



CATALOGO 24/25



PRODOTTO ARTIGIANALE

Un termine, che racchiude in se uno stile di vita. Anni di ricerca, centinaia di prove, insuccessi e frustrazioni... gioie e soddisfazioni... la ricerca di un punto di arrivo o di un obiettivo che si modifica sempre con il tempo.

Dietro ad un prodotto artigianale, ci sono persone, famiglie, cuori che battono forte!

Tutto questo, è bello dividerlo con chi lo porterà sulla propria tavola.

Dario

Dal 1999 la **Piemont Fungo S.r.l.** è un'affermata azienda agroalimentare e conserviera. E dopo l'eccellenza raggiunta nella preparazione e conservazione dei funghi, si sono aggiunte specialità alimentari diverse che hanno portato alla nascita del brand **Piemont Food**. E così se sotto il marchio **Piemont Fungo** continuano con successo ad esistere vere e proprie eccellenze alimentari come quelle a firma "i Delicati", con il nuovo marchio **Piemont Food** arrivano sulle tavole degli italiani specialità gastronomiche di altissimo livello che spaziano dagli antipasti, alle salse ai sughi. Le ricette sono tante e le materie prime varie e genuine, ma il denominatore è unico: una qualità assoluta che si traduce in un sapore indimenticabile.

*Piemont Fungo S.r.l. is a well established farm that has produced high quality preserves since 1999. Now, after having achieved excellence in mushroom preparation and conservation, it has added a number of other specialities that have led to the creation of a new brand: **Piemont Food**. So while true delicacies such as those in the "i Delicati" range continue to garner success under the **Piemont Fungo** brand, new top quality specialities - from appetizers to sauces - are now appearing on Italian dinner tables under the new brand name of **Piemont Food**. A wide range of recipes use a number of wholesome ingredients, but there is one common denominator: absolute quality, which ensures an unforgettable taste.*



LA COLATURA DI PORCINO

Un progetto che inseguivamo da tempo. L'essenza della nostra produzione, il gusto che da anni ci caratterizza e che ci fa apprezzare e riconoscere dai consumatori. Estratta dalla cottura a vapore dei nostri porcini, concentrata e rinchiusa in piccola quantità. Esaltandosi con il calore è ottima in cucina per la preparazione di primi piatti e pietanze.

In poche gocce, la nostra storia.

A project that we have been pursuing for long time. The essence of our production, the taste that has characterized us for years and that makes us appreciated and recognized by consumers. Extracted from the steaming of our porcini mushrooms, concentrated and sealed in small quantities. Enhancing itself with heat, it is excellent in the kitchen for the preparation of first courses and dishes.

In a few drops, our history.



COD. 0396

LA COLATURA DI PORCINO

Porcini mushrooms extract

100 ml

I NATURALI

La natura ci regala prodotti preziosi, il nostro compito è di trasformarli mantenendo intatto il sapore. Leggeri, senza olio, solo materia prima, scolati sulla pasta calda diventano anche un ottimo condimento per primi piatti.

Nature offers us precious products. Our task is to handle them preserving their taste. Light, oil-free, raw materials only. Pour them on pasta as a delicious dressing.



COD. 0302

I FUNGHI PORCINI AL NATURALE

Porcini mushrooms nothing else
220 g. sgocciolato/drained



COD. 0316

I FUNGHI PORCINI AL NATURALE

Porcini mushrooms nothing else
345 g. sgocciolato/drained



I DELICATI

Oltre ad essere un alimento prelibato, è poco calorico, ricco di sali minerali e contribuisce a rafforzare il sistema immunitario. Per questo motivo, dopo un'accurata selezione e controllo, i funghi vengono solo cotti a vapore, per non alterarne il sapore e mantenerne le proprietà organolettiche.

As well as being considered a speciality, mushrooms are low calorie, high in mineral salts and help strengthen the immune system. That is why our mushrooms are only steam cooked, after having been carefully selected and quality controlled, so as to avoid altering their flavour, maintaining their sensory characteristics.



COD. 0001
I PORCINI TAGLIATI
 Porcini mushrooms
 280 g.



COD. 0032
I PORCINI TAGLIATI
 Porcini mushrooms
 540 g.

SENZA ACETO



COD. 0033
I PORCINI TAGLIATI
 Porcini mushrooms
 700 g.



COD. 0141
I PORCINI SOLO TESTE
 Porcini mushrooms only head
 280 g.



COD. 0006

IL CARPACCIO DI PORCINI
Thinly sliced porcini mushrooms
280 g.



COD. 0002

I PORCINI INTERI
Whole porcini mushrooms
280 g.

SENZA ACETO



COD. 0056

I PORCINI INTERI
Whole porcini mushrooms
540 g.

SENZA ACETO



COD. 0016

IL CARPACCIO DI PORCINI
Thinly sliced porcini mushrooms
540 g.



COD. 0057

I PORCINI INTERI
Whole porcini mushrooms
700 g.



COD. 0037

**I PORCINI TAGLIATI
TESTA NERA**

Cutted black head porcini mushrooms
280 g.



COD. 0038

**I PORCINI TAGLIATI
TESTA NERA**

Cutted black head porcini mushrooms
540 g.



COD. 0061

**I PORCINI INTERI
TESTA NERA**

Whole black head porcini mushrooms
280 g.

SENZA
ACETO



COD. 0062

**I PORCINI INTERI
TESTA NERA**

Whole black head porcini mushrooms
540 g.

SENZA
ACETO



COD. 0039

**I PORCINI TAGLIATI
TESTA NERA**

Cutted black head porcini mushrooms
700 g.



COD. 0063

**I PORCINI INTERI
TESTA NERA**

Whole black head porcini mushrooms
700 g.

BUONO
SECONDO
NATURA



COD. 0256
I PORCINI COTTI AL FORNO
Porcini mushrooms baked
280 g.



COD. 0025
I FUNGHI CHIODINI
Honey mushrooms
280 g.



COD. 0026
I FUNGHI CHIODINI
Honey mushrooms
540 g.

BUONO
SECONDO
NATURA



COD. 0005
**IL MISTO FUNGHI
CON PORCINI**
Mixed mushrooms with porcini
280 g.



COD. 0066
**IL MISTO FUNGHI
CON PORCINI**
Mixed mushrooms with porcini
540 g.



COD. 0027
I FUNGHI DI MUSCHIO
Straw mushrooms
280 g.



COD. 0028
I FUNGHI DI MUSCHIO
Straw mushrooms
540 g.



COD. 0380
CARTELLA DI FUNGHI PORCINI SECCHI
Dried porcini sachets in cardboard display
 25 buste da 15 g



COD. 0004
I PORCINI SECCHI IN BUSTA
Dried porcini mushrooms
 40 g.



COD. 0045
I PORCINI SECCHI IN BUSTA
Dried porcini mushrooms
 80 g.



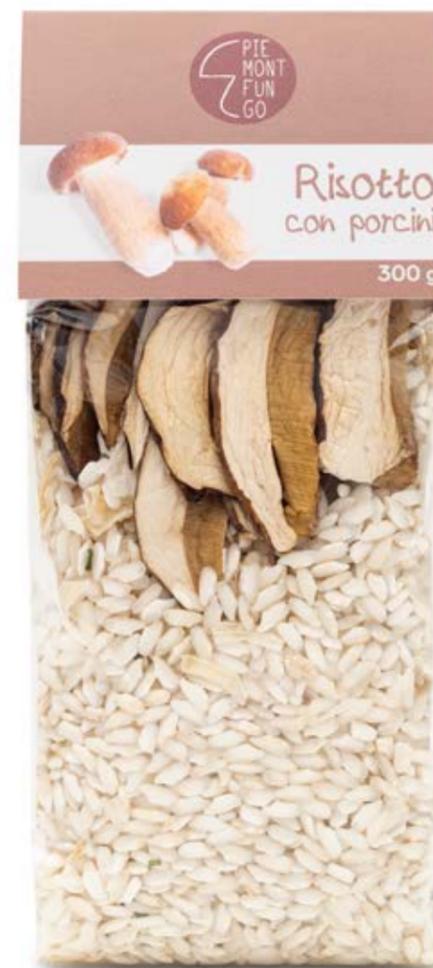
COD. 0049
PORCINI SECCHI SFUSI
Unpackaged dried porcini mushrooms



I RISOTTI

Risotti tipici della cucina italiana, proposti in delicati gusti che mettono in risalto la selezione dei nostri funghi e tartufi.

Risotto typical of Italian cuisine, offered in delicate flavors that highlight the selection of our mushrooms and truffles.



COD. 0467

**RISOTTO
CON PORCINI**
Risotto with Porcini
300 g.



COD. 0471

**RISOTTO
CON FINFERLI**
*Risotto with
Chanterelles*
300 g.



COD. 0472

**RISOTTO
CON TARTUFO**
Risotto with Truffle
300 g.



COD. 0469

**RISOTTO
FUNGHI
PORCINI E
ZAFFERANO**
*Risotto with Porcini
and Saffron*
300 g.



COD. 0470

**RISOTTO CON
MORCHELLE**
Risotto with Morels
300 g.



COD. 0468

**RISOTTO
FUNGHI
PORCINI E
POMODORO**
*Risotto with Porcini
and Tomato*
300 g.





I TARTUFI

Salse a base di tartufo preparate artigianalmente, con il vero oro della terra che rievoca l'autunno.

Artisanally prepared truffle-based sauces, with the true gold of the land that remembers the autumn.

COD. 0309

**IL BURRO
AL TARTUFO**
Truffle butter

75 g.



COD. 0307

**IL PESTO
NOCCIOLE
E TARTUFO**
*Hazelnuts and
truffle sauce*

85 g.



COD. 0383

**LA SALSA
AL TARTUFO
BIANCO**
The white truffle sauce

90 g.



COD. 0306

**LA SALSA
TARTUFATA**
Truffle sauce

90 g.



COD. 0382

IL TARTUFUNGO
*Truffle and
mushroom sauce*

140 g.



COD. 0384

**LA ZUCCA
E IL TARTUFO**
*Truffle and
pumpkin sauce*

140 g.





SUGHI A BASE DI FUNGHI

I nostri porcini preparati artigianalmente per essere serviti sulle vostre tavole per primi piatti deliziosi.

Our handcrafted porcini mushrooms to be served on your table for delicious first courses.

COD. 0100

**IL SUGO
AI PORCINI**
*Porcini
mushrooms sauce*
180 g.



COD. 0139

**IL SUGO
PESTATO
AI FUNGHI**
*Mushrooms
mashed sauces*
180 g.



COD. 0387

**IL SUGO RICCO
DI PANCETTA
AFFUMICATA E
PORCINI**
*Smoked bacon and
porcini sauce*
180 g.



COD. 0388

**IL SUGO
SALSICCIA
E PORCINI**
*Sausage and
porcini sauce*
180 g.





I SUGHI PIEMONTESI

I sughi tipici della tradizione piemontese, preparati seguendo le ricette originali e realizzate con materie prime selezionate con cura, per portare in tavola primi deliziosi piatti.

The typical sauces of the Piedmontese tradition, prepared following the original recipes and made with carefully selected raw materials, to bring delicious first courses on the table.

COD. 0393
IL RAGÙ DI SALSICCIA E BAROLO
Sausage and Barolo wine ragout
 180 g.



COD. 0394
IL RAGÙ DI FASSONE PIEMONTESE
Piedmont Fassone beef ragout
 180 g.



COD. 0090
IL RAGÙ DI CERVO E BARBARESCO
Deer and Barbaresco wine ragout
 180 g.



COD. 0091
IL RAGÙ DI CINGHIALE E NEBBIOLO
Wild-boar and Nebbiolo wine ragout
 180 g.



COD. 6396
IL SUGO DI ARROSTO DI FASSONE PIEMONTESE
Piedmont Fassone beef roast sauce
 180 g.



SUGHI DI CARNE E SELVAGGINA



I BATTUTI PIEMONTESI

I profumi e i colori nati dalla terra sono perfetti così, ma servono cura e attenzione affinché si conservino e diano il meglio di sé. Selezioniamo le migliori qualità di verdure e le prepariamo seguendo la tradizione e le antiche ricette, proprio come fareste voi a casa vostra, per portare sulle vostre tavole tutto il sapore della natura.

The fragrances and colours of the earth are perfect just as they are, but it takes careful handling to make sure they are preserved properly and at their best. We select the best varieties of vegetables and prepare them in traditional ways using tried-and-tested recipes from the past, just the way you would at home, so as to get them to your dinner table with all the flavour nature gave them.



COD. 0399

**IL BATTUTO AL PEPERONE
DI CARMAGNOLA**
Chopped with Carmagnola pepper
130 g.



COD. 0400

**IL BATTUTO AL CAVOLFIORE
DI MONCALIERI**
Chopped with Moncalieri cauliflower
130 g.

I BATTUTI
DELLA TRADIZIONE
IDEALI PER CROSTINI
E PRIMI PIATTI



COD. 0401

**IL BATTUTO ALLA ZUCCA
DI PIEA**
Chopped with Piea pumpkin
130 g.



COD. 0402

**IL BATTUTO AGLI ASPARAGI
DI SANTENA**
Chopped with Santena asparagus
130 g.



LE TRADIZIONI

I profumi e i colori nati dalla terra sono perfetti così, ma servono cura e attenzione affinché si conservino e diano il meglio di sé. Selezioniamo le migliori qualità di verdure e le prepariamo seguendo la tradizione e le antiche ricette, proprio come fareste voi a casa vostra, per portare sulle vostre tavole tutto il sapore della natura.

The fragrances and colours of the earth are perfect just as they are, but it takes careful handling to make sure they are preserved properly and at their best. We select the best varieties of vegetables and prepare them in traditional ways using tried-and-tested recipes from the past, just the way you would at home, so as to get them to your dinner table with all the flavour nature gave them.

BUONO
SECONDO
NATURA



COD. 0289

**LA GIARDINIERA
IN AGRODOLCE**
Sweet and sour pickled vegetables
345 g. sgocciolato/drained



COD. 0052

**GIARDINIERA
DI VERDURE**
Pickled vegetables
in olive oil
280 g.



COD. 0053

**GIARDINIERA
DI VERDURE**
Pickled vegetables
in olive oil
540 g.



COD. 0328

LE VERDURE AL BALSAMICO

Mixed vegetables with balsamic vinegar
280 g.



COD. 0050

L'ANTIPASTO DI VERDURE

Vegetables appetizer
280 g.



COD. 0013

I CUORI DI CARCIOFI

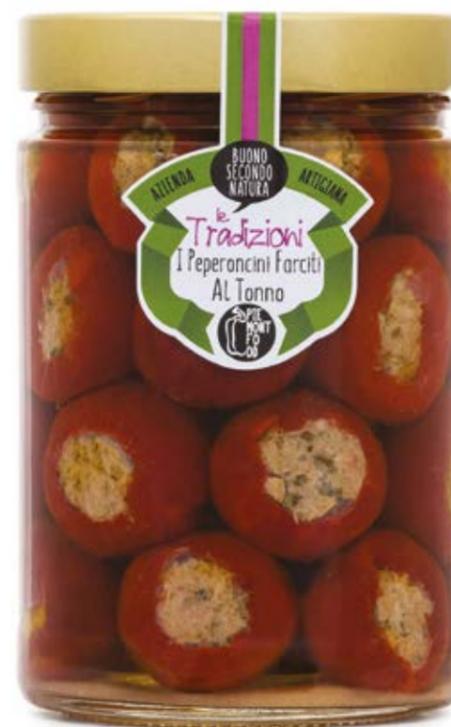
Artichoke hearts
280 g.



COD. 0014

I CUORI DI CARCIOFI

Artichoke hearts
540 g.



COD. 0079

I PEPERONCINI FARCITI AL TONNO

TUNA-STUFFED CHILI PEPPERS
540 g.



COD. 0073

I PEPERONCINI FARCITI ALLE ACCIUGHE

Anchovy-stuffed chili peppers
280 g.



COD. 0003

I PEPERONCINI FARCITI AL TONNO

Tuna-stuffed chili peppers
280 g.

COD. 0126
**IL PEPERONCINO
CAREMELLATO**
Caramelized chili pepper
110 g.



COD. 0359
**I FICHI NOCI
E MANDORLE**
*Walnuts and almonds
figs sauce*
110 g.

COD. 0007
**LA BAGNA
CAUDA**
Bagna cauda sauce
180 g.



COD. 0009
LA SALSA VERDE
Green sauce
130 g.

LE SALSE
PIEMONTESE

SALSE
PER CARNI E
FORMAGGI

LE MOSTARDE

COD. 0125
**LA SALSA
DI CIPOLLE**
Onion sauce
110 g.



COD. 0123
**LE FRAGOLE
ALL'ACETO
BALSAMICO**
*Balsamic vinegar
strawberries*
110 g.

COD. 0021
**LA MOSTARDA
D'UVA**
Grapes mustard
100 g.



COD. 0373
**LA MOSTARDA
DI FICHI**
Fig mustard
110 g.

COD. 0128
**LA MOSTARDA
DI PERE**
Pears mustard
110 g.



I DOLCI

I nostri dolci, preparati secondo le ricette della tradizione e sempre attente nella scelta della materia prima, rappresentano un momento di “coccola” ricco di sapore, ideale per concludere il pasto.

Our desserts, prepared according to traditional recipes and always careful in the choice of raw materials, represent a “cuddle” full of flavor, ideal for concluding the dinner.

COD. 0398

LE CILIEGIE DI PECETTO ALLA FREISA DI CHIERI

Pecetto's Cherries with Freisa di Chieri
500 g.



COD. 0473

I DURONI DI PECETTO SCIROPPATI

Pecetto's Cherries in syrup
500 g.



COD. 0257

LO ZABAJONE AL MOSCATO

Muscad eggnog “zabajone”
200 g.



COD. 0290

LO ZABAJONE CLASSICO

Classic eggnog “zabajone”
200 g.



COD. 0286

IL BUNET CIOCCOLATO ED AMARETTI

Bunet chocolate and macaroons
180 g.



COD. 0305

LE PESCHE CACAO ED AMARETTI

Peaches chocolat and macaroons
200 g.





FORMATO CATERING

La nostra linea di grande formato consente di offrire la stessa qualità della tavola anche fuori dalle mura domestiche.

Our large format line allows us to offer the same quality of tableware even outside the home.



COD. 0313
**I FUNGHI PORCINI
AL NATURALE**
Porcini mushrooms nothing else
1.1 kg sgocciolato/drained



COD. 0059
I PORCINI INTERI
Whole Porcini mushrooms
1.6 kg



COD. 0035
I FUNGHI PORCINI TAGLIATI
Cutted porcini mushrooms
1.6 kg



COD. 0010
LA GIARDINIERA IN AGRODOLCE
Sweet and sour pickled vegetables
1 kg sgocciolato/drained



Piemont Fungo S.r.l.

Via Cuneo 9/B - Trofarello (TO)
Tel./fax 0039 011 4034831
info@piemontfungo.com
www.piemontfungo.com



PERCHÉ LA QUALITÀ RICONOSCIUTA SIA RICONOSCIBILE