



Rovagnati et Urbani s'associent pour offrir une gamme exceptionnelle de charcuteries à la truffe

Face à l'engouement pour la truffe en France, Rovagnati, maison de charcuterie leader dans le secteur des charcuteries italiennes, s'associe à Urbani Tartufi, spécialiste mondial de la truffe depuis plus de 170 ans. Ensemble, ils dévoilent une gamme exclusive de charcuteries truffées, combinant le savoir-faire artisanal de Rovagnati et l'arôme incomparable des truffes noires Urbani. Cette collaboration prestigieuse incarne le meilleur de la gastronomie italienne, répondant ainsi à la demande toujours croissante des consommateurs français pour des produits raffinés et authentiques.

Deux maisons Italiennes réunies par la passion de la qualité

Ce partenariat réunit deux entreprises familiales emblématiques, Rovagnati et Urbani Tartufi, connues pour leur engagement et qui partagent les mêmes valeurs : authenticité, qualité et une sélection rigoureuse des matières premières. Ensemble, elles proposent des charcuteries haut de gamme sublimées par l'arôme inimitable de la truffe, répondant ainsi aux attentes des consommateurs en quête d'expériences gastronomiques uniques.



Gran Milano al Tartufo Urbani
affiné 14 mois, 6,2 kg

Le mariage parfait entre le jambon cru Gran Milano et la saveur intense de la truffe. Cette combinaison sublime est idéale pour des antipasti de qualité.

Mortadella al Tartufo Urbani
5 kg

Avec une texture délicate et crémeuse, la mortadelle Rovagnati s'accorde parfaitement avec l'arôme inimitable de la truffe Urbani. Idéale pour des sandwiches raffinés ou comme ajout élégant à des plateaux de charcuterie.



Salame Gentile al Tartufo Urbani
1,1 kg

La saveur robuste et savoureuse du salami est enrichie par l'essence luxueuse de la truffe fraîche. Parfait pour ajouter une touche gourmet aux plateaux de charcuterie ou comme ingrédient de choix dans des sandwiches artisanaux.



Gran Biscotto al tartufo Urbani
5 kg

Dans cet accord précieux, le goût inimitable du jambon cuit Gran Biscotto rencontre les notes intenses et fraîches de la truffe noire Urbani. Cette option est parfaite pour les pizzas gourmet, les sandwiches ou les antipasti.



L'engouement pour la truffe en France

Synonyme de luxe, la truffe s'est progressivement démocratisée en France, séduisant chefs et consommateurs en quête d'expériences culinaires exceptionnelles.

Apprécier pour ses arômes puissants et sa rareté, la truffe est devenue un ingrédient clé, que ce soit dans les restaurants gastronomiques ou chez les épiciers à la recherche d'une expérience gustative unique. La collaboration entre Rovagnati et Urbani est la réponse idéale à cette tendance, combinant le meilleur de la tradition charcutière italienne avec la sophistication inégalée de la truffe noire.



À propos de Rovagnati :

Fondée il y a près de 80 ans par Paolo Rovagnati, l'entreprise familiale est le spécialiste n°1 en Italie dans la charcuterie haut de gamme. Le succès de la marque repose sur le respect des valeurs de savoir-faire, de goût, de qualité et de sélection des matières premières. Implantée en Lombardie près de Milan, l'entreprise toujours tenue d'une main de fer par la famille Rovagnati, exporte ses produits d'exception à travers le monde entier.

ROVAGNATI

IL BUONO FATTO BENE