



Funghi, Tartufi e Bontà della Natura

Catalogo prodotti



la Storia dal 1929

Oggi punto di riferimento in Italia ed in molti paesi del mondo per quanto riguarda la produzione di Qualità di Funghi, Tartufi e prodotti tipici della tradizione piemontese, la INAUDI vanta, come spesso accade nei migliori esempi di imprenditori di successo, una storia fatta di radici familiari, coraggio, intuizioni, perseveranza e amore per la qualità.

La storia ha inizio nel 1929 quando Inaudi Michele, padre di Clemente, ottiene la licenza per aprire un piccolo negozio di alimentari a Busca in provincia di Cuneo.

Con l'arrivo della guerra mondiale Michele interrompe l'attività commerciale e parte per l'Africa, resta via alcuni anni ed al suo rientro, nel primo dopoguerra, riapre lo stesso negozio di alimentari che condurrà insieme alla moglie e ai figli Giovanni e Clemente.

La famiglia si occupava della vendita di alimentari in genere, e nelle stagioni di raccolta l'attività si concentrava nell'acquisto e vendita dei funghi freschi, fino a diventare negli anni '50 e '60, un punto di riferimento per il pregiato frutto del bosco... il fungo Porcino. L'azienda, costituita ufficialmente nel 1971 a Borgo San Dalmazzo da Clemente Inaudi e la moglie Irma, divenne rapidamente il marchio di qualità per i Funghi freschi, secchi e lavorati sott'olio; dei Tartufi freschi e conservati e di tante altre specialità gastronomiche tipiche quali Creme, Salse e Condimenti, Antipasti, Pasta speciale ecc. Prodotto simbolo: "LA TARTUFATA" (crema concentrata con funghi Porcini e Tartufo Bianco d'Alba) di cui l'azienda è stata la prima depositaria del relativo marchio registrato in Italia. All'inizio degli anni Ottanta viene aperto a Borgo San Dalmazzo il primo punto vendita Inaudi, a cui farà seguito quello di Alba nel 1996, "I Piaceri del Gusto", la prima "enolibreria" del territorio, che anticipa l'abbinamento cibo/cultura che diventerà una forte tendenza negli anni a venire e, nel 1998, un terzo punto vendita, nel cuore di Cuneo. Oggi i figli Emiliano e Davide guidano l'azienda di famiglia continuando a portare avanti l'attività con gli stessi principi e la stessa politica orientata alla massima qualità del prodotto e soddisfazione della clientela.

INAUDI - THE HISTORY SINCE 1929

Nowadays reference point in Italy and in several countries in the world in the field of Mushrooms, Truffles and typical Piedmontese products, the Inaudi company is proud, as is so often the case for the best examples of successful entrepreneurs, of its story based on ancient roots, courage, inspirations, resilience and love for quality.

The story begins in 1929 when Inaudi Michele, Clemente's father, gets the license to open a small grocery store in Busca, in the province of Cuneo.

With the arrival of world war, Michele interrupts the business and leaves for Africa, remains for a few years and, in the first post-war period, falls into his own food store that leads along with his wife and sons Giovanni and Clemente.

The family used to sell groceries and, in the picking seasons, the business was focused on purchasing and selling fresh mushrooms but it was in the 50's and 60's that the shop became the reference point for the finest product of the wood... the Porcino Mushroom.

The company, officially established in 1971 in Borgo San Dalmazzo by Clemente Inaudi and his wife Irma, became quickly the quality brand for Fresh Mushrooms, Dried Mushrooms and Mushrooms in olive oil. Day by day, the selection expanded with Fresh Truffles and Truffles in jars and several other typical products such as Creams, Sauces, Starters, Pasta, etc... Reference product: "LA TARTUFATA" (concentrated cream with Porcini mushroom and White Truffle), of which the company was the first to register the trademark in Italy. At the beginning of the 80's the first shop in Borgo San Dalmazzo was opened which was followed by the shop in Alba, inaugurated in 1996. The shop, called "I Piaceri del Gusto", in the Langhe Capital, was the first "wine bookshop" of the area, anticipating the mix food, territory and culture, still strong point of interest nowadays. In 1998 the third shop was opened in Cuneo, in the very city center. Today the sons Emiliano and Davide run the family company, keeping up the business with the same principles and the same policy, oriented to the top quality of products and satisfaction of the customer.

Emozioni del territorio



La storia Inaudi



1929

Inaudi Michele ottiene la licenza per il commercio di generi alimentari nel negozio di Via Umberto I° a Busca in provincia di Cuneo.

In 1929 Michele Inaudi obtained the License to open his shop in Busca, in the province of Cuneo.

1950

Nel punto vendita i funghi porcini fanno la parte del "Re" accanto agli altri prodotti della natura durante le stagioni di raccolta.

In the retail shop the Porcini mushrooms were the "King" among the other natural seasonal products.

1971

Clemente Inaudi e la moglie Irma credono in questo frutto del bosco e si trasferiscono a Borgo San Dalmazzo, dove, oltre a commerciare il prodotto fresco, iniziano a fare le prime cotture per la preparazione dei prodotti conservati.

Clemente Inaudi and his wife Irma strongly believe in the potential of the Porcini mushroom and move to Borgo San Dalmazzo where, in addition to selling the fresh product, they begin to make the first cooking to prepare the preserved products.



1985

Apertura del punto vendita Inaudi in Borgo San Dalmazzo dove l'ambiente fa rivivere la tradizione, si possono acquistare tutti i prodotti Inaudi e, in stagione, i funghi e i tartufi freschi.

Opening of the first shop in Borgo San Dalmazzo, where it is possible to buy all Inaudi's products and in the season fresh mushrooms and truffles.

1992

New York – Summer International Fancy Food Show – Premio come miglior stand conferito dalla prestigiosa rivista "The Gourmet Retailer".

New York - Summer International Fancy Food Show - Award as best stand given by prestigious magazine "The Gourmet Retailer".

1996

Apertura in Alba della prima enolibreria del territorio. Nel cuore delle Langhe "i Piaceri del Gusto" propone in vendita i prodotti Inaudi abbinati ai migliori vini di langa e libri dedicati al vino ed alla cucina.

Opening in Alba of the shop "i Piaceri del Gusto", in the heart of the Langhe, that offers an ideal match between Inaudi products and best wines together with a selection of book titles about food and wine in Piedmont.

1998

Apertura del punto vendita in Cuneo "i Piaceri del gusto" offre ai suoi clienti tutte le specialità Inaudi in un ambiente raffinato ed elegante; una piccola gioielleria del gusto proprio nel centro città.

Opening in Cuneo "i Piaceri del Gusto" shop that offers to his clients the full range of Inaudi specialties in an elegant and refined ambient; a small taste jewelery in the city center.

La storia Inaudi



1999

Clemente Inaudi porta il Tartufo gigante alla prima edizione dell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba.

Clemente Inaudi brings the giant Truffle to the first edition of the world Alba White Truffle auction.

2002

Apertura dello Show room aziendale dove si possono acquistare direttamente tutti i prodotti Inaudi ed organizzare visite guidate e degustazioni.

Opening of the Company Show room where you can buy all Inaudi products and organize guided tours and tastings.

2006

Conferimento del marchio "Eccellenza Artigiana" da parte della Regione Piemonte.

Inaudi Company receives the "Eccellenza Artigiana" brand by Piedmont Region.





2007

Diploma con Medaglia d'Oro per la fedeltà al lavoro e al progresso economico.

Diploma with Gold Medal for loyalty to work and economic progress.

2014

Primo premio "Tartufo d'Oro" alla Fiera del Tartufo di Moncalvo.

First award "Golden Truffle" at the Truffle Fair in Moncalvo - Italy.

Oggi

Attualmente l'azienda, guidata da Clemente con la collaborazione dei suoi figli, ha rinnovato ed espanso i locali produttivi nella sua sede storica a Borgo San Dalmazzo.

Currently the company led by Clemente Inaudi with the collaboration of his sons, Emiliano and Davide, have renewed and expanded the production premises in its historical site in Borgo San Dalmazzo.



La produzione



Da anni la produzione Inaudi è conosciuta per l'alta qualità e la cura posta nella lavorazione: la pulitura, il lavaggio, la cottura e l'invasamento vengono effettuati completamente a mano nel pieno rispetto di rigorose norme igieniche, avvalendosi di personale specializzato. L'attenta scelta delle materie prime e gli ingredienti tutti assolutamente naturali garantiscono un prodotto di prima scelta e ben sette controlli di lavorazione assicurano l'assoluta qualità.

PREPARATION BY HANDS

Inaudi has for years now been famed for the high quality of its production thanks to the painstaking care taken in the preparation of the products themselves in all stages from the cleaning, to washing, cooking and bottling. All these stages being undertaken by hand in complete accordance with stringent hygiene regulations, by specialized personnel. The careful selection of the raw materials and the use of completely natural ingredients all go to make a top quality product, each product also being subjected to no less than seven different quality checks to ensure their highest quality.





il Tartufo

CHE COS'È

I tartufi, definiti anche “diamanti vegetali”, sono funghi ipogei appartenenti al genere Tuber: nascono, crescono e si riproducono sotto terra. Per proliferare vivono in simbiosi con alberi e arbusti e hanno rapporti nutrizionali con le loro radici. Hanno la forma irregolare di un tubero, dimensioni variabili da quelle di una noce a quelle di un uovo sino a raggiungere anche quelle di una grossa patata. La trifola è composta da una parte esterna, il peridio, che può essere liscia e chiara nel tartufo bianco oppure rugosa e scura nel tartufo nero. La parte interna, detta gleba, può assumere un colore variabile, bianco-rosato, marrone-nocciola, nero, e presenta un aspetto marmorizzato dovuto a una serie di venature sterili di colore chiaro rispetto ad aree fertili più scure.

Il tartufo assume intensità di aroma e di gusto diverse a seconda dello stadio di maturazione, della consistenza delle sue parti, del terreno e della pianta con cui vive in simbiosi. Tra gli alberi più produttivi si ricordano le querce, i pioppi, i salici, i tigli, i faggi e il nocciolo. Un ruolo determinante per il suo sviluppo è svolto dalla collocazione del terreno e dall'andamento climatico. Preferiscono terreni calcarei, sufficientemente areati, di zone a clima temperato.

Trovare un tartufo è un'impresa ardua e sono solo i trifolao, persone esperte e certificate, che sono in grado di farlo, grazie alla loro conoscenza del territorio e all'aiuto di addestrati cani dal naso finissimo. Una volta che il cane ha scovato il tartufo, il cercatore abilmente lo porta alla luce integro, senza compromettere la nicchia che occupa, spianando il terreno smosso nella speranza che si formino altri tartufi.

LE VARIETÀ • TRUFFLE VARIETIES

I tartufi si dividono in due gruppi principali: tartufi bianchi e neri. Le varietà più importanti sono le seguenti:

Truffles are divided into two big groups: white truffles and black truffles.

The most important varieties are the following:

TARTUFO BIANCO PREGIATO
WHITE TRUFFLE



TUBER MAGNATUM

TARTUFO BIANCHETTO
BIANCHETTO TRUFFLE



TUBER ALBIDUM

TARTUFO NERO PREGIATO
BLACK WINTER TRUFFLE



TUBER MELANOSPORUM

TARTUFO ESTIVO O SCORZONE
BLACK SUMMER TRUFFLE



TUBER AESTIVUM

WHAT ARE TRUFFLES?

Truffles, or “vegetable diamonds”, are essentially hypogeous mushrooms of a group of fungi in the genus Tuber: they grow and reproduce underground. They proliferate in association with certain types of trees and shrubs as they have nutritional relations with their roots.

They are irregular shaped and may grow as large as a potato but are usually the size of a walnut or an egg... The outer surface of trifola called peridio, can be smooth and of a pale cream colour in the case of white truffles, whereas black truffles look fairly smooth and darker. The inner part, called gleba, has white-pink to dark brown-nut colour and a marbled effect which is due to yellow narrow veins on darker more fertile areas.

Truffles develop their very powerful aroma and flavour according to ripeness, consistency of parts, acidity of the ground and surrounding vegetation. Among the most productive trees are mainly oak, poplar, willow, lime, beech and hazelnut. A defining role in the growth of truffles is played by acidity of the ground and temperature, as they prefer calcareous, well-aerated grounds and a temperate climate.

Truffle gathering remains an ancient art practised by few expert and certified people, called trifolao, helped by trained dogs with a fine sense of smell. Truffle hunters use dogs to sniff out truffles and then they dug them up carefully covering their niche to make other truffles growing up.



INAUDI

• dal 1929 •

LA TARTUFATA

INGREDIENTI: Funghi
e relativo gruppo,
(tuber magnatum
agro di vino, es
monosodico
aromatiche e
Esente da
Product of
INAUDI

Finissima di Funghi
e Tartufi bianchi
scogliere del burro in
da cucina o acqua di
SA (per persona).
nella padella.
dentro

Tartufi Bianchi



Cod. 05001
vas 10 g



Cod. 05005
vas 18 g

TARTUFI BIANCHI INTERI - Tuber magnatum Pico
Solo i migliori tartufi bianchi vengono selezionati a mano da personale esperto per essere confezionati in vasetto.
Modo d'uso: affettare il tartufo in fette sottili con l'utilizzo di un tagliatartufi.
L'acqua di governo può essere utilizzata come condimento.

WHOLE WHITE TRUFFLE - Tuber magnatum Pico
Only the best white truffles are picked by hand by experienced staff to be packaged in jars.
How to use: slicing truffles into thin slices using a truffle slicer. The juice can be used as a seasoning.



Cod. 05075
vas 30 g

TARTUFI BIANCHI CREMA - Tuber magnatum Pico
Crema concentrata di Tartufi Bianchi ideale per condire piatti caldi.
Modo d'uso: scaldare e diluire con olio di oliva o panna e condire i primi piatti di pasta o carne a piacimento.

WHITE TRUFFLE CREAM - Tuber magnatum Pico
White Truffle concentrated cream ideal for hot dishes.
How to use: heat and dilute with olive oil or cooking cream and season pasta or meat dishes.

Tartufi Bianchetti



Cod. 05027
vas 10 g



Cod. 05028
vas 18 g

TARTUFI BIANCHETTI INTERI - Tuber albidum Pico
Solo i migliori tartufi bianchetti vengono selezionati a mano da personale esperto per essere conservati in vasetto.
Modo d'uso: affettare il tartufo in fette sottili con l'utilizzo di un tagliatartufi. L'acqua di governo può essere utilizzata come condimento.

WHOLE "BIANCHETTI" TRUFFLE - Tuber albidum Pico
Only the best "Bianchetti" Truffles are picked by hand by experienced staff to be preserved in jar.
How to use: slice the truffles into thin slices using a truffle slicer. The juice can be used as a seasoning.



Cod. 05080
vas 30 g

TARTUFI BIANCHETTI CREMA - Tuber albidum Pico
Crema concentrata di Tartufi Bianchetti ideale per condire piatti caldi.
Modo d'uso: scaldare e diluire con olio di oliva o panna e condire i primi piatti di pasta o carne a piacimento.

"BIANCHETTI" TRUFFLE CREAM - Tuber albidum Pico
"Bianchetti" Truffle concentrated cream ideal for hot dishes.
How to use: heat and dilute with olive oil or cooking cream and season pasta or meat dishes.



Cod. 05020
vas 30 g



Cod. 05026
vas 80 g

TARTUFI BIANCHETTI AFFETTATI - Tuber albidum Pico
Solo i migliori tartufi bianchetti vengono selezionati a mano da personale esperto per essere affettati e posti in vasetto già pronti per l'utilizzo.
Modo d'uso: utilizzare le fettine sul piatto pronto e condire con l'olio di governo.

"BIANCHETTI" TRUFFLE SLICES - Tuber albidum Pico
Only the best "Bianchetti" Truffles are selected by hand by experienced staff to be sliced and bottled ready for use.
How to use: Use the slices on the ready dish and season with their olive oil.

Tartufi Neri pregiati



Cod. 05101
vas 10 g



Cod. 05109
vas 18 g

TARTUFI NERI PREGIATI INTERI - *Tuber melanosporum* Vitt.

Solo i migliori tartufi neri pregiati vengono selezionati a mano da personale esperto per essere conservati in vasetto.

Modo d'uso: affettare il tartufo in fette sottili con l'utilizzo di un tagliatartufi.

L'acqua di governo può essere utilizzata come condimento.

WHOLE BLACK WINTER TRUFFLE - *Tuber melanosporum* Vitt.

Only the best black summer truffles are picked by hand by experienced staff to be preserved in jar.

How to use: slice the truffles into thin slices using a truffle slicer. The juice can be used as a seasoning.



Cod. 05087
vas 30 g

TARTUFI NERI PREGIATI CREMA - *Tuber melanosporum* Vitt.

Crema concentrata di tartufi neri pregiati ideale per condire piatti caldi.

Modo d'uso: : scaldare e diluire con olio di oliva o panna e condire i primi piatti di pasta o carne a piacimento.

BLACK WINTER TRUFFLE CREAM - *Tuber melanosporum* Vitt.

Black winter truffle concentrated cream ideal for hot dishes.

How to use: heat and dilute with olive oil or cooking cream and season pasta or meat dishes.

Tartufi Estivi



Cod. 05040
vas 35 g

Cod. 05035
vas 18 g

Cod. 05030
vas 10 g

TARTUFI D'ESTATE INTERI - Tuber aestivum Vitt.

Solo i migliori tartufi d'estate vengono selezionati a mano da personale esperto per essere conservati in vasetto.

Modo d'uso: affettare il tartufo in fette sottili con l'utilizzo di un tagliatartufi.

L'acqua di governo può essere utilizzata come condimento.

WHOLE BLACK SUMMER TRUFFLE - Tuber aestivum Vitt.

Only the best black summer truffles are picked by hand by experienced staff to be preserved in jar.

How to use: slice the truffles into thin slices using a truffle slicer. The juice can be used as a seasoning.



Cod. 05090
vas 30 g

TARTUFI D'ESTATE CREMA - Tuber aestivum Vitt.

Crema concentrata di tartufi d'estate ideale per condire piatti caldi.

Modo d'uso: scaldare e diluire con olio di oliva o panna e condire i primi piatti di pasta o carne a piacimento.

BLACK SUMMER TRUFFLE CREAM - Tuber aestivum Vitt.

Black summer truffle concentrated cream ideal for hot dishes.

How to use: heat and dilute with olive oil or cooking cream and season pasta or meat dishes.



Cod. 05091
vas 80 g

TARTUFI D'ESTATE AFFETTATI in olio di oliva "Carpaccio" Tuber aestivum Vitt.

Solo i migliori tartufi d'estate vengono selezionati a mano da personale esperto per essere affettati e posti in vasetto già pronti per l'utilizzo.

Modo d'uso: utilizzare le fettine sul piatto pronto e condire con l'olio di governo.

BLACK SUMMER TRUFFLE SLICES - Tuber aestivum Vitt.

Only the best black summer truffles are selected by hand by experienced staff to be sliced and bottled ready for use.

How to use: Use the slices on the ready dish and season with their olive oil.



Cod. 05130
vas 5 g

TARTUFI D'ESTATE DISIDRATATI - Tuber aestivum Vitt.

Fettine di tartufi d'estate disidratate pronte per guarnire piatti caldi come pasta all'uovo, uova al tegamino, purè di patate ecc.

Modo d'uso: utilizzare le fettine sul piatto caldo sbriciolandole ed amalgamando bene.

BLACK SUMMER TRUFFLE DEHYDRATED SLICES

Tuber aestivum Vitt.

Dehydrated slices of black summer truffles, ready to use with hot dishes such as egg pasta, on fried eggs, meshed potatoes, etc.

How to use: Use the slices crumbling them on the hot dish and mixing well.

Tartufi Estivi



*WHOLE BLACK
SUMMER TRUFFLE*
Cod. 05047
lat 140 g



*BLACK SUMMER TRUFFLE
SLICE IN OLIVE OIL
CARPACCIO*
Cod. 05092
lat 380 g



*BLACK SUMMER TRUFFLE
SLICES IN JUICE*
Cod. 05049
lat 140 g



*BLACK SUMMER TRUFFLE
"BRISURE"*
Cod. 05100
lat 200 g



*BLACK SUMMER TRUFFLE
JUICE*
Cod. 05125
lat 400 g



Cod. 39005



Cod. 39006



TAGLIATARTUFI in Acciaio e in legno di Palissandro
Strumento indispensabile per affettare in lamelle sottili i tartufi bianchi e neri. La lama regolabile in acciaio permette di impostare lo spessore per ottenere delle fettine fini e regolari. Ideali in cucina anche per affettare il parmigiano a scaglie o per altre verdure.

TRUFFLE SLICER in Steel and Rosewood
An indispensable tool for slicing white and black Truffles in thin lamella. The adjustable steel blade allows you to set the thickness to obtain fine and regular slices. Ideal also for slicing parmesan flakes or other vegetables.



Inaudi
INAUDI
• dal 1929 •



la Tartufata



LA TARTUFATA® - Crema con Tartufi bianchi Tuber magnatum Pico
Crema concentrata con Tartufi bianchi e funghi Porcini.

LA TARTUFATA® Inaudi è un ottimo condimento da usare su qualunque piatto caldo. È indicata su tutti i primi piatti in bianco, pasta all'uovo, riso, spaghetti, gnocchi, su filetti di carne, arrostiti, con la fonduta e su ogni piatto a fantasia dello chef.

Modo d'uso: diluire un cucchiaino per persona di LA TARTUFATA® Inaudi con un po' di olio di oliva, panna da cucina o acqua di cottura della pasta e condire.

LA TARTUFATA® - White Truffle cream with Tuber magnatum Pico

White Truffle and Porcini mushroom concentrated cream. The Inaudi LA TARTUFATA® is an excellent dressing for all hot dishes.

It is specially recommended as a sauce for egg pasta, rice, spaghetti, gnocchi, for meat, on fondue and for many other dishes.

How to use: dilute a teaspoon of LA TARTUFATA® with some olive oil, cooking cream or pasta cooking water and use as dressing.



Cod. 00401
vas 80 g



Cod. 10005
vas 180 g



Cod. 10001
vor 80 g



Cod. 10015
lat 400 g

la Tartufella, Black-T e la Perla Nera



Cod. 12100
vas 80 g

Cod. 12120
vas 180 g

LA TARTUFELLA - Salsa pronta al Tartufo bianco
Salsa pronta all'uso con funghi Porcini e Tartufo bianco.
Utilizzare come condimento pronto per ogni piatto caldo.

*LA TARTUFELLA - Ready sauce with white Truffle
Ready sauce with Porcini mushrooms and white Truffle.
Use as ready condiment for all hot dishes.*



Cod. 00680
vas 80 g

Cod. 00682
vas 180 g

Cod. 00684
vas 650 g

BLACK-T - Salsa con Tartufo
Salsa pronta a base di Tartufo d'estate e funghi, ideale per condire tutti i primi piatti di pasta, risotti, purè di patate, filetti di carne e pizze. Si presenta in trito con pezzetti di tartufo.

*BLACK-T - Sauce with Truffle
Ready sauce with black summer Truffles and mushrooms, ideal as condiment for all hot pasta dishes, risotto, mashed potatoes, fillet of meat and pizza. The texture of the sauce is of chopped pieces of truffles.*



Cod. 00655
vas 80 g

Cod. 00665
vas 180 g

Cod. 00675
lat 380 g

PERLA NERA®
Salsa a base di funghi, Tartufi d'estate e olive nere.
Ideale condimento per ogni piatto caldo.

*PERLA NERA®
Sauce with mushrooms, black summer Truffles and black olives.
Excellent condiment for any hot dishes.*

Specialità al Tartufo

SAPOR DI TARTUFO

Crema a base di fungo Porcino e Tartufo d'estate. Da utilizzarsi per gli stessi piatti e con le stesse modalità d'uso de LA TARTUFATA®. Si presenta come crema finissima.

SAPOR DI TARTUFO

Cream of Porcini mushrooms and black summer Truffles. To be used for the same dishes and in the same way as LA TARTUFATA®. The texture of the sauce is a very fine cream.



Cod. 00651
vas 80 g



Cod. 10055
vas 180 g

SUGO CON TARTUFI

Gustoso sugo di Pomodoro arricchito con pezzi di Tartufo d'estate, ideale condimento per ogni tipo di pasta secca o fresca, gnocchi, pizza, bruschetta, ecc.

TOMATO SAUCE WITH TRUFFLE

Tasty tomato sauce enriched with summer Truffle pieces, ideal for all kinds of dry or fresh pasta, gnocchi, pizza, bruschetta, etc.



Cod. 11024
vas 180 g

Preparazione alimentare a base di MIELE DI ACACIA CON TARTUFO

Miele di acacia arricchito con pezzi di Tartufo, ottimo da gustare con i formaggi. Ideale anche per accompagnare gelati alle creme e per la preparazione di panna cotta e molte altre ricette a fantasia dello chef.

TRUFFLE HONEY

Acacia honey enriched by truffle pieces, excellent to match cheese tasting. Ideal also with ice-cream, for the preparation of "panna cotta" and to add a creative touch to other dishes.



Cod. 45079
vas 120 g

SAPOR DI OLIVE NERE CON TARTUFI

Saporita crema da spalmare su tartine e tramezzini imburrati, su uova sode e pomodori freschi. Ottima anche per condire la pasta.

BLACK OLIVE AND TRUFFLE CREAM

Exquisite cream ideal for spreading on buttered bread, or with boiled eggs or fresh tomatoes. Very good also for seasoning pasta.



Cod. 10085
vas 180 g





Cod. 12069
vas 30 g

Cod. 12070
vas 100 g

SALE ROSA DELL'HIMALAYA CON TARTUFO BIANCO – Tuber magnatum pico
Il pregiato sale rosa dell'Himalaya arricchito con il prezioso Tartufo Bianco crea questo ottimo condimento, ideale per insaporire uova, pasta, carne cruda, roast beef, filetti di carne, pesce, ecc.

PINK HIMALAYAN SALT WITH WHITE TRUFFLE – Tuber magnatum pico
The Himalayan pink salt enriched with the precious White Truffle creates this great seasoning, ideal on fried eggs, pasta, tartare meet, roast beef, fillet meet, fish, etc.



Cod. 12076
vas 30 g

Cod. 12077
vas 100 g

SALE ROSA DELL'HIMALAYA CON TARTUFO – Tuber aestivum
Il pregiato sale rosa dell'Himalaya arricchito con il prezioso Tartufo estivo crea questo ottimo condimento, ideale per insaporire uova, pasta, carne cruda, roast beef, filetti di carne, pesce, ecc.

PINK HIMALAYAN SALT WITH TRUFFLE – Tuber aestivum
The Himalayan pink salt enriched with the precious black summer Truffle creates this great seasoning, on fried eggs, pasta, tartare meet, roast beef, fillet meet, fish, etc.



Cod. 12020
vas 80 g

Cod. 12025
vas 170 g

Cod. 12030
vas 580 g

Specialità alimentare a base di BURRO CON TARTUFI
Ottimo per condire tutti i tipi di pasta secca o fresca, per preparare dei crostini di pane, sulla polenta, sulle uova al tegamino, ecc.

BUTTER WITH TRUFFLES

Excellent for seasoning all kinds of dry or fresh pasta, to prepare bread croutons, on polenta, on fried eggs, etc.

TOME CON TARTUFI in olio di oliva
Tipico formaggio Piemontese leggermente stagionato, viene conservato sott'olio di oliva con l'abbinamento di fette di Tartufo d'estate. Ottimo come antipasto.

"TOMA" CHEESE WITH TRUFFLES in olive oil
Typical slightly matured Piedmontese cheese, preserved in olive oil with the combination of summer Truffle slices. Great as starter.



Cod. 25063
vas 260 g

FILETTI DI ACCIUGHE CON TARTUFI
Queste freschissime acciughe vengono spinate a mano una ad una e conservate in ottimo olio di oliva. Ideali su crostini di pane imbrattato, con peperoni al forno, ecc.

ANCHOVY FILLETS WITH TRUFFLES
These extremely fresh anchovies are individually filleted by hand and preserved in excellent olive oil. Ideal on baked bread croutons, baked peppers, etc.



Cod. 25048
vas 100 g



Cod. 25045
vas 190 g

PEPERONI TARTUFATI in olio di oliva
Peperoni "a cuore" dalla falda carnosa e molto saporita, vengono arricchiti di fette di Tartufo d'estate e conservati sott'olio di oliva per impreziosire un antipasto speciale.

PEPPERS WITH TRUFFLES in olive oil
Peppers "heart shape" fleshy and very tasty, are enriched with summer Truffle slices and preserved with olive oil to create a very special appetizer.



Cod. 25055
vas 190 g

Specialità al Tartufo



Cod. 12015
vas 500 g



Cod. 12017
ast 200 g

RISO CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO
Risotto arricchito con funghi Porcini e Tartufo.
Già pronto per essere cotto e preparato in pochi minuti.

RICE WITH PORCINI MUSHROOM AND TRUFFLES
Ready "risotto" enriched with Porcini mushrooms and Truffles.
Ready to be cooked and prepared in few minutes.



Cod. 12005
vas 430 g



Cod. 12007
ast 150 g

POLENTA CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO
Piatto tipico Piemontese a base di farina di mais arricchito con funghi Porcini e Tartufo. Già pronto per essere cotto e preparato in pochi minuti.

POLENTA WITH PORCINI MUSHROOMS AND TRUFFLES
Typical Piedmonts dish based on maize flour enriched with pieces of Porcini mushrooms and Truffles. Ready to be cooked and prepared in few minutes.



Cod. 00056
pac 250 g



Cod. 00045
sca 250 g



Cod. 00058
pac 250 g



Cod. 00052
sca 250 g

TAGLIATELLE E TAGLIOLINI ALL'UOVO CON TARTUFO

Le Tagliatelle e i Tagliolini all'uovo Tartufo Inaudi vengono ancora prodotti seguendo i rigorosi metodi della tradizione artigianale. Pronti in 4 minuti di cottura.

TAGLIATELLE AND TAGLIOLINI WITH TRUFFLE
The egg pasta Tagliatelle and Tagliolini Inaudi with Truffles are still produced using traditional craft methods. Ready in 4 minutes of cooking.

Condimenti al Tartufo Bianco



Cod. 01020
botq 250 ml

Cod. 01023
botq 250 ml

IL TARTUFATO BIANCO

È un condimento che serve a conferire alle pietanze il gradevole e ricercato aroma del Tartufo Bianco d'Alba, segno di distinzione e raffinatezza. Si usa o in sostituzione del tartufo, o assieme al tubero come rafforzante dell'aroma. Si aggiunge al risotto, alle tagliatelle, alle uova, alla fonduta, al carpaccio, alle insalate od altro, solo prima che escano dalla cucina.

IL TARTUFATO BIANCO

White Truffle aromatized dressing. This dressing enhances all your dishes with the excellent, refined flavour of the White Truffle of Alba, a true delicacy. It can be used either as a substitute for the truffle or together with the same in order to enhance the taste. It can be added to risotto, tagliatelle pasta, eggs, fondue, "Carpaccio" (slices of raw beef with oil and parmesan dressing), salads or other dishes, just before serving.



Cod. 01001
botm 40 ml

Cod. 01010
botq 100 ml

Cod. 01013
botq 100 ml

Condimenti al Tartufo Nero



Cod. 01065
botq 250 ml



Cod. 01067
botq 250 ml

IL TARTUFATO NERO

È un condimento che serve a conferire alle pietanze il gradevole e ricercato aroma del Tartufo Nero. Si aggiunge al risotto, alle tagliatelle, alle uova, alla fonduta, al carpaccio, alle insalate od altro, solo prima che escano dalla cucina.

IL TARTUFATO NERO

Black Truffle aromatized dressing. It can be added to risotto, tagliatelle pasta, eggs, fondue, "Carpaccio" (raw beef slices with oil and parmesan dressing), salads, or other dishes, just before serving.



Cod. 01045
botm 40 ml



Cod. 01055
botq 100 ml



Cod. 01057
botq 100 ml

il Tartufato Bianco e il Tartufato Nero

LINEA CATERING

Per il settore della ristorazione e del catering questa particolare ricetta studiata per le esigenze degli chef.

*WHITE TRUFFLE OIL and BLACK TRUFFLE OIL • HO.RE.CA. LINE
For the HO.RE.CA. and food service, this particular recipe studied for the chef's needs.*



Cod. 01015
botq 100 ml



Cod. 01031
botq 250 ml



Cod. 01035
botc 500 ml



Cod. 01060
botq 100 ml



Cod. 01076
botq 250 ml



Cod. 01080
botc 500 ml



tan 10 l



M. Inaudi
INAUDI
• dal 1929 •

®

Aceto Balsamico di Modena con Tartufo



Cod. 03043
botq 250 ml



Cod. 03046
botq 100 ml



Cod. 03045
botm 40 ml

Cod. 03040
botq 100 ml

CONDIMENTO ACETO BALSAMICO CON TARTUFO

Le scaglie di tartufo rendono ancora più pregiato il tipico aceto balsamico di Modena, donandogli un sapore inconfondibile. Denso e sciropposo ha un profumo caratteristico, penetrante, di gradevole ed armonica acidità. Ottimo su carni, pesce e verdure o anche degustato da solo per apprezzare fino in fondo l'abbinamento eccezionale tra aceto balsamico e tartufo.

BALSAMIC VINEGAR WITH TRUFFLES

Truffle flakes make more precious the typical balsamic vinegar of Modena, giving it an unmistakable flavour. It is rich and creamy, with a typical and intense aroma and a pleasant hint of acidity. It has a subtle, sweet and sour taste. It is excellent on meat, fish and vegetables or tasted alone to appreciate the exceptional match of balsamic vinegar and truffle.

Il Funghiotto



Cod. 01085
botm 40 ml

Cod. 01095
botq 100 ml

Cod. 01097
botq 100 ml



Cod. 01105
botq 250 ml

Cod. 01107
botq 250 ml

IL FUNGHIOTTO

È un condimento a base di olio di oliva arricchito di fette di funghi Porcini ed estratto di infusione, serve a conferire alle pietanze il gradevole e ricercato aroma del fungo. Si aggiunge al risotto, alle tagliatelle, alle uova, alla fonduta, al carpaccio, alle insalate od altro, solo prima che escano dalla cucina.

IL FUNGHIOTTO - PORCINI MUSHROOM OLIVE OIL. Porcini mushroom olive oil, enriched with slices of Porcini and extract of infusion, it can be added to risotto, tagliatelle pasta, eggs, fondue, carpaccio meat, salads or other dishes just before serving.

i Funghi

CHE COSA SONO

Esistono circa 700 specie di funghi, 200 delle quali commestibili, una ventina velenose, le altre innocue. I funghi sono vegetali che nascono dalle spore, invisibili a occhio nudo e annidate sotto il cappello, le quali danno vita alla pianta detta "micelio", costituita da filamenti biancastri. I funghi hanno diverse forme e dimensioni che variano a seconda della specie. La maggior parte di essi è formata da un gambo e dal cappello; alcuni non hanno il cappello ma una massa spugnosa.

Nei paesi mediterranei i funghi crescono sia in pianura che in montagna. La loro stagione inizia generalmente in aprile e termina a novembre, con l'arrivo del clima rigido. La stagione più proficua è, tuttavia, quella delle piogge di fine estate che, grazie alle temperature più fresche, favorisce lo sviluppo delle varietà più pregiate. Il peggior nemico è il vento.

I funghi più apprezzati sono senza dubbio i funghi spontanei, tra cui i più stimati sono i funghi Porcini.

Un fungo può compiere il suo ciclo vitale in cinque giorni. In climi ottimali servono circa due o tre giorni per passare da 1 a 10 cm. In zone di montagna dove l'escursione termica è elevata, servono anche venti giorni per raggiungere il massimo dello sviluppo.

Considerato che la maggior parte dei funghi cresce nel periodo tardo estivo-autunnale, esistono svariati metodi per preservare questo frutto del bosco per tutto l'anno.

Con l'essiccazione si elimina l'acqua in modo che il fungo non possa essere attaccato da microorganismi. I funghi secchi possono essere conservati in modo ottimale in un congelatore, facendoli rinvenire in acqua tiepida prima dell'utilizzo. Infine sono parecchi i metodi per conservarli sott'olio o sott'aceto.

WHAT ARE MUSHROOMS?

There are more than 700 species of mushrooms, but only 200 of them are considered as edible, about twenty as poisonous and the remaining ones as innocuous. Mushrooms are vegetables reproducing by spores which are not-visible to human eye, nestled under the cap and capable of germinating into a mass of white branching threads called mycelia. According to the species, mushrooms may have different shape and size. The majority of mushrooms consists of a body fruit and a cap; some exhibits a deep a spongy mass instead of a cap. They are usually classified in families, genres and species. In Mediterranean countries mushrooms grow up both in valleys and in mountains. The gathering season usually starts in April and lasts until November, when temperature gets more rigid. Nevertheless, the best gathering season is the rainy period at the end of summer when cool temperature helps the growth of the most precious varieties. The worst enemy is wind. Wild mushrooms, such as Porcini, are surely the most valuable ones.

Mushrooms life cycle can last five days. In favourable climate conditions only two or three days are necessary to pass from 1 to 10 cm. In mountain, where there is a larger thermal excursion, about twenty days are necessary to reach the highest point of mushroom life cycle. As most mushrooms is found during late summer and autumn, there are different methods to preserve harvested mushrooms all year long.

Drying up method is preferable and dried mushrooms can be perfectly stored in the freezer.

It is possible to reconstitute dried mushrooms by placing them in warm water before use.

Other common methods for preserving mushrooms is pickling in olive oil or in vinegar.

Le perle del Bosco



M Inaudi
INAUDI
• dal 1929 •



Funghi Porcini Testa Rossa



Cod. 15432
vas 190 g

Cod. 15436
vas 670 g

FUNGHI PORCINI TESTA ROSSA "MIGNON" IN OLIO DI OLIVA

Questi funghi Porcini testa rossa interi, piccolissimi e molto rari, vengono selezionati manualmente e dopo lunga lavorazione conservati in olio di oliva per soddisfare i gourmet più esigenti che vanno alla ricerca dei prodotti più prestigiosi. (prodotto con bassa disponibilità)

PORCINI MUSHROOMS RED HEAD "MIGNON" IN OLIVE OIL

These Porcini mushrooms "red head", whole and very very small and rare, are carefully selected by hand and after long production process are preserved in olive oil to satisfy the more exigent gourmets how are looking for the most prestigious products. (low availability product)



FUNGHI PORCINI TESTA ROSSA INTERI IN OLIO DI OLIVA WHOLE PORCINI MUSHROOMS RED HEAD IN OLIVE OIL



Cod. 15025
vas 180 g

Cod. 15030
vas 280 g

Cod. 15035
vas 670 g

Cod. 15037
vas 1550 g

Cod. 15040
vor 3000 g

FUNGHI PORCINI TESTA ROSSA TAGLIATI IN OLIO DI OLIVA
 CUT PORCINI MUSHROOMS RED HEAD IN OLIVE OIL



Cod. 15001
 vas 180 g

Cod. 15005
 vas 280 g

Cod. 15010
 vas 670 g



Cod. 15013
 vas 1550 g

Cod. 15015
 vor 3000 g



Cod. 15048
 dam 25000 g



FUNGHI PORCINI TESTA ROSSA IN OLIO DI OLIVA TAGLIATI E INTERI

I rari e pregiati funghi Porcini testa rossa, cosiddetti “Boletus Picicola” crescono prevalentemente in zone di media ed alta montagna, sono un ottimo antipasto o una pregiata guarnizione per molti piatti. Grazie all’alta qualità del prodotto e alla lavorazione artigianale, i funghi Porcini Inaudi sono conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo.

PORCINI MUSHROOMS RED HEAD IN OLIVE OIL TAGLIATI E INTERI

These are the precious Porcini mushrooms “red head”, so called “Boletus Picicola” which grow primarily in middle and high mountains areas, are a great starter or an excellent garnish for many dishes. Thanks to its high quality and to the hand-crafted production, Inaudi mushrooms are known and appreciated throughout the world.

Funghi Porcini



Cod. 15145
vas 180 g

Cod. 15150
vas 280 g

Cod. 15155
vas 670 g

Cod. 15157
vas 1550 g

Cod. 15160
vor 3000 g

FUNGHI PORCINI IN OLIO DI OLIVA - TAGLIATI e INTERI

Solo i funghi Porcini della migliore qualità vengono posti in vaso sott'olio manualmente secondo una lavorazione artigianale che da anni è il fiore all'occhiello dell'azienda. È un ottimo antipasto che riscontra il consenso dei buongustai più esigenti.

PORCINI MUSHROOMS IN OLIVE OIL - WHOLE and CUT

Only top quality Porcini mushrooms are bottled by hand in olive oil following an artisanal process which has been the pride of the company since many years. It is an excellent hors d'oeuvre approved by most discerning gourmets.



Cod. 15090
vas 180 g

Cod. 15095
vas 280 g

Cod. 15100
vas 670 g

Cod. 15103
vas 1550 g

Cod. 15115
vor 3000 g



Cod. 15355
vas 280 g



Cod. 15360
vas 670 g

FUNGHI PORCINI "ALLA CASALINGA" in olio di oliva
Funghi Porcini tagliati e conservati in vaso "alla casalinga" come prevedeva la tradizione, per ottenere un antipasto pronto da gustare in ogni momento.

PORCINI MUSHROOMS "ALLA CASALINGA"
(HOME STYLE) in olive oil

Porcini mushrooms cut into pieces and preserved in jar in a "home-style" method as preview by the tradition to get an appetizer ready to be enjoyed at all times.



Cod. 15180
lat 750 g
Cod. 15189
lat 2450 g



Cod. 15176
vas 180 g

FUNGHI PORCINI PEZZETTI

Funghi Porcini affettati in piccoli pezzi pronti per condire insalate, carne cruda, carne al carpaccio o come antipasto tal quale.

PORCINI MUSHROOMS "PEZZETTI"

Porcini mushrooms sliced in small pieces ready to season salads, raw meat, carpaccio meat or as starter.



Cod. 15230
lat 750 g



Cod. 15225
vas 280 g

FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

Gustosi funghi Porcini tagliati a pezzi, cotti in olio di oliva, prezzemolo, sale e freschi gusti dell'orto. Ideali per accompagnare le carni, la polenta, per la preparazione di sughi, sulle pizze, su bruschette di pane, ecc.

PORCINI MUSHROOMS "TRIFOLATI"

Tasty Porcini mushrooms cut in pieces, cooked in olive oil, parsley, salt and tastes aromatic herbs. Ideal for accompanying meats, polenta, sauces, pizzas, to prepare bruschetta, etc.

Altri tipi di Funghi



Cod. 15270
vas 280 g



Cod. 15275
vas 670 g

COCKTAIL DI FUNGHI in olio di oliva

Questo cocktail di funghi, arricchito con gustosi funghi Porcini, è ideale per preparare un antipasto, in accompagnamento al prosciutto crudo o per la preparazione di insalate miste.

MUSHROOM COCKTAIL in olive oil

This mushroom cocktail, enriched with Porcini mushrooms, is ideal for preparing an appetizer, accompanying ham or for preparing mixed salads.



Cod. 15284
vas 1550 g



Cod. 15285
vor 3000 g

Deliziosi funghi consistenti e carnosì, grazie al nostro processo interamente artigianale di cottura, acquistano un sapore molto intenso e gradevole. Posti in vaso sott'olio di oliva, sono ottimi come antipasto e si possono utilizzare come perfetta guarnizione dei piatti da portata.

Delicious, chunky and fleshy mushrooms, thanks to our entirely artisanal cooking process, acquire a taste which is very intense and palatable. Placed in jars in olive oil, they are excellent as starter and also to garnish main courses.

FUNGHI DI MUSCHIO in olio di oliva



Cod. 15240
vas 280 g



Cod. 15245
vas 670 g

FUNGHETTI D'AUTUNNO (Famigliola gialla) in olio di oliva



Cod. 15310
vas 280 g



Cod. 15315
vas 670 g

CAPPE DI FUNGHI LENTINUS



Cod. 15340
vas 280 g



Cod. 15345
vas 670 g

Funghi sfusi per il Catering

I vari tipi di funghi Inaudi sono disponibili anche sfusi, confezionati in fustini, per la gastronomia e la ristorazione.

MUSHROOMS IN BULK FOR HO.RE.CA.

The various kinds of Inaudi mushrooms are available also in bulk, packed in drums, for catering.

FUNGHI PORCINI TESTA ROSSA RED HEAD PORCINI MUSHROOMS



Cod. 15415
noce grossa
small



Cod. 15420
medi limone
medium



Cod. 15425
grossi arancio
big



Cod. 15430
tagliati
cut



FUNGHI PORCINI PORCINI MUSHROOMS



Cod. 15382
interi medi
whole medium



Cod. 15376
tagliati
cut



Cod. 15390
pezzetti extra
pieces

COCKTAIL EXTRA
COCKTAIL OF MUSHROOMS



Cod. 15395

FUNGHETTI AUTUNNO (FAMIGLIOLA GIALLA)
NAMEKO MUSHROOMS



Cod. 15400



CAPPE DI FUNGHI LENTINUS
LENTINUS MUSHROOMS HEADS



Cod. 15405

FUNGHI DI MUSCHIO
VOLVARIA MUSHROOMS



Cod. 15410

Funghi Porcini Secchi

Solo i migliori funghi Porcini freschi vengono scelti per essere affettati e poi essiccati. Questi profumatissimi frutti del bosco vengono ancora oggi lavorati manualmente; disponibili in diverse confezioni sono pronti per insaporire i vostri piatti. Prima dell'uso mettere i funghi in ammollo per circa 20 minuti e poi lavarli accuratamente con acqua corrente. Utilizzarli in cottura nella preparazione di sughi, salse, zuppe e risotti.

DRIED PORCINI MUSHROOMS

Only the best fresh Porcini mushrooms are selected to be sliced and dried. These wonderfully fragrant fruits of the nature are still today prepared by hand; available in various types of packaging and ready for use to enhance all your dishes. Before use soak the mushrooms for about 20 minutes and then wash thoroughly by running water. Cook in the preparation of sauces, soups and risotto.



scv 100 g

Cod. 20159
scv 60 g

Cod. 20175
scv 40 g



Cod. 20153
bus 10 g

Cod. 20165
bus 20 g



Cod. 20105
sca 20 g



Cod. 20110
ces 30 g



Cod. 20115
sca 40 g

Qualita Extra



Cod. 20168
ces 200 g



Cod. 20164
pcv 970 g



Cod. 20124
pcv 40 g

Cod. 20200
pcv100 g

Funghi Porcini Secchi



Cod. 20142
ces 200 g



Cod. 20103
bus 20 g



Cod. 20090
pcv 970 g

Qualità Speciale



Cod. 20067
sca 20 g



Cod. 20075
sca 60 g



Cod. 20410
vor 20 g



Cod. 20125
pin 50 g

Cod. 20140
pin 100 g

Qualità Commerciale



Cod. 20021
bus 10 g

Cod. 20022
bus 20 g



Cod. 20023
pin 50 g

Cod. 20025
pin 100 g



Cod. 20030
pin 250 g
Cod. 20035
pin 453 g

Qualità Contadino



Cod. 20051
pcv 50 g



Cod. 20052
pcv 100 g

Qualità Briciole



Cod. 20000
bus 20 g



Cod. 20003
pin 80 g



Cod. 20004
pin 150 g



Cod. 20010
pin 453 g

Qualità Polvere



Cod. 20220
bus 50 g



Cod. 20240
pcv 250 g

Funghi Porcini Secchi sfusi

Varie selezioni di funghi Porcini secchi disponibili in cartoni per la ristorazione e l'industria.

DRIED PORCINI MUSHROOMS IN BULK

Various selections of dried Porcini mushrooms available in cartons for catering and industry.

QUALITÀ EXTRA • *EXTRA QUALITY*



Cod. 20167

QUALITÀ SPECIALE • *SPECIAL QUALITY*



Cod. 20091

QUALITÀ COMMERCIALE • *COMMERCIAL QUALITY*



Cod. 20041

QUALITÀ BRICOLE • *CRUMBS QUALITY*



Cod. 20016

QUALITÀ GRANULI 6/9 • *GRANULES 6/9 QUALITY*



Cod. 30204
pin 1 kg
Cod. 30214
car 6 kg

QUALITÀ POLVERE • *POWDER QUALITY*



Cod. 20255
pcv 2 kg

Altri Funghi Secchi

Nella produzione Inaudi, accanto ai Porcini, sono disponibili altri tipi di funghi secchi: Morchelle, Finferli, Shiitake, Pleurotus. Prima dell'uso mettere i funghi in ammollo per circa 20 minuti e poi lavarli accuratamente con acqua corrente. Utilizzarli in cottura nella preparazione di sughi, salse, zuppe e risotti.

OTHER KINDS OF DRIED MUSHROOMS

In the Inaudi production, besides the Porcini mushrooms, other kinds of dried mushrooms are available: Morchelle, Finferli, Shiitake, Pleurotus. Before use soak the mushrooms for about 20 minutes and then wash thoroughly by running water. Cook in the preparation of sauces, soups and risotto.

MIX DI FUNGHI AI "QUATTRO SAPORI"



Cod. 20349
sca 20 g



Cod. 20348
vor 20 g



Cod. 20350
pcv 50 g



Cod. 20360
pcv 100 g



Cod. 20362
pcv 453 g

SPUGNOLE



Cod. 20378
pcv 20 g



Cod. 20370
pcv 40 g



Cod. 20375
pcv 100 g



Cod. 20381
pcv 250 g

FINFERLI



Cod. 20201
sca 20 g



Cod. 20202
pcv 50 g



Cod. 20203
pcv 100 g



Cod. 20204
pcv 250 g



Cod. 20392
pcv 50 g

SHIITAKE



Inaudi
INAUDI
•dal 1929•

TAGLIATELLE CON TARTUFO



Tagliatelle e Tagliolini all'uovo

Le Tagliatelle e i Tagliolini all'uovo Inaudi sono il frutto di una ricetta tradizionale che vuole un impasto molto ricco d'uovo con un'alta percentuale del proprio ingrediente caratterizzante.

Tutta la lavorazione è assolutamente artigianale e con molte fasi che ancora oggi vengono effettuate manualmente da personale specializzato.

La gamma comprende le Tagliatelle con Tartufi, funghi Porcini, Champagne e Zafferano, Barbaresco e Pesto ed i Tagliolini con Tartufi, con funghi Porcini ed i classici Tagliolini all'uovo "Tajarin" Piemontesi.

Tutta la pasta all'uovo Inaudi è pronta in pochissimi minuti di cottura.

EGG PASTA - TAGLIATELLE AND TAGLIOLINI

The Inaudi Egg Tagliatelle and Tagliolini are the result of a traditional recipe that requires a very rich egg dough with a high percentage of its characteristic ingredient. The production process is artisanal and with many phases that are still handled manually by specialized personnel. The range includes Tagliatelle with Truffles, Porcini mushrooms, Champagne and Saffron, Barbaresco, Pesto and Tagliolini with Truffles, with Porcini Mushrooms and the classic Tagliolini with eggs the Piedmontese "Tajarin". All Inaudi egg pasta is ready in a few minutes of cooking.



TAGLIOLINI CON TARTUFI

Cod. 00058
pac 250 g



Cod. 00052
sca 250 g



TAGLIATELLE CON TARTUFI

Cod. 00056
pac 250 g



Cod. 00045
sca 250 g



TAGLIOLINI CON FUNGHI PORCINI

Cod. 00059
pac 250 g



Cod. 00053
sca 250 g



TAGLIATELLE CON FUNGHI PORCINI

Cod. 00057
pac 250 g



Cod. 00046
sca 250 g



*TAGLIATELLE ZAFFERANO
CHAMPAGNE*

Cod. 00095
pac 250 g



*TAGLIATELLE CON VINO
BARBARESCO DOCG*

Cod. 00096
pac 250 g



TAGLIATELLE CON PESTO LIGURIA

Cod. 00098
pac 250 g



TAGLIOLINI ALL'UOVO

Cod. 00066
pac 250 g



Cod. 00049
sca 250 g



Cod. 00054
sca 250 g

I Piaceri del Grano

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Una linea di pasta artigianale trafilata al bronzo essiccata lentamente ed a bassa temperatura.
Una pasta di alta qualità che saprà soddisfare i palati più esigenti, mantenendo la cottura e trattenendo il sugo per un primo piatto perfetto.

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA

*A line of artisan pasta, bronze extruded, slowly dried at low temperature.
A high-quality pasta that will satisfy the most exigent gourmets, keeping the cook and holding the sauce for a perfect first dish.*



SPAGHETTI
Cod. 00041
pac 500 g



LINGUINE
Cod. 00031
pac 500 g



PENNE
Cod. 00033
pac 500 g



TRECCLE
Cod. 00034
pac 500 g



FUSILLI
Cod. 00032
pac 500 g



PACCHERI
Cod. 00036
pac 500 g

Fantasia di Colori



FUSILLI MULTI SAPORE
"FUSILLI"
PASTA MULTI FLAVOUR

Cod. 00025
pac 500 g



FARFALLE MULTI SAPORE
"FARFALLE"
PASTA MULTI FLAVOURS

Cod. 00024
pac 500 g



STELLE ALPINE MULTI SAPORE
"STELLE ALPINE"
PASTA MULTI FLAVOURS

Cod. 00023
pac 500 g



CUORICINI MULTI SAPORE
"CUORICINI"
PASTA MULTI FLAVOURS

Cod. 00022
pac 500 g



TAGLIATELLE AL NERO DI SEPIA
TAGLIATELLE
WITH CUTTLEFISH INK

Cod. 00020
pac 500 g



FOGLIE DI ULIVO CON SPINACI
"OLIVE LEAVES"
PASTA WITH SPINACH

Cod. 00035
pac 500 g



TAGLIATELLE ALLE CASTAGNE
TAGLIATELLE
WITH CHESTNUT

Cod. 00037
sca 500 g

i sughi, le creme e le salse

ZAFFERANO IN PISTILLI

Soltanto i migliori pistilli dei fiori di Zafferano vengono selezionati e preparati per donare ai vostri piatti il tradizionale aroma di questa pregiata spezia.

SAFFRON PISTILS

Only the best pistils of Saffron flowers are chosen and prepared to enhance your dishes with all the intense aroma of this highly prized spice.



Cod. 26000
vas 1 g



Cod. 26002
vas 3 g



Cod. 26004
sca 0,25 g



la Magia del Gusto



Inaudi
INAUDI
•dal 1929•



i Sughii Gustosi Inaudi



SALSA RUSTICA
TOMATO SAUCE
Cod. 30119
vas 280 g



BASILICO
BASIL
Cod. 11012
vas 180 g



PEPERONCINO
CHILI PEPPER
Cod. 11014
vas 180 g



FUNGHI PORCINI
PORCINI MUSHROOMS
Cod. 11016
vas 180 g

I sughii pronti Inaudi vengono ancora prodotti secondo le antiche ricette di famiglia. Solo gli ingredienti migliori vengono selezionati e preparati da mani esperte come vuole la tradizione. Olio di oliva, carote, cipolle e aglio sono la base del nostro soffritto che con lenta cottura assicura un sapore ricco ed intenso per un sugo che saprà soddisfare i palati più esigenti.

INAUDI TOMATO SAUCES

Inaudi ready sauces are still produced according to ancient family recipes. Only the finest ingredients are picked and prepared by skilled hands as tradition wants. Olive oil, carrots, onions and garlic are the base of our "soffritto" which, with slow cooking, ensure a rich and intense taste for a sauce that will satisfy the most exigent gourmets.



VERDURE
VEGETABLES
Cod. 11018
vas 180 g



TONNO E PISELLI
TUNA AND PEAS
Cod. 11020
vas 180 g



OLIVE TAGGIASCHE E CAPPERI
TAGGIASCA OLIVES AND CAPERS
Cod. 11022
vas 180 g



TARTUFI
TRUFFLE
Cod. 11024
vas 180 g

i Pesti Inaudi



Cod. 10100
vas 180 g



Cod. 10098
vas 80 g

PESTO LIGURIA

La tipica ricetta ligure per questo Pesto speciale, con il 45% di Basilico, olio di oliva, pinoli, formaggio e aglio. Particolarità di questo prodotto è il taglio delle foglie di basilico che vengono sminuzzate senza essere passate in crema per mantenerne l'originalità. Ideale come condimento per la pasta, pizza e crostini.

"PESTO LIGURIA"

The typical Ligurian recipe for this special Pesto, with 45% of Basil, olive oil, pine nuts, cheese and garlic. Particular features of this product are the cut of basil leaves that are crushed without being passed into cream to maintain its originality. Ideal for pasta, pizza and croutons.



Cod. 10128
vas 630 g



Cod. 10127
vas 180 g



Cod. 10126
vas 80 g

PESTO GENOVESE

Tradizionale ricetta del Pesto alla Genovese, condimento pronto per tutti i tipi di pasta.

PESTO GENOVESE

Traditional Genovese Pesto recipe, ready to season all kinds of pasta.



Cod. 10101
vas 180 g

POMOPESTO - Pesto rosso

La classica ricetta del Pesto Genovese viene arricchita dall'intenso sapore dei pomodori essiccati al sole. Ideale spalmata sul pane, sui crostini e tartine come aperitivo, per condire tutti i primi piatti caldi, sulle patate lesse o al forno, sulle carni e molte altre ricette.

POMOPESTO - Red pesto

The classic Pesto Genovese recipe is enriched by the intense taste of sun-dried tomatoes. Ideal for bread and canapes for aperitif, to season all pasta dishes, boiled or baked potatoes, meats and many other recipes.

Creme e Salse

CREMA DI FUNGHI PORCINI

Questa crema è un condimento concentrato ai funghi Porcini per arricchire i vostri piatti con tutto il suo speciale sapore. È indicata su tutti i primi piatti in bianco, pasta all'uovo, riso, spaghetti, gnocchi, su filetti di carne, arrostiti, con la fonduta e su ogni piatto a fantasia dello chef.

Modo d'uso: diluire un cucchiaino per persona di crema di funghi Porcini con un po' di olio di oliva, panna da cucina o acqua di cottura della pasta e condire.

PORCINI MUSHROOM CREAM

This cream is a concentrated Porcini mushrooms based dressing, to enhance all your dishes with a distinctive flavour. It is specially recommended as a sauce for egg pasta, rice, spaghetti, gnocchi, for meat, on fondue and for many other dishes.

How to use: dilute a teaspoon of Porcini mushroom cream with some olive oil, cooking cream or pasta cooking water and use as dressing.



Cod. 00501
vas 80 g



Cod. 10030
vas 180 g



Cod. 10040
lat 400 g

FUNGHELLA - Salsa pronta con funghi Porcini

È un condimento al fungo Porcino già pronto all'uso, ideale su tutti i primi piatti caldi, sui filetti di carne e con gli arrostiti.

FUNGHELLA - Porcini mushroom ready sauce

Porcini mushroom sauce ready to use, ideal as a dressing for all pasta dishes, steaks and roast meat.



Cod. 12150
vas 80 g



Cod. 12170
vas 180 g

SAPOR DI PORCINI FRESCHI

I funghi Porcini vengono esaltati in questo prodotto dall'accostamento con la Salvia che conferisce un tocco particolare del suo fresco sapore. Gustosa salsa ideale da spalmare su tartine imburrate o come condimento ai primi piatti caldi.

SAPOR DI PORCINI FRESH Fresh Porcini mushroom sauce

Porcini mushrooms are exalted in this product by adding Sage that gives a special touch with its fresh flavour. Tasty sauce ideal to spread on bread or as a condiment for first hot dishes.



Cod. 12220
vas 180 g

DELIZIA DEL BRACIERE

Delicata salsa composta da particolari peperoni dalla falda carnosa e saporita con aggiunta di tonno, acciughe e capperi. Ottima spalmata su tartine, tramezzini imburati, sulle uova sode e per insaporire le carni.

DELIZIA DEL BRACIERE

Delicious sauce prepared with special fleshy and tasty peppers with the addition of tuna, anchovies and capers. Excellent spread on canapé, sandwiches, on boiled eggs and on meats.



Cod. 30020
vor 80 g



Cod. 10070
vor 180 g



Cod. 10075
vas 180 g

SAPOR DI CARCIOFI E TONNO

Solo i migliori Carciofi vengono selezionati per la preparazione di questa gustosa crema impreziosita dal Tonno e dall'olio di oliva. Ottima spalmata su tartine, tramezzini imburrati, sulle uova sode e per ogni piatto a fantasia dello chef.

ARTICHOKES AND TUNA CREAM

Only the best artichokes are selected for the preparation of this tasty cream with Tuna and olive oil. Excellent spread on canapé, sandwiches, on boiled eggs and for many other dishes.



Cod. 10095
vas 650 g



Cod. 10090
vas 180 g

SAPOR DI OLIVE NERE

Delicatissima crema di Olive nere ottenuta da un procedimento di macinatura e frullatura delle olive con aggiunta di olio Extra Vergine di oliva. Ideale come condimento per i primi piatti, spalmata su tartine, crostini, sulle uova sode, sui pomodori a fette e per altre ricette a fantasia.

BLACK OLIVE CREAM

Delicate black olive cream obtained by a special procedure of olive grinding and blending with Extra Virgin olive oil. Perfect as condiment for pasta, spread on canapé, sandwiches, on boiled eggs, on sliced tomatoes and many other recipes.



Cod. 10176
vas 180 g

CREMA DI AGLIO

Questa deliziosa crema viene preparata con solo aglio fresco italiano. La lavorazione particolare prevista dalla ricetta Inaudi, consente di ottenere un prodotto particolarmente saporito e delicato, che la rende particolarmente piacevole al consumo senza il fastidioso retrogusto tipico dell'aglio fresco. Ideale per la preparazione di tartine per aperitivi, bruschette, sughi per la pasta, per insaporire zuppe, ecc.

GARLIC CREAM

This delicious cream is prepared with only fresh Italian garlic. The special Inaudi recipe for the preparation allows to obtain a particularly tasty and delicate product, which makes it particularly enjoyable for consumption without the annoying aftertaste typical of fresh garlic. Ideal for preparing canapé for aperitifs, "bruschetta", pasta sauces, soups, etc.



Cod. 10181
vas 180 g

AGLIOLINO

Aglio fresco italiano e peperoncino vengono tritati ed uniti all'olio di oliva per ottenere questa salsa pronta ideale per i tradizionali "spaghetti aglio, olio e peperoncino". Ottima anche per la preparazione di tartine per aperitivi, bruschette, sughi per la pasta, per insaporire zuppe, ecc.

AGLIOLINO - Italian garlic and chili pepper cream

Fresh Italian garlic and chili peppers are chopped and combined with olive oil to obtain this perfect ready sauce for the traditional dish "spaghetti aglio, olio e peperoncino". It is also great for preparing canapé for aperitifs, "bruschetta", pasta sauces, soups, etc.

Creme e Salse

BAGNET RÖSS

Tipica salsa Piemontese a base di pomodoro, peperoni, acciughe e capperi. Ideale per accompagnare carni lesse e grigliate, per la preparazione di crostoni e bruschette, con patate lesse e in abbinamento a formaggi freschi.

BAGNET RÖSS

Typical Piedmontese sauce made with tomato, peppers, anchovies and capers. Ideal for accompanying boiled and grilled meats, for preparing croutons and "bruschetta", with boiled potatoes and in combination with fresh cheeses.



Cod. 10105
vas 180 g

BAGNET VERD

Tipica salsa Piemontese a base di prezzemolo, acciughe e capperi. Ideale per accompagnare carni lesse e grigliate o filetti di acciughe, per la preparazione di crostoni e bruschette, con patate lesse e in abbinamento a formaggi freschi, con pomodori freschi a fette.

BAGNET VERD

Typical Piedmontese sauce with parsley, anchovies and capers. Ideal for accompanying boiled and grilled meats, anchovy fillets, for preparing croutons and "bruschetta", with boiled potatoes and in combination with fresh cheeses or with fresh sliced tomatoes.



Cod. 10118
vas 180 g



BAGNA CAÛDA

Tipica salsa Piemontese a base di acciughe, aglio e olio di oliva. La Bagna Caôda Inaudi è un prodotto molto concentrato che va diluito con due parti di olio o panna da cucina. La tradizione vuole che questa salsa venga consumata molto calda, mantenuta in temperatura nel tipico fornello in terracotta detto "fujot". Ideale l'abbinamento con verdure miste fresche o lesse (peperoni, patate, cardi, sedano, cavolfiore, ecc.).

BAGNA CAÛDA

Typical Piedmontese sauce with anchovies, garlic and olive oil. The Bagna Caôda Inaudi is a highly concentrated product that has to be diluted with two parts of olive oil or milk cream. Tradition wants this sauce to be consumed very hot, kept in temperature in the typical terracotta cooker called "fujot". Ideal with fresh or boiled mixed vegetables (peppers, potatoes, thistle, celery, cauliflower, etc.).



Cod. 10160
vas 180 g



Cod. 30105
vas 180 g

SFIZIOSA

Salsa a base di verdure, funghi Porcini e tonno, ideale spalmata su tartine, crostini, sulle uova sode, ecc.

SFIZIOSA

Particular sauce with vegetables, Porcini mushrooms and tuna, ideal on canapes, croutons, boiled eggs, etc.



Cod. 10120
vas 180 g

INDIAVOLATA

Salsa piccante a base di pomodori e peperoncino ideale come condimento per la pasta, bruschette, per accompagnare carni lesse e alla griglia.

INDIAVOLATA - Spicy tomato sauce

Spicy sauce made from tomatoes and chili pepper, ideal for pasta, bruschetta, to accompany boiled and grilled meats.



Cod. 10136
vas 180 g

CREMA DI POMODORI SECCHI

Solo i migliori pomodori secchi vengono selezionati per essere tritati e preparati con olio Extra Vergine di oliva. Ideale per insaporire salse o sughi per la pasta, zuppe, minestre o spalmare sul pane.

SUNDRIED TOMATO CREAM

Only the best sundried tomatoes are selected to be chopped and prepared with Extra Virgin Olive Oil. Ideal to enhance the taste of sauces for pasta, soups or spread on bread.



Cod. 30140
sca 3 x 30 g

TRIS GOURMET

Piccola confezione regalo contenente tre creme della produzione Inaudi: LA TARTUFATA®, Sapor di Delizia del Braciere, Crema di funghi Porcini.

TRIS GOURMET

Small gift box containing three creams of the Inaudi production: LA TARTUFATA® (white Truffle cream), Sapor di Delizia del Braciere (pepper cream), Porcini mushroom cream.

gli Antipasti

Bontà per ogni gusto



Inaudi
INAUDI
• dal 1929 •

i Peperini



Cod. 25057
vas 180 g



Cod. 25056
vas 280 g



Cod. 25059
vas 650 g



Cod. 25058
vas 1500 g

I PEPERINI - peperoncini ripieni in olio di oliva
Secondo la tipica ricetta Piemontese, i piccoli peperoni rotondi e leggermente piccanti vengono farciti con una delicata crema di tonno, acciughe, capperi e olive. "I Peperini" vengono ancora preparati manualmente come la tradizione ci insegna per mantenere intatto il loro particolare sapore. Ideali come antipasto pronto o per guarnire piatti da portata, ottimi come aperitivo.

I PEPERINI - Stuffed peppers in olive oil
In the typical Piedmontese recipe, the small round slightly hot peppers are stuffed with a delicate, creamy mixture of tuna, anchovies, capers and olives. The "Peperini" are then prepared by hand as the tradition teaches us, so as to maintain the special flavour intact. Ideal as a ready starter or to garnish dishes, great as aperitif.



i Peperoni Farciti



Cod. 25050
vas 190 g

ANTIPASTO PEPERONI FARCITI IN OLIO DI OLIVA
Per questo antipasto vengono selezionati gustosi peperoni per essere farciti manualmente uno ad uno con una deliziosa crema di tonno, acciughe e capperi. Ideale come antipasto pronto o per guarnire piatti da portata, ottimo come aperitivo.

STUFFED PEPPERS IN OLIVE OIL
For this appetizer are selected tasty peppers to be stuffed manually one by one with a delicious cream of tuna, anchovies and capers. Ideal as a ready starter or to garnish dishes, great as an aperitif.

gli Antipasti



Cod. 25160
vas 290 g

GIARDINIERA

Per questo tipico antipasto Piemontese solo ortaggi selezionati vengono tagliati a pezzi e conservati con polpa di pomodoro e olio di oliva. Antipasto già pronto da servire.

GIARDINIERA

For this typical Piedmontese starter only selected vegetables are cut into pieces and preserved with tomato sauce and olive oil. Appetizer ready to serve.



Cod. 25001
vas 290 g

ANTIPASTO CAMPAGNOLO

Antipasto tradizionale con verdure miste, tonno e funghi Porcini, pronto per essere servito.

ANTIPASTO CAMPAGNOLO

Traditional appetizer with mixed vegetables, tuna and Porcini mushrooms, ready to be served.



Cod. 25005
vas 290 g

ANTIPASTO PEPERONI E TONNO

Antipasto tradizionale con peperoni rossi e gialli, tonno e olio di oliva, pronto per essere servito.

ANTIPASTO PEPERONI E TONNO

Traditional appetizer with red and yellow peppers, tuna and olive oil, ready to be served.



Cod. 25180
vas 75 g



Cod. 25185
vas 150 g

CAPPERI SOTTO SALE

Crocanti e di sapore intenso, grazie alla conservazione sotto sale, sono ottimi per insaporire creme, salse, primi e secondi piatti tipici della cucina italiana.

CAPERS IN SALT

Crisp and intense tasting thanks to the preservation in salt, these capers are excellent to flavour creams, sauces, first course dishes, meat and fish typical of the Italian cooking.

i Carciofini



INTERI PICCOLI
WHOLE SMALL
Cod. 25090
vas 280 g



INTERI
WHOLE
Cod. 25143
vas 280 g



TAGLIATI
CUT
Cod. 25070
vas 280 g



INTERI
WHOLE
Cod. 25079
vor 2900 g

CARCIOFINI in olio di oliva
Dai migliori carciofini selezionati manualmente, abbiamo scelto solo il cuore, la parte più morbida e gustosa. Ideale come antipasto pronto, aggiunto alle insalate verdi e di riso o per guarnire piatti da portata. Ottimo come aperitivo.

ARTICHOKES IN OLIVE OIL
From the finest hand-picked artichokes, we chose only the heart, the softest and tasty part. Ideal as a ready-made starter, added to green salads and rice salads or to garnish dishes. Great as aperitif.

i Pomodori secchi



Cod. 25030
vas 180 g



Cod. 25032
vas 290 g



Cod. 25035
vas 670 g



Cod. 25034
car 10 kg

POMODORI SECCHI

Solo i migliori pomodori essiccati al sole vengono selezionati manualmente per essere confezionati secchi tal quali od in olio di oliva per garantire un prodotto della massima qualità. Si distinguono per il loro colore rosso vivace che si ottiene solo con una attenta essiccazione naturale ed un processo di lavorazione che ne preserva le qualità originarie. Ideale come antipasto pronto, aggiunto ai sughi per donare un sapore più intenso, come aperitivo o per guarnire piatti da portata.

SUN DRIED TOMATOES

Only the best sun-dried tomatoes are selected manually to be packed dried or in olive oil to ensure a high-quality product. They present a vibrant red colour, which is obtained only with careful natural drying and a process that preserves the original characteristics. Ideal as a ready appetizer, added to the sauces to give a more intense flavour, as an aperitif or to garnish serving dishes.



Cod. 25036
pac 300 g

Cod. 25037
pac 500 g



Cod. 25026
vor 2900 g

le Olive



Cod. 30095
vas 180 g

Cod. 30090
vas 1050 g

OLIVE NERE IN SALAMOIA

Le migliori olive nere conservate in salamoia sono ideali come aperitivo e per arricchire salse, insalate, pizze, ecc.

BLACK OLIVES IN BRINE

Only the best black olives preserved in brine are excellent as aperitif or to enrich sauces, salads, pizza, etc.



Cod. 30115
vas 170 g

Cod. 30118
vas 600 g

OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE in olio Extra Vergine di oliva

Solo le migliori olive Taggiasche provenienti dalla riviera Ligure vengono selezionate per essere denocciolate e conservate in ottimo olio Extra Vergine di oliva. Ideali per uno stuzzicante aperitivo o per la preparazione di sughi, salse, o da aggiungere alla cottura delle carni.

"TAGGIASCA" OLIVES DESTONED in Extra Virgin olive oil

Only the best "Taggiasca" olives from the Ligurian riviera are selected to be destoned and preserved in excellent Extra Virgin Olive oil. Ideal as appetizer or for preparing pasta sauces or to add in the cooking of the meat.

gli Antipasti



Cod. 25039
vas 80 g

Cod. 25040
vas 190 g

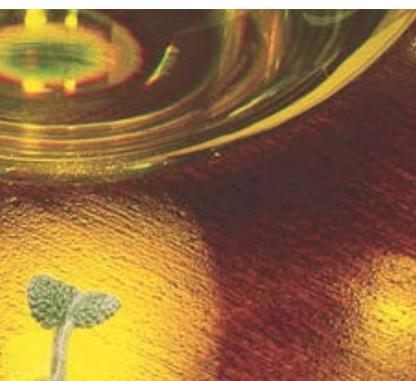
Cod. 25047
vas 405 g

FILETTI DI ACCIUGHE

Queste freschissime acciughe vengono ancora oggi spinate a mano una ad una e conservate in ottimo olio di oliva. Ideali come antipasto pronto o da utilizzare per la preparazione di svariate ricette.

ANCHOVY FILLETS

These extremely fresh anchovies are still today filleted by hand one by one and preserved in excellent olive oil. Ideal as appetizer or to be used for the preparation of various recipes.



LUMACHE AL VERDE e ALLA DIAVOLA

Da una antica tradizione di paese, Inaudi prepara questo particolare prodotto a base di lumache intere sgusciate con salsa verde con prezzemolo o con salsa piccante con pomodoro e peperoncino.

Ideali come sugo per la pasta, per la preparazione di una frittata particolarmente gustosa, come ingrediente di svariate ricette a fantasia dello chef.



Cod. 25152
vas 180 g



Cod. 25154
vas 180 g

SNAILS WITH PARSLEY or WITH CHILLI

From an ancient country tradition, Inaudi prepares this particular product based on whole shelled snails in green parsley sauce or in spicy sauce with tomato and chili pepper. Ideal as sauce for pasta, for the preparation of a particularly tasty omelette, as an ingredient of various chef's fantasy recipes.

i Condimenti

Sapori vellutati extra



L'Olio Extra Vergine d'Oliva

ORIGINE 100% ITALIANA - 100% ORIGINAL MADE IN ITALY



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "TAGGIASCO"

Ancora oggi, come già avveniva nel '600, per l'olio di oliva Extra Vergine derivante da olive Taggiasche, vengono raccolte soltanto le olive al giusto momento di maturazione. La lavorazione ancora tradizionale permette di ottenere un olio con un gusto particolarmente intenso a bassissima acidità.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "TAGGIASCO"

Even today, as it was in the sixteenth century, for Extra Virgin olive oil from "Taggiasca" olives, the olives are harvested only when they reach the right stage of ripeness. The traditional processing allows to obtain an olive oil with a particularly intense taste with very low acidity.

Cod. 01167
botb 500 ml



Cod. 30307
botc 250 ml



Cod. 03001
botp 500 ml

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

Tipo mosto, spremuto a freddo e non filtrato

Solo le migliori olive da una selezione 100% italiane vengono utilizzate per la preparazione di questo Olio Extra Vergine dal colore intenso e gusto persistente. Il processo produttivo permette di ottenere un olio Extra Vergine di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive unicamente mediante procedimenti meccanici.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 100% ITALIAN

Must type, cold pressed and not filtered.

Only the best olives from a 100% Italian selection are used to prepare this Extra Virgin olive oil with intense colour and persistent taste. The production process permits to obtain an Extra Virgin Olive oil of the highest category obtained directly from the olives only by mechanical processes.

M. Inaudi
INAUDI
• dal 1929 •



i Condimenti



Cod. 01132
botq 100 ml



Cod. 01137
botq 100 ml



Cod. 01142
botq 100 ml

I CONDIMENTI ALLE ERBE

I condimenti alle erbe sono disponibili alle Acciughe, al Basilico, all'Aglione, alle erbe Mediterranee, alla Salvia, al Peperoncino e al Rosmarino. Ideali per condire insalate verdi e di riso, bruschette, pesce, ecc.

HERB DRESSING

The herb dressings are available with: Anchovies, Basil, Garlic, Mediterranean herbs, Sage, Chilli and Rosemary. Ideal as condiment for green and rice salads, "bruschetta", fish, etc.



Cod. 01147
botq 100 ml



Cod. 01157
botq 100 ml



Cod. 01152
botq 100 ml



Cod. 01162
botq 100 ml

Limoli



Cod. 01175
botq 250 ml

LIMOLI - Olio Extra Vergine al Limone

Questo particolare condimento dall'inconfondibile aroma agrumato nasce dalla frangitura di selezionate olive insieme a profumati limoni del Gargano. La spremitura contemporanea dei due frutti permette all'olio essenziale del limone di insaporire l'olio extra vergine così ottenuto. Ottimo con carne, pesce, insalate e pinzimoni.

LIMOLI - Lemon Extra Virgin olive oil

This particular dressing, with unmistakable fruity aroma, comes from the pressing of selected olives together with fragrant Gargano lemons. The simultaneous pressing of the two fruits allows essential lemon oil to flavour the extra virgin olive oil thus obtained. It is ideal with meat, fish, salads and to season crudités.

Aceto Balsamico



Cod. 03030
bota 100 ml

CONDIMENTO ACETO BALSAMICO "GRAN RISERVA"

Il condimento a base d'aceto balsamico "GRAN RISERVA" è denso e sciropposo grazie alla importante presenza del mosto cotto. Viene ancora oggi affinato in botti di legno pregiati per ottenere un prodotto di colore bruno scuro brillante, corposo e vellutato che emana un persistente e balsamico profumo di legni e mosto. Il sapore si presenta intenso agrodolce ed equilibrato.

BALSAMIC VINEGAR "GRAN RISERVA"

The "GRAN RISERVA" balsamic vinegar is dense and syrupy thanks to the important presence of cooked must. It is still today refined in valuable wood barrels to get a product of dark brilliant colour, full bodied and velvety that emits a persistent and balsamic scent of wood and must. The taste is intense, sweet and balanced.



Cod. 03011
botq 250 ml



Cod. 03012
bota 100 ml

CONDIMENTO ACETO BALSAMICO

Il condimento a base d'aceto balsamico, ha un profumo caratteristico, penetrante, di gradevole ed armonica acidità. Sapore dolce e agro con sfumature vellutate. Ottimo su carni, pesce, verdure, ecc.

BALSAMIC VINEGAR

The balsamic vinegar dressing has a characteristic, penetrating, pleasing and harmonious scent. Sweet taste and sour flavour. Ideal with meats, fish, vegetables.

le Dolci Chicche

Dolci Tentazioni



M Inaudi
INAUDI
• dal 1929 •



le Chicche



Cod. 45062
vas 320 g

MACEDONIA DI FRUTTA SECCA SCIROPATA

Dal particolare abbinamento di albicocche, prugne, fichi ed uva sultanina, essiccati, Inaudi propone questa speciale macedonia che, arricchita dai liquori Rhum e Cognac, diventa un prelibato dessert ideale per ogni occasione. Ottimo anche in abbinamento al gelato, o per accompagnare pasticceria secca.

DRIED FRUIT SALAD IN SYRUP

From the particular combination of dried apricots, prunes, figs and sultanas, Inaudi prepare this special fruit salad that, enriched with Rum and Cognac spirits, becomes a delicious dessert ideal for any occasion. Great even in combination with ice cream, or accompanying dry pastries.



Cod. 45063
vas 320 g

ALBICOCCHHE AL VINO BARBARESCO DOCG

Le albicocche secche a lungo immerse nel vino Barbaresco DOCG, si ammorbidiscono e si arricchiscono dei sapori e dei profumi di uno dei vini Piemontesi più pregiati, creando un dessert ricco di gusto e pronto in ogni momento. Ottimo anche in abbinamento al gelato, o per accompagnare pasticceria secca.

DRIED APRICOTS IN WINE BARBARESCO DOCG

Dried apricots for a long time immersed in Barbaresco DOCG wine soften and enrich the flavors and aromas of one of the most valuable Piemontese wines, creating a dessert rich in taste and ready at all times. Great even in combination with ice cream, or accompanying dry pastries.



Cod. 45064
vas 290 g

PESCHE, CACAO E AMARETTI

Dalla antica e tradizionale ricetta tipica Piemontese, Inaudi prepara questo fantastico dessert a base di Pesche arricchite con una crema di cacao e amaretti. Ideale consumato a fine pasto, ottimo anche accompagnato dal gelato.

PEACHES, COCOA AND AMARETTI BISQUITS

From the ancient traditional Piemontese recipe, Inaudi prepares this fantastic dessert based on peaches enriched with a cream of cocoa and "amaretti" biscuits. Ideal eaten at the end of the meal, great also accompanied by ice cream.



Cod. 45070
vas 420 g

MARRONI CANDITI

Solo i migliori marroni interi, provenienti da castagneti italiani, vengono selezionati per essere preparati secondo l'antica ricetta e conservati in vaso. Pronti per un ottimo dessert.

CANDIED CHESTNUTS IN SYRUP

Only the best whole chestnuts, called "marroni", coming from Italian chestnut trees, are selected to be prepared according to the ancient recipe and preserved in jar. Ready for an excellent dessert.



Cod. 45071
vas 350 g

CREMA DI MARRONI CANDITI

Grazie all'utilizzo di veri marroni sbucciati viene preparata questa deliziosa crema dalla consistenza liscia e dal sapore delicato e rotondo. Ideale spalmata sul pane o come ingrediente per molti dessert.

CHESTNUT CREAM

Thanks to the use of genuine peeled chestnuts, this delicious cream is made from smooth consistency and delicate and round taste. Ideal spread on bread or as an ingredient for many desserts.

le Chicche

GLI ABBINAMENTI CON I FORMAGGI

Come vuole la tradizione Piemontese, una selezione di formaggi accompagna il fine pasto. Per rendere questo momento ancora più delizioso, l'ideale è accompagnare i diversi latticini con appropriate e particolari salse e marmellate preparate per questi abbinamenti. Prendendo spunto da questa antica tradizione, Inaudi prepara ancora oggi alcuni dei suoi prodotti particolarmente indicati per l'abbinamento con i formaggi.

OUR SUGGESTIONS TO ACCOMPANY CHEESES

As the Piemontese tradition wants, the end of the meal is accompanied by a selection of cheeses. To make this moment even more delicious, the ideal is to accompany the various dairy products with proper and special sauces and jams prepared for these combinations. Taking inspiration from this ancient tradition, Inaudi still prepares today some of its products particularly suitable for the combination with cheeses.



Cod. 45191
vas 100 g

CAVIALE DI BELZEBÙ

Da una antica ricetta della famiglia Inaudi un prodotto che unisce la dolcezza del miele di Acacia con la forza e la piccantezza del Peperoncino. Una composta speciale da abbinare ai formaggi, alle carni o per dare fantasia alle vostre ricette.

CAVIALE DI BELZEBÙ - Acacia honey and chilli pepper
From an ancient recipe of the Inaudi family, a product that combines the sweetness of Acacia honey with the strength and the spicy of Chili. A particular jam ideal with cheeses, with meats or to give a special touch to your recipes.



Cod. 45126
vas 200 g

CUGNÀ

Composta tipica Piemontese con vino, Pere madernasse, Mele cotogne, Fichi, Noci e Nocciole. Viene cotta a lungo a fuoco lento per ottenere una composta dall'antico sapore, ideale per accompagnare formaggi stagionati, polenta o spalmata su crostoni di pane abbrustolito.

CUGNÀ - Typical Piedmontese jam for cheese
Typical Piedmontese jam with wine, Pears "Madernassa", Apples "Cotogna", Figs, Nuts and Hazelnuts. It is cooked for a long time on slow fire to obtain a marmalade of the ancient taste. Ideal for accompanying seasoned cheese, polenta or on croutons of roasted bread.

il Miele

MIELE

L'attenta selezione dei punti di raccolta consente la produzione di mieli di prima qualità.

HONEY

The careful selection of picking areas enables the production of top quality honeys.



MIELE DI ACACIA
ACACIA HONEY
Cod. 45057
vas 400 g



MILLEFIORI DI MONTAGNA
MOUNTAIN FLOWERS HONEY
Cod. 45094
vas 400 g



MIELE DI CASTAGNO
CHESTNUT HONEY
Cod. 45054
vas 400 g



MIELE DI ARANCIO
ORANGE HONEY
Cod. 45107
vas 400 g



Cod. 45076
vas 220 g

MIELE DI ACACIA CON NOCCIOLE.

Prodotto ottenuto esclusivamente da "NOCCIOLA PIEMONTE IGP"

Dalla unione della nocciola "Tonda Gentile Trilobata" ed il miele di Acacia, nasce questo delizioso prodotto ideale per accompagnare i formaggi, in abbinamento ai gelati o per essere gustato come dessert.

ACACIA HONEY WITH HAZELNUTS

Product obtained exclusively from "PIEMONTE HAZELNUT"

From the blending of famous Hazelnuts "Tonda Gentile Trilobata" and Acacia honey, this delicious product is created to accompany cheeses, in combination with ice cream or to be tasted like dessert.



Cod. 45075
vas 220 g

MIELE DI ACACIA CON NOCI

Le migliori noci sgusciate vengono selezionate per essere unite al miele di Acacia per preparare questo delizioso prodotto ideale per accompagnare i formaggi, in abbinamento ai gelati o per essere gustato come dessert.

ACACIA HONEY WITH WALNUTS

The best walnuts are selected to be blended with Acacia honey to prepare this delicious product ideal to accompany cheeses, in combination with ice cream or to be tasted like dessert.

le Confetture

La migliore frutta italiana selezionata per preparare queste confetture e marmellate di alta qualità.

JAMS

The best Italian fruits selected to make top quality jams and marmalades.



PRUGNE
PLUM
Cod. 45035
vas 350 g



FRAGOLE
STRAWBERRY
Cod. 45067
vas 350 g



MIRTILLI
BLUEBERRY
Cod. 45072
vas 350 g



PESCHE
PEACH
Cod. 45040
vas 350 g



ALBICOCCHE
APRICOT
Cod. 45038
vas 350 g



LAMPONI
RASPBERRY
Cod. 45039
vas 350 g



CILIEGIE
CHERRY
Cod. 45069
vas 350 g



ARANCIE AMARE
BITTER ORANGE WITH PEEL
Cod. 45065
vas 350 g

i Tartufi Dolci

TARTUFINI DOLCI - BIANCHI E NERI

Il sapore intenso e caratteristico della Nocciola Piemonte IGP unita al Cacao bianco o nero, ci regala questo cioccolatino dal gusto unico, che per antica tradizione viene chiamato "Tartufo Dolce", immancabile nell'assortimento Inaudi. Ideale in accompagnamento al caffè o per soddisfare la vostra voglia di qualcosa di dolce in ogni momento.

SWEET CHOCOLATE TRUFFLE - WHITE AND BLACK

The intense and distinctive flavour of Piedmont IGP Hazelnuts blended with white or black Cocoa gives us this unique taste, which for ancient tradition is called "Sweet Truffle", inevitable in the Inaudi range. Ideal to accompany expresso coffee or to satisfy your desire for something sweet at any time.



TARTUFINI DOLCI BIANCHI SFUSI

Cod. 45224
5 kg
Cod. 45228
1 kg



TARTUFINI DOLCI NERI SFUSI

Cod. 45225
5 kg
Cod. 45229
1 kg



TARTUFINI DOLCI SCATOLA

Cod. 45226
sca 56 g



TARTUFINI DOLCI PACCO

Cod. 45227
pac 200 g

Confezioni Regalo

L'emozione di ricevere un buon regalo



Inaudi
INAUDI
• dal 1929 •

Le confezioni Regalo

LUXURY BOX

I prodotti Inaudi racchiusi in eleganti cofanetti regalo, ideali per ogni occasione, disponibili in vari assortimenti.

The Inaudi products packed in elegant gift boxes, ideal for any occasion, available in various assortments.



Luxury Box Piccante Indiavolata - Agliolino Indiavolata - Agliolino

Cod. 30890

Luxury Box Piccante coperchio visivo
window cover

Cod. 30881

Luxury Box Piccante coperchio chiuso
closed cover



Luxury Box Piemontese Bagna Caoda - Bagnet Verd Bagna Caoda - Bagnet Verd

Cod. 30891

Luxury Box Piemontese coperchio visivo
window cover

Cod. 30882

Luxury Box Piemontese coperchio chiuso
closed cover



Luxury Box Fungo e Tartufo Sugo Funghi Porcini - BLACK-T Salsa con Tartufo Porcini mushrooms sauce - BLACK-T Sauce with Truffle

Cod. 30892

Luxury Box Fungo e Tartufo coperchio visivo
window cover

Cod. 30883

Luxury Box Fungo e Tartufo coperchio chiuso
closed cover





Luxury Box Passione Porcini
Funghi Porcini tagliati in olio di oliva - Sapor di Porcini freschi
Cut Porcini mushrooms in olive oil
Fresh Porcini mushroom sauce

Cod. 30893

Luxury Box Passione Porcini coperchio visivo
window cover

Cod. 30884

Luxury Box Passione Porcini coperchio chiuso
closed cover



Luxury Box Antipasti Gourmet
Cocktail di funghi in olio di oliva - Peperini
Cocktail of mushrooms in olive oil - "Peperini" stuffed peppers

Cod. 30894

Luxury Box Antipasti Gourmet coperchio visivo
window cover

Cod. 30885

Luxury Box Antipasti Gourmet coperchio chiuso
closed cover



Luxury Box Sottobosco
Funghi Porcini tagliati in olio di oliva
Cocktail di funghi in olio di oliva
Porcini mushrooms in olive oil
Cocktail of mushrooms in olive oil

Cod. 30895

Luxury Box Sottobosco coperchio visivo
window cover

Cod. 30886

Luxury Box Sottobosco coperchio chiuso
closed cover



Luxury Box Tartufo Nero
Condimento Il Tartufato Nero - BLACK-T Salsa con Tartufo
Specialità Burro con Tartufo
Black Truffle olive oil - BLACK-T Sauce with Truffle
Truffle butter

Cod. 30896

Luxury Box Tartufo Nero coperchio visivo
window cover

Cod. 30887

Luxury Box Tartufo Nero coperchio chiuso
closed cover



Luxury Box Tartufo Bianco
Condimento Il Tartufato Bianco - LA TARTUFATA®
Miele con Tartufo
White Truffle olive oil - LA TARTUFATA®
Truffle honey

Cod. 30897

Luxury Box Tartufo Bianco coperchio visivo
window cover

Cod. 30888

Luxury Box Tartufo Bianco coperchio chiuso
closed cover

Le confezioni Regalo

CONFEZIONI REGALO CLASSICHE

Le confezioni regalo classiche Inaudi sono pensate per offrire una vasta gamma di soluzioni. I prodotti vengono accuratamente disposti in eleganti cofanetti regalo appositamente realizzati a mano e personalizzati. Un particolare ed esclusivo sistema di alveoli interni garantisce una raffinata ed innovativa presentazione dei prodotti e allo stesso tempo, sicurezza durante il trasporto.



Confezione Regalo Chef Funghi
Cod. 30874



Confezione Regalo Chef Tartufi
Cod. 30875

The Gift Boxes

CLASSIC GIFT BOXES

Inaudi classic gift boxes are designed to offer a wide range of solutions. The products are carefully placed by hand and customized solutions are available. A unique and exclusive interior foam system guarantees a refined and innovative presentation of the products while at the same time safety during transport.



Confezione Regalo Gourmet Funghi
Cod. 30877



Confezione Regalo Gourmet Tartufi
Cod. 30878

I punti vendita



Borgo San Dalmazzo



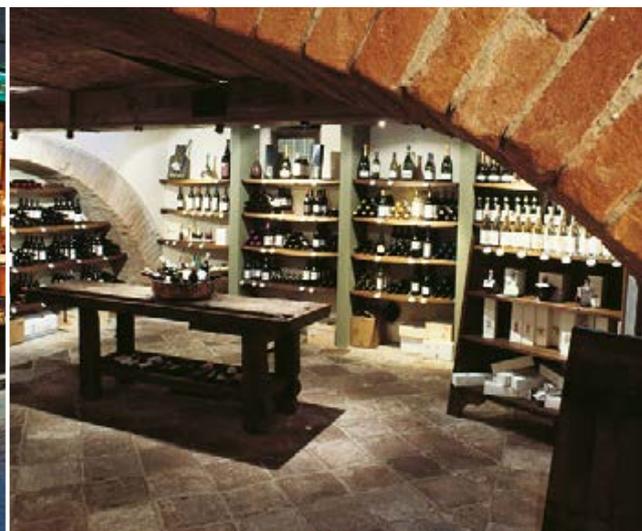
Cuneo

I PUNTI VENDITA

Nel punto vendita di Borgo San Dalmazzo dove l'ambiente fa rivivere la tradizione, si possono acquistare tutti i prodotti Inaudi e, in stagione, i funghi e i tartufi freschi. Ad Alba, nel cuore delle Langhe, l'enolibreria "i Piaceri del Gusto" propone i prodotti Inaudi unitamente ai migliori vini di Langa ed ai titoli dei più conosciuti scrittori del nostro territorio e di case editrici specializzate nell'enogastronomia. A Cuneo "i Piaceri del Gusto" offre alla clientela tutta la gamma delle specialità Inaudi in un ambiente raffinato ed elegante.

VISITE GUIDATE

La ditta Inaudi organizza visite guidate al proprio interno con la possibilità di visionare la lavorazione. Nella Sala video viene riprodotta la storia del fungo, dalla raccolta al vasetto, e nello Show room "i Piaceri del Gusto" si propongono degustazioni assortite con possibilità di acquistare direttamente i prodotti Inaudi.



Alba



Showroom Borgo San Dalmazzo

INAUDI RETAIL OUTLETS

The retail outlet in Borgo San Dalmazzo has recreated a traditional setting where it is possible to purchase all the Inaudi products, as well as mushrooms and fresh truffles in season. "i Piaceri del Gusto" in Alba, the capital of the White truffle, in the heart of the Langhe, Inaudi products are available together with the finest local wines and the titles of the most famous authors and narrators of our local area and beyond. There is also a shop in Cuneo called "i Piaceri del Gusto" where the complete Inaudi range of products can be purchased in a highly refined and elegant setting.

GUIDED TOURS

Inaudi organizes guided tours inside its factory giving the chance to see the workmanship. In the Video room it's possible to see film featuring mushroom's story, from the picking up in the wood to the bottling, and in the Show room "i Piaceri del Gusto" we organize delicious tasting and it's possible to buy directly the Inaudi products.



<i>LA STORIA – THE HISTORY</i>	2
<i>LA PRODUZIONE – THE PRODUCTION</i>	8
<i>IL TARTUFO – THE TRUFFLE</i>	10
<i>PRODOTTI CON TARTUFO – PRODUCTS WITH TRUFFLE</i>	18
<i>CONDIMENTI AL TARTUFO – TRUFFLE DRESSINGS</i>	24
<i>I FUNGHI – THE MUSHROOMS</i>	30
<i>I FUNGHI IN OLIO – MUSHROOMS IN OLIVE OIL</i>	32
<i>I FUNGHI SECCHI – DRIED MUSHROOMS</i>	40
<i>LA PASTA – THE PASTA</i>	48
<i>I SUGHI – THE SAUCES</i>	54
<i>LE CREME – THE CREAMS</i>	58
<i>GLI ANTIPASTI – THE STARTERS</i>	62
<i>I CONDIMENTI – THE DRESSINGS</i>	70
<i>LE DOLCI CHICCHE – THE SWEETS</i>	76
<i>CONFEZIONI REGALO – GIFT BOXES</i>	84
<i>PUNTI VENDITA INAUDI – INAUDI STORES</i>	90

Indice dei sapori

Passione, Qualità e Eccellenza



INAUDI CLEMENTE & C. s.r.l.
Corso Mazzini, 148
12011 Borgo San Dalmazzo (CN) Italy
Tel. +39 0171 266 189
Fax +39 0171 262 822
www.inaudi.com :: inaudi@inaudi.com