 g)

**Crema al cioccolato
e tartufo bianco**
(100 g)



TRUFFLE SPECIALITIES

White truffle honey
(130 g/400 g)

White truffle flavoured flour
(100 g/250 g)

Truffle rice
(250 g)

Truffle egg tagliatelle
(250 g)

Quail eggs with truffle
(280 g)

**Black truffle
salt**
(100 g)

**Whipped salt cod
with white truffle**
(90 g/310 g)

**White truffle
chococream**
(100 g)

FUNGHI PORCINI

Salsa di funghi porcini
(180 g/500 g)

Funghi porcini trifolati
(latta 750 g)

Funghi porcini secchi
(50 g/100 g)

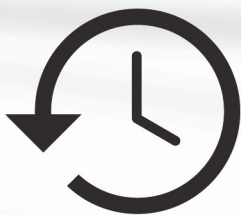


PORCINI MUSHROOMS

Porcini mushroom sauce
(180 g/500 g)

Porcini mushrooms "country style"
(750 g tin)

Dried porcini mushrooms
(50 g/100 g)



La nostra storia ha inizio nel 1948 in Umbria, in un piccolo borgo denominato Madonna della Stella, quando in un piccolo laboratorio artigianale Nello Caporicci comincia a coltivare il sogno di imprigionare i sapori più autentici della sua terra.

Per oltre 60 anni la famiglia Caporicci ha continuato a inseguire quel sogno facendo di quel piccolo laboratorio un'azienda leader nel settore, capace di unire tecnologie all'avanguardia a un immutato, profondo rispetto per le tradizioni e per la nostra splendida regione, terra così ricca di preziosi frutti.

Our history begins in 1948 in "Umbria", in a small village named Madonna della Stella where Nello Caporicci, in a small artisanal laboratory, dreamt of collecting the most authentic flavours of our beautiful land.

For over 60 years the Caporiccis have been following that dream, turning that small laboratory into a leader, capable of pairing technology with the respect for tradition and our splendid region, a land rich in precious fruits.



La nostra filosofia può essere riassunta in tre parole: tradizione, innovazione e passione.

Tradizione è il profumo della cena preparata dalle nostre nonne, il gusto autentico dei frutti della terra, il rispetto della stagionalità delle materie prime cucinate secondo antiche ricette.

Innovazione è la nostra voglia di migliorare ogni giorno, la ricerca di tecniche sempre nuove per perfezionare i nostri prodotti preservando intatta la ricchezza originaria delle singole materie prime.

Passione è quella che ci fa amare ogni giorno il nostro lavoro, che ci dà il coraggio di porci sempre nuove sfide, e la forza di vincerle.

Our philosophy can be summarized in three words: tradition, innovation, and passion.

Tradition is the smell of a meal made by our grandmothers, the authentic taste of the fruits of the earth, the respect of the seasonality of the raw materials cooked according to time-honoured recipes.

Innovation is the wish to improve ourselves day by day, the continuous search for new techniques to improve our products, keeping the original richness of each individual raw ingredient.

Passion is the thing that lets us love our job everyday, which encourages us to accept ever more new challenges and the strength to overcome them.



Come la cucina moderna in continua evoluzione anche noi siamo sempre alla ricerca di idee e tecniche culinarie per offrire inedite esperienze sensoriali.

Nuovi ingredienti e tecniche produttive vengono sperimentati ogni giorno per offrire alla nostra clientela il perfetto connubio tra ricette tradizionali e le ultimissime esigenze di mercato.

Just like "nouvelle cuisine", we too are always looking for techniques and ideas in order to offer new sensorial experiences.

New ingredients and techniques are tested every day to give our customers the perfect combination between original recipes and the latest market requirements.

ElleSse worldwide since 1948





ELLEESSE s.r.l.

Via Faustana, 44

06039 TREVİ (PG) ITALY

Tel. +39 0742-381678

Fax. +39 0742-78333

info@elleesse.it

www.elleesse.it



Stabilimento certificato
ISO 22000:2005