

AZIENDA ARTIGIANA

PIE
MONT
FUN
GO

PIE
MONT
FO
OD



CATALOGO
26-27

AZIENDA ARTIGIANA



INDICE

Index

L'AZIENDA	3
<i>Company</i>	
I PORCINI ALLA MEDITERRANEA	5
<i>Mediterranean-style porcini mushrooms</i>	
I NATURALI	7
<i>The Naturals</i>	
LA COLATURA DI PORCINO	9
<i>Porcini mushrooms extract</i>	
I DELICATI	11
<i>The Delicates</i>	
I TARTUFI	21
<i>The Truffles</i>	
LE COMPOSTE	23
<i>The Fruit preserves</i>	
I RISOTTI	27
LA PASTA	34
I SUGHI A BASE DI FUNGHI	38
<i>The Mushroom-based Sauces</i>	
I SUGHI PIEMONTESI	40
<i>The Piedmontese sauces</i>	
GLI ANTIPASTI	42
<i>The Appetizers</i>	
LA FRUTTA	46
<i>The Fruit</i>	
LE SALSE E LE MOSTARDE	50
<i>Sauces and Mustards</i>	
I DOLCI	54
<i>The Desserts</i>	
FORMATO CATERING	56
<i>Large format for catering professionals</i>	



Prodotto artigianale

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

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

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

Dario

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

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

I PORCINI ALLA MEDITERRANEA

Mediterranean-style porcini mushrooms

I nostri porcini vengono esaltati da un delicato battuto di erbe mediterranee, che regala loro un sapore autentico e inconfondibile.

Our porcini mushrooms are enhanced by a delicate blend of Mediterranean herbs, giving them an authentic and unmistakable flavor.



COD. 0511

I PORCINI ALLA MEDITERRANEA

Mediterranean Porcini mushrooms

280 g.

SEGUE LINEA I NATURALI



I NATURALI

The Naturals

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

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



COD. 0302

I FUNGHI PORCINI AL NATURALE

Porcini mushrooms nothing else
220 g. sgocciolato/drained

*dalla terra
funghi al naturale
cotti al vapore
senza olio e senza aceto*

COD. 0316

I FUNGHI PORCINI AL NATURALE

Porcini mushrooms nothing else
345 g. sgocciolato/drained



SEGUE COLATURA DI PORCINO



LA COLATURA DI PORCINO

Porcini mushrooms extract

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

In poche gocce, la nostra storia.

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

In a few drops, our history.



COD. 0396

LA COLATURA DI PORCINO

Porcini mushrooms extract

100 ml

SEGUE LINEA I DELICATI

I DELICATI

The Delicates

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

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



COD. 0001

I PORCINI TAGLIATI
Porcini mushrooms
280 g.



COD. 0032

I PORCINI TAGLIATI
Porcini mushrooms
540 g.



COD. 0033

I PORCINI TAGLIATI
Porcini mushrooms
690 g.



COD. 0141

I PORCINI SOLO TESTE
Porcini mushrooms only head
280 g.



COD. 0256

I PORCINI COTTI AL FORNO

Porcini mushrooms baked

280 g.



COD. 0006

IL CARPACCIO DI PORCINI

Thinly sliced porcini mushrooms

280 g.



COD. 0002

I PORCINI INTERI

Whole porcini mushrooms

270 g.



COD. 0056

I PORCINI INTERI

Whole porcini mushrooms

580 g.



COD. 0016

IL CARPACCIO DI PORCINI

Thinly sliced porcini mushrooms

540 g.



COD. 0057

I PORCINI INTERI

Whole porcini mushrooms

690 g.



COD. 0037
**I PORCINI TAGLIATI
 TESTA NERA**
Cutted black head porcini mushrooms
 280 g.



COD. 0038
**I PORCINI TAGLIATI
 TESTA NERA**
Cutted black head porcini mushrooms
 540 g.



COD. 0061
**I PORCINI INTERI
 TESTA NERA**
Whole black head porcini mushrooms
 270 g.



COD. 0039
**I PORCINI TAGLIATI
 TESTA NERA**
Cutted black head porcini mushrooms
 690 g.



COD. 0063
**I PORCINI INTERI
 TESTA NERA**
Whole black head porcini mushrooms
 690 g.



COD. 0062
**I PORCINI INTERI
 TESTA NERA**
Whole black head porcini mushrooms
 580 g.

*dalla terra
 funghi cotti al vapore
 senza aceto*



COD. 0005

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



COD. 0025

I FUNGHI CHIODINI
Honey mushrooms
280 g.



COD. 0026

I FUNGHI CHIODINI
Honey mushrooms
540 g.



COD. 0066

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



COD. 0027

I FUNGHI DI MUSCHIO
Straw mushrooms
280 g.

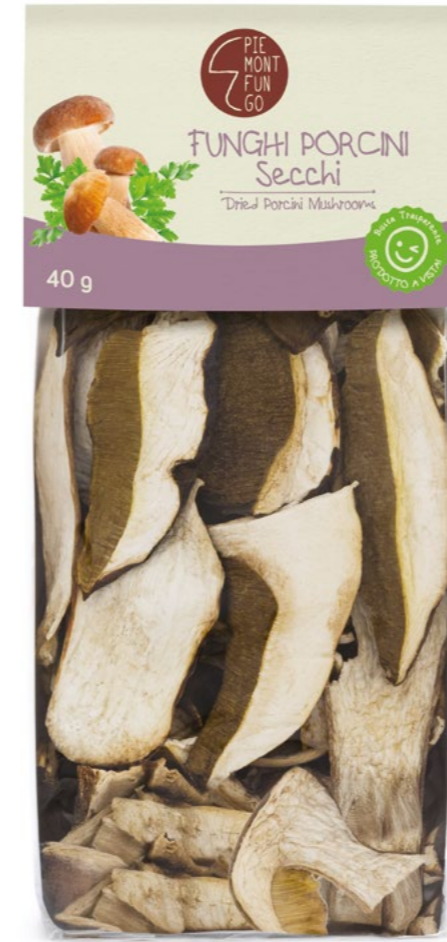


COD. 0028

I FUNGHI DI MUSCHIO
Straw mushrooms
540 g.



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



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



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



COD. 0049
PORCINI SECCHI SFUSI
 Unpackaged dried porcini mushrooms

SEGUE LINEA TARTUFI



I TARTUFI

The Truffles

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

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



COD. 0309
**IL BURRO
AL TARTUFO**
Truffle butter
80 g.



COD. 0307
**IL PESTO
NOCCIOLE
E TARTUFO**
*Hazelnuts and
truffle sauce*
85 g.



COD. 0383
**LA SALSA
AL TARTUFO
BIANCO**
The white truffle sauce
90 g.



COD. 0306
**LA SALSA
TARTUFATA**
Truffle sauce
90 g.



COD. 0382
IL TARTUFUNGO
*Truffle and
mushroom sauce*
140 g.



SEGUE LINEA COMPOSTE



LE COMPOSTE

The Fruit preserves

Dai nostri boschi non solo funghi.
La nostra linea di composte artigianali, solo frutta,
senza zuccheri aggiunti.

*From our woods, not just mushrooms.
Artisanal fruit preserves: just fruit, no added sugar.*



COD. 0508
LA COMPOSTA DI LAMPONI
Raspberry fruit preserve
150 g.



COD. 0507
LA COMPOSTA DI MIRTILLI
Blueberry fruit preserve
150 g.



COD. 0516
LA COMPOSTA DI MORE
Blackberry fruit preserve
150 g.

*dal bosco
nuove delizie,
solo frutta
senza zucchero
aggiunto.*



COD. 0509

**LA COMPOSTA
DI RIBES ROSSO**
Red Currant fruit preserve
150 g.



COD. 0510

**LA COMPOSTA
AI FRUTTI DI BOSCO**
The Berry fruit preserve
150 g.



COD. 0517

**LA COMPOSTA
DI ALBICOCCHES**
Apricot fruit preserve
150 g.



COD. 0518

**LA COMPOSTA
DI PESCHE**
Peach fruit preserve
150 g.



COD. 0520

**LA COMPOSTA
DI MELE E CANNELLA**
Apple and Cinnamon fruit preserve
150 g.

*dal bosco
nuove delizie,
solo frutta
senza zucchero
aggiunto.*

SEGUE LINEA RISOTTI

I RISOTTI

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

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



COD. 0493

**RISOTTO
FUNGI
PORCINI E
MIRTILLI**

*Risotto with Porcini
and Blueberries*

300 g.



COD. 0494

**RISOTTO
FUNGI
SHIITAKE E
ASPARAGI**

*Risotto with Shiitake
and Asparagus*

300 g.





COD. 0467

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



COD. 0469

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



COD. 0532

**RISOTTO
FUNGHI
PORCINI E
FRAGOLE**
*Risotto with Porcini
and Strawberries*
300 g.



COD. 0531

**RISOTTO
FUNGHI
PORCINI E
ZUCCA**
*Risotto with Porcini
and Pumpkin*
300 g.



COD. 0471

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



COD. 0492

**RISOTTO
AL LIMONE**
Risotto with Lemon
300 g.



COD. 0495

**RISOTTO FIOR
DI ZUCCA**
*Risotto with Courgette
Flowers*
300 g.



COD. 0472

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





COD. 0529

RISOTTO CON NOCCIOLE
Risotto with Hazelnuts
300 g.



COD. 0530

RISOTTO CON CARCIOFI
Risotto with Artichoke
300 g.

SEGUE LINEA PASTA

LA PASTA

La pasta fresca artigianale nasce dall'incontro tra ingredienti selezionati e lavorazioni lente, che ne esaltano la consistenza, il profumo e il sapore autentico della tradizione.

Artisanal fresh pasta is born from the meeting of carefully selected ingredients and slow processing methods, enhancing its texture, aroma, and the authentic flavor of tradition.





COD. 0535
I TAJARIN ALL'UOVO
 Egg Tagliolini
 250 g.



COD. 0539
I TAJARIN AL TARTUFO
 Tajarin with Truffle
 250 g.



COD. 0538
LE PAPPARDELLE ALL'UOVO
 Egg Pappardelle
 250 g.



COD. 0537
LE TAGLIATELLE ALL'UOVO
 Egg Tagliatelle
 250 g.





COD. 0541

I FUSILLONI
Fusilloni
250 g.



COD. 0540

I GIGLI
Gigli
250 g.



SEGUE LINEA SUGHI AI FUNGHI



I SUGHI A BASE DI FUNGHI

The Mushroom-based Sauces

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

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





COD. 0100
**IL SUGO
AI PORCINI**
*Porcini
mushrooms sauce*
190 g.



COD. 0139
**IL SUGO
PESTATO
AI FUNGHI**
*Mushrooms
mashed sauces*
180 g.



COD. 0387
**IL SUGO RICCO
DI PANCETTA
E PORCINI**
*Bacon and
porcini sauce*
180 g.



COD. 0388
**IL SUGO
SALSICCIA
E PORCINI**
*Sausage and
porcini sauce*
180 g.

I SUGHI PIEMONTESI

The Piedmontese sauces

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

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



SEGUE LINEA SUGHI PIEMONTESI



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



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



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



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



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



COD. 0533
**IL SUGO AL
 PEPERONE DI
 CARMAGNOLA**
*Chopped with
 Carmagnola pepper*
 190 g.

GLI ANTIPASTI

The Appetizers

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

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



SEGUE LINEA ANTIPASTI



COD. 0505
**IL CAVOLO ROSSO
 IN AGRODOLCE**
Sweet and sour red cabbage
 280 g.



COD. 0053
**GIARDINIERA
 DI VERDURE**
Pickled vegetables in olive oil
 520 g.



COD. 0052
**GIARDINIERA
 DI VERDURE**
*Pickled vegetables
 in olive oil*
 270 g.



COD. 0289
**LA GIARDINIERA
 IN AGRODOLCE**
Sweet and sour pickled vegetables
 345 g. sgocciolato/drained



COD. 0050
L'ANTIPASTO DI VERDURE
Vegetables appetizer
 280 g.



COD. 0013
I CUORI DI CARCIOFI
Artichoke hearts
 270 g.



COD. 0014
I CUORI DI CARCIOFI
Artichoke hearts
 520 g.



COD. 0079

I PEPERONCINI FARCITI AL TONNO
Tuna-stuffed chili peppers
540 g.



COD. 0073

I PEPERONCINI FARCITI ALLE ACCIUGHE
Anchovy-stuffed chili peppers
280 g.



COD. 0003

I PEPERONCINI FARCITI AL TONNO
Tuna-stuffed chili peppers
280 g.

SEGUE LINEA FRUTTA



LA FRUTTA

The Fruit

Dalla passione per la qualità artigianale e l'amore per le eccellenze del territorio nasce la nostra esclusiva linea di dessert di frutta. Ogni vaso racchiude un incontro autentico tra la dolcezza della frutta fresca e l'intensità aromatica dei vini artigianali del Piemonte, in una sinfonia di profumi e sapori che racconta la nostra terra. Un prodotto autentico, ricco di gusto e tradizione, perfetto per accompagnare dessert, formaggi o da gustare semplicemente al cucchiaino.

Born from a passion for artisanal quality and a deep love for local excellence, our exclusive line of fruit-based desserts celebrates the true flavors of our land.

Each jar holds an authentic encounter between the sweetness of fresh fruit and the aromatic intensity of handcrafted Piedmontese wines, creating a symphony of scents and flavors that speaks of our territory.

The entire process is artisanal, resulting in a genuine product, rich in taste and tradition, perfect for pairing with desserts, cheeses, or simply enjoyed by the spoonful.





COD. 0491
**LE ALBICOCCH
 ALL'ERBALUCE**
Apricots in Erbaluce
 500 g.



COD. 0490
**LE PESCHE
 ALL'ERBALUCE**
Peaches in Erbaluce
 500 g.



COD. 0488
**LE PERE
 AL MOSCATO DOCG**
Pears in Moscato
 500 g.



COD. 0489
**LE PERE
 AL VIN COTTO**
Pears in cooked wine
 500 g.



COD. 0503
**LE PERE UVA PASSA E
 CANNELLA**
Pears, Raisins and Cinnamon
 500 g.



COD. 0398

**LE CILIEGIE
DI PECETTO
ALLA FREISA
DI CHIERI**

*Pecetto's Cherries
with Freisa di Chieri*
650 g.



COD. 0473

**I DURONI
DI PECETTO
SCIROPPIATI**

*Pecetto's Cherries
in syrup*
650 g.

SEGUE LINEA SALSE E MOSTARDE



LE SALSE E LE MOSTARDE

Sauces and Mustards

Le nostre salse e mostarde artigianali nascono da ricette tradizionali e da una lavorazione attenta e naturale.

Con ingredienti selezionati e sapori intensi, sono ideali per accompagnare carni, formaggi e rendere speciali piatti di ogni occasione.

Our artisanal sauces and mostardas are crafted from traditional recipes with careful, natural processing.

Made with selected ingredients and bold flavors, they are perfect for pairing with meats, cheeses, and enhancing dishes on any occasion.



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



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

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



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

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



*Le Salse
 ideali per carni
 e formaggi*



COD. 0009
LA SALSA VERDE
Green sauce
 130 g.



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



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



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

*Le Mostarde
ideali per accompagnare
salumi e formaggi*

SEGUE LINEA DOLCI



I DOLCI

The Desserts

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

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





COD. 0257

**LO ZABAJONE
AL MOSCATO**
Muscat eggnog "zabajone"
200 g.



COD. 0290

**LO ZABAJONE
CLASSICO**
Classic eggnog "zabajone"
200 g.



COD. 0286

**IL BUNET
CIOCCOLATO
ED AMARETTI**
*Bunet chocolate
and macaroons*
180 g.



COD. 0305

**LE PESCHE
CACAO
ED AMARETTI**
*Peaches chocolat
and macaroons*
200 g.

SEGUE FORMATO CATERING



FORMATO CATERING

Large format for catering professionals

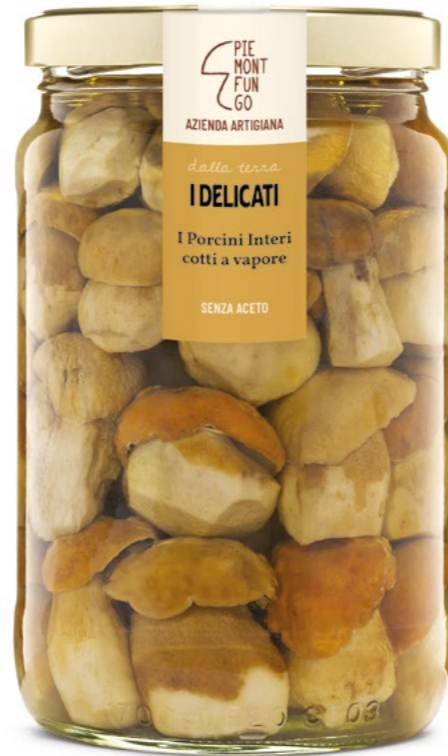
La nostra linea di grande formato consente di offrire la stessa qualità della tavola anche fuori dalle mura domestiche.

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





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



COD. 0059
I FUNGHI PORCINI INTERI
Whole Porcini mushrooms
 1.5 kg



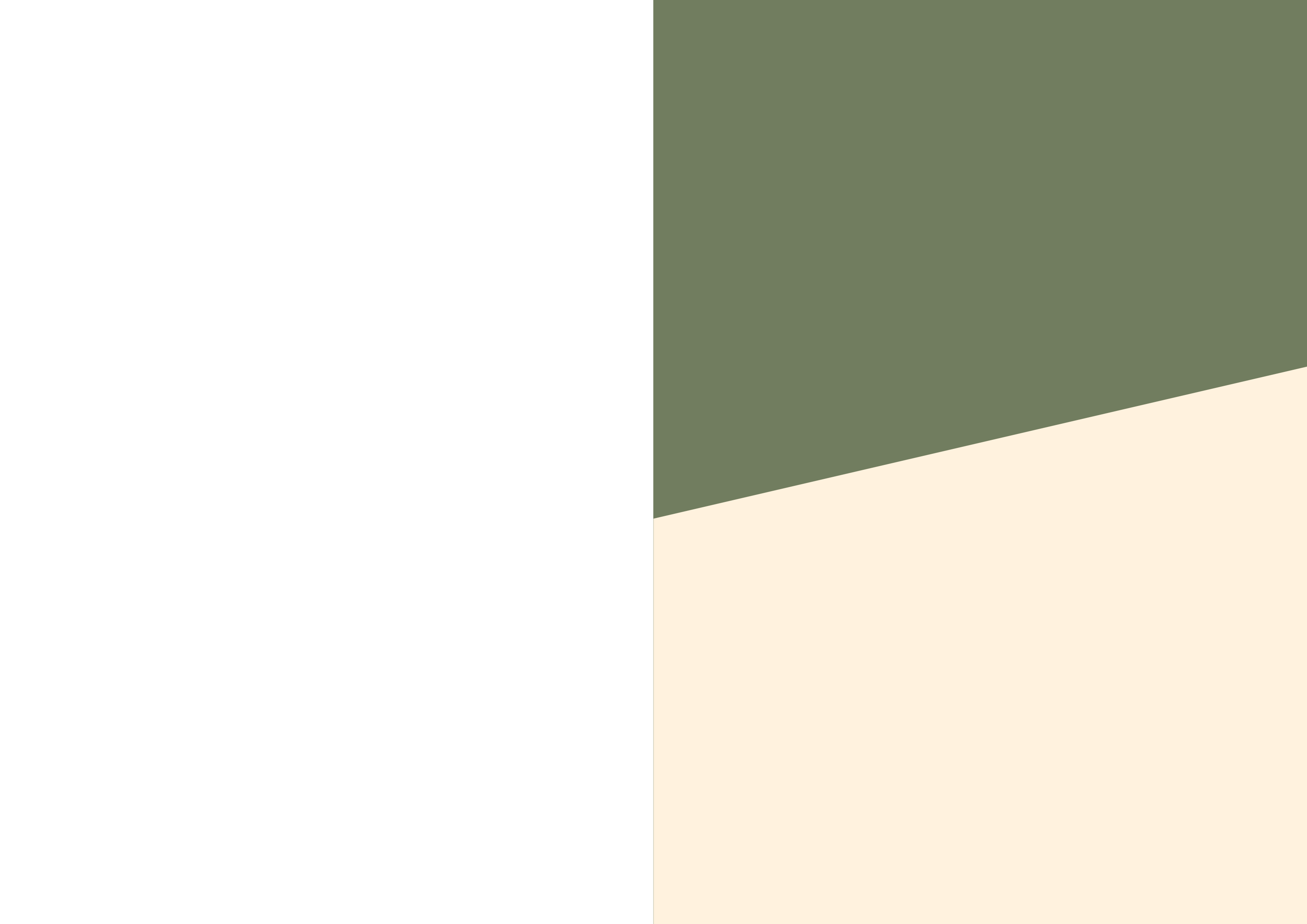
COD. 0035
I FUNGHI PORCINI TAGLIATI
Cutted porcini mushrooms
 1.5 kg



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



COD. 0116
I PEPERONCINI FARCITI AL TONNO
Tuna-stuffed chili peppers
 1.6 kg



AZIENDA ARTIGIANA



PIEMONT FUNGO S.R.L.

Via Cuneo 9/B - Trofarello
Tel. +39 011 40 34 831
info@piemontfungo.com
www.piemontfungo.com

