



Tartuflanghe si occupa della produzione artigianale di prodotti tipici delle Langhe, rivolgendosi principalmente al mercato specializzato dell'alta gastronomia e della ristorazione. L'azienda nasce nel 1975 sulla base dell'esperienza culinaria dei fondatori Domenico e Beppe Montanaro, proprietari del ristorante "da Beppe" in Alba, rinomato per le ricette a base di funghi e tartufi.

Tartuflanghe si caratterizza fin dalle origini per aver coniugato l'estro e la ricerca ad un ampio bagaglio di esperienze. La grande passione e l'amore dei fondatori per i prodotti autentici sono sempre stati le linee guida per lo sviluppo dell'azienda, che le hanno consentito di distinguersi sin dall'inizio nel mercato dei prodotti di alta qualità.

L'azienda parteciperà alla nona edizione di Identità Golose, in programma dal 10 al 12 Febbraio a Milano ed esporrà i suoi prodotti in uno spazio dedicato, condiviso con le aziende Agroittica, Acquerello e Ca' del Bosco, quattro realtà unite dalla qualità e dalla passione per l'eccellenza. L'azienda presenterà alcuni tra i suoi prodotti più prestigiosi della linea "**Le nuove frontiere del Tartufo**", che le hanno fruttato numerosi riconoscimenti internazionali e che si distinguono per la capacità di racchiudere la qualità del prodotto tradizionale declinato nelle forme più innovative.

Qui di seguito, l'elenco dei prodotti in primo piano:

PERLAGE DI TARTUFO: il Perlage di Tartufo è prodotto a partire dal succo di tartufo nero pregiato, ottenuto per estrazione diretta durante la cottura del tartufo stesso. Questo succo molto intenso e gustoso viene "sferificato" attraverso una tecnica molto sofisticata, che lo trasforma in piccole perle dal gusto di tartufo, simili per colore e consistenza al caviale. Il Perlage di Tartufo è stato insignito del premio Innovations et Tendances al SIAL di Parigi 2010 come miglior prodotto innovativo al mondo.

TARTUFO NOH2O: dopo anni di ricerca e sperimentazione, l'azienda ha messo a punto una nuova tecnica che permette di conservare il tartufo per lungo tempo, mantenendone inalterate le caratteristiche organolettiche. Il profumo inconfondibile e il gusto straordinario del Tartufo noH2O non contiene aromatizzanti né conservanti, e conserva una persistenza di gusto sorprendente rispetto alle tradizionali tecniche di conservazione. L'inconfondibile bouquet aromatico che si sprigiona quando il prodotto è consumato su un piatto caldo non mancherà di deliziare i palati più raffinati.

PAILLETTES DI TARTUFO: condimento molto innovativo creato da Tartuflanghe nel 2012, è il primo burro al tartufo di origine 100% vegetale. Il burro di cacao è un grasso vegetale ottenuto dalle fave del cacao. E' ricco di acidi grassi e non contiene colesterolo né, a differenza della

margarina, grassi vegetali idrogenati ed è 100% naturale. Il tartufo utilizzato è il NoH20, il che consente al prodotto, una volta affettato sul piatto caldo a fine preparazione, di sprigionare il suo inconfondibile aroma. Questo condimento è stato selezionato dalla Commissione Tendenze e Innovazioni del SIAL di Parigi tra i migliori 100 Prodotti Innovativi al mondo, ed è stato presentato in anteprima durante il Salone Internazionale dell'Alimentazione.

SUCCO MELANOSPORUM EXTRA: succo di tartufo nero pregiato ottenuto con un antico sistema di lavorazione di origine francese e concentrato con l'utilizzo di tecniche innovative: ogni vasetto da 200 ml contiene la parte acquosa estratta da 400g di tartufo.

La nona edizione del Congresso rappresenta la cornice ideale per la presentazione di un'azienda che fin dagli albori si è sviluppata all'insegna della tradizione e dell'artigianalità, distinguendosi per la grande passione e amore per i prodotti autentici.

Il tema di Identità Golose 2013 è appunto il **Rispetto**, inteso nel suo significato più ampio: rispetto per la natura, per le materie prime, per i clienti, rispetto per la tradizione, necessario punto di partenza e presupposto fondamentale in un'ottica di innovazione tesa ad un continuo miglioramento.

L'azienda da sempre si batte per la tutela ambientale, proteggendo il territorio di Langhe e Roero, generoso di prodotti eccellenti e rinomati in tutto il mondo, sia investendo direttamente nell'acquisizione di tartufaie naturali, sia stimolando gli agricoltori locali ad investire nella tartuficoltura per implementare la produzione del tartufo e per rimboscare un territorio che negli anni sessanta è stato disboscato a favore della viticoltura.

Coerentemente con la strategia aziendale, l'energia impiegata durante il processo produttivo è ottenuta grazie ai pannelli solari collocati sullo stabilimento, che consentono all'azienda di operare utilizzando la propria energia pulita. La selezione e l'utilizzo delle migliori materie prime è garante della qualità assoluta che caratterizza ogni prodotto, e contribuisce alla valorizzazione ed alla promozione di un territorio ricco di sapori specialmente in ambito internazionale.