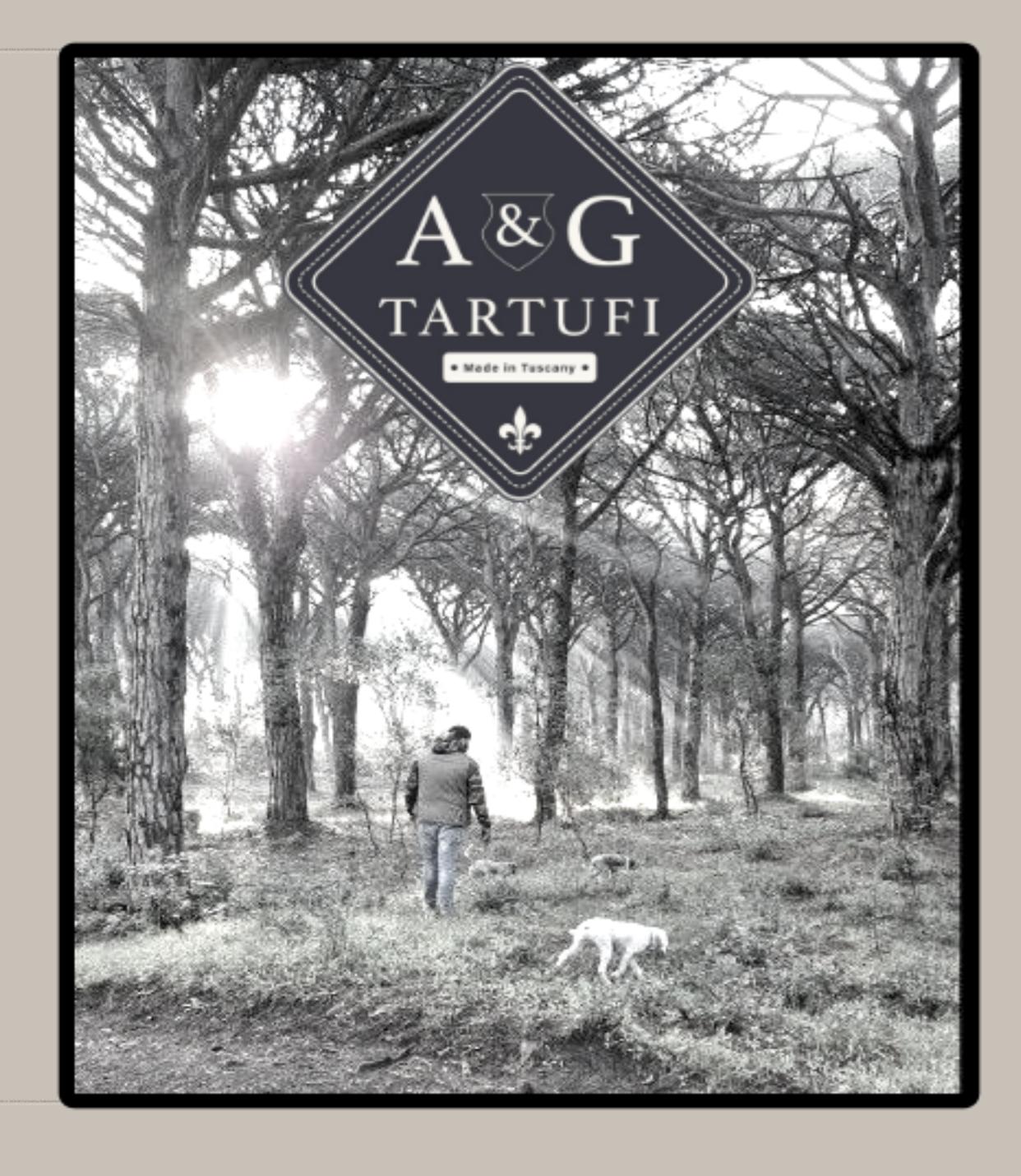
A & G TARTUFI RÉCOLTE ET VENTE DE TRUFFES DE TOSCANE

www.tartufitoscana.com

A&G Tartufi di Guyon Raphael. +39 391 426 0843 Via Luca Signorelli 46, 58100 Grosseto. Piva: 01701550533

a.g.tartufi@gmail.com / guyonraphael@pec.it



Nous ramassons et sélectionnons les plus belles truffes de notre territoire, En respectant les saisons et l'éco-système de notre terroir

Notre savoir-faire!

Nous sommes spécialisés dans la récolte et la vente de truffes fraîches.



TRUFFES FRAICHES DE SAISON MADE IN TUSCANY







A &G Tartufi di raphael guyon

www.tartufitoscana.com

TRUFFES FRAICHES DE SAISONS. PRIX EN FONCTION DES COURS, COTATIONS CHAQUE SEMAINES(WATTSAPP, MAIL), EXPEDITION PAR DHL EXPRESSE TEMP CONTROLÉ LE LUNDI/MARDI/MERCREDI.

- Truffes blanches Magnatum pico vitt, origine Italie /Toscane (ramassage 11 septembre au 31 décembre (vente possible jusque'au 7 janvier))
- Truffes Noire Melanosporum origine Italie (décembre/janvier/fevrier)
- Truffes Bianchetto(Marzuolo) borchii vitt origine Italie Toscane (janvier /fevrier/ mars/ avril)
- Truffes Noire Aestivum vitt origine Italie Toscane (juin/juillet/aout)

PREPARATION A BASE DE TRUFFES.

- Les truffes utilisées pour nos préparations sont issues de Toscane
- Toutes les préparations sont produites pendant les saisons des truffes, en quantités limités, pour garantir une grande qualité du produit.
- Pot de truffes mixé: bianchetto, aestivum
- Pot miele d'acacia et 20% de truffes aestivum
- Carpaccio de truffes Melano sporum.
- Beurre a la tuffe : Blanche (magnatum pico 5%), Noire (melanosporum 10%), bianchetto (borchi 20%), Noire d'été (aestivum 20%).
- Condiment d'huile d'olive a la truffe blanche.







Je suis un Français expatrié à
Grosseto, amoureux du terroir
toscan. J'ai donc naturellement
créé mon entreprise pour
valoriser les produits du territoire
et surtout la Truffe de Toscane.
début 2022, j'ai eu l'honneur d'être
nommé Ambassadeur Toscane
pour l'organisation Mondiale de la
Gastronomie (L'OMG).

Armentaro Davide gérant de
l'azienda agricola la Steccaia alta
(partenaire historique, apiculteur
et exceptionnel ramasseur de
truffes) et futur associé.

Les 2 autres membres indispensables de notre staff

Carlo et Lola: sans eux, impossible de trouver des truffes!

