



Tesori⁺
del⁺
Mate[®]se
dal 1993
TARTUFI

Specialist in fresh truffles & Italian taste

Tesori^{del} Mate^{se}[®]

dal 1993

TARTUFI



Un po' di noi...

Da oltre 30 anni e da due generazioni coltiviamo la passione che avvolge il meraviglioso mondo del Tartufo in tutte le sue sfumature e la sua essenza.

Le narrazioni, la storia e la magia che circondano questo Tesoro della Terra, hanno creato con esso un legame indissolubile grazie ai valori e all'etica tramandata dai nostri antenati.

Dedizione e determinazione, unite ad impegno costante, ci hanno permesso di diventare una delle realtà più conosciute e apprezzate del settore, instaurando relazioni di altissimo livello con eccellenze della ristorazione mondiale, raggiungendo importanti riconoscimenti: nel **2016 il Chicago Bellavita Awards**, nel **2021 il premio Eccellenza di Casa Nostra** e nel **2024 il Premio Dino Villani**.

Gli oltre 80 ettari sul territorio nazionale di patrimonio boschivo di famiglia, di cui 20 adibiti a tartufaie, dove non si applicano colture intensive e non si utilizzano pesticidi o fertilizzanti, ci permettono di avere rapporti di fiducia che persistono nel tempo con caveratori e quindi di poter selezionare le migliori materie prime:

dal Tartufo bianco pregiato (*Tuber magnatum Pico*),
al Tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum Vitt.*),
al Tartufo uncinato (*Tuber uncinatum Chatin*),
al Tartufo estivo o scorzone (*Tuber aestivum Vitt.*),
sino ad arrivare alle oltre 100 referenze presenti in catalogo di prodotti conservati.

Siamo riconosciuti come eccellenza italiana soprattutto in Stati Uniti, Canada, Australia ed Europa.

Le nuove sfide sono sia consolidare l'identità del proprio brand nei mercati in cui operiamo, sia voler diffondere la cultura del Made in Italy nei mercati emergenti dell'est asiatico.

Famiglia De Gregorio

A little bit about us...

For over 30 years and for two generations we have been cultivating the passion that surrounds the marvelous world of truffle in all its shades and essence.

The narrations, the story and the magic related to this precious Treasure of the Earth, created an indissoluble bond with it thanks to the values and the ethics handed down from our ancestors.

*Dedication and determination, combined with constant commitment, allowed us to become one of the best-known and appreciated companies in this field, establishing relations at the highest level with excellence of world catering and reaching important achievements: in **2016 the Chicago Bellavita Awards**, in **2021 the Eccellenze di Casa Nostra award** and in **2024 the Premio Dino Villani**.*

The over 80 hectares of family woodland, 20 of which used as truffle crops protected from industrial agriculture, pesticides and fertilizers, allow us to have long-lasting relationships of trust with our truffle hunters in order to have the opportunity to select the best raw materials:

*from white truffle (*Tuber magnatum Pico*),
to winter black truffle (*Tuber melanosporum Vitt.*),
to black uncinatum (*Tuber uncinatum Chatin*),
to summer truffle or «scorzone» (*Tuber aestivum Vitt.*),
until the over 100 references of truffle based products in our catalog.*

Tesori del Matese is recognized as Italian excellence especially in USA, Canada, Australia and Europe.

Consolidating the identity of our brand in the markets we operate in and spreading the Made in Italy culture in East Asian emerging markets are the new challenges we are ready to face.

De Gregorio's family







Tartufo fresco

Fresh truffle



Tartufo nero pregiato
Tuber melanosporum Vitt.
Black winter truffle
November to March



Tartufo bianchetto o Marzuolo
Tuber borchii Vitt.
Bianchetto truffle
January to March



Tartufo brunale
Varietà moschatum
Tuber brumale De Ferry
Black truffle
December to March



Tartufo uncinato
Tuber uncinatum Chatin
Black uncinatum
October to December



Tartufo bianco
Tuber magnatum Pico
White truffle
October to January



Tartufo d'estate o scorzone
Tuber aestivum Vitt.
Black summer truffle
May to August

Tartufo intero e a fette

Whole and sliced truffle



Whole summer truffle
Tartufo d'estate intero
10-13g / 20-25g / 40g / 80g



Whole winter truffle
Tartufo nero pregiato intero
10-13g



Whole white truffle
Tartufo bianco intero
40g (10g)



Minced truffle in olive oil
Tartufo d'estate macinato in olio d'oliva
45-85-180-500g



Minced truffle in water
Tartufo d'estate macinato in acqua
500g



Sliced truffle in olive oil
Tartufo d'estate a fette in olio d'oliva
45-85-180-500g



Truffle julienne in olive oil
Filetti di tartufo in olio d'oliva
500g



Truffle julienne in water
Filetti di tartufo in acqua
500g

Condimenti di olio e burro

Oil and butter



White truffle oil

Condimento di olio d'oliva
aromatizzato al tartufo bianco
60-100-250-500ml



Black truffle oil

Condimento di olio d'oliva
aromatizzato al tartufo d'estate
60 - 100 - 250 - 500ml



Natural white truffle oil

Condimento di olio d'oliva naturale
aromatizzato al tartufo bianco
60 - 100 - 250 - 500ml



Natural black truffle oil

Condimento di olio d'oliva naturale
aromatizzato al tartufo d'estate
60 - 100 - 250 - 500ml



Black truffle extra virgin olive oil

Condimento di olio extravergine d'oliva
aromatizzato al tartufo d'estate
60 - 100 - 250 - 500ml



White truffle extra virgin olive oil

Condimento di olio extravergine d'oliva
aromatizzato al tartufo bianco
60 - 100 - 250 - 500ml



White truffle butter

Specialità a base di burro
e tartufo bianco
75-170-450g



Black truffle butter

Specialità a base di burro
e tartufo d'estate
75-170-450g

Salse e creme

Sauces



***Truffle sauce with Parmigiano
Reggiano cheese***
Salsa tartufata con Parmigiano Reggiano
90g



Porcini cream
Crema di funghi porcini
45-90-180-500g



Truffle sauce
Salsa tartufata
50-90-180-500g



White truffle sauce
Salsa con tartufi bianchi
50-90-180-500g



***Artichokes and summer
truffle cream***
Crema di carciofi e tartufo d'estate
90-180-500g



***Asparagus and summer
truffle cream***
Crema di asparagi e tartufo d'estate
90-180-500g



Porcini cream and white truffle
Crema di funghi porcini e tartufo bianco
90-180-500g



Sauce of almonds and summer truffle
Salsa di mandorle e tartufo d'estate
90-180-500g

Specialità

Specialties



Hot pepper with summer truffle
Peperoncino piccante al tartufo d'estate
80-180-500g



***Sun-dried tomatoes in
extra virgin olive oil***
Pomodori secchi in olio
extravergine d'oliva
500g



Dry tomatoes spread
Crema di pomodori secchi
180g



Truffle salt
Specialità a base di sale e tartufo d'estate
40/50/100/500g



Truffle honey
Specialità a base di miele e tartufo
60/110/250/500g



Giardiniera spread
Giardiniera spalmabile
180-500g



***Olives and capers
spread***
Crema di olive e capperi
180g



Spicy pepper sauce with truffle
Salsa di peperoni
piccante con tartufo
180-500g



Chickpeas spread with truffle
Crema di ceci con tartufo
180g



***Artichokes and Parmigiano
Reggiano cheese sauce with truffle***
Salsa di carciofi e Parmigiano Reggiano
con tartufo
180g



Olives and capers spread with truffle
Crema di olive e capperi con Tartufo
180g

Prodotti mignon

Mignon products



Minced truffle in olive oil

Tartufo d'estate macinato
in olio d'oliva

45g



Whole summer truffle

Tartufo d'estate intero

10 - 13g



Whole black winter truffle

Tartufo nero
pregiato intero

10 - 13g



Truffle salt Specialità a base di sale e tartufo d'estate

50g



Sliced summer truffle in olive oil Tartufo d'estate a fette in olio d'oliva (carpaccio)

45g



Truffle sauce Salsa tartufata

50g



White truffle sauce Salsa con tartufi bianchi

50g



Truffle honey Specialità a base di miele e tartufo

60g



Porcini cream Crema di funghi porcini

45g



Bianchetto cream Crema di bianchetto

45g



Whole white truffle Tartufo bianco intero

40g (10g)



Hot pepper spread Crema di peperoncini

45g



Black truffle butter Specialità a base di burro e tartufo d'estate

40g



Sliced bianchetto truffle in olive oil Tartufo bianchetto a fette in olio d'oliva (carpaccio)

45g



White truffle spread Delizia bianca

45g



Sliced white truffle in olive oil Tartufo bianco a fette in olio d'oliva (carpaccio)

45g

Prodotti in latta

Products in tin



Sliced black winter truffle in olive oil

**Tartufo nero pregiato a fette
in olio d'oliva (carpaccio)
Tuber melanosporum Vitt.
350g**



Sliced black winter truffle (peelings)

**Tartufo nero pregiato a fette
(peelings)
Tuber melanosporum Vitt.
350g**



Sliced summer truffle in olive oil

**Tartufo d'estate a fette
in olio d'oliva (carpaccio)
Tuber aestivum Vitt.
350g**



Sliced summer truffle (peelings)

**Tartufo d'estate a fette
(peelings)
Tuber aestivum Vitt.
350g**



Whole black winter truffle

**Tartufo nero pregiato intero
Tuber melanosporum Vitt.
350g**



Black winter truffle brisure

**Brisura di tartufo nero
pregiato
Tuber melanosporum Vitt.
350g**



Whole summer truffle

**Tartufo d'estate intero
Tuber aestivum Vitt.
350g**



Brisure summer truffle

**Brisura di tartufo d'estate
Tuber aestivum Vitt.
350g**



Black winter truffle juice

**Succo di tartufo nero pregiato
Tuber melanosporum Vitt.
350g**



Summer truffle juice

**Succo di tartufo d'estate
Tuber aestivum Vitt.
350g**

Salumi e formaggi

Cold cuts and cheeses



Salsiccia with truffle
Salsiccia al tartufo



Soppressata with truffle
Soppressata al tartufo



Scamorza with truffle
Scamorza al tartufo



Pecorino with truffle
Pecorino al tartufo



Caciocavallo with truffle
Caciocavallo al tartufo



Truffle cheese
Caciotta al tartufo



Cacciatorini with truffle
Cacciatorini al tartufo

Specialità di pasta e farina

Pasta and flour specialties



***Tagliatelle with porcini
mushrooms***
Tagliatelle ai funghi porcini
250g



***Tagliatelle with black
summer truffle***
Tagliatelle al tartufo d'estate
250g



Wheat flour with black truffle
Farina di grano con tartufo
200g/400g/1Kg



Summer truffle rice
Specialità a base di riso e tartufo d'estate
228g/456g/1Kg



Corn flour with black truffle
Polenta al tartufo nero
200g/400g/1Kg

Altre specialità

Other specialties



Truffle chips
Patatine al tartufo
40g



Taralli with truffle
Taralli al tartufo
30g



Mixed nuts with truffle
Mix di frutta secca con tartufo
50-100g



Dried porcini mushrooms
Funghi porcini essiccati
25-50-100-250g



Frozen black truffle butter
Specialità a base di burro
surgelato al tartufo nero
400g

Affetta tartufi

Truffle shaver



Wood truffle shaver
Affetta tartufi con manico in legno



Steel truffle shaver
Affetta tartufi in acciaio



Cutting board with cloche
Tagliere con campana



Tartufi surgelati

Frozen truffles



White truffle
Tartufo bianco
Tuber magnatum Pico



Black winter truffle
Tartufo nero pregiato
Tuber melanosporum Vitt.



Bianchetto truffle
Tartufo bianchetto
Tuber borchii Vitt.



Summer truffle
Tartufo d'estate
Tuber aestivum Vitt.



Black uncinatum truffle
Tartufo uncinato
Tuber uncinatum Chatin

Funghi surgelati

Frozen mushrooms



Whole frozen porcini mushrooms

Funghi porcini interi surgelati

1Kg



Frozen sliced porcini mushrooms

Funghi porcini a fette surgelati

1 Kg



Frozen cube porcini mushrooms

Funghi porcini a cubi surgelati

1Kg



Frozen mushrooms mix

Mix funghi surgelati

1 Kg



Noi della famiglia De Gregorio dal 1993 operiamo con passione nel settore dei tartufi.

Oggi Tesori del Matese rappresenta una realtà aziendale conosciuta e stimata a livello internazionale.

Nel corso degli anni la nostra azienda, grazie al lavoro svolto con professionalità, è diventata una delle aziende leader nel settore e punto di riferimento nel mercato internazionale.

La sicurezza alimentare è per noi un fattore fondamentale che quotidianamente garantiamo ai nostri clienti attraverso uno scrupoloso controllo dei prodotti in ogni fase di lavorazione, dalla ricezione della materia prima alle fasi di trasformazione, dal confezionamento fino allo stoccaggio e alla spedizione.

Le certificazioni FSSC 22000 e IFS, confermano la corretta implementazione di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare. L'azienda possiede, inoltre, le certificazioni Bio e Kosher.

The De Gregorio family has been working with passion in the truffle sector since 1993.

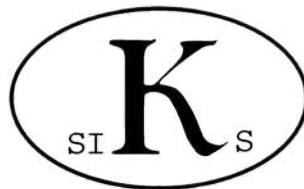
Today Tesori del Matese is one of the most renowned and esteemed companies at an international level.

Over the years, thanks to its professional work, our company has become one of the leading companies in the sector and a reference point in the international market.

Food safety always comes first for us and every day we ensure it to our customers through a meticulous control in each production phase, from the reception of the raw material to the transformation stages, from packaging to storage and shipping.

FSSC 22000 and IFS certifications confirm the correct implementation of a food safety management system.

The company has also obtained the Organic and Kosher certifications.







La nostra ricerca di Tesori continua...
Our search for Tesori continues...



www.tesoridelmatese.com

TESORI DEL MATESE S.r.l.

Via Canonina, 99 - 86027 San Massimo (CB) Italy

Via Vivaro - 12051 Alba (CN)

Tel. +39.0874.780351 • sales@tesoridelmatese.com

