

Le specialità del sottobosco



Linea primizie al tartufo

Truffle delicacy range



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



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 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 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



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

Linea primizie al tartufo

Truffle delicacy range



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



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



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 ml

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





Dal bosco alla dispensa

*La Dispensa del Boscaiolo è un marchio ED'FOOD
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 ED'FOOD 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.*



ED'FOOD 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