



商品番号:4900

## 白トリュフ・ペースト

WHITE TRUFFLES MINCED

メーカー推奨価格  
13,000円(税込)

内容量: 50g

白トリュフの濃厚でクリーミーな味わいがおいっぱいに広がり、お料理を一層リッチで上品に仕上げてください。お気軽に使用しやすいペーストタイプは、パスタやお肉、お魚料理のソースとしてマッチします。

原材料: 白トリュフ、水、塩



商品番号:4901

## 黒トリュフ・ペースト

BLACK TRUFFLES MINCED

メーカー推奨価格  
8,000円(税込)

内容量: 50g

トリュフの歯触りと、優しい余韻が長引く黒トリュフのペーストタイプ。白トリュフに比べ主張が優しく万能な味わいは、あらゆるメニューを高級で上品な味わいに仕上げてください。

原材料: 黒トリュフ65%、エクストラバージンオリーブ、オイル、塩、香料、コショウ



商品番号:4916

## 黒トリュフ・スライス

BLACK TRUFFLES CHOPPED

メーカー推奨価格  
8,000円(税込)

内容量: 50g

トリュフの食感とオリーブオイルの爽やかな味わいが絶妙な絶妙なコンビネーションを演出。高級感漂う奥深い味わいと香りがサラダ、お肉、白身魚のメニューを一層上質にグレードアップしてくれます。

原材料: 黒トリュフ65%、エクストラバージンオリーブ、オイル、塩、香料、コショウ



商品番号:1153

## トリュフ&オリーブペースト

TARTUFATA

メーカー推奨価格  
4,500円(税込)

内容量: 80g

ブラックオリーブと黒トリュフが絶妙なコンビに仕上がったペーストタイプの一品。特に白身魚のメニューにマッチし、高級感溢れるリッチな味わいにエスコートしてくれます。

原材料: マッシュルーム62%、エクストラバージンオリーブオイル、オリーブ11%、黒トリュフ8%、白トリュフ2%、塩、香料、コショウ



商品番号:4001

## トリュフ&チーズペースト

WHITE TARTUFATA

メーカー推奨価格  
5,000円(税込)

内容量: 80g

チーズの濃厚な香りとトリュフの重厚感ある味わいが絶妙のバランスでマッチした逸品。あらゆる洋風メニューにマッチし、シチュー・焼き菓子、パゲット、チーズケーキ等、ワンランク上質な味わいに仕上げてください。

マッシュルーム62%、エクストラバージンオリーブオイル、オリーブ11%、黒トリュフ8%、白トリュフ2%、塩、香料、コショウ



商品番号:1174

## トリュフ&ポルチーニペースト

TRUFFLES AND BOLETUS

メーカー推奨価格  
5,500円(税込)

内容量: 80g

ポルチーニの奥深いコクと黒トリュフのハーモニーがクセになる逸品。その上質なテイストは特にパスタやお肉料理のソースとしてリッチな味わいに演出してくれます。

マッシュルーム63%、エクストラバージンオリーブオイル、白トリュフ4%、黒トリュフ4%、塩、香料、コショウ





商品番号:1177

## 黒トリュフ&マッシュルームペースト

TRUFFLES AND CHAMPIGNONS

メーカー推奨価格  
3,000円(税込)

内容量: 80g

香り高いマッシュルームの味わいとバランスの良い黒トリュフが絶妙にマッチしたペーストタイプ。お肉、お魚、サラダ、パスタなど、あらゆるメニューとの相性も良く、クセになる逸品です。

原材料: マッシュルーム76%、エクストラバージンオリーブオイル、黒トリュフ6%、塩、香料、コショウ

商品番号:4004

## 白トリュフ入りバター

BUTTER WITH WHITE TRUFFLES

メーカー推奨価格  
4,500円(税込)

内容量: 80g

バター、チーズと白トリュフで作られた製品。重厚感のある素材が絶妙のバランスでコンビを組んだ逸品。バターのしっかりとした風味と白トリュフの奥深い味わいが広がり、バゲット・ステーキ・フライドポテトなどの素材との相性は抜群。

原材料: バター 93%、チーズ4%、白トリュフ2%、香料、塩

6%

2%



## 白トリュフフレーバーオリーブオイル

OLIVE OIL WITH WHITE TRUFFLE FLAVOUR

メーカー推奨価格

商品番号:1136 60ml 2,800円(税込)

商品番号:3988 100ml 4,000円(税込)

重厚感のある白トリュフのフレーバーが引き立つ、爽やかに香る オリーブオイル。お肉や白身魚のメニューとの相性が良く、バゲットやパスタソースの隠し味にも贅沢な一品です。

原材料: エクストラバージンオリーブオイル、白トリュフフレーバー



## 黒トリュフフレーバーオリーブオイル

OLIVE OIL WITH BLACK TRUFFLE FLAVOUR

メーカー推奨価格

商品番号:1138 60ml 2,500円(税込)

バランスの良い黒トリュフの香りと味わいが引き立つ、オリーブオイルです。あらゆるメニューをより上質な仕上げに、バゲット・サラダ・パスタ・お肉・お魚のお料理をリッチで上質な味わいに仕上げてください。

原材料: エクストラバージンオリーブオイル、黒トリュフフレーバー

賞味期限: 3年(開封前は常温で保存)。スライス・ペースト製品は開封後は2度~8度の冷蔵庫に保存しお早めにお召し上がり下さい。



ジガンテ・トリュフ社は、本拠地のクロアチアをベースにトリュフの生産、加工、販売を手掛けており、世界中で高品質なトリュフ製品を提供しています。

ジガンテではトリュフの栽培から収穫、販売までの一貫したプロセスを管理しています。また自社のトリュフ農園でトリュフを栽培し、トリュフ狩猟家と協力してトリュフを収穫します。その後、収穫されたトリュフは、専門家のチームによって厳選され、最高品質のものだけが製品に使用されます。

その品質と革新性により、ジガンテの製品は世界的に評価されています。クロアチア国内外の多くの高級レストランで使用され、シェフや食通から高い評価を得ています。

