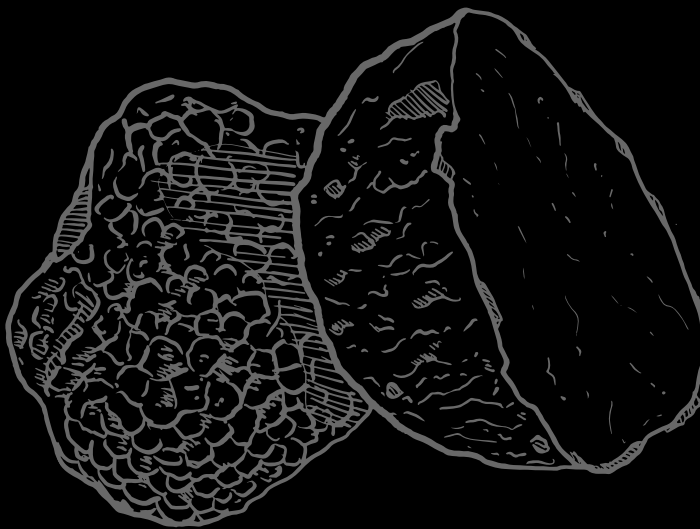




Il Tartufo a 5 Stelle



Di Iorio Tartufi

www.diioriotartufi.it





"La nostra azienda si distingue per la passione e la dedizione con cui trasformiamo ogni sfida in un'opportunità, offrendo soluzioni innovative e di qualità ai nostri clienti."

"Our company stands out for the passion and dedication with which we turn every challenge into an opportunity, offering innovative and quality solutions to our clients."

Di Iorio Vincenzo



Di Iorio Tartufi

www.diioriotartufi.it

Il Tartufo a 5 Stelle



Di Porio Tartufi



L'Azienda



Da tre generazioni, la famiglia Di Iorio si dedica con passione al pregiato tartufo molisano. Vincenzo Di Iorio, attuale guida dell'azienda, ha ereditato questa passione dal nonno Vito, che lo accompagnava fin da bambino alla ricerca di tartufi nei boschi incontaminati del Molise. Nel 2007, Vincenzo ha fondato Di Iorio Tartufi, combinando tradizione e innovazione nella raccolta e trasformazione del tartufo.

Situata a Busso, nel cuore del Molise, l'azienda è specializzata nella raccolta di diverse varietà di tartufo, tra cui il tartufo bianco pregiato, il tartufo nero estivo, il bianchetto e il tartufo nero pregiato. Grazie a un clima favorevole e a un ambiente naturale poco antropizzato, il Molise contribuisce significativamente alla produzione nazionale di tartufi bianchi pregiati.

Di Iorio Tartufi offre una vasta gamma di prodotti a base di tartufo, tra cui tartufi in salamoia, carpacci e macinati di tartufo bianco e nero, salse e creme tartufate, oli aromatizzati al tartufo, miele al tartufo, sale al tartufo, caciocavallo al tartufo e salsiccia al tartufo. La selezione accurata delle materie prime e l'assenza di conservanti e coloranti artificiali garantiscono l'alta qualità e genuinità dei prodotti.

L'impegno dell'azienda verso l'eccellenza è stato riconosciuto da Forbes Italia, che nel 2022 ha inserito Di Iorio Tartufi tra le 100 eccellenze italiane.

Oggi, l'azienda continua a promuovere la cultura del tartufo molisano, offrendo prodotti di alta qualità che riflettono una tradizione familiare radicata e una dedizione costante alla qualità. □



For three generations, the Di Iorio family has dedicated itself to the esteemed Molise truffle. Vincenzo Di Iorio, the current leader of the company, inherited this passion from his grandfather Vito, who introduced him to truffle hunting in the lush forests of Molise during his childhood. In 2007, Vincenzo, alongside his brother Francesco—a food technology expert—established Di Iorio Tartufi, combining traditional methods with modern techniques to ensure the highest quality in truffle collection and processing. Nestled in Busso, Molise, the family-run company specializes in harvesting and transforming various truffle varieties, including prized white truffles, summer black truffles, bianchetto, and winter black truffles. The region's favorable climate and pristine environment contribute to Molise accounting for approximately 60% of Italy's esteemed white truffle production.

Di Iorio Tartufi offers an extensive range of truffle-based products, such as truffles in brine, sliced and minced white and black truffles, truffle sauces and creams, truffle-infused oils, and unique jams that pair excellently with cheeses. The meticulous selection of raw materials and the absence of artificial preservatives and colorants ensure the authenticity and high quality of their offerings.

The company's dedication to excellence has garnered significant recognition, including being named among Forbes Italia's 100 Italian Excellences in 2022. Di Iorio Tartufi continues to champion Molise's truffle heritage, delivering premium products that reflect a rich familial tradition and an unwavering commitment to quality.





Desde hace tres generaciones, la familia Di Iorio se ha dedicado con pasión a la preciada trufa de Molise. Vincenzo Di Iorio, actual líder de la empresa, heredó esta pasión de su abuelo Vito, quien lo llevaba de niño a buscar trufas en los maravillosos bosques de Molise. En 2007, Vincenzo, junto a su hermano Francesco, experto en tecnología alimentaria, fundó Di Iorio Tartufi, combinando métodos tradicionales con técnicas modernas para garantizar la máxima calidad en la recolección y procesamiento de trufas. Ubicada en Busso, Molise, la empresa familiar se especializa en la recolección y transformación de diversas variedades de trufas, incluyendo la trufa blanca, la trufa negra de verano, la trufa bianchetto y la trufa negra de invierno. El clima favorable y el entorno natural intacto de la región contribuyen significativamente a la producción nacional de trufas blancas. Di Iorio Tartufi ofrece una amplia gama de productos a base de trufa, como trufas en salmuera, láminas y triturados de trufa blanca y negra, salsas y cremas de trufa, aceites aromatizados con trufa, miel con trufa, sal con trufa, caciocavallo con trufa y salchicha con trufa. La meticulosa selección de materias primas y la ausencia de conservantes y colorantes artificiales garantizan la alta calidad y autenticidad de sus productos. El compromiso de la empresa con la excelencia ha sido reconocido por Forbes Italia, que en 2022 incluyó a Di Iorio Tartufi entre las 100 excelencias italianas. Hoy en día, la empresa continúa promoviendo la cultura de la trufa de Molise, ofreciendo productos de alta calidad que reflejan una profunda tradición familiar y una dedicación constante a la calidad.



Seit drei Generationen widmet sich die Familie Di Iorio mit Leidenschaft der edlen Molise-Trüffel. Vincenzo Di Iorio, der derzeitige Leiter des Unternehmens, erbt diese Begeisterung von seinem Großvater Vito, der ihn bereits in jungen Jahren auf Trüffelsuche in die jahrhundertealten Wälder des Molise mitnahm. Im Jahr 2007 gründete Vincenzo zusammen mit seinem Bruder Francesco, einem Experten für Lebensmitteltechnologie, das Unternehmen Di Iorio Tartufi. Sie vereinen traditionelle Methoden mit moderner Technik, um höchste Qualität bei der Sammlung und Verarbeitung von Trüffeln zu gewährleisten. Tripadvisor+1 DI IORIO TARTUFI+1

Das familiengeführte Unternehmen mit Sitz in Busso, Molise, spezialisiert sich auf die Ernte und Verarbeitung verschiedener Trüffelarten, darunter der weiße Trüffel, der schwarze Sommertrüffel, der Bianchetto und der schwarze Wintertrüffel. Dank des günstigen Klimas und der unberührten Natur trägt die Region Molise erheblich zur nationalen Produktion von weißen Trüffeln bei. Di Iorio Tartufi bietet eine breite Palette von Trüffelprodukten an, darunter Trüffel in Salzlake, gehobelte und gehackte weiße und schwarze Trüffel, Trüffelsaucen und -cremes, Trüffelöle, Trüffelhonig, Trüffelsalz, Caciocavallo mit Trüffel und Trüffelwurst. Die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe und der Verzicht auf künstliche Konservierungs- und Farbstoffe gewährleisten die hohe Qualität und Authentizität der Produkte. giulianotartufi.it

Das Engagement des Unternehmens für Exzellenz wurde von Forbes Italia anerkannt, das Di Iorio Tartufi im Jahr 2022 zu den 100 italienischen Exzellenzen zählte. Heute setzt das Unternehmen seine Mission fort, die Kultur der Molise-Trüffel zu fördern, indem es hochwertige Produkte anbietet, die eine tief verwurzelte Familientradition und ein unermüdliches Streben nach Qualität widerspiegeln.



ディ・イオリオ家は3世代にわたり、モリーゼ州の高級トリュフに情熱を注いできました。現代表のヴィンチェンツォ・ディ・イオリオは、幼少期に祖父ヴィートと共にモリーゼの美しい森でトリュフ狩りをした経験から、この家族の伝統を受け継ぎました。

2007年、ヴィンチェンツォは兄弟のフランチェスコ（食品技術の専門家）と共にディ・イオリオ・タルトゥーフィを設立し、伝統と革新を融合させたトリュフの収集と加工を行っています。 [\[cite\]\[turnosearch7\]](#)

モリーゼ州のプッソに位置する家族経営のこの企業は、白トリュフ、夏黒トリュフ、ピアンケット、冬黒トリュフなど、多様なトリュフの収集と加工を専門としています。恵まれた気候と手つかずの自然環境により、モリーゼ州はイタリア国内の白トリュフ生産に大きく貢献しています。 [\[cite\]\[turnosearch4\]](#)

ディ・イオリオ・タルトゥーフィは、塩漬けトリュフ、白・黒トリュフのスライスやペースト、トリュフソースやクリーム、トリュフ風味のオイル、トリュフ入りハチミツ、トリュフ塩、トリュフ入りカチョカヴァッロチーズ、トリュフサラミなど、多彩なトリュフ製品を提供しています。厳選された原材料と人工保存料・着色料を使用しないことで、高品質で本物の味わいを保証しています。

同社の卓越した取り組みは、2022年にフォーブス・イタリアがディ・イオリオ・タルトゥーフィを「イタリアの100の優れた企業」に選出するなど、高く評価されています。 [\[cite\]\[turnosearch7\]](#) 現在も、モリーゼ州のトリュフ文化を広めるため、深い家族の伝統と品質への絶え間ない献身を反映した高品質な製品を提供し続けています。 [\[\]](#)



1 SALSE TARTUFATE

Truffle Sauces, Trüffelsoßen, Sauces aux Truffes, Salsas de Trufa, トリュフソース

2 SPECIALITÀ AL TARTUFO

Truffle Specialties, Trüffelspezialitäten, Spécialités à la Truffe, Especialidades con Trufa, トリュフの特産品

3 PREMIUM TARTUFO

Premium Truffle Products, Premium Trüffelprodukte, Produits Truffe Premium, Productos Premium de Trufa, プレミアムトリュフ製品

4 OLIO E ACETO

Oil and Vinegar, Öl und Essig, Huile et Vinaigre, Aceite y Vinagre, オリーブオイルとビネガー

5 CONFEZIONI REGOLO

Customizable Gift Boxes, Anpassbare Geschenkkartons, Boîtes-cadeaux personnalisables, Cajas de regalo personalizables, カスタマイズ可能なギフトボックス

6 FRESCHI

Fresh Truffle, Frischer Trüffel, Trufa Fresca, フレッシュトリュフ

7 ACCESSORI

Accessories, Zubehör, Accessoires, Accesorios, アクセサリー

8 PASTA E ALTRI PRODOTTI

Pasta and other products, Pasta und andere Produkte, Pâtes et autres produits, Pasta y otros productos, パスタとその他の製品

9 JEWELS

Gioielli, Schmuck, Bijoux, Joyería, 宝石

10 MERCHANDISING

Merchandising, Merchandising, Merchandising, マーチャンダイジング

SALSE TARTUFATE



SALSА TARTUFATA

ST

- 🇬🇧 Truffle Sauce
- 🇩🇪 Trüffelsauce
- 🇫🇷 Sauce à la Truffe
- 🇪🇸 Salsa de Trufa
- 🇯🇵 トリュフソース (Toryufu sōsu)





40g/80g/180/500g





CREMA CARCIOFI E TARTUFO

CT






-  Artichoke and Truffle Cream
-  Artischocken-Trüffel-Creme
-  Crème d'Artichauts et Truffe
-  Crema de Alcachofa y Trufa
-  アーティチョークとトリュフのクリーム

80g/180/500g



CREMA ASPARAGI E TARTUFO

AT






-  Asparagus and Truffle Cream
-  Spargel-Trüffel-Creme
-  Crème d'Asperges et Truffe
-  Crema de Espárragos y Trufa
-  アスパラガスとトリュフのクリーム

80g/180/500g



PATÈ OLIVE VERDI NOCI E TARTUFO

ONT






-  Green Olive, Walnut and Truffle Paté
-  Grüne Oliven-, Walnuss- und Trüffel-Paté
-  Paté d'Olives Vertes, Noix et Truffe
-  Paté de Aceitunas Verdes, Nueces y Trufa
-  グリーンオリーブ、クルミ、トリュフのパテ

80g/180/500g



CREMA FUNGHI PORCINI

FP

-  Porcini Mushroom Cream
-  Steinpilzcreme
-  Crème de Cèpes
-  Crema de Boletus
-  ポルチーニ茸のクリーム

80g/180/500g



**CREMA DI ZUCCA E TARTUFO**

ZT

- 🇬🇧 Pumpkin and Truffle Cream
- 🇩🇪 Kürbis-Trüffel-Creme
- 🇫🇷 Crème de Potiron et Truffe
- 🇪🇸 Crema de Calabaza y Trufa
- 🇯🇵 かぼちゃとトリュフのクリーム

90g/180/500g

**CREMA FUNGHI PORCINI E TARTUFO BIANCO**

PTB

- 🇬🇧 Porcini Mushroom and White Truffle Cream
- 🇩🇪 Steinpilz- und Weiße-Trüffel-Creme
- 🇫🇷 Crème de Cèpes et Truffe Blanche
- 🇪🇸 Crema de Boletus y Trufa Blanca
- 🇯🇵 ポルチーニ茸と白トリュフのクリーム

80g/180/500g

**BURRO CON TARTUFO NERO**

BTN/BTB

- 🇬🇧 Butter with Black Truffle
- 🇩🇪 Butter mit Schwarzem Trüffel
- 🇫🇷 Beurre à la Truffe Noire
- 🇪🇸 Mantequilla con Trufa Negra
- 🇯🇵 黒トリュフ入りバター

40g/75g/170/450g

**CREMA CON TARTUFO BIANCO**

CB

- 🇬🇧 Cream with White Truffle
- 🇩🇪 Creme mit Weißem Trüffel
- 🇫🇷 Crème à la Truffe Blanche
- 🇪🇸 Crema con Trufa Blanca
- 🇯🇵 白トリュフ入りクリーム

40g/90g/180g/345g





SALSA TARTUFATA PICCANTE

STP

- 🇬🇧 Spicy Truffle Sauce
- 🇩🇪 Würzige Trüffelsauce
- 🇫🇷 Sauce Truffée Épicée
- 🇪🇸 Salsa de Trufa Picante
- 🇯🇵 ピリ辛トリュフソース

80g/180



SUGO TARTUFO NERO

SPTN

- 🇬🇧 Tomato Sauce with Black Truffle
- 🇩🇪 Tomatensauce mit Schwarzem Trüffel
- 🇫🇷 Sauce Tomate au Truffe Noire
- 🇪🇸 Salsa de Tomate con Trufa Negra
- 🇯🇵 黒トリュフ入りトマトソース

180/500g



PICCANTELLA

PP

- 🇬🇧 Spicy Jam
- 🇩🇪 Würzige Marmelade
- 🇫🇷 Confiture Épicée
- 🇪🇸 Mermelada Picante
- 🇯🇵 スパイシージャム

40g/100g/600g



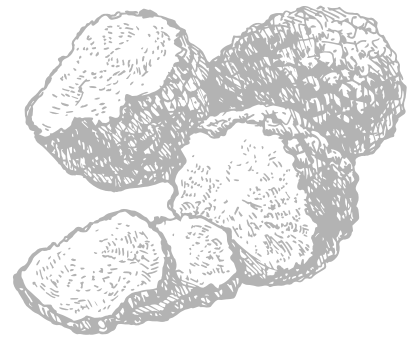
SPECIALITÀ A BASE DI MIELE E TARTUFO NERO ESTIVO

MLTN

- 🇬🇧 Specialty with Honey and Summer Black Truffle
- 🇩🇪 Spezialität mit Honig und Sommertrüffel
- 🇫🇷 Spécialité au Miel et Truffe Noire d'Été
- 🇪🇸 Especialidad con Miel y Trufa Negra de Verano
- 🇯🇵 ハチミツとサマーブラックトリュフのスペシャルティ

40g/110g/220g





SALE CON TARTUFO

SLTN

- 🇬🇧 Truffle Salt
- 🇩🇪 Trüffelsalz
- 🇫🇷 Sel à la Truffe
- 🇪🇸 Sal con Trufa
- 🇯🇵 トリュフ塩

40g/110g



SALE ROSA E TARTUFO NERO

STH

- 🇬🇧 Pink Salt and Black Truffle
- 🇩🇪 Himalaya-Salz und Schwarzer Trüffel
- 🇫🇷 Sel Rose et Truffe Noire
- 🇪🇸 Sal Rosa y Trufa Negra
- 🇯🇵 ピンクソルトと黒トリュフ

40g/110g





MACINATO DI TARTUFO NERO

MTN

- 🇬🇧 Ground Black Truffle
- 🇩🇪 Schwarzer Trüffel gemahlen
- 🇫🇷 Truffe Noire Moulu
- 🇪🇸 Trufa Negra Molida
- 黒トリュフの粉末

40g/80g/180g/500g



MACINATO DI TARTUFO BIANCO

MTB

- 🇬🇧 Ground White Truffle
- 🇩🇪 Weißer Trüffel gemahlen
- 🇫🇷 Truffe Blanche Moulu
- 🇪🇸 Trufa Blanca Molida
- 白トリュフの粉末

40g/80g



MACINATO DI TARTUFO BIANCHETTO

MB

- 🇬🇧 Ground Bianchetto Truffle
- 🇩🇪 Bianchetto Trüffel gemahlen
- 🇫🇷 Truffe Bianche Moulu
- 🇪🇸 Trufa Bianchetto Molida
- ビアンケットトリュフの粉末

40g/80g



CARPACCIO DI TARTUFO NERO

CTN

- 🇬🇧 Black Truffle Carpaccio
- 🇩🇪 Schwarzer Trüffel Carpaccio
- 🇫🇷 Carpaccio de Truffe Noire
- 🇪🇸 Carpaccio de Trufa Negra
- 黒トリュフのカルパッチョ

40g/80g/180/500g



PREMIUM TARTUFO



PREMIUM TARTUFO



TARTUFO NERO IN SALAMOIA

TNI

- 🇬🇧 Black Truffle in Brine
- 🇩🇪 Schwarzer Trüffel in Salzlake
- 🇫🇷 Truffe Noire en Saumure
- 🇪🇸 Trufa Negra en Salmuera
- 🇯🇵 黒トリュフの塩水漬け

25g/60g





**CONDIMENTO AROMATIZZATO
AL TARTUFO NERO CON SCAGLIA
DI TARTUFO**

OTN

- 🇬🇧 Black Truffle Flavored Condiment with Truffle Flakes
- 🇩🇪 Gewürzöl mit schwarzem Trüffel und Trüffelflocken
- 🇫🇷 Condiment Aromatisé à la Truffe Noire avec Flocons de Truffe
- 🇪🇸 Condimento Aromatizado con Trufa Negra y Escamas de Trufa
- 🇯🇵 黒トリュフ風味の調味料とトリュフフレーク

60ml/100ml/250ml



**CONDIMENTO AROMATIZZATO AL
TARTUFO BIANCO SPRAY**

OTB

- 🇬🇧 White Truffle Flavored Spray Condiment
- 🇩🇪 Sprühgewürz mit weißem Trüffel
- 🇫🇷 Condiment en Spray à la Truffe Blanche
- 🇪🇸 Condimento en Spray con Trufa Blanca
- 🇯🇵 白トリュフ風味のスプレー調味料

100ml



**CONDIMENTO
AROMATIZZATO AL
TARTUFO BIANCO**

OTB

- 🇬🇧 White Truffle Flavored Condiment
- 🇩🇪 Gewürzöl mit weißem Trüffel
- 🇫🇷 Condiment Aromatisé à la Truffe Blanche
- 🇪🇸 Condimento Aromatizado con Trufa Blanca
- 🇯🇵 白トリュフ風味の調味料

60ml/100ml/250ml



**ACETO BALSAMICO E TARTUFO
BOTTIGLIA SPRAY**

ACTB

- 🇬🇧 Balsamic Vinegar and Truffle Spray Bottle
- 🇩🇪 Sprühflasche mit Balsamico-Essig und Trüffel
- 🇫🇷 Vinaigre Balsamique et Truffe en Spray
- 🇪🇸 Vinagre Balsámico y Trufa en Spray
- 🇯🇵 バルサミコ酢とトリュフのスプレーボトル

100ml





GIFT BOX SU RICHIESTA DEL CLIENTE

BTX

🇬🇧 GIFT BOX ON CUSTOMER REQUEST

🇩🇪 GESCHENKBOX AUF ANFRAGE DES KUNDEN

🇫🇷 BOÎTE CADEAU SUR DEMANDE DU CLIENT

🇪🇸 CAJA DE REGALO A PETICIÓN DEL CLIENTE

🇯🇵 お客様のリクエストによるギフトボックス



TARTUFO NERO PREGIATO DA NOVEMBRE A MARZO

TNPF

- 🇬🇧 PREMIUM BLACK TRUFFLE FROM NOVEMBER TO MARCH
- 🇩🇪 PREMIUM SCHWARZER TRÜFFEL VON NOVEMBER BIS MÄRZ
- 🇫🇷 TRUFFE NOIRE PRÉMIUM DE NOVEMBRE À MARS
- 🇪🇸 TRUFA NEGRA PREMIUM DE NOVIEMBRE A MARZO
- 11月から3月までのプレミアムブラックトリュフ



TARTUFO BIANCO DA OTTOBRE A DICEMBRE

TBPS

- 🇬🇧 WHITE TRUFFLE FROM OCTOBER TO DECEMBER
- 🇩🇪 WEIßER TRÜFFEL VON OKTOBER BIS DEZEMBER
- 🇫🇷 TRUFFE BLANCHE D'OCTOBRE À DÉCEMBRE
- 🇪🇸 TRUFA BLANCA DE OCTUBRE A DICIEMBRE
- 10月から12月までのホワイトトリュフ

TARTUFO BIANCHETTO DA GENNAIO A MARZO

TBBF

- 🇬🇧 Bianchetto Truffle from January to March
- 🇩🇪 Bianchetto Trüffel von Januar bis März
- 🇫🇷 Truffe Bianchetto de janvier à mars
- 🇪🇸 Trufa Bianchetto de enero a marzo
- 1月から3月までのピアンケットトリュフ



TARTUFO NERO ESTIVO DA MAGGIO A AGOSTO

TNEF

- 🇬🇧 SUMMER BLACK TRUFFLE FROM MAY TO AUGUST
- 🇩🇪 SOMMER SCHWARZER TRÜFFEL VON MAI BIS AUGUST
- 🇫🇷 TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ DE MAI À AOÛT
- 🇪🇸 TRUFA NEGRA DE VERANO DE MAYO A AGOSTO
- 5月から8月までの夏の黒トリュフ



**AFFETTATARTUFI IN ACCIAIO
MANICO IN LEGNO
LAMA LISCIA IN ACCIAIO INOX**

Affetta tartufi professionale di alta qualità con manico in legno. Robusto e preciso, con lama liscia e affilatissima a rasoio in acciaio inox con una regolazione precisa e fine.



**AFFETTATARTUFI
MANICO IN LEGNO
LAMA ACCIAIO INOX**

Un'affettatartufi ricercata ed artigianale, realizzata interamente in legno. Strumento pratico per affettare i vostri tartufi freschi. Lama ondulata regolabile, studiata appositamente per il tartufo



**AFFETTATARTUFI
ACCIAIO INOX AISI 420
LAMA ONDULATA**

Con questa affettatrice, avrai un alleato affidabile per soddisfare le tue esigenze gastronomiche e trasformare ogni momento culinario in un'esperienza degna di un ristorante gourmet. Non lasciarti sfuggire l'opportunità di portare un tocco di lusso e raffinatezza nella tua cucina con questa straordinaria affettatartufi made in Italy.

- Lama regolabile da 0 a 3mm





TAGLIATELLE AL TARTUFO BIANCO

TTB

- 🇬🇧 Tagliatelle with White Truffle
- 🇩🇪 Tagliatelle mit weißem Trüffel
- 🇫🇷 Tagliatelles au truffe blanche
- 🇪🇸 Tagliatelle con trufa blanca
- 白トリュフのタリアテッレ

250g/500g



TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO ESTIVO

TTN

- 🇬🇧 Tagliatelle with Summer Black Truffle
- 🇩🇪 Tagliatelle mit Sommer-Trüffel
- 🇫🇷 Tagliatelles au truffe noire estivale
- 🇪🇸 Tagliatelle con trufa negra de verano
- 夏トリュフのタリアテッレ

250g/500g



TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

TFP

- 🇬🇧 Tagliatelle with Porcini Mushrooms
- 🇩🇪 Tagliatelle mit Steinpilzen
- 🇫🇷 Tagliatelles aux champignons cèpes
- 🇪🇸 Tagliatelle con setas porcini
- ポルチーニ茸のタリアテッレ

250g/500g



FUNGHI PORCINI SECCHI

FPS

- 🇬🇧 Dried Porcini Mushrooms
- 🇩🇪 Getrocknete Steinpilze
- 🇫🇷 Champignons Porcini Séchés
- 🇪🇸 Hongos Porcini Secos
- 乾燥ポルチーニ茸

25g/50g



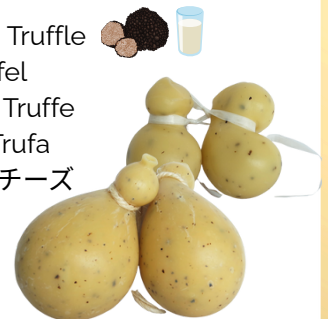
SALUMI CON TARTUFO

- 🇬🇧 Cured Meats with Truffle
- 🇩🇪 Wurstwaren mit Trüffel
- 🇫🇷 Charcuterie au Truffe
- 🇪🇸 Embutidos con Trufa
- トリュフ入りサラミ



FORMAGGI CON TARTUFO

- 🇬🇧 Cheeses with Truffle
- 🇩🇪 Käse mit Trüffel
- 🇫🇷 Fromages au Truffe
- 🇪🇸 Quesos con Trufa
- トリュフ入りチーズ



BABÁ AL RHUM CON TARTUFO

BBR

- 🇬🇧 Rum Baba with Truffle
- 🇩🇪 Rum Baba mit Trüffel
- 🇫🇷 Baba au Rhum avec Truffe
- 🇪🇸 Baba al Ron con Trufa
- トリュフ入りラムババ

620g





WINTER WHITE DIAMOND – COLLANA IN ARGENTO
ARTICOLO N. **012023**
TRUFFLE JEWELS BY DI IORIO TARTUFI

MATERIALE: **ARGENTO 925**

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE
INTERAMENTE **MADE IN ITALY**



SUMMER TUBER – COLLANA IN ARGENTO
TRUFFLE JEWELS BY DI IORIO TARTUFI

MATERIALE: **ARGENTO 925**

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE
INTERAMENTE **MADE IN ITALY**,



BIANCHETTO – BRACCIALE IN ARGENTO
ARTICOLO N. **052023**
TRUFFLE JEWELS BY DI IORIO TARTUFI

MATERIALE: **ARGENTO 925**

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE INTERAMENTE
MADE IN ITALY,



MOSCATO – BRACCIALE UNISEX
ARTICOLO N. **062023**
TRUFFLE JEWELS BY DI IORIO TARTUFI

Materiale: CIONDOLO **D'ARGENTO**, BRACCIALE FILO DI
COTONE CERATO
PROGETTAZIONE E PRODUZIONE
INTERAMENTE **MADE IN ITALY**,



PREGIATO – BRACCIALE IN ARGENTO
ARTICOLO N. **042023**
TRUFFLE JEWELS BY DI IORIO TARTUFI

MATERIALE: **ARGENTO 925**

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE
INTERAMENTE **MADE IN ITALY**,



UNCINATO – BRACCIALE IN ARGENTO
ARTICOLO N. **032023**
TRUFFLE JEWELS BY DI IORIO TARTUFI

MATERIALE: **ARGENTO 925**

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE
INTERAMENTE **MADE IN ITALY**,



Forex PVC Eurolight 3 mm 30X 30

DISPONIBILE IN ALTRI FORMATI E GRAFICA PERSONALIZZATA

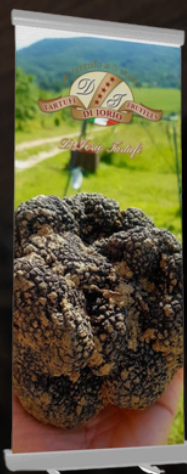


Espositori a scaffal
Espositore a scaffale in Cartone alveolare bianco da 10 mm, con quattro ampi scaffali su tre montanti e un ampio fondale con crowner, personalizzabile solo su un lato.

DISPONIBILI IN ALTRI FORMATI E GRAFICA PERSONALIZZATA



- A 70 cm
- B 48 cm
- C 170 cm
- D 80 cm
- E 30 cm

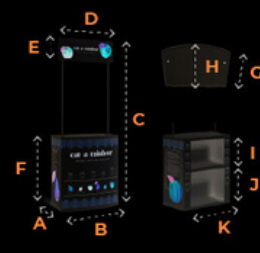


ERoll Up
Extreme classic 500
g/m²
85 x 200 cm

DISPONIBILE IN ALTRI FORMATI E GRAFICA PERSONALIZZATA

Banchetto con crowner **Refix Elettrostatico Bianco85** **x 200 cm**

STAMPA PIÙ STRUTTURA
DISPONIBILE IN ALTRI FORMATI E GRAFICA PERSONALIZZATA



- A 40 cm
- B 80 cm
- C 219 cm
- D 68 cm
- E 28 cm
- F 86 cm
- G 40 cm
- H 48 cm
- I 34 cm
- J 45 cm
- K 69 cm



Di Iorio Tartufi

Alessandro Manzoni, 51 - 86010

Busso (CB) ,Molise ,Italia

P.IVA: 01822640700

0874 447389

WWW.DIIORIOTARTUFI.IT

INFO@DIIORIOTARTUFI.IT



@DI_IORIO_TARTUFI



Di Iorio Vincenzo