



Ricette in vaso da gustare a casa propria.
Il sapore dell'arte della cucina, sulla tua tavola.

*Farred recipes ready to savour at home.
The flavour of culinary artistry, brought straight
to your table.*





SAVINI TARTUFI

La Trattoria Burde nasce 120 anni e 4 generazioni fa. Burde incarna il senso storico dello stare a tavola, rimanendo comunque al passo con i tempi del mangiare e bere contemporaneo.

Paolo Gori, partendo dalle migliori materie prime selezionate negli anni, cura la fragranza delle carni e delle minestre, dei sughi e del quinto quarto ancora oggi preparati con ricette storiche.

La carta dei vini di **Andrea Gori** vanta la più grande collezione al mondo di Chianti Classico e una delle più imponenti per la Toscana in genere con oltre 700 referenze regionali, cui si aggiunge una selezione di Champagne che spazia da etichette di culto a piccoli vigneron récoltants.

Oggi presentiamo una linea di prodotti che riconosce il cibo come arte, sapienza tramandata e riattualizzata dalle mani di Paolo Gori e dall'esperienza di Luciano Savini. Gustose ricette presentate in pack accattivanti che raccontano il mondo del cibo e che rimandano ad antichi artisti.

Le ricette sono di Paolo Gori, prodotte da Luciano Savini.

Savini Tartufi è inoltre il partner commerciale per la distribuzione della linea.

Trattoria Burde was founded 120 years and four generations ago. It embodies the historical spirit of Italian dining while embracing the evolution of contemporary food and wine culture.

***Paolo Gori**, working with top-quality ingredients selected over the years, preserves the integrity of traditional recipes — from meats and soups to sauces and classic offal dishes — all prepared with care and authenticity.*

***Andrea Gori's** wine list features the world's largest collection of Chianti Classico and one of the most impressive selections of Tuscan wines overall, with over 700 regional labels. This is complemented by a Champagne list that ranges from iconic maisons to small vigneron récoltants.*

Today, we present a new line of products that celebrates food as a form of art — a heritage handed down and reimagined through the hands of Paolo Gori and the expertise of Luciano Savini. These delicious recipes come in beautifully designed jars that evoke both culinary tradition and artistic expression.

The recipes are by Paolo Gori and produced by Luciano Savini.

Savini Tartufi is also the official commercial partner for distribution.



BACCALÀ MONTEBIANCO

Sauce with cod

CODICE CODE	U.M. UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
KB00CO00180BU	gr 180	12	36M	10%

Si usa freddo o al naturale, da spalmare su crostini di pane leggermente arrostiti. Aggiungere una C di olio evo e, volendo, anche una macinatina di pepe.

Serve cold or at room temperature, and spread it on lightly toasted bread. Add a drizzle of extra virgin olive oil and, if you like, a pinch of freshly ground pepper.



CACIO E PEPE

CODICE CODE	U.M. UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
CU00CO00180BU	gr 180	12	36M	10%

Una ricetta classica, a base di formaggio e pepe: un sugo da scaldare leggermente e da usare per saltare una pasta cremosa e irresistibile.

A timeless recipe, with cheese and pepper. Slightly warm it up and toss with pasta for a rich, indulgent dish — an explosion of umami.



ACCIUGATA

Anchovy-based sauce

CODICE CODE	U.M. UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
KA00CO00090BU	gr 90	12	36M	10%

Dopo averla riscaldata si può aggiungere a una bistecca. Ottima anche per condire la pasta. Può dare più sapore a una mozzarella fredda o passata sotto il grill. Un ulteriore uso dell'acciugata è quello di servirla come dip per le verdure. Deliziosa anche sui peperoni arrostiti.

Once heated, it can be spread over steak or used as a pasta sauce. It adds layers of flavour to both cold or grilled mozzarella. Also ideal as a dip for raw vegetables, and simply delicious on roasted bell peppers.



CARABACCIA

Onion soup

CODICE CODE	U.M. UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
SQ00CO00180BU	gr 180	12	36M	10%

Scaldare a bagnomaria, disporre delle fette di pane arrostito in una scodella e versarci sopra la Carabaccia. Grattugiare del Pecorino e, a piacere, completare il piatto con un uovo in camicia.

Gently warm the jar in a bain-marie, arrange slices of toasted bread in a bowl, and pour the Carabaccia over them. Grate some Pecorino on top and, if you like, finish with a poached egg.



PESTO DI CAVOLO NERO
Sauce with black cabbage

CODICE CODE	U.M UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
SR00CO00180BU	gr 180	12	36M	10%

Si può spalmare così com'è su un crostino di pane abbrustolito, come antipasto. Ottimo anche per condire la pasta.

Spread it as is on a slice of toasted bread for a simple appetiser. Also excellent as a pasta sauce.



RAGÙ BIANCO
Ragù - without tomato

CODICE CODE	U.M UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
NR00CO00180BU	gr 180	12	36M	10%

Scaldarlo leggermente e usare per saltare la pasta. Buono anche su un crostino di pane.

Slightly heat the sauce and toss the pasta with it. Also good on toasted bread.



CROSTINO NERO TOSCANO
Chicken liver pâté

CODICE CODE	U.M UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
NP00CO00180BU	gr 180	6	36M	10%

Scaldare appena appena il vaso a bagnomaria e versare il prodotto su piccole fette di pane leggermente abbrustolite. Se volete, potete prima intingerle in un brodino tiepido di carne o di verdure.

Gently heat up the jar in a bain-marie and pour the pâté over small slices of lightly toasted bread. If you want, you can dip the bread in a warm meat or vegetable broth before serving.



TRIPPA ALLA FIORENTINA
Florentine-style tripe

CODICE CODE	U.M UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
NT00CO00180BU	gr 180	12	36M	10%

Scaldare bene in un padellino antiaderente e impiattare; aggiungere una bella spolverata di Parmigiano Reggiano grattugiato.

Heat up well in a non-stick pan and serve; add a generous sprinkle of grated Parmigiano Reggiano.



RUB AL PROFUMO DI ALCHERMES *Alchermes-scented rub*

CODICE CODE	U.M. UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
IRALCO00100BU	gr 100	12	36M	10%

Si usa per insaporire, in cottura, carni grasse di maiale come le costine per un BBQ in stile americano. Per gli amanti dell'Alchermes.

It can be used in cooking to add flavour to fat pork cuts, such as ribs for an American-style BBQ. For Alchermes lovers.



RAGÙ DELLA NONNA *Grandma's ragù*

CODICE CODE	U.M. UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
NN00CO00180BU	gr 180	12	36M	10%

Un sugo rosso perfetto per una pasta tipicamente italiana. Profumato e classico, proprio come vuole la tradizione. Da leccarsi i baffi.

A classic red sauce, perfect for a truly Italian pasta dish. Rich in flavour and true to tradition — simply mouth-watering.



PEPOSO *Tuscan beef stew with pepper*

CODICE CODE	U.M. UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
NS00CO00180BU	gr 180	12	36M	10%

Scaldare in padella il contenuto del barattolo e servire con pane abbrustolito. Il peposo si abbina bene a verdure a foglia saltate, fagioli bianchi o patate bollite. Una volta ridotta la salsa e battuta la carne al coltello, può diventare anche un condimento per la pasta.

Transfer the contents of the jar to a pan and heat gently over low heat. Serve with toasted bread. Peposo pairs beautifully with sautéed greens, white beans, or boiled potatoes. Once reduced and finely chopped, the meat and sauce can also be used as a rich pasta dressing.



SALSA ALL'AGLIONE AL TARTUFO *Sauce with Aglio, garlic and truffle*

CODICE CODE	U.M. UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
SA03CS03090BU	gr 90	12	36M	10%

Da tradizione, si serve con i picci: ottimo per la pasta, in genere. Rafforzare il piatto aggiungendo tartufo fresco, Pecorino a scaglie. La confezione è ideale per condire 500gr di pasta (diluire la salsa con acqua di cottura). La salsa può essere usata anche per straccetti di carne.

Traditionally served with Tuscan picci, this sauce is excellent with all types of pasta. Enhance the dish by adding fresh truffle and grated Pecorino cheese. One jar is recommended for 500 g of pasta (dilute the sauce with a bit of cooking water). Also ideal as a flavourful condiment for meat strips.





CONTACTS:
commerciale@savinitartufi.it
phone +39 0587 628037

