



Casa
Lucana
Delikatesser

Produktkatalog 2024

FÄRSK TRYFFEL

TARTUFO BIANCHETTO – VIT VÅRTRYFFEL

Tuber Albidum Pico

**TARTUFO NERO PREGIATO
SVART VINTERTRYFFEL**
Tuber Melanosporum



**TARTUFO NERO ESTIVO
SVART SOMMARTRYFFEL**
Tuber Aestivum Vittadini

**TARTUFO UNCINATO
SVART HÖSTTRYFFEL**
Tuber Uncinatum

**TARTUFO BIANCO PREGIATO
VIT TRYFFEL**
Tuber Magnatum Pico

Hos oss kan du beställa färsk tryffel från gränslandet mellan regionerna Basilicata och Kalabrien i Syditalien. De olika sorterna finns tillgängliga beroende på årstid. Priserna varierar utifrån tillgång.

Kontakta oss för information om de sorter och priser som är aktuella just för tillfället!

TRYFFELPRODUKTER

Hållbarheten för nedanstående produkter är 3 år i öppen förpackning om inget annat anges.



Salsa Tartufata med svart sommartryffel (3% eller 5%)

Passar utmärkt på rostat bröd, tillsammans med kött (t ex fläsk-, kalv, eller oxfilé), risotto och pasta.

Pris SEK (exklusive moms):

| | 3% | 5% |
|-------|--------|--------|
| 80 g | 42,00 | 58,00 |
| 170 g | 80,00 | 98,00 |
| 500 g | 135,00 | 165,00 |

OBS!
Jämför med vår lyx-tartufata med 15 % tryffel - "Linea Naturale" på sidan 5!



Salsa Reale - sås med vit vårtryffel (3 %) och vit tryffel (1%)

Passar utmärkt på rostat bröd, tillsammans med kött (t ex fläsk-, kalv, eller oxfilé), risotto och pasta.

Pris SEK (exklusive moms):

| | |
|-------|--------|
| 80 g | 78,00 |
| 170 g | 120,00 |
| 500 g | 225,00 |



Hackad svart vintertryffel i saltlag

För bästa resultat bör den hackade tryffeln värmas försiktigt. Passar perfekt till både tagliatelle, tortellini, och risotto men även till kött, fisk och ägg, t ex en omelett.

Pris SEK (exklusive moms):

| | |
|-----------|---------|
| 50/60 g | 190,00 |
| 100/130 g | 355,00 |
| 385/650g | 1299,00 |

Casa Lucana Delikatesser

+46 73-630 38 40
+46 70-74866 54
+46 76-140 45 13



Skivad svart sommartryffel i olivolja (extra virgin)

Kan ersätta färsk tryffel. Förhöjer andra tryffelsåser och tryffelrätter och passar bra till kött, fisk, pasta, risotto och ägg.

Pris SEK (exklusive moms):

| | |
|-------|--------|
| 45 g | 126,00 |
| 80 g | 152,00 |
| 170 g | 310,00 |
| 500 g | 769,00 |



Hel, svart sommartryffel i saltlag

Används som färsk tryffel. Förhöjer andra tryffelsåser och tryffelrätter och passar bra till kött, fisk, pasta, risotto och ägg.

Pris SEK (exklusive moms):

| | |
|----------|--------|
| 13/17 g | 98,00 |
| 25/30 g | 127,00 |
| 50/65 g | 187,00 |
| 250/300g | 760,00 |



Skivad vit vårtryffel i olivolja (extra virgin)

Intensiv smak som kan ersätta färsk tryffel. Passar till alla rätter där tryffelsmak önskas.

Pris SEK (exklusive moms):

| | |
|-------|--------|
| 45 g | 125,00 |
| 80 g | 175,00 |
| 170 g | 305,00 |

Casa Lucana Delikatesser

+46 73-630 38 40

+46 70-74866 54

+46 76-140 45 13



Salsa Tartufata – Linea Naturale, 15%

Röra med champinjoner och sommarryffel (15 %), olivolja (extra virgin), vatten, salt och jästextrakt. Passar utmärkt till bruschetta, ägg, pasta, risotto, fisk och kött.

Pris SEK (exklusive moms):

| | |
|-------|--------|
| 80 g | 85,00 |
| 170 g | 125,00 |
| 500 g | 260,00 |



Hel, svart vintertryffel i saltlag

Delikat smak och doft som passar alla rätter. Används som färsk tryffel.

Pris SEK (exklusive moms):

| | |
|-----------|---------|
| 25/30 g | 415,00 |
| 50/65 g | 795,00 |
| 100/130 g | 1555,00 |
| 200/260 g | 2500,00 |



Hel, vit vårtryffel i saltlag

Intensiv arom och smak och doft som passar alla rätter. Används som färsk tryffel.

Pris SEK (exklusive moms):

| | |
|----------|--------|
| 12/30 g | 99,00 |
| 25/90 g | 165,00 |
| 50/130 g | 270,00 |

Casa Lucana Delikatesser

+46 73-630 38 40

+46 70-74866 54

+46 76-140 45 13



Tagliatelle och gnocchi med tryffel

Intensiv arom och smak och doft som passar alla rätter. Används som färsk tryffel.

Hållbarhet: Tagliatelle: 2 år - Gnocchi: 1 år

Pris SEK (exklusive moms):

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Tagliatelle med vit tryffel - 250 g | 69,00 |
| Tagliatelle med svart tryffel - 250 g | 60,00 |
| Taglioni med svart tryffel - 250 g | 60,00 |
| Gnocchi - 500 g | 55,00 |



Acaciahonung med svart tryffel

Tryffelhonungen passar perfekt med lagrad ost, t ex vår tryffel-pecorino eller en annan smakrik ost.

Pris SEK (exklusive moms):

| | |
|-------|-------|
| 100 g | 82,00 |
|-------|-------|



Pecorino-ost med tryffel

Pecorino-ost gjord av fårmjök och svart sommartryffel är ett gott tillskott på ostbrickan eller på ostmackan. En perfekt kombo är vår acaciahonung med tryffel tillsammans med denna pecorino-ost

Hållbarhet: 9 månader.

Pris SEK (exklusive moms):

| | |
|------|--------|
| 1 kg | 495,00 |
|------|--------|

Casa Lucana Delikatesser

+46 73-630 38 40

+46 70-74866 54

+46 76-140 45 13



Tryffelsmör

Innehåller 12% vit vårtryffel och 3% vit tryffel.

Att konservera tryffel i smör är en gammal metod och tryffelsmöret kan med fördel kombineras med bruschetta, pasta och risotto men även med kött och olika sorts efterrätter.

Pris SEK (exklusive moms):

| | 3% svart sommartryffel | 6 % vit vårtryffel (Bianchetto) |
|-------|------------------------|---------------------------------|
| 80 g | 87,00 | 99,00 |
| 160 g | 145,00 | 165,00 |
| 450 g | 275,00 | 329,00 |



Torkad svart sommartryffel

Torkad tryffel behåller sin delikata smak utan tillsatta ingredienser. Den kan användas i alla rätter som ersättning för färsk tryffel.

Pris: Kontakta oss.



Balsamvinäger smaksatt med vit tryffel

Sprayflaska eller vanlig flaska.

Hållbarhet: 1 år

Pris SEK (exklusive moms):

| | |
|--------|-------|
| 100 ml | 75,00 |
|--------|-------|

Casa Lucana Delikatesser

+46 73-630 38 40
+46 70-74866 54
+46 76-140 45 13



Tryffelsalt

Hållbarhet: 2 år

Pris SEK (exklusive moms):

| | | |
|-------------------------|-------|--------|
| med svart sommartryffel | 30 g | 34,00 |
| | 120 g | 83,00 |
| med vit tryffel | 30 g | 39,00 |
| | 120 g | 112,00 |



Tryffelflakes med salt från Cypern

Hållbarhet: 1 år

Pris SEK (exklusive moms):

| | |
|------|--------|
| 20 g | 170,00 |
|------|--------|



Tryffelmix
Tryffelströ

Pudras över mat där tryffelsmak önskas.
Hållbarhet: 1 år

Pris SEK (exklusive moms):

| | | |
|-------------|------|-------|
| Tryffelmix | 50 g | 75,00 |
| Tryffelströ | 50 g | 75,00 |

Casa Lucana Delikatesser

+46 73-630 38 40
+46 70-74866 54
+46 76-140 45 13

DESSUTOM KAN VI ERBJUDA:

| | |
|--|--------|
| Olivpaté smaksatt med tryffel, 80g | 40,00 |
| Pesto genovese med vit tryffel, 80 g | 75,00 |
| Tryffelmajonäs, 120 g. | 95,00 |
| Olivolja (extra virgin) smaksatt med vit tryffel, 250 ml | 125,00 |
| Olivolja (extra virgin) smaksatt med vit tryffel, 500 ml | 220,00 |
| Olivolja (extra virgin) smaksatt med vit tryffel, 1000 ml | 415,00 |
| Olivolja (extra virgin) smaksatt med svart tryffel, 250 ml | 119,00 |
| Tryffelsalami (svart sommartryffel), 1 kg | 375,00 |

Fler produkter:

| | | |
|---|-------|------------|
| Tartufata white sauce <i>(with bianchetto al 2%)</i> | 80 g | 57,00 SEK |
| Tartufata white sauce <i>(with bianchetto al 2%)</i> | 170 g | 89 SEK,00 |
| Tartufata white sauce <i>(with bianchetto al 2%)</i> | 500 g | 175,00 SEK |
| Spicy Truffle Sauce | 80 g | 89,00 SEK |
| Spicy Truffle Sauce | 180 g | 121,00 SEK |
| Pumpkin cream with black summer truffles | 80 g | 89,00 SEK |
| Pumpkin cream with black summer truffles | 180 g | 121,00 SEK |
| Porcini Mushrooms creams with summer truffles | 80 g | 89,00 SEK |
| Porcini Mushrooms creams with summer truffles | 180 g | 121,00 SEK |
| Mushroom truffle-flavoured cream | 80 g | 43,00 SEK |

Casa Lucana Delikatesser

+46 73-630 38 40

+46 70-74866 54

+46 76-140 45 13

| | | | |
|--|--|-------|------------|
| Pure summer truffle cream | | 45 g | 135,00 SEK |
| Pure summer truffle cream | | 80 g | 163,00 SEK |
| Pure summer truffle cream | | 170 g | 199,00 SEK |
| Cream based on artichokes and truffle | | 30 g | 39,00 SEK |
| Cream based on chickpeas and white truffle | | 30 g | 39,00 SEK |
| Mushroom truffle-flavoured cream | | 30 g | 39,00 SEK |



Casa Lucana Delikatesser

+46 73-630 38 40

+46 70-74866 54

+46 76-140 45 13