



Ricette in vaso da gustare a casa propria.  
Il sapore dell'arte della cucina, sulla tua tavola.

*Jarred recipes ready to savour at home.  
The taste of the art of cooking on your table.*





La Trattoria Burde nasce 120 anni e 4 generazioni fa. Burde incarna il senso storico dello stare a tavola, rimanendo comunque al passo con i tempi del mangiare e bere contemporaneo.

**Paolo Gori**, partendo dalle migliori materie prime selezionate negli anni, cura la fragranza delle carni e delle minestre, dei sughi e del quinto quarto ancora oggi preparati con ricette storiche.

La carta dei vini di **Andrea Gori** vanta la più grande collezione al mondo di Chianti Classico e una delle più imponenti per la Toscana in genere con oltre 700 referenze regionali, cui si aggiunge una selezione di Champagne che spazia da etichette di culto a piccoli vignerons récoltants.

Oggi presentiamo una linea di prodotti che riconosce il cibo come arte, sapienza tramandata e riattualizzata dalle mani di Paolo Gori e dall'esperienza di Luciano Savini. Gustose ricette presentate in pack accattivanti che raccontano il mondo del cibo e che rimandano ad antichi artisti.

Le ricette sono di Paolo Gori, prodotte da Luciano Savini.

Savini Tartufi è inoltre il partner commerciale per la distribuzione della linea.

*Trattoria Burde was born 120 years and 4 generations ago. Burde embodies the historical sense of sitting at the table while keeping up with contemporary food and drink.*

*Paolo Gori, starting from the best raw materials selected over the years, takes care of the fragrance of meats and soups, sauces and the offal still prepared today with historical recipes.*

*Andrea Gori's wine list boasts the largest collection in the world of Chianti Classico and one of the most impressive for Tuscany in general with over 700 regional references, plus a selection of Champagne ranging from cult labels to small vignerons récoltants.*

*Today we present a line of products that recognizes food as art, a wisdom handed down and revisited by the hands of Paolo Gori and the experience of Luciano Savini. Tasty recipes presented in attractive jars, which tell about food world and that bring back to ancient artists.*

*The recipes are by Paolo Gori, produced by Luciano Savini.*

*Savini Tartufi is also the commercial partner for the distribution of the line.*



### BACCALÀ MONTEBIANCO *Sauce with cod*

CODICE CODE	U.M. UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
KB00CO00180BU	gr 180	6	36M	10%
KB00CO00500BU	gr 500	6	36M	10%

Si usa freddo o al naturale, da spalmare su crostini di pane leggermente arrostiti, aggiungere una C di olio evo e volendo anche una macinatina di pepe.

*Use cold or warm, ideal to spread on lightly roasted croutons, add a C of extra virgin olive oil and, if you want, freshly ground pepper.*



### KETCHUP ALLA ROSA CANINA *Ketchup with rose hip*

CODICE CODE	U.M. UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
DK00CO00200BU	gr 200	6	24M	10%

Da usare come un qualsiasi altro ketchup o per spennellare le costine di maiale per il BBQ.

*To be used like any other ketchup or to brush pork ribs for the BBQ.*



### ACCIUGATA *Anchovy based condiment*

CODICE CODE	U.M. UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
KA00CO00090BU	gr 90	6	36M	10%
KA00CO00500BU	gr 500	6	36M	10%

Dopo averla riscaldato si può aggiungere a una bistecca. Ottima anche per condire la pasta. Può dare più sapore a una mozzarella fredda o passata sotto il grill. Un ulteriore uso dell'acciugata è quello di servirla come dip per le verdure. Ottima su peperoni arrostiti.

*After heating it can be spread on a steak. Excellent as a pasta sauce. It can give more flavor to a cold or grilled mozzarella cheese and can be used as a dip for vegetables. Excellent on roasted peppers.*



### CARABACCIA *Onion soup*

CODICE CODE	U.M. UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
SQ00CO00180BU	gr 180	6	36M	10%
SQ00CO00500BU	gr 500	6	36M	10%

Scaldare a bagno-maria, disporre delle fette di pane arrostito in una scodella e versarci sopra la Carabaccia; grattugiare del Pecorino e, a piacere, rifinire il piatto con un uovo in camicia.

*Barely heat the jar in a bain marie, arrange slices of toasted bread in a bowl and pour the Carabaccia over them; grate some Pecorino cheese on top and, if you like, finish the dish with a poached egg.*



### PESTO DI CAVOLO NERO Sauce with black cabbage

CODICE CODE	U.M. UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
SR00CO00180BU	gr 180	6	36M	10%
SR00CO00500BU	gr 500	6	36M	10%

Si può spalmare così com'è su un crostino di pane abbrustolito, come antipasto. Molto buono anche per condire la pasta.

*Spread on a toasted crouton to realize an appetizer. Perfect as pasta sauce.*



### RAGÙ BIANCO Ragù - without tomato

CODICE CODE	U.M. UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
NR00CO00180BU	gr 180	6	36M	10%
NR00CO00500BU	gr 500	6	36M	10%

Scaldarlo leggermente e usare per saltare la pasta. Buono anche su un crostino di pane.

*Slightly heat the sauce and toss the pasta with it. Also good on toasted bread.*



### CROSTINO NERO TOSCANO Chicken liver Pâté

CODICE CODE	U.M. UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
NP00CO00180BU	gr 180	6	36M	10%
NP00CO00500BU	gr 500	6	36M	10%

Scaldare appena appena il vaso a bagnomaria e versare il prodotto su piccole fette di pane leggermente abbrustolite. Se volete, potete prima intingerle in un brodino tiepido di carne o di verdure.

*Barely heat the jar in a bain-marie and pour the pâté over small slices of lightly toasted bread. If you want, you can first dip them in a lukewarm meat or vegetable broth.*



### TRIPPA ALLA FIORENTINA Florentine-style tripe

CODICE CODE	U.M. UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
NT00CO00180BU	gr 180	6	36M	10%
NT00CO00500BU	gr 500	6	36M	10%

Scaldare bene in un padellino antiaderente e impiattare; aggiungere una bella spolverata di Parmigiano Reggiano grattugiato.

*Heat well in a non-stick pan and serve; add a sprinkling of grated Parmigiano Reggiano.*



### RUB AL PROFUMO DI ALCHERMES *Alchermes-scented rub*

CODICE CODE	U.M. UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
IRALCO00100BU	gr 100	12	36M	10%

Si usa per insaporire, in cottura, carni grasse di maiale come le costine per un *BBQ* in stile americano. Per gli amanti dell'Alchermes.

*Use it in cooking to flavor fat pork meats, such as ribs for an American-style BBQ. For Alchermes lovers.*



### RUB SPEZIATO *Spicy rub*

CODICE CODE	U.M. UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
IRBBCO00070BU	gr 70	12	36M	10%

Da utilizzare per lungherie marinature in stile American *BBQ*. Massaggiare carni di maiale grasse tipo costine, pancia o scamerita. Lasciarle riposare almeno un'ora o due. Cuocere lentamente la carne. Si sposa bene anche con cacciagione quale il cinghiale.

*To be used for long marinades in American *BBQ* style. Massage fat pork meats such as ribs, belly or scamerita. Let them rest for at least an hour or two. Cook the meat slowly. It also goes well with game such as wild boar.*



### RUB AL PROFUMO DI BOBOLI *Boboli-scented rub*

SPEZIE AL PROFUMO DEL GIARDINO DI BOBOLI  
*Species with the perfume of Boboli garden.*

CODICE CODE	U.M. UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
IRGBCO00100BU	gr 100	12	36M	10%

Utilizzarlo per insaporire in cottura carni bianche o pesce.

*Use it to flavor white meats or fish in cooking.*



### RUB LIMONE E ROSMARINO *Lemon and rosemary rub*

CODICE CODE	U.M. UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
IRRLCO00100BU	gr 100	12	36M	10%

Adatto per insaporire carni bianche, meglio se lasciate marinare insieme a del succo di limone per rinvivarne il gusto. Perfetto anche per il pesce alla brace o arrosto. Da utilizzare in cottura al posto del sale usuale.

*Suitable for flavoring white meats, better if marinated with lemon juice to revive the taste. Also perfect for grilled or roasted fish. To be used in cooking in place of the regular salt.*





### CACIO E PEPE

CODICE CODE	U.M. UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
CU00CO00180BU	gr 180	6	36M	10%
CU00CO00500BU	gr 500	6	36M	10%

Una ricetta classica, a base di formaggio e pepe, un sugo da scaldare leggermente e da utilizzare per saltare una pasta goduriosa.

*A classic recipe, with cheese and pepper.  
Slightly heated up, this sauce turns into a great seasoning for pasta.  
An explosion of umaminess.*



### RAGÙ DELLA NONNA *Grandma's ragù*

CODICE CODE	U.M. UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
NN00CO00180BU	gr 180	6	36M	10%
NN00CO00500BU	gr 500	6	36M	10%

Un sugo rosso perfetto per una pasta tipicamente italiana. Profumato e classico come vuole la tradizione. Da leccarsi i baffi.

*The perfect red sauce for a typical Italian pasta.  
Flavourful and classical, as tradition demands. Mouth watering*



### PEPOSO *Beef meat specialty with pepper*

CODICE CODE	U.M. UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
NS00CO00180BU	gr 180	6	36M	10%

Scaldare in padella il contenuto del barattolo, servendolo con del pane abbrustolito. Il peposo di abbina bene a verdure a foglia saltate, fagioli bianchi o anche patate bollite. Fatta ritirare la salsa e battuta al coltello la carne, può diventare un condimento per la pasta.

*Transfer the content of the jar to a skillet and heat it on a low heat.  
Serve with toasted bread. Peposo traditionally pairs perfectly with sauteed greens, white beans or boiled potatoes. If you cook peposo until reduced and then you chop it with a knife, it can be served, as a pasta sauce.*



### SALSA ALL'AGLIONE AL TARTUFO *Salsa with garlic and truffle*

CODICE CODE	U.M. UNIT	PZ x CT PC by CASE	CONS. SHELF LIFE	IVA VAT
SA03CS03090BU	gr 90	6	36M	10%

Da tradizione, si serve con i pici: ottimo per la pasta, in genere. Rafforzare il piatto aggiungendo tartufo fresco, Pecorino a scaglie. La confezione è ideale per condire 500gr di pasta (diluire la salsa con acqua di cottura). La salsa può essere usata anche per stracciati di carne.

*It traditionally get served with the ancient Tuscan pici, but great also with every type of pasta. It is possible to enhance the dish by adding fresh truffle, shaved Pecorino cheese. Recommended for 500gr of cooked pasta. This sauce can also be used as condiment for meat "rags".*



CONTACTS:  
[commerciale@savinitartufi.it](mailto:commerciale@savinitartufi.it)  
phone +39 0587 628037

