Le specialità del sottobosco

La dispensa® del Boscaiolo

Linea secco

Funghi porcini qualità EXTRA
Disponibili nel formato da 30 gr

EXTRA quality Porcini mushrooms
Available in the 30 g size

Solamente i migliori funghi freschi vengono raccolti con passione e accuratamente selezionati per essere affettati e successivamente essicati, in modo da mantenere inalterata la qualità, il sapore e il profumo tipici di questi preziosi prodotti del bosco. Accanto ai funghi porcini della famiglia Boletus Edulis sono disponibili anche i funghi misti, un'equilibrata armonia di funghi porcini, geloni, shiitake e champignon.

Funghi porcini qualità SPECIALE
Disponibili nel formato da 50 gr

SPECIAL Porcini mushrooms
Available in the 50 g size

Funghi porcini qualità BRICIOLA
Disponibili nel formato da 80 gr

BRICIOLA Porcini mushrooms
Available in the 80 g size

Funghi misti
Disponibili nel formato da 50 gr

Assorted mushrooms
Available in the 50 g size

Dry range

Funghi porcini qualità SPECIALE
Disponibili nel formato da 50 gr

SPECIAL quality Porcini mushrooms
Available in the 50 g size

Only the best fresh mushrooms have been picked and selected to be sliced and dried. This preserves the inimitable quality, flavour and aroma of these precious woodland products. As well as Porcini mushrooms of the Boletus Edulis family, you will find our assorted mushrooms, an excellently balanced blend of Porcini, oyster mushrooms, shiitake and champignon mushrooms.

Funghi porcini qualità SPECIALE
Disponibili nel formato da 100 gr

SPECIAL Porcini mushrooms
Available in the 100 g size

Funghi porcini qualità SPECIALE
Disponibili nel formato da 500 gr

SPECIAL quality Porcini mushrooms
Available in the 500 g size

La dispensa del Boscaiolo

Linea sott'olio

Una ricca gamma di funghi della migliore qualità, riposti a mano nel vaso come richiede la tradizione, incontrano il sapore inconfondibile dell'olio extravergine d'oliva. Pregiati funghi porcini dalla testa rossa, squisiti funghi porcini dalla testa bianca e deliziosi funghi misti nelle varietà porcino, gelone, shiitake e champignon impreziosiscono la vostra dispensa e la vostra tavola.

Funghi porcini interi testa rossa
Disponibili nel formato da
290, 540 e 1000 gr

Whole red cap Porcini mushrooms
Available in
290, 540 and 1000 g jars

Funghi porcini tagliati testa rossa
Disponibili nel formato da
290, 540 e 1000 gr

Sliced red cap Porcini
Available in
290, 540 and 1000 g jars

Funghi misti
Disponibili nel formato
da 290 e 540 gr

Assorted mushrooms
Available in
290 and 540 g jars

Mushrooms in oil

A broad range of mushrooms of the best quality, in jars filled by hand in the traditional way, meet the unmistakable flavour of extra virgin olive oil. Precious red cap Porcini, exquisite white cap Porcini and delicious assorted Porcini, oyster mushrooms and champignon mushrooms offer their unique flavour to your cuisine.

Funghi porcini interi testa rossa
Disponibili nel formato da
250 gr

Whole red cap Porcini mushrooms
Available in
250 g jars

Funghi porcini tagliati testa rossa
Disponibili nel formato da
250 gr

Sliced red cap Porcini
Available in
250 g jars

Funghi misti
Disponibili nel formato
250 gr

Assorted mushrooms
Available in
250 g jars

la dispensa del Boscaiolo®

Linea primizie al tartufo

Truffle delicacy range

Raffinatissima crema a base di tartufi bianchi per donare gusto e aroma inimitabili a qualsiasi ricetta gourmet. Disponibile nel formato da 80 e 180 gr

The finest white truffle cream to give inimitable taste and aroma to any gourmet recipe. Available in the 80 and 180 g size

Preparata con pregiati tartufi bianchetti e funghi prataioli è un eccellente ingrediente per esaltare il sapore di risotti, primi piatti e secondi raffinati. Disponibile nel formato 80 gr

Prepared using white truffles and field mushrooms, it is a unique ingredient that enhances the flavour of risotto as well as refined first courses and second courses. Available in the 80 g size

Composta da funghi prataioli e tartufi estivi è un ottimo condimento per valorizzare antipasti, primi piatti e secondi di carne. Disponibile nel formato 80 e 170 gr

This dressing consists of field mushrooms and summer truffles. It is an excellent addition to appetizers, first courses and meat dishes. Available in the 80 and 170 g size

Deliziosa e saporita crema di burro con tartufo bianchetto in scaglie per impreziosire primi piatti o esaltare il gusto di secondi piatti di carne. Disponibile nel formato 80 e 160 gr

A delicious and tasty sauce made of butter with flakes of white truffle to add a precious touch to your first courses and enhance the flavour of meat dishes. Available in the 80 and 160 g size

Pregiata crema a base di funghi porcini e tartufo, ideale per sfiziosi crostini e secondi a base di carne o cacciagione. Disponibile nel formato 80 gr

A refined sauce made of Porcini mushrooms and truffles, ideal for delicious croutons, meat and game dishes. Available in the 80 g size

Delicata crema a base di formaggio robiola e tartufo adatta per accompagnare sfiziose antipasti o gustosi aperitivi. Disponibile nel formato 80 gr

A delicate sauce made of Robiola cheese and truffles for tasty appetizers and cocktails. Available in the 80 g size

Squisita crema a base di carciofi e tartufo, dove gli ingredienti si fondono armoniosamente per creare un prodotto dal gusto strutturato ed equilibrato. Disponibile nel formato 80 gr

An exquisite sauce made of artichokes and truffles, in which the ingredients blend harmoniously to create a truly balanced flavour. Available in the 80 g size

Il classico ed inconfondibile aroma del tartufo abbinato alla dolcezza e delicatezza del miele d'acacia. Disponibile nel formato 100 gr

The classic and unmistakable aroma of truffle combined with the sweet and delicate flavour of acacia honey. Available in the 100 g size

La dispensa del Boscaiolo

Linea primizie al tartufo

Truffle delicacy range

Sottili fette di tartufo estivo, conservate in olio extravergine d'oliva, ideali per impreziosire antipasti e pietanze a base di carne e sfiziosissime sulle bruschette. Disponibile nel formato da 80 e 170 gr

Thin slices of summer truffle, preserved in extra virgin olive oil, ideal for enhancing hors d'oeuvres and meat dishes and very tasty on Italian bruschetta. Available in the 80 and 170 g size

Preparati a base di farine e tartufo nero, per realizzare pane e pasta fresca fatti in casa.

Flour and black truffle preparations for making homemade bread and pasta.

Olio extravergine d'oliva in due ricercate declinazioni di gusto: scaglie di tartufo nero pregiato e scaglie di tartufo bianco pregiato. Disponibili nel formato 50 ml

Extra virgin oil in two unique variations: prestigious black truffle flakes or prestigious white truffle flakes. Available in the 50 ml size

Un eccellente olio extravergine d'oliva si sposa alla fragranza del pregiato tartufo bianco. Disponibile nel formato 100 e 250 ml

Excellent quality extra virgin oil blends with the fragrance of prestigious white truffle. Available in the 100 and 250 ml size

Una confezione speciale da 12 pezzi per assaporare il gusto unico delle TartuFette. Carpaccio di tartufo estivo in vasetti da 30 gr

A special pack containing 12 pieces to taste the unique flavour of TartuFette. Summer truffle Carpaccio in 30 g jars

Un prezioso cofanetto che racchiude tutto il profumo e il sapore unico del tartufo, in tre declinazioni pensate per i palati più raffinati ed esigenti. Disponibile nel formato da 3x30 gr

A precious casket that encloses all the unique aroma and flavour of truffle, in three precious variations for the most refined and demanding gourmets. Available in the 3x30 g size

Sale pregiato aromatizzato al tartufo nero. Disponibile nel formato da 120 gr

Fine salt flavoured with black truffle. Available in the 120 g size

la dispensa del Boscaiolo

Gli espositori

Showcases and racks

Tutta la genuinità e la qualità delle proposte gastronomiche della Dispensa del Boscaiolo si ritrova anche nei nuovi espositori. Disponibili in due modelli per rispondere alle specifiche esigenze espositive e creare uno spazio suggestivo e ricco di tradizione all'interno del punto vendita.

All the genuineness and quality of the speciality products by La Dispensa del Boscaiolo can also be found in the new showcases and racks. Available in two versions to fulfil different sales requirements and create a charming space, inspired by tradition, inside your point of sale.

La dispensa del Boscaiolo

Dal bosco alla dispensa

La Dispensa del Boscaiolo è un marchio EDFOOD sinonimo di qualità delle primizie del sottobosco che arrivano ogni giorno sulla vostra tavola. Una garanzia di genuinità e di selezione artigianale, fatta con grande cura e rispetto per il consumatore. Funghi e frutti di bosco sono il core business dell'azienda bolognese, che da sempre opera nel rispetto della natura, seguendo rigorose procedure di controllo per garantire costantemente prodotti d'eccellenza ai propri clienti.

From the forest to the pantry

La Dispensa del Boscaiolo is an EDFOOD brand that brings quality forest delicacies to your table every day. The range offers genuine and hand-selected products, made with great care and respect for traditions and consumers. Mushrooms and forest fruits are the core business of the company of Bologna, which has always kept concern for the environment in mind, by adopting strict control procedures to guarantee the supply of superior quality products to its customers.

EDFOOD srl - Via Ippolito Nievo, 4 - 40069 Riale di Zola Predosa (BO)
Tel +39 051 759582 - Fax +39 051 755690
Amministrazione: info@edfood.it • Vendite: commerciale@edfood.it
www.edfood.it