



Wir bieten Ihnen feinste Trüffel
aus einer der schönsten Gegenden Italiens, den Abruzzen.



Die Familie Fasciani stammt aus dem kleinen mittelalterlichen Dorf Molina Aterno in der Provinz L'Aquila, der zentralen Region der Abruzzen. Ursprünglich eine Familie von Bauern, hat sie sich auf den Vertrieb von Trüffeln spezialisiert. In nahezu fünfzig Jahren haben sich die Fascianis die spezifischen Kenntnisse, die vom Vater auf die Söhne übergingen, für den Trüffelhandel angeeignet.

Die Trüffel stammen aus den Nationalparks der Abruzzen und sämtliche Zutaten werden in der Region angebaut. Selbstverständlich werden nur Trüffel erster Qualität verwendet. Die Herstellung der Produkte erfolgt in der Manufaktur der Familie in Molina Aterno. Auf Konservierungsstoffe sowie andere künstliche Zutaten wird gänzlich verzichtet. Tartufi Fasciani ist als biologischer Betrieb zertifiziert.

Norbert Fasciani, der seit 1956 in Deutschland lebt, beliefert seit Jahren die Kreuzfahrtschiffe von AIDA Cruises mit den in Italien mehrfach ausgezeichneten Trüffeln. Viele italienische Spitzenrestaurants wissen die Qualität der Fasciani Trüffelprodukte zu schätzen.



Crema vom Weißen Trüffel

100% Tuber magnatum Pico, mit Olivenöl extra vergine und Salz.

Glas mit 30 g
Glas mit 80 g



Crema vom Wintertrüffel

100% tuber melanosporum Vitt. in Olivenöl extra vergine und Salz.

Glas mit 30 g
Glas mit 80 g



Crema vom Märztrüffel

100% Tuber borchii vitt, mit Olivenöl extra vergine und Salz.

Glas mit 80 g
Glas mit 180 g
Glas mit 500 g



Weißer Märztrüffel in Scheiben

100% Tuber borchii vitt, mit Olivenöl extra vergine und Salz.

Glas mit 80 g
Glas mit 180 g
Glas mit 500 g



Crema vom schwarzen Sommertrüffel

100% tuber aestivum Vitt. Dieses Produkt mit hervorragendem Geschmack wurde durch das Zermahlen von schwarzem Sommertrüffel gewonnen (100% tuber aestivum Vitt.), der in feinstem Olivenöl eingelegt wurde.

Glas mit 80 g
Glas mit 180 g
Glas mit 500 g



Carpaccio vom schwarzen Sommertrüffel

100% tuber aestivum Vitt. Nur die besten und reifsten Trüffel werden in feine Scheiben geschnitten und in bestes Olivenöleingelegt. Sie sind ein Hochgenuß für jeden Gaumen.

Glas mit 80 g
Glas mit 180 g
Glas mit 500 g





Sauce mit Weißem Trüffel

Die Saue besteht aus weißem Trüffel (*tuber magnatum Pico*), frischen Pilzen erster Wahl, regionalem Käse und Nüssen aus unseren Wäldern.

Glas mit 80 g
Glas mit 180 g
Glas mit 500 g



Schwarzer Sommertrüffel und Steinpilze

Wundervolle Sauce auf der Basis von schwarzem Trüffel (*tuber aestivum Vitt.*) und Steinpilzen, die Ihren Speisen einen einzigartigen Geschmack verleiht.

Glas mit 80 g
Glas mit 180 g
Glas mit 500 g



Getrüffelte Sauce

Eine einfache und geschmackvolle Sauce mit schwarzem Trüffel (*tuber aestivum Vitt.*), die sehr beliebt ist und vorzüglich zu Bruschetta und Vorspeisen passt.

Glas mit 80 g
Glas mit 180 g
Glas mit 500 g



Oliven und Trüffel

Diese Kombination von schwarzen Oliven und schwarzen Trüffeln verfeinert alle Gerichte, Vorspeisen und auch Bruschetta, mit Olivenöl extra vergine.

Glas mit 80 g
Glas mit 180 g
Glas mit 500 g



Artischocken und schwarzer Trüffel

Eine geschmackvolle Sauce mit Artischockenherzen und schwarzem Sommertrüffel (*tuber aestivum Vitt.*), veredelt mit bestem Olivenöl extra vergine.

Glas mit 80 g
Glas mit 180 g
Glas mit 500 g



Spargel und Trüffel

Crema von Spargel und schwarzem Sommertrüffel (*tuber aestivum Vitt.*), verfeinert mit Olivenöl extra vergine.

Glas mit 80 g
Glas mit 180 g
Glas mit 500 g





Schwarzer Sommertrüffel

Ganzer schwarzer Sommertrüffel (*tuber aestivum* Vitt.) mit Trüffelsaft und Salz, passt hervorragend zu Risotto.

Ganzer Trüffel 30 g
Ganzer Trüffel 60 g



Akazienhonig mit weißem Trüffel

Mit dem besten Akazienhonig unserer Region und dem köstlichen Geschmack von weißem Trüffel, hervorragend zu Parmesankäse.

Glas mit 110 g
Glas mit 230 g



Butter mit weißem Trüffel

Eine gelungene Kombination von regionaler Butter und weißem Trüffel (*tuber magnatum* Pico).

Glas mit 80 g
Glas mit 180 g
Glas mit 500 g



Scharfes mit Trüffel

Für die Liebhaber des Scharfen: von uns gezogene scharfe Paprika, verfeinert mit schwarzem Sommertrüffel (*tuber aestivum* Vitt.) und feinstem Olivenöl extra vergine.

Glas mit 80 g
Glas mit 180 g
Glas mit 500 g



Trüffelöl

Gewonnen aus gemahlenem weißem und schwarzem Trüffel, Steinpilzen, Safran, sollte in keiner Küche fehlen, Olivenöl extra vergine bester Qualität.

Flasche mit 100 ml
Flasche mit 250 ml
Flasche mit 500 ml



Safran aus L'Aquila

Der König unter den Gewürzen, das Gold der Abruzzen, selten und geschätzt, verfeinert Risotto und andere Speisen mit seinem köstlichen Geschmack.

Als Pulver 0,2 g
Ganze Safranfäden 0,5 g
Ganze Safranfäden 1 g

