



TARTIVO

TRUFFLE SHOP



WWW.TARTIVO.BE

Tartivo

TRUFFEL IS VERTROUWEN

Even voorstellen

Wij zijn een stuk van de natuur, het land, de regen, de lucht, de zon, de wind.
Wij zijn 100% truffel.

TARTIVO is een nieuw bedrijf in de markt van truffel en truffelproducten. Wij zijn passie, verwondering en verbazing van het mysterieuze geschenk van onze aarde ...

De truffel

Ons verhaal is effectief begonnen in September 2020. Na een jaar van intensieve voorbereiding, marktonderzoek, enz...zijn we van start gegaan om de markt te laten kennismaken met ons gamma van High end truffelproducten.

Onze partner in Italië is GEOFOODS en is een wereldspeler op de truffelmarkt. Bijna 80 jaar ervaring is in dit huis terug te vinden. Door onze gedreven passie die ontstaan is door mijn achtergrond als kok, twijfelden ze geen seconde om met ons in zee te gaan.

Daardoor heeft TARTIVO ook de exclusiviteit gekregen om de producten van Geofoods te verdelen in België.



NATURE'S BLACK GOLD

Onze aarde, onze afkomst

Onze Producten:

De verse truffel heeft bij aankomst bij de klant een leeftijd van 2 tot maximum 3 dagen zodat deze nog zeker 7 à 8 dagen houdbaar is in de koelkast. Het best wordt deze bewaard in een gesloten potje op keukenpapier dat dagelijks ververs moet worden.

Zo behouden we de truffel op topniveau.

De truffelproducten zijn van een selectie van de fijnste truffels, die dan snel verwerkt worden door het gebruik van natuurlijke methodes die de waarde van het product houden zonder toevoeging van additieven of kleurstoffen. Voor sauzen en smaakmakers gebruiken ze enkel producten van Italiaanse origine, startend met extra vergine olijfolie en hoge kwaliteits aroma's.

De Geofoods productenlijn is verkrijgbaar voor HIGH-END restaurants, de betere kwaliteitsretail en particulieren die topkwaliteit weten te waarderen.

Ons aanbod van deze topproducten bestaat uit 37 verschillende artikelen.



De verse truffel



ONS MOTTO

Als je een truffel kiest voor de klant,
kies de truffel die je zelf wil eten.

Witte truffel



Winter truffel



*elke truffel heeft
zijn seizoen*

Bianchetto - Lente truffel



Zomer truffel



TRUFFELOLIE



Geofoods
ITALIAN TRUFFLES

**BLACK
TRUFFLE**
Flavoured Dressing in
SUNFLOWER OIL

8 verschillende soorten
in high-end kwaliteit

WITTE TRUFFEL OLIJFOLIE VERGINE

INHOUD

Flessen van 100 ml - 250 ml - 500 ml

INGREDIËNTEN

Extra virgin olijfolie, Aroma

BEWARING

Gesloten op kamertemperatuur

GEBRUIK

Enkel voor voeding

Houdbaarheid

24 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur op een donkere, koele plaats

TE GEBRUIKEN MET

Carpaccio van vlees of vis, pasta, risotto, bereide groenten, gekookte vis of vlees, koude voorgerechten



ZWARTE TRUFFEL OLIJFOLIE VERGINE

INHOUD

Flessen van 100 ml - 250 ml - 500 ml

INGREDIËNTEN

Extra virgin olijfolie, Aroma

BEWARING

Gesloten op kamertemperatuur

GEBRUIK

Enkel voor voeding

Houdbaarheid

24 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur op een donkere, koele plaats

TE GEBRUIKEN MET

Carpaccio van vlees of vis, pasta, risotto, bereide groenten, gekookte vis of vlees, koude voorgerechten



WITTE TRUFFEL OLIJFOLIE VERGINE - VERSTUIVER

INHOUD

Flessen van 100 ml

INGREDIËNTEN

Extra virgin olijfolie, Aroma

BEWARING

Gesloten op kamertemperatuur

GEBRUIK

Enkel voor voeding

Houdbaarheid

18 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur
op een donkere, koele plaats

TE GEBRUIKEN MET

Carpaccio van vlees of vis, pasta,
risotto, bereide groenten,
gekookte vis of vlees, koude
voorgerechten



WITTE TRUFFEL OLIJFOLIE

INHOUD

Flessen van 100 ml - 250 ml -
500 ml

INGREDIËNTEN

olijfolie, Aroma

BEWARING

Gesloten op
kamertemperatuur

GEBRUIK

Enkel voor voeding

Houdbaarheid

24 maanden

OPSLAG

Gesloten op
kamertemperatuur op een
donkere, koele plaats

TE GEBRUIKEN MET

Carpaccio van vlees of vis,
pasta, risotto, bereide
groenten, gekookte vis of
vlees, koude voorgerechten



ZWARTE TRUFFEL OLIJFOLIE

INHOUD

Flessen van 100 ml - 250 ml -
500 ml

INGREDIËNTEN

olijfolie, Aroma

BEWARING

Gesloten op
kamertemperatuur

GEBRUIK

Enkel voor voeding
Houdbaarheid
24 maanden

OPSLAG

Gesloten op
kamertemperatuur op een
donkere, koele plaats

TE GEBRUIKEN MET

Carpaccio van vlees of vis,
pasta, risotto, bereide
groenten, gekookte vis of
vlees, koude voorgerechten



WITTE TRUFFEL ZONNENBLOEMOLIE

INHOUD

Flessen van 100 ml - 250 ml -
500 ml

INGREDIËNTEN

zonnenbloemolie, Aroma

BEWARING

Gesloten op
kamertemperatuur

GEBRUIK

Enkel voor voeding
Houdbaarheid
24 maanden

OPSLAG

Gesloten op
kamertemperatuur op een
donkere, koele plaats

TE GEBRUIKEN MET

Carpaccio van vlees of vis,
mayonaise, pasta, risotto,
bereide groenten, gekookte
vis of vlees, koude
voorgerechten



ZWARTE TRUFFEL ZONNENBLOEMOLIE

INHOUD

Flessen van 100 ml - 250 ml -
500 ml

INGREDIËNTEN

zonnenbloemolie, Aroma

BEWARING

Gesloten op
kamertemperatuur

GEBRUIK

Enkel voor voeding
Houdbaarheid
24 maanden

OPSLAG

Gesloten op
kamertemperatuur op een
donkere, koele plaats

TE GEBRUIKEN MET

Carpaccio van vlees of vis,
mayonaise, pasta, risotto,
bereide groenten, gekookte
vis of vlees, koude
voorgerechten



OLIJFOLIE MET SCHIJFJES ZWARTE TRUFFEL

INHOUD

Flessen van 250 ml

INGREDIËNTEN

Olijfolie, witte truffel (Tuber
magnatum Pico),Aroma

BEWARING

Gesloten op
kamertemperatuur

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

24 maanden

OPSLAG

Gesloten op
kamertemperatuur op een
donkere, koele plaats

TE GEBRUIKEN MET

Carpaccio van vlees of vis,
pasta, risotto, bereide
groenten, gekookte vis of
vlees, koude voorgerechten



OLIJFOLIE MET SCHIJFJES WITTE TRUFFEL

INHOUD

Flessen van 250 ml

INGREDIËNTEN

Olijfolie, witte truffel (Tuber magnatum Pico),Aroma

BEWARING

Gesloten op kamertemperatuur

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

24 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur op een donkere, koele plaats

TE GEBRUIKEN MET

Carpaccio van vlees of vis, pasta, risotto, bereide groenten, gekookte vis of vlees, koude voorgerechten



OLIJFOLIE MET SCHIJFJES ZWARTE WINTERTRUFFEL

INHOUD

Flessen van 250 ml

INGREDIËNTEN

Olijfolie, witte truffel (Tuber magnatum Pico),Aroma

BEWARING

Gesloten op kamertemperatuur

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

24 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur op een donkere, koele plaats

TE GEBRUIKEN MET

Carpaccio van vlees of vis, pasta, risotto, bereide groenten, gekookte vis of vlees, koude voorgerechten



TRUFFELPRODUCTEN
TASTE OF NATURE

Geofoods

ITALIAN TRUFFLES

CREMA DI POMODORO
E TARTUFO

Truffle Cream

HELE ZOMERTRUFFEL

INHOUD

Glazen pot: 50 gr / 100 gr

INGREDIËNTEN

Zomer truffel (Tuber aestivum Vitt), truffelsap, water en zout

BEWARING

Sterilisatie

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

36 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur op een donkere, koele plaats na opening 10 dagen in de koeling op 2-4°C

TE GEBRUIKEN VOOR

Als kruiding en smaakmaker bij rijst of pasta, gebakken vlees en gekookte vis



HELE ZOMERTRUFFEL

INHOUD

Blikken doos: 100 gr - 200 gr

Glazen pot: 50 gr / 100 gr

INGREDIËNTEN

Zomer truffel (Tuber aestivum Vitt), truffelsap, water en zout

BEWARING

Sterilisatie

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

48 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur op een donkere, koele plaats na opening 10 dagen in de koeling op 2-4°C

TE GEBRUIKEN VOOR

Als kruiding en smaakmaker bij rijst of pasta, gebakken vlees en gekookte vis



CARPACCIO ZOMER TRUFFEL GESNEDEN

INHOUD

Glazen pot: 80 gr - 250 gr

INGREDIËNTEN

Zomer truffel (*Tuber aestivum Vitt*), extra-virgin olijfolie, aroma en zout

BEWARING

Sterilisatie

GEbruik

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

24 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur op een donkere, koele plaats na opening 10 dagen in de koeling op 2-4°C



ZOMER TRUFFEL SCHIJFJES

INHOUD

Glazen pot: 90 gr - 200 gr

INGREDIËNTEN

Zomer truffel (*Tuber aestivum Vitt*), extra-virgin olijfolie, aroma en zout

BEWARING

Sterilisatie

GEbruik

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

36 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur op een donkere, koele plaats na opening 10 dagen in de koeling op 2-4°C

TE GEbruiken VOOR

Excellent op pizza, vlees, pasta en geroosterd brood



ZOMER TRUFFEL PASTEI

INHOUD

Glazen pot: 90 gr

INGREDIËNTEN

Zomer truffel (Tuber aestivum Vitt), Italiaanse extra-virgin olijfolie, Zomer truffeljus, water en zout

BEWARING

Sterilisatie

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

36 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur op een donkere, koele plaats na opening 15 dagen in de koeling op 2-4°C

TE GEBRUIKEN VOOR

Excellent op brood, als kruiding voor pasta en rijst, geroosterd vlees en gekookte vis



GEDROOGDE TRUFFEL SCHIJFJES

INHOUD

Zakjes: 25 gr - 50 gr - 100 gr - 250 gr

INGREDIËNTEN

100 % gedroogde truffel (Tuber aestivum)

BEWARING

Gedroogd

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

36 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur, max 25°C, na opening 5-6 weken droge voorraad.

TE GEBRUIKEN VOOR

Om te genieten op pasta, risotto, soepen, kaasfondue, eibereidingen, aardappelen, vleesgerechten en alle andere gerechten met truffel.



ZOMER TRUFFEL FIJNGEHAKT

INHOUD

Blikken doos: 1800 gr
Uitgelekt gewicht: 1000 gr

INGREDIËNTEN

Zomer truffel (Tuber aestivum Vitt), Truffeljus, water en zout

BEWARING

Sterilisatie

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

48 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur
op een donkere, koele plaats
na opening 10 dagen in de
koeling op 2-4°C

TE GEBRUIKEN VOOR

Als kruiding voor pasta en rijst,
geroosterd vlees en gekookte vis



ZWARTE TRUFFEL JUS

INHOUD

Blikken doos: 100 ml - 400 ml

INGREDIËNTEN

Truffeljus (Tuber melanosporum), Truffeljus,
water en zout

BEWARING

Sterilisatie

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

48 maanden

OPSLAG

Gesloten op
kamertemperatuur op een
donkere, koele plaats na
opening 10 dagen
in de koeling op 2-4°C

TE GEBRUIKEN VOOR

Voor pasta, risotto en vlees.
Gewild product bij chefs.



SPECIALITEITEN



TRUFFEL SALSA 5%

INHOUD

Glazen pot: 50 gr - 200 gr - 250 gr -
500 gr

INGREDIËNTEN

Champignons (Agaricus Bisporus),
extra virgin olijfolie, zwarte olijven,
wortelen,

Zomer truffel 5% (Tuber aestivum
Vitt) selder, peterselie, sodium
glutamaat, zout,
lactose, kruiden en aroma's

BEWARING

Sterilisatie

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

48 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur op
een donkere, koele plaats
na opening 20 dagen in de koeling op
2-4°C, afgedekt met extra olijfolie

TE GEBRUIKEN VOOR

Voor pasta en brood, geroosterd vlees
en gekookte vis



ZOUT EN TRUFFEL

INHOUD

Glazen pot: 50 gr - 120 gr - 250 gr

INGREDIËNTEN

Zomer truffel (Tuber aestivum Vitt
) , zout en aroma's

BEWARING

Gesloten op kamertemperatuur

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

24 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur

TE GEBRUIKEN VOOR

Voor frieten, geroosterd vlees en
vis



CRÈME VAN TRUFFEL & EEKHOORNTJESBROOD

INHOUD

Glazen pot: 200 gr

INGREDIËNTEN

Eekhoorntjesbrood (*Boletus edulis*),
extra virgin olijfolie, melk,
zomertruffel (*Tuber aestivum Vitt*), witte truffel (*Tuber albidum Pico*), peterselie, zout en aroma's

BEWARING

Sterilisatie

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

48 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur op een donkere, koele plaats na opening 10 dagen in de koeling op 2-4°C

TE GEBRUIKEN VOOR

Aanbevolen op gegrild vlees, brood, pannenkoeken en vol au vent



ZOMERTRUFFEL HONING

INHOUD

Glazen pot: 120 gr - 250 gr

INGREDIËNTEN

Zomer truffel (*Tuber aestivum Vitt*),
Italiaanse honing en aroma's

BEWARING

Gesloten op kamertemperatuur

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

30 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur

TE GEBRUIKEN VOOR

Ideaal bij kazen en ed.



VÉLOUTÉ CRÈME

INHOUD

Glazen pot: 90 gr - 200 gr

INGREDIËNTEN

Room, aardappelen, witte truffel (Tuber Albidum Pico) parmigiano reggiano, zout

BEWARING

Sterilisatie

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

24 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur op een donkere, koele plaats
na opening 10 dagen in de koeling op 2-4°C

TE GEBRUIKEN VOOR

Voorgerechten, brood en vlees



PASTEI VAN WITTE TRUFFEL

INHOUD

Glazen pot: 50 gr

INGREDIËNTEN

Witte truffel (Tuber magnatum Pico),
lente truffel (Tuber albidum pico)zout
en notenolie

BEWARING

Sterilisatie

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

24 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur op een donkere, koele plaats
na opening 10 dagen in de koeling op 2-4°C

TE GEBRUIKEN VOOR

Voor brood, pasta's en vlees



TRUFFEL BOTER

INHOUD

Glazen pot: 80 gr - 250 gr

INGREDIËNTEN

Boter, zomer truffel (Tuber aestivum Vitt), zout en aroma's

BEWARING

Sterilisatie

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

30 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur op een donkere, koele plaats
na opening 10 dagen in de koeling op 2-4°C

TE GEBRUIKEN VOOR

Aanbevolen in risotto, pasta, aardappelen en vlees



PAREL VAN TRUFFEL-CAVIAAR

INHOUD

glazen pot: 50 GR

INGREDIËNTEN

Zwarte truffelsap 50% (tuber melanosporum), water, zout, inktvis inkt, verdikking (E401), aroma, zuur (E330)

BEWARING

Sterilisatie

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

18 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur op een donkere, koele plaats
na opening 10 dagen in de koeling op 2-4°C

TE GEBRUIKEN VOOR

Aanbevolen in warme en koude gerechten, op brood, vis en vlees



WITTE TRUFFEL ZOUT

INHOUD

Glazen pot: 50 gr - 100 gr

INGREDIËNTEN

Zout, gevriesdroogde witte truffel (Tuber magnatum Pico), gedroogde eekhoorntjesbrood (Boletus edulis), aroma

BEWARING

Gesloten op kamertemperatuur

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

30 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur op een donkere, koele plaats

TE GEBRUIKEN VOOR

Eieren, gegrild vlees of vis, kruiding voor elk gerecht



ZWARTE CRÈME

INHOUD

Glazen pot: 90 gr – 200 gr – 500 gr

INGREDIËNTEN

Champignons (Agaricus Bisporus), extra virgin olijfolie, eekhoorntjesbrood (Boletus edulis), zwarte zomer truffel, (Tuber Aestivum Vitt), zout, ansjovis, zwarte olijven, peper, kruiden.

BEWARING

Sterilisatie

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

24 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur op een donkere, koele plaats na opening 20 dagen in de koeling op 2-4°C

TE GEBRUIKEN VOOR

Voor brood, pasta's, vis en vlees



WITTE CRÈME

INHOUD

Glazen pot: 90 gr – 200 gr – 500 gr

INGREDIËNTEN

Natuurlijke bouillon (water, aardappelen, wortelen, uien, peterselie, prei, selder, look, tomaten, gist extract), parmigiano reggiano, boter, room, rijstbloem, witte truffel (*Tuber magnatum Pico*), witte lente truffel (*Tuber albidum Pico*), zonnebloemolie, zout, kruiden

BEWARING

Sterilisatie

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

24 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur op een donkere, koele plaats

na opening 20 dagen in de koeling op 2-4°C

TE GEBRUIKEN VOOR

Voor brood, pasta's, vis en vlees



CRÈME VAN WITTE TRUFFEL

INHOUD

Glazen pot: 200 gr

INGREDIËNTEN

Room 52%, melk, champignons, parmigiano reggiano 3%, witte truffel (*Tuber magnatum Pico*), soja, natuurlijke vezels, aroma

BEWARING

Sterilisatie

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

48 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur op een donkere, koele plaats

na opening 20 dagen in de koeling op 2-4°C

TE GEBRUIKEN VOOR

Voor brood, pasta's, vis en vlees



TRUFFEL PEPER

INHOUD

Glazen pot: 20 gr

INGREDIËNTEN

witte muntok peper, gevriesdroogde
zwarte zomer truffel (Tuber aestivum
vitt)0.5% aroma

BEWARING

Gesloten op kamertemperatuur

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

30 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur op een
donkere, koele plaats

TE GEBRUIKEN VOOR

Eieren, gegrild vlees of vis, kruiding voor
elk gerecht



ZWARTE PEPER MET TRUFFEL - MOLEN

INHOUD

Glazen pot: 80 gr

INGREDIËNTEN

zwarte peper, gevriesdroogde zwarte
zomer truffel (Tuber aestivum vitt)1 %
aroma

BEWARING

Gesloten op kamertemperatuur

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

30 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur op een
donkere, koele plaats

TE GEBRUIKEN VOOR

Eieren, gegrild vlees of vis, kruiding voor
elk gerecht



GROF ZOUT MET 3 TRUFFELS - MOLEN

INHOUD

Glazen molen: 180 gr

INGREDIËNTEN

Zout, 3 gevriesdroogde truffelsoorten 1%, aroma

BEWARING

Gesloten op kamertemperatuur

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

30 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur op een donkere, koele plaats

TE GEBRUIKEN VOOR

Eieren, gegrild vlees of vis, kruiding voor elk gerecht



HIMALAYA ZOUT MET 3 TRUFFELS - MOLEN

INHOUD

Glazen molen: 180 gr

INGREDIËNTEN

himalayaZout,
3 gevriesdroogde truffelsoorten 1%,
aroma

BEWARING

Gesloten op kamertemperatuur

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

30 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur op een donkere, koele plaats

TE GEBRUIKEN VOOR

Eieren, gegrild vlees of vis, kruiding voor elk gerecht



TRUFFELPOEDER

INHOUD

Zakjes: 1,5 gr

Glazen pot: 30 gr - 50 gr

INGREDIËNTEN

Spelt, gevriesdroogde witte truffel(Tuber Magnatum Pico & Tuber Aestivum Vitt),
aroma

BEWARING

Gesloten op kamertemperatuur

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

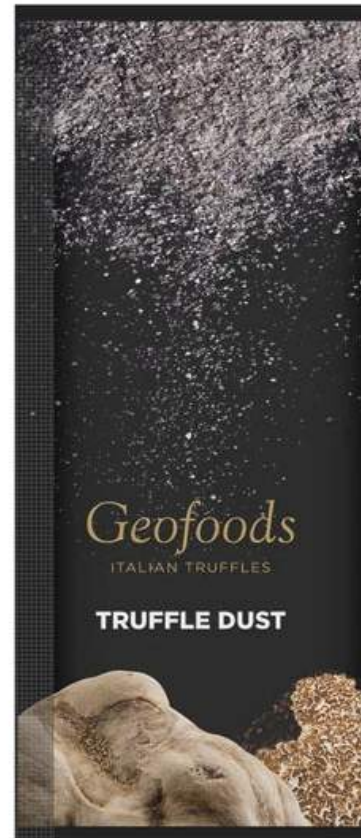
12 maanden vanaf productie

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur

TE GEBRUIKEN VOOR

Kruiding voor elk warm gerecht



HONING EN TRUFFEL BONBON

INHOUD

doosje 8 stuks

INGREDIËNTEN

honing 8%, suiker, aroma

BEWARING

op kamertemperatuur

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

30 maanden

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur

TE GEBRUIKEN VOOR

als snoepje en in thee



CHIPS MET WITTE TRUFFEL

INHOUD

Zakjes: 50 gr - 130 gr

INGREDIËNTEN

Aardappel, gevriesdroogde witte truffel (Tuber Magnatum Pico) & zomertruffel (Tuber Aestivum Vitt), zout, aroma

BEWARING

Gesloten op kamertemperatuur

GEBRUIK

Enkel voor voeding

HOUDBAARHEID

6 maanden vanaf productie

OPSLAG

Gesloten op kamertemperatuur

TE GEBRUIKEN VOOR

Aperitief



VOOR ONZE
TRUFFELPRODUCTEN
WERKEN WE ENKEL MET
VERSE TRUFFELS EN
NATUURLIJKE AROMA'S

ENKEL KWALITEIT EN
SERVICE STAAT BIJ ONS
HOOG IN HET VAANDEL

ACCESSOIRES EN GESCHENKBOXEN



TRUFFEL BOX 4

INHOUD

Box bevat 4 producten

PRODUCTEN

Zwarte of witte truffel olie 100 ml

Zomer truffel honing 120 gr

Zomer truffel zout 50 gr

Truffel salsa 50 gr

sommige producten kunnen
vervangen worden op aanvraag



TRUFFEL BOX 5

INHOUD

Box bevat 5 producten

PRODUCTEN

Zwarte of witte truffel olie 100 ml

Zomer truffel honing 120 gr

zomer truffel zout 50 gr

Truffel salsa 50 gr

Zomer truffel boter 80 gr

sommige producten kunnen
vervangen worden op aanvraag



ROESTVRIJ STALEN TRUFFEL SCHAAF

TYPE

Glad en gekarteld mes



GROOT ROESTVRIJ STALEN TRUFFEL SCHAAF MET ROZENHOUT HANDVAT

FORMAAT

15 x 35 cm - bladlengte 10 cm

TYPE

Glad mes



ROESTVRIJ STALEN TRUFFEL SCHAAF
MET OLIJVENHOUT HANDVAT

TYPE

Glad en gekarteld mes



ROESTVRIJ
STALEN TRUFFEL
SCHAAF - ALBA

TYPE


Glad mes






TARTIVO
TRUFFLE SHOP


RUNKSTERSTEENWEG 504
3500 HASSELT

 0477/477.624

info@tartivo.be

www.tartivo.be

 [tartivo_truffle_shop](https://www.instagram.com/tartivo_truffle_shop)

 [tartivo truffle shop](https://www.facebook.com/tartivo.truffle.shop)