



ジガンテ・トリュフ社は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。



黒トリュフ・スライス

BLACK TRUFFLES CHOPPED 内容量：500g



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。

原材料名：
黒トリュフ、オリーブ油、食塩/香料

65%

黒トリュフ・ペースト

BLACK TRUFFLES MINCED 内容量：500g



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れます。

原材料名：
黒トリュフ、オリーブ油、食物繊維(竹繊維)、食塩、黒こしょう加工品/香料、香辛料抽出物

65%

トリュフ&オリーブ 15% ラフカット

TARTUFATA 15% ROUGHLY CUT 内容量：500g



マッシュルーム、オリーブ、黒トリュフと白トリュフを合わせた製品です。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りました。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：
ツクリタケ(マッシュルーム)、オリーブ油、オリーブ、黒トリュフ、白トリュフ、食塩、食物繊維(竹繊維)、黒こしょう加工品/香料、香辛料抽出物

15%

トリュフ&マッシュルーム 10%

TRUFFLES AND CHAMPIGNONS 10% 内容量：500g



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。そのバランスの良さはお肉、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：
ツクリタケ(マッシュルーム)、オリーブ油、黒トリュフ、食物繊維(竹繊維)、食塩、黒こしょう加工品/香料、香辛料抽出物

10%

未開封の場合は常温で保存してください。開封後は、2度~8度の冷蔵庫に保存し、7日以内にお召し上がり下さい。

