

Tartufi

Roccamorice (PE) - Abruzzo, Italia

Id'Urano



La nostra storia

L'azienda familiare D'Urbano Tartufi nasce nell'incantevole borgo di Roccamorice in provincia di Pescara, nel cuore del Parco Nazionale della Majella in Abruzzo. In questo territorio dell'appennino centrale, dal valore naturalistico eccezionale, terreno e clima favoriscono la produzione di tartufi di grande qualità. E' qui che Marco D'Urbano, dopo aver terminato il proprio percorso di studi, decide di dare vita all'attività con un unico grande obiettivo: esportare e far conoscere nel mondo questo pregiato prodotto locale. Nel 2024, spinti da una domanda sempre in crescita, matura l'esigenza di evolversi e completare la filiera di produzione, portando così l'azienda a creare un vero e proprio laboratorio di trasformazione. All'interno della nostra struttura lavoriamo la materia prima e la trasformiamo in prodotto finito, pronto all'uso, utilizzando solo ingredienti naturali, selezionati con cura e provenienti dal nostro territorio.

Our histoy

The family business "D'urbano tartufi" was founded in the enchanting village of Roccamorice in the province of Pescara, in the earth of Majella National Park in Abruzzo. In this area, precisely in the middle of Apennines, with an exceptional naturalistic value, soil and climate contribute to the production of high quality truffles. It was here that Marco D'Urbano, after completing his studies, decided to set up the business with one great aim in mind: to export this precious local product to the world. In 2024, pushed by a strong and growing request, the need for a production chain arose and brought the company to evolve and create a real transformation laboratory. Inside our factory we transform raw material into the final product, ready to use, with selected and natural ingredients harvested in our prosperous land.

Notre histoire

L'entreprise familiale D'urbano Tartufi est née dans le charmant village de Roccamorice, dans la province de Pescara, au centre du Parc National de la Majella, dans les Abruzzes. Dans cette région des Apennins centraux, d'une valeur naturelle exceptionnelle, le territoire et le climat favorisent la production de truffes de haute qualité. C'est ici que Marco D'urbano, après ses études, a décidé de créer son entreprise avec un seul objectif : exporter et faire connaître à tous ce précieux produit local. En 2024, porté par une demande forte et croissante, on a décidé d'évoluer et de créer un véritable laboratoire de transformation. Dans notre usine, nous transformons la matière première en un produit fini, prêt à l'emploi, en utilisant uniquement des ingrédients naturels, soigneusement sélectionnés et provenant de notre territoire.

D'Urbano



Linea Horeca

D'Urbano Tartufi presenta una linea pensata appositamente per il settore della ristorazione. Lasciati ispirare da questa selezione di prodotti di prima scelta: arricchisci i tuoi piatti con i sapori genuini caratteristici della terra d'Abruzzo e sperimenta nuove combinazioni di gusto.

Horeca line

D'Urbano Tartufi presents a line specially designed for the catering sector. Let yourself be inspired by this selection of premium products: enrich your dishes with the genuine flavours characteristic of the Abruzzo region and experiment with new taste combinations.

Ligne horeca

D'Urbano Tartufi présente une ligne pensée spécialement pour le secteur de la restauration. Laissez-vous inspirer de cette sélection des produits de premier choix: enrichissez vos plats avec les saveurs authentiques de l'Abruzzo et découvrez nouvelles compositions de goût.

D'Urbano



Galza tartufata Nera



BLACK SUMMER TRUFFLE / CRÈME DE TRUFFE NOIRE

Caratteristiche

- Barattolo da 1000g / 500g / 80g
- Pronta all'uso
- Profumo intenso e deciso
- Servire a temperatura ambiente o appena scaldata

- Tin of 1000g / 500g / 80g
- Ready to use
- Intense and strong aroma
- Serve at room temperature or just warmed

- Boîte de 1000g / 500g / 80g
- Prête à l'emploi
- Arôme intense et forte.
- Utiliser à température ambiante ou juste chauffé



Carpaccio di tartufo Nero estivo



SUMMER TRUFFLE CARPACCIO / CARPACCIO DE TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ

Caratteristiche

- Barattolo da 500g / 80g
- Il tartufo è affettato e conservato in olio extravergine di oliva 100% italiano
- Già pronto all'uso, può essere impiegato come condimento a freddo o scaldato leggermente

- Tin of 500 gr / 80gr
- The truffe is sliced and preserved in 100% Italian extra virgin olive oil.
- Already ready to use, it can be used as a cold seasoning or warmed up slightly ingredients

- Boîte de 500g / 80g
- Tranches des truffes en huile extra vierge d'olive 100% italian.
- Prêt à l'emploi, utilisé comme condiment froid ou chauffé légèrement





Tartufo Nero estivo macinato



MINCED SUMMER TRUFFLE / BRISURE DE TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ



Caratteristiche

- Barattolo da 500g / 80g
- Puro tartufo nero estivo in olio extravergine di oliva macinato grosso
- Delicato ma anche saporito. Per gli amanti del tartufo senza compromessi
- Una volta aperto coprire di olio e conservare in frigorifero per massimo 10/12 giorni

- Tin of 500g / 80g
- Pure black summer truffle in coarsely ground extra virgin olive oil
- Delicate but also tasty For truffle lovers without compromises
- Once opened, cover with oil and store in refrigerator for maximum 10/12 days

- Boîte de 500g/80 g
- Seulement truffe noire d'été en huile extra vierge d'olive
- Délicat mais savoureux, pour les passionnés des truffes.
- Après l'ouverture couvrez d'huile et conservée au frigo pendant 10/12 jours.



Crema di Carciofi

ARTICHOKE CREAM / CRÈME D'ARTICHAUT



Caratteristiche

- Barattolo da 1000g / 500g / 80g
- Pronta all'uso
- Profumo intenso e deciso
- Servire a temperatura ambiente o appena scaldata, anche senza l'aggiunta di altri ingredienti

- Tin of 1000g / 500g / 80g
- Ready to use
- Intense and strong aroma
- Serve at room temperature or just warmed, even without adding other ingredients

- Boîte de 1000g / 500g / 80g
- Prête à l'emploi
- Arôme intense et forte.
- Utiliser à température ambiante ou juste chauffé, même sans l'ajout d'autres ingrédients.



Olio aromatizzato al tartufo Bianco



WHITE TRUFFLE OIL CONDIMENT
HUILE EXTRA VIERGE AROMATISÉ À LA TRUFFE BLANCHE



Caratteristiche

- Bottiglietta da 250ml
- Condimento raffinato e unico nel suo genere, adatto ad una moltitudine di piatti
- Odore intenso e fragrante sprigionato da un eccellente olio extravergine di oliva
- Tiny bottle of 250ml
- A refined and unique condiment, suitable for a multitude of dishes
- Intense and fragrant flavour released by an excellent olive oil
- Bouteille de 250ml
- Condiment raffiné et unique, adapté à beaucoup des plats
- Excellent huile extra vierge d'olive



Olio aromatizzato al tartufo Nero



BLACK TRUFFLE OIL CONDIMENT
HUILE EXTRA VIERGE AROMATISÉ À LA TRUFFE NOIRE



Caratteristiche

- Bottiglietta da 250ml
- Condimento raffinato e unico nel suo genere, adatto ad una moltitudine di piatti
- Odore intenso e fragrante sprigionato da un eccellente olio extravergine di oliva
- Tiny bottle of 250ml
- A refined and unique condiment, suitable for a multitude of dishes
- Intense and fragrant flavour released by an excellent olive oil
- Bouteille de 250ml
- Condiment raffiné et unique, adapté à beaucoup des plats
- Excellent huile extra vierge d'olive



WHITE TRUFFLE OIL / HUILE À LA TRUFFE BLANCHE



Caratteristiche

- Bottiglia da 500ml
- Pronta all'uso
- Profumo intenso e deciso
- Tin of 500ml
- Ready to use
- Intense and strong aroma
- Bouteille de 500ml
- Prêt à l'emploi
- Arôme intense et forte



BLACK TRUFFLE OIL / HUILE À LA TRUFFE NOIRE



Caratteristiche

- Bottiglia da 500ml
- Pronta all'uso
- Profumo intenso e deciso
- Tin of 500ml
- Ready to use
- Intense and strong aroma
- Bouteille de 500ml
- Prêt à l'emploi
- Arôme intense et forte



Olivo al tartufo Bianco

WHITE TRUFFLE OIL / HUILE À LA TRUFFE BLANCHE



Olivo al tartufo Nero

BLACK TRUFFLE OIL / HUILE À LA TRUFFE NOIRE



Caratteristiche

- Bottiglia da 100ml
- Pronta all'uso
- Profumo intenso e deciso

- Tin of 100ml
- Ready to use
- Intense and strong aroma

- Bouteille de 100ml
- Prêt à l'emploi
- Arôme intense et forte



Crema di peperoncino piccante

SPICY CHILLI CREAM / CRÈME DE PIMENT FORT



Caratteristiche

- Barattolo da 80gr
- Pronta all'uso
- Sapore intenso e piccante

- Tin of 80gr
- Ready to use
- Intense and spicy flavor

- Boîte de 80gr
- Prêt à l'emploi
- Saveur intense et épicé





Gift Box

Soluzioni regalo eleganti ed esclusive da gustare a tavola.
I nostri prodotti provengono dal territorio italiano e sono scelti e selezionati con cura per garantire qualità ed eccellenza.

Elegant and exclusive gift solutions to enjoy at the table.
Our products come from Italian territory and are carefully chosen and selected to ensure quality and excellence "

Alcuni esempi
delle nostre
proposte



Cosa c'è nella scatola?
Puoi comporre la box inserendo i prodotti secondo le tue preferenze

What's in the box? You can combine according your choice the box
Qu'est-ce qu'il y a dans la boîte ? Vous pouvez combiner selon votre choix la boîte.



Crema di Carciofi
ARTICHOKE CREAM / CRÈME D'ARTICHAUT

Carpaccio di tartufo Nero estivo
SUMMER TRUFFLE CARPACCIO / CARPACCIO DE TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ

Tartufo Nero estivo macinato
MINCED SUMMER TRUFFLE / BRISURE DE TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ

Galzan tartufata Nera
BLACK SUMMER TRUFFLE / CRÈME DE TRUFFE NOIRE

Crema di peperoncino piccante
SPICY CHILLI CREAM / CRÈME DE PIMENT FORT



Olio al tartufo Bianco
WHITE TRUFFLE OIL / HUILE À LA TRUFFE BLANCHE

Olio al tartufo Nero
BLACK TRUFFLE OIL / HUILE À LA TRUFFE NOIRE



d'Urbano

Tartufi





Id'Urbano
Tartufi



Id'Urbano

Tartufi di stagione

SEASONAL TRUFFLE
TRUFFES DE SAISON

La raccolta nel rispetto dell'ambiente

Ad ogni stagione il suo tartufo: la raccolta delle nostre materie prime avviene sempre nel rispetto dell'ambiente e del ciclo delle stagioni. È così che vi offriamo uno dei migliori frutti del territorio avendo sempre cura della natura.

Environnement-friendly harvesting

Each season has its own truffle: our harvesting always respects the environment and the cycle of seasons. This is how we offer you one of the best products of our land, always taking care of nature.

La collecte en respect de l'environnement

Chaque saison a ses truffes: la collecte des matières premières respecte l'environnement et le cycle des saisons. Nous vous offrons un des meilleurs fruits du territoire en ayant soin de la nature.



Tartufo Bianco

Tuber Magnatum Pico

Raccolta: Autunno

White truffle / truffe blanche

harvest: autumn

saison: automne



Nero Pregiato

Tuber Melanosporum

Raccolta: autunno/inverno

Black truffle / truffe noire d'hiver

harvest: autumn/winter

saison: automne/hiver



Uncinato

Tuber Uncinatum Chatin

Raccolta: Autunno

Uncinato truffle / truffe noire

harvest: autumn

saison: automne



Tartufo Estivo

Tuber Aestivum vitt.

Raccolta: primavera/estate

Scorzone truffle / truffe noire d'été

harvest: spring/summer

saison: été

d'Urbano

**Sede legale: Via Costa Del Colle, 75
65020 - Roccamorice (PE) - Abruzzo, Italia
Stabilimento: C.da Sant'Andrea, 3
65020 - Rosciano (PE) - Abruzzo, Italia**

Informazioni e Contatti/ Contact

 +39 347 107 8336 +39 328 1384549

 urbanosrls@gmail.com

 [d'urbano tartufi](#)

 [d'urbano_tartufi](#)