



chef * chef

Ekskluzywne produkty dla gastronomii

O Nas 03

Świeże trufle 04

Całe trufle letnie 05

Płatki trufli letniej 06

Mielona trufia letnia 07

Sos z czarną truflą 08

Sos z białą truflą 09

Oliwa aromatyzowana czarną truflą 10

Oliwa aromatyzowana białą truflą 11

Czerwone pesto z truflą 12

Pesto genovese z truflą 13

Miód akacjowy z białą truflą 14

Masło z czarną truflą letnią 15

Masło z białą truflą 16

Sól truflowa 17



O nas

Nasza firma specjalizuje się w imporcie i dystrybucji starannie wyselekcjonowanych produktów premium z Włoch oraz innych krajów Europy. Współpracujemy wyłącznie ze sprawdzonymi producentami, dla których jakość, tradycja i autentyczny smak są najważniejszymi wartościami.

Rozwijając ofertę dla rynku gastronomicznego oraz sklepów specjalistycznych, nawiązaliśmy współpracę z renomowaną włoską firmą specjalizującą się w wyrobach z trufli oraz sprzedaży świeżych trufli. Dzięki temu możemy dostarczać wyjątkowe produkty cenione przez szefów kuchni i miłośników kuchni premium.

Coccia Truffles to młoda firma, która pragnie na nowo odkryć starożytne umbryjskie tradycje kulinarne. Staranny dobór najlepszych, naturalnych i świeżych składników napędza ręczną pracę naszych trufli i innych delikatesów, które trafiają prosto ze wsi do Państwa kuchni.

Naszą ofertę kierujemy do:

- restauracji i lokali gastronomicznych,
- hoteli i obiektów premium,
- sklepów delikatesowych i branżowych,
- firm poszukujących produktów klasy premium dla swoich klientów.

Dbamy o najwyższą jakość produktów, terminowość dostaw oraz indywidualne podejście do każdego partnera biznesowego. Łączymy włoską tradycję i europejskie standardy jakości z profesjonalną obsługą oraz pasją do wyjątkowych smaków.

Jeśli chcesz wzbogacić swoją ofertę o produkty premium i autentyczne włoskie specjały, zapraszamy do współpracy.



Świeże trufle

Tartufo Fresco



Trufła biała
TARTUFO BIANCO PREGIATO



Trufła czarna letnia
TARTUFO NERO ESTIVO



Trufła czarna zimowa
TARTUFO NERO PREGIATO



Trufła czarna UNCINATUM
TARTUFO NERO UNCINATO



Całe trufle letnie

Tartufo Estivo Intero

Składniki: Całe trufle letnie, sok z trufli letniej, woda, sól, naturalny aromat.



TRUFLA LETNIA CAŁA 25 g

Okres przydatności do spożycia: **48 miesięcy**

Paleta: **120x80x170**

Kartony na warstwę: **24**

Liczba warstw: **17**

Łącznie kartony: **408**



TRUFLA LETNIA CAŁA 50 g

Okres przydatności do spożycia: **48 miesięcy**

Paleta: **120x80x170**

Kartony na warstwę: **24**

Liczba warstw: **17**

Łącznie kartony: **408**



Płatki trufli letniej

Scaglie di Tartufo Estivo

Składniki: Kawałki trufli letniej, oliwa z oliwek extra virgin, sól, naturalny aromat.



PŁATKI TRUFLI LETNIEJ 40 g

Okres przydatności do spożycia: **36 miesięcy**

Paleta: **120x80x170**

Kartony na warstwę: **24**

Liczba warstw: **17**

Łącznie kartony: **408**



PŁATKI TRUFLI LETNIEJ 80 g

Okres przydatności do spożycia: **36 miesięcy**

Paleta: **120x80x170**

Kartony na warstwę: **24**

Liczba warstw: **17**

Łącznie kartony: **408**



PŁATKI TRUFLI LETNIEJ 450 g

Okres przydatności do spożycia: **36 miesięcy**

Paleta: **120x80x175**

Kartony na warstwę: **8**

Liczba warstw: **11**

Łącznie kartony: **88**

chef * chef



Mielona trufla letnia

Macinato di Tartufo Estivo



MIELONA TRUFLA LETNIA 50 g

Okres przydatności do spożycia: **36 miesięcy**

Paleta: **120x80x170**

Kartony na warstwę: **24**

Liczba warstw: **17**

Łącznie kartony: **408**



MIELONA TRUFLA LETNIA 80 g

Okres przydatności do spożycia: **36 miesięcy**

Paleta: **120x80x170**

Kartony na warstwę: **24**

Liczba warstw: **17**

Łącznie kartony: **408**



MIELONA TRUFLA LETNIA 500 g

Okres przydatności do spożycia: **36 miesięcy**

Paleta: **120x80x175**

Kartony na warstwę: **8**

Liczba warstw: **11**

Łącznie kartony: **88**

Składniki: Mielona trufla letnia 70%, oliwa z oliwek extra virgin, sok z truflii letniej, sól, naturalny aromat.



Sos z czarną truflą

Salsa Tartufata

Składniki: Pieczarki, oliwa z oliwek extra virgin z pierwszego tłoczenia, oliwki czarne, trufla letnia czarna 5%, sól, aromat.



SOS Z CZARNĄ TRUFLĄ 90 g

Okres przydatności do spożycia: **36 miesięcy**

Paleta: **120x80x170**

Kartony na warstwę: **24**

Liczba warstw: **17**

Łącznie kartony: **408**



SOS Z CZARNĄ TRUFLĄ 180 g

Okres przydatności do spożycia: **36 miesięcy**

Paleta: **120x80x170**

Kartony na warstwę: **24**

Liczba warstw: **17**

Łącznie kartony: **408**



SOS Z CZARNĄ TRUFLĄ 500 g

Okres przydatności do spożycia: **36 miesięcy**

Paleta: **120x80x175**

Kartony na warstwę: **8**

Liczba warstw: **11**

Łącznie kartony: **88**

Sos z białą truflą

Salsa al Tartufo Bianco

Składniki: Borowiki, olej słonecznikowy, śmietana, biała trufla 5%, Grana Padano , sól, biała trufla piemontcka. 0,3%, aromaty, bez dodatku konserwantów.



SOS Z BIAŁĄ TRUFLĄ 80 g

Okres przydatności do spożycia: **36 miesięcy**

Paleta: **120x80x170**

Kartony na warstwę: **24**

Liczba warstw: **17**

Łącznie kartony: **408**



SOS Z BIAŁĄ TRUFLĄ 480 g

Okres przydatności do spożycia: **36 miesięcy**

Paleta: **120x80x175**

Kartony na warstwę: **8**

Liczba warstw: **11**

Łącznie kartony: **88**

Oliwa aromatyzowana czarną truflą

Składniki: Oliwa z oliwek 25%, olej słonecznikowy 75%, czarna letnia trufla 0,5%, sól, aromat.



Oliwa aromatyzowana białą truflą 100 ml
Okres przydatności do spożycia: **24 miesięcy**



Oliwa aromatyzowana białą truflą 250 ml
Okres przydatności do spożycia: **24 miesięcy**

Oliwa aromatyzowana białą truflą

Składniki: Oliwa z oliwek 25%, olej słonecznikowy 75%, biała letnia trufla 0,5%, sól, aromat.



Oliwa aromatyzowana białą truflą 100 ml
Okres przydatności do spożycia: **24 miesięcy**



Oliwa aromatyzowana białą truflą 250 ml
Okres przydatności do spożycia: **24 miesięcy**



Czerwone pesto z truflą

Pesto Rosso con Tartufo

Składniki: Półkoncentrat pomidorowy (pochodzenia UE) 38,2%, olej słonecznikowy, orzechy nerkowca, suszone pomidory (spoza UE) 7,1%, ser, Grana Padano, bazylia 3,8%, sól, oliwa z oliwek extra virgin, czarne letnie trufle 1%, aromat, czosnek, emulgator (lecytyna sojowa), korektor kwasowości: E330, chili.



CZERWONE PESTO Z TRUFLĄ 180 g

Okres przydatności do spożycia: **30 miesięcy**

Paleta: **120x80x170**

Kartyony na warstwę: **14**

Liczba warstw: **17**

Łącznie kartyony: **238**



Pesto genovese z truflą

Pesto alla Genovese con Tartufo

Składniki: Bazylia (Włochy) 41%, olej słonecznikowy, ser, orzechy nerkowca, ziemniaki, orzeszki piniowe, cukier, suszona pietruszka, sól, oliwa z oliwek extra virgin, czarna trufła letnia 1%, aromat, czosnek, korektor kwasowości: E575.



PESTO GENOVESE Z TRUFLĄ 180 g

Okres przydatności do spożycia: **30 miesięcy**

Paleta: **120x80x170**

Kartony na warstwę: **14**

Liczba warstw: **17**

Łącznie kartony: **238**



Miód akacjowy z truflą

Miele d'Acacia e Tartufo

Składniki: Miód akacjowy 98%, kawałki trufli bianchetto 1%, aromaty.



MIÓD AKACJOWY Z BIAŁĄ TRUFLĄ 100 g
 Okres przydatności do spożycia: **36 miesięcy**
 Paleta: **120x80x175**
 Kartony na warstwę: **38**
 Liczba warstw: **12**
 Łącznie kartony: **456**

Składniki: Miód akacjowy 98%, kawałki czarnej trufli letniej 1%, aromaty



MIÓD AKACJOWY Z CZARNĄ TRUFLĄ 100 g
 Okres przydatności do spożycia: **36 miesięcy**
 Paleta: **120x80x175**
 Kartony na warstwę: **38**
 Liczba warstw: **12**
 Łącznie kartony: **456**

Masło z czarną truflą letnią

Burro al Tartufo Estivo

Składniki: Masło 94%, Czarna trufla letnia 5%, aromat, sól.



MASŁO Z CZARNĄ TRUFLĄ LETNIĄ 80 g
 Okres przydatności do spożycia: **36 miesięcy**
 Paleta: **120x80x170**
 Kartony na warstwę: **24**
 Liczba warstw: **17**
 Łącznie kartony: **408**



MASŁO Z CZARNĄ TRUFLĄ LETNIĄ 450 g
 Okres przydatności do spożycia: **36 miesięcy**
 Paleta: **120x80x175**
 Kartony na warstwę: **8**
 Liczba warstw: **11**
 Łącznie kartony: **88**

Masło z białą truflą

Burro al Tartufo Bianco

Składniki: Masło 94%, Trufla Bianchetto 4,5%, Trufla biała 0,3%, aromat, sól.



MASŁO Z BIAŁĄ TRUFLĄ 80 g
 Okres przydatności do spożycia: **36 miesięcy**
 Paleta: **120x80x170**
 Kartony na warstwę: **24**
 Liczba warstw: **17**
 Łącznie kartony: **408**



MASŁO Z BIAŁĄ TRUFLĄ 450 g
 Okres przydatności do spożycia: **36 miesięcy**
 Paleta: **120x80x175**
 Kartony na warstwę: **8**
 Liczba warstw: **11**
 Łącznie kartony: **88**

chef * chef



Sól truflowa

Sale al Tartufo

Składniki: Sól, suszona trufla letnia 1%,
aromaty.



SÓL TRUFLOWA 100 g

Okres przydatności do spożycia: **36 miesięcy**

Paleta: **120x80x170**

Kartony na warstwę: **24**

Liczba warstw: **17**

Łącznie kartony: **408**



Kontakt

Volodymyr Skulinets
Filip Skonieczny

883 957 186
661 588 428

kontakt@chefchef.pl



[@chef.chef.truffles.store](https://www.instagram.com/chef.chef.truffles.store)