



— SINCE 1984 —

**BORGOLAB**

IL BUONO DALLA NATURA



*FUNGHI & FUNGHI è un marchio storico che valorizza, commercializza e trasforma i prodotti della nostra valle, esaltando l'unicità del nostro fungo Porcino di Borgotaro: un prodotto speciale che di anno in anno riscuote un'attenzione in costante aumento da parte del mercato.*

*L'azienda certifica, rispettando un rigido disciplinare, il prodotto con il marchio riconosciuto IGP - Indicazione Geografica Protetta.*

*Sughi e creme, funghi sott'olio e secchi: tutti prodotti trasformati nel nostro laboratorio artigianale.*

*FUNGHI & FUNGHI is an authorized Borgotaro Porcini mushrooms PGI and different varieties of mushrooms center.*

*Our company has bet on the promotion and marketing as well as the processing of Porcini mushrooms. We have been able to introduce this special product that year after year finds a steadily rising research by the market. The company certifies, through a strict disciplinary, the product with the trademark PGI - Protected Geographical Indication.*

*Sauces and creams, dried mushrooms or in olive oil: everything is processed in our artisanal food company.*



[www.borgotarofunghi.it](http://www.borgotarofunghi.it)



**IL NOSTRO CENTRO  
DI RACCOLTA**

*OUR COLLECTION  
CENTER*





## **I NOSTRI FUNGHI SECCHI**

*Our dried mushrooms*



**FUNGHI PORCINI SECCHI**  
DRIED PORCINI MUSHROOMS

**VASSOIO DI VIMINI**  
WICKER TRAY

**FUNGHI PORCINI SECCHI**  
DRIED PORCINI MUSHROOMS

**VASSOIO DI POLIETILENE**  
POLYETHYLENE TRAY



**QUALITÀ EXTRA I<sup>^</sup>**  
EXTRA QUALITY I<sup>^</sup>

**QUALITÀ SPECIALE II<sup>^</sup>**  
SPECIAL QUALITY II<sup>^</sup>

**QUALITÀ COMMERCIALE III<sup>^</sup>**  
COMMERCIAL QUALITY III<sup>^</sup>

**QUALITÀ EXTRA I<sup>^</sup>**  
EXTRA QUALITY I<sup>^</sup>

**QUALITÀ SPECIALE II<sup>^</sup>**  
SPECIAL QUALITY II<sup>^</sup>

 **30 g**  
**cod. A060**

 **100 g**  
**cod. A081**

 **30 g**  
**cod. A061**

 **20 g**  
**cod. A040**

 **20 g**  
**cod. A010**

 **50 g**  
**cod. A070**

 **30 g**  
**cod. A050**

 **30 g**  
**cod. A020**

 **100 g**  
**cod. A080**

 **100 g**  
**cod. A030**

 **200 g**  
**cod. A082**

I funghi Porcini vengono differenziati in quattro qualità: extra, speciale, commerciale e briciole. Confezionati manualmente in eleganti vassoi di vimini che mettono in risalto la qualità del fungo al loro interno.

*There are 4 qualities of Porcini mushrooms: extra, special, commercial and crumbs. Packed by hand, they are arranged in elegant wicker trays that enhance the quality of the mushrooms within them.*

I funghi Porcini vengono differenziati in 4 qualità: extra, speciale, commerciale e briciole. Confezionati manualmente in questi comodi vassoi adatti ad ogni utilizzo.

*There are 4 qualities of Porcini mushrooms: extra, special, commercial and crumbs. Arranged in these comfortable trays suitable for any use.*

## FUNGHI PORCINI SECCHI DRIED PORCINI MUSHROOMS

### QUALITÀ EXTRA I<sup>^</sup> EXTRA QUALITY I<sup>^</sup>

 50 g  
cod. A090

 100 g  
cod. A110

 150 g  
cod. A100



### QUALITÀ COMMERCIALE III<sup>^</sup> COMMERCIAL QUALITY III<sup>^</sup>

 50 g  
cod. A160

 100 g  
cod. A170

 200 g  
cod. A180



Una confezione rustica ma elegante con una ricetta sul retro che aiuta nel cucinare al meglio questi profumatissimi Porcini essiccati. Confezionati in sacchetti trasparenti che mostrano il prodotto nella sua interezza.

*A rustic but elegant packaging with a recipe on the back to assist anyone cooking with our product to get the most out of these fragrant dried porcini, which first went through air dryers and then divided into several categories. Packed in transparent bags that show the product in its entirety.*

## SACCHETTO TRANSPARENT BAG

### QUALITÀ SPECIALE II<sup>^</sup> SPECIAL QUALITY II<sup>^</sup>

 10 g  
cod. A220

 30 g  
cod. A120

 50 g  
cod. A130

 100 g  
cod. A140

 150 g  
cod. A150

### QUALITÀ BRICIOLE IV<sup>^</sup> CRUMBS QUALITY IV<sup>^</sup>

 50 g  
cod. A190

 100 g  
cod. A200

 200 g  
cod. A210



## FUNGHI PORCINI SECCHI DRIED PORCINI MUSHROOMS

## TABELLA SHOP EXPOSITOR



### QUALITÀ EXTRA I<sup>^</sup> EXTRA QUALITY I<sup>^</sup>

 8 vassoi da 20 g  
cod. A231



### QUALITÀ SPECIALE II<sup>^</sup> SPECIAL QUALITY II<sup>^</sup>

 12 sacchetti da 10 g  
cod. A240



### QUALITÀ SPECIALE II<sup>^</sup> SPECIAL QUALITY II<sup>^</sup>

 8 vassoi da 20 g  
cod. A230

Un'elegante e comoda tabella che il negoziante può appendere all'interno del suo store senza togliere spazio negli scaffali ad altri articoli.

*An elegant and convenient packaging for the shopkeeper who can hang it inside his shop without stealing shelf space for other items.*



# I NOSTRI FUNGHI SOTT'OLIO

*Our mushrooms  
in olive oil*



**FUNGHI PORCINI INTERI TESTA NERA  
(Boletus Phinicola)**

*WHOLE DARK HAT PORCINI MUSHROOMS  
(Boletus Phinicola)*

**VASO ERMETICO  
AIRTIGHT JAR**

**FUNGHI PORCINI TAGLIATI TESTA NERA  
(Boletus Phinicola)**

*DARK HAT PORCINI MUSHROOMS  
(Boletus Phinicola)*

**VASO ERMETICO  
AIRTIGHT JAR**

★  
—  
**SUPREME QUALITY**  
—  
★

★  
—  
**SUPREME QUALITY**  
—  
★



220 ml  
cod. B019



340 ml  
cod. B021



500 ml  
cod. B032



1000 ml  
cod. B033



220 ml  
cod. B039



340 ml  
cod. B041



500 ml  
cod. B051



1000 ml  
cod. B061

*Sono sempre più rari e ricercati ed il loro periodo di nascita si è ridotto drasticamente. Selezionati con altissima cura, vengono puliti, lavati, cotti e messi in concia con vari aromi naturali per alcuni giorni. Sono pochissimi gli ingredienti usati: un olio di oliva artigianale è l'unico conservante aggiunto, perché il sapore di questo fungo si esprime da solo restando profumatissimo e sodo anche dopo la scottatura.*

*Increasingly rare and sought after, especially since their growth period has decreased dramatically. Selected with high care, they are cleaned, washed, boiled and mixed with various natural flavors for a few days. Very few ingredients are used: a homemade olive oil is the only preservative added, because the flavor of this mushroom is expressed by only remaining fragrant and firm even after the light cooking.*

*Per questo prodotto viene utilizzato un fungo grosso e maturo, tagliato a pezzi più o meno grandi. Inserito nei vasi rigorosamente a mano, viene aggiunta una fogliolina di alloro fresco e rabboccato con un ottimo olio extra vergine di oliva.*

*This product is made with a big and mature mushroom, selected with extreme care and cut into large or small pieces. Placed by hand into jars, we simply add a fresh bay leaf and a premium extra vergin olive oil.*

**FUNGHI PORCINI INTERI CHIARI**  
**(Boletus Edulis e suo Gruppo)**

*WHOLE WHITE PORCINI MUSHROOMS*  
*(Boletus Edulis and its Group)*

**VASO ERMETICO**  
*AIRTIGHT JAR*

**FUNGHI PORCINI TAGLIATI CHIARI**  
**(Boletus Edulis e suo Gruppo)**  
*WHITE PORCINI MUSHROOMS*  
*(Boletus Edulis and its Group)*

**VASO ERMETICO**  
*AIRTIGHT JAR*

★  
—  
**SUPREME QUALITY**  
—  
★

★  
—  
**SUPREME QUALITY**  
—  
★



**220 ml**  
**cod. B069**



**340 ml**  
**cod. B071**



**500 ml**  
**cod. B081**



**1000 ml**  
**cod. B091**



**220 ml**  
**cod. B099**



**340 ml**  
**cod. B101**



**500 ml**  
**cod. B111**



**1000 ml**  
**cod. B121**

*Questi funghi devono essere di piccolo calibro e quasi gemelli per dare al vaso finito un'eleganza raffinata ed al palato un sapore ed una consistenza unica. Dopo la selezione e la pulizia vengono scottati in acqua e aceto di vino con la sola aggiunta di aromi naturali.*

*The size of this mushrooms should be small caliber and almost twins to give the jar a refined elegance, a unique texture and a perfect taste. After selecting and cleaning the mushrooms, we lightly cook them in water and vinegar with the addition of natural flavors.*

*Per questo prodotto viene utilizzato un fungo grosso e maturo, tagliato a pezzi più o meno grandi. Inserito nei vasi rigorosamente a mano, viene aggiunta una fogliolina di alloro fresco e rabboccato con un ottimo olio extra vergine di oliva.*

*This product is made with a big and mature mushroom, selected with extreme care and cut into large or small pieces. Placed by hand into jars, we simply add a fresh bay leaf and a premium extra vergin olive oil.*

## ALTRI FUNGHI IN OLIO DI OLIVA OTHER MUSHROOMS IN OLIVE OIL

VASO ERMETICO  
AIRTIGHT JAR

**FINFERLI**  
CHANTERELLES



340 ml  
cod. B131

I Finferli sott'olio sono un prodotto molto richiesto, un ottimo antipasto da accompagnare con buoni salumi. Questi funghi, lavorati da prodotto fresco di nostra raccolta, vengono scottati in una concia di aceto e aromi naturali. Il loro gusto caratteristico si sposa bene con la nostra lavorazione in olio di oliva.

*The chanterelle mushrooms in olive oil are a very popular product, a great appetizer served with good meats. These mushrooms, directly processed from the fresh product of our collection point Borgolab, are lightly cooked in vinegar and natural aromas. Their characteristic aroma goes well with our process in olive oil.*

**CHIODINI**  
CHIODINI



340 ml  
cod. B141

Un funghetto molto conosciuto e facile da trovare, anche perché la sua famiglia si vede molto bene nei boschi di latifoglie. La lavorazione non si discosta molto da quella del Porcino: i Chiodini vengono puliti e scottati in concia con aceto e aromi naturali per qualche minuto e subito dopo invasati in olio di oliva. Questo funghetto rimane molto croccante ed ha un sapore delicato, ottimo per antipasti e contorni.

*A well-known mushroom that is easy to find, partly because its family is easy to spot in hardwood forests. The process does not differ much from that of the Porcini mushroom: they are cleaned and blanched with vinegar and natural flavors for a few minutes and immediately after potted with olive oil. This mushroom is very crisp and has a delicate taste, great for appetizers and side dishes.*

**DI MUSCHIO**  
PADDY STRAW MUSHROOMS



340 ml  
cod. B152

Il più croccante e delicato di tutti i funghi sott'olio. Il fungo di muschio viene lavorato come il Porcino, scottato per alcuni minuti in concia calda e invasato con olio di oliva. Volvariella Volvacea è il nome specifico dei funghi di muschio che prendono il nome dall'habitat di nascita, ovvero fitte torbiere di muschio verde. Questo funghetto rimane molto croccante ed ha un sapore delicato, ottimo per antipasti e contorni.

*This is the most crunchy and delicate of all the mushrooms in olive oil. It is processed as the Porcini and blanched for a few minutes in hot tanning and potted with olive oil. Volvariella Volvacea is the specific name of the straw mushrooms which take their name from the habitat of birth, thick green moss bogs. This mushroom is very crispy and has a delicate taste: it is great for appetizers and side dishes.*

**ORECCHIONI DI CEPPAIA**  
OYSTER MUSHROOMS



340 ml  
cod. B153

Sono funghi conosciuti perché si trovano anche in forma coltivata. Semplici da reperire in natura, nascono quasi sempre su ceppi di castagni caduti nei boschi e formano dei ventagli voluminosi e grigiastri che assomigliano a delle orecchie giganti, ed è per questo che prendono il nome Orecchioni di Ceppaia, conosciuti anche con il nome di Geloni: sono i Pleurotus Ostreatus. Questo funghetto rimane molto croccante ed ha un sapore delicato, ottimo per antipasti e contorni.

*They are known because they are also found in cultivated form. Easy to find in nature, they are almost always found on strains of chestnut trees fallen in the woods and they shape up into massive and greyish fans that look like giant ears. The Pleurotus ostreatus is also known by the name of Geloni. This mushroom is very crisp and has a delicate taste, great for appetizer and side dishes.*

**MISTI CON PORCINI**  
MIXED WITH PORCINI



340 ml  
cod. B161

Un insieme di funghetti saporiti e profumati che, accompagnati dal fungo Porcino, sono un'ottima idea per antipasti e contorni, squisiti sulle pizze. I funghi misti in olio di Oliva, sono composti da 4/5 qualità di funghi: fungo di muschio (Volvariella Volvacea), fungo Chiodino (Pholiota Nameco), fungo Orecchione di ceppaia (Pleurotus Ostreatus) fungo Porcino (Boletus Edulis e suo Gruppo). Gli ingredienti possono variare in base alla disponibilità dei funghi e anche alla richiesta del cliente. Vengono invasati solo con olio di oliva.

*A combination of tasty mushrooms that, accompanied by Porcini mushrooms, are a great idea for appetizers and side dishes, delicious on pizzas. Mixed mushrooms are composed of 4/5 mushroom qualities: Paddy straw mushroom (Volvariella Volvacea), Chiodini mushroom (Pholiota Nameco), Oyster mushroom (Pleurotus ostreatus), Porcini mushroom (Boletus edulis and its Group). The ingredients may vary according to the seasonal availability of mushrooms and also to the customer's request. They are always potted only with olive oil.*

**MISTI CON PORCINI**  
MIXED WITH PORCINI



500 ml  
cod. B171

I prodotti scadono dopo due anni  
Products expire after two years



# I NOSTRI OLI AROMATIZZATI

*Our flavored oils*



## OLII EXTRAVERGINE DI OLIVA EXTRA VERGIN OLIVE OILS

**AL TARUFO NERO**  
BLACK TRUFFLE FLAVORED



**250 ml**  
**cod. B181**

Usiamo l'aroma di Tartufo Nero "Scorzone" per insaporire questo olio, un tartufo saporito per dare quel tocco raffinato senza alterare il condimento. Questo Olio può essere usato per condire dei buoni risotti, per assaporare deliziose bruschette e insalate fredde o di verdure fresche.

*We use the "Scorzone" Black Truffle flavor to flavor this oil, a tasty truffle to give that fine touch without changing the dressing. This oil can be used to flavor some good risotto, to savor delicious bruschetta and cold salads or fresh vegetables.*

**AI FUNGHI PORCINI**  
PORCINI MUSHROOMS FLAVORED



**250 ml**  
**cod. B191**

Un prodotto dalla semplice lavorazione. Un buon olio di extravergine di oliva Ligure è il principale ingrediente di questo articolo, ad esso viene aggiunto minuziosamente dell'aroma ai Funghi Porcini secchi ed il gioco è fatto. Questo Olio può essere usato per condire dei buoni risotti, per assaporare deliziose bruschette e insalate fredde o di verdure fresche.

*A product from the simple process. A good extra virgin olive oil from Liguria is the main ingredient of this article. We simply add a good dried Porcini aroma. This oil can be used to flavor some good risotto, to savor delicious bruschetta and cold salads or fresh vegetables.*



**LE NOSTRE  
CREME  
E I NOSTRI  
SUGHI**

*Our creams  
and our sauces*



## SUGHI SAUCES

**BORGOTARESE AI FUNGHI PORCINI**  
BORGOTARESE WITH PORCINI MUSHROOMS



212 ml  
cod. C010

Questo sugo viene preparato rispettando le antiche ricette delle vecchie trattorie del paese, che lo servivano su un piatto di polenta con una manciata di buon Parmigiano Reggiano o con un ottimo risotto. Il fungo Porcino secco è il principale ingrediente che viene lasciato in acqua per reidratarlo e successivamente macinarlo e rosolarlo con una base di aglio e olio. Si aggiunge una salsa di pomodori maturi e per concludere si lascia cuocere a fuoco lento per alcune ore.

*This sauce is prepared respecting the old recipes of classic restaurants in the country, who served it on a plate of polenta with a handful of good Parmigiano Reggiano or with a great risotto. The dry Porcini mushroom is the main ingredient: it is left in the water to rehydrate and then grind it and fry with a garlic base and oil. A sauce of ripe tomatoes is added and finally you let it simmer for a few hours.*

**AI FUNGHI PORCINI E SALSICCIA**  
WITH PORCINI MUSHROOMS



212 ml  
cod. C020

Questo antico piatto si può gustare nelle trattorie più tipiche della nostra valle. I migliori Porcini e la carne di suino vengono rosolati in brasiera separatamente e successivamente sposati assieme con aggiunta di vari ingredienti che esaltano ancor più il sapore.

*You can taste this ancient dish in the most typical restaurants of our valley. Porcini and pork are browned in the cooking pan separately and later married together with the addition of various ingredients which enhance the flavor even more.*

**BOSCAIOLO AI SAPORI**  
FLAVORED COUNTRY SAUCE



212 ml  
cod. C030

Un sugo semplice, con Porcini e funghetti misti. Ad essi vengono aggiunti aromi naturali come la salvia, il prezzemolo, il rosmarino e un pizzico di peperoncino piccante. Gustoso per condire paste corte ma anche ottimo sulla pizza.

*A simple sauce, with Porcini and mixed mushrooms. To these we add natural flavors such as sage, parsley, rosemary and a pinch of hot pepper. Tasty to flavor short pasta but also great on pizza.*

**AI FUNGHI PORCINI E CASTAGNE**  
WITH PORCINI AND CHESTNUTS



212 ml  
cod. C040

Una ricetta gustosa e curiosa allo stesso tempo: funghi Porcini e castagne. Due prodotti eccellenti della nostra valle: porcini freschi e lavorati e castagne lessate a vapore e sminuzzate grossolanamente, qualche pizzico di aromi naturali. In porzioni da circa 200g sono ottimi da degustare con primi piatti.

*A tasty and curious recipe: Porcini mushrooms and chestnuts. Two excellent products of our valley: fresh and processed mushrooms and steam chestnuts boiled and coarsely chopped, a pinch of herbs. In portions of about 200g, they are great to taste with first courses.*

**AI FUNGHI PORCINI E MIRTILLI**  
WITH PORCINI AND BLUEBERRIES



212 ml  
cod. C050

Un sugo buono e affascinante, lavorato solo da funghi Porcini freschi e mirtillini di bosco selvatici appena raccolti. Questi ingredienti vengono preparati con una buona e attenta cottura senza aggiunta di coloranti e conservanti. Questo prodotto è consigliato per il condimento di paste o risotti.

*A good and attractive sauce with fresh Porcini mushrooms and wild blueberries. These ingredients are carefully cooked with no added preservatives. This product is recommended for the pasta or rice seasoning.*

**FINFERLI AL SUGO**  
CHATERELLE MUSHROOMS WITH SAUCE



212 ml  
cod. C110

Conosciuto come Galletto o Finferlo, il *Cantharellus Cibarius* diventa un ottimo condimento per i primi piatti come tagliatelle e risotti. Pulito e lavato viene tagliuzzato e rosolato nella brasiera. Una volta aggiunta la salsa di pomodoro e qualche pizzico di aromi naturali, viene invasato in vasetti da 200g circa.

*Known as Galletto or Finferlo, the Cantharellus Cibarius becomes an excellent condiment for pasta dishes like tagliatelle and risotto. After cleaning and washing them, they are then browned in the pan. Once added the tomato sauce and a pinch of natural spices, it is potted in jars from about 200g.*

## FUNGHI TRIFOLATI SAUTEED MUSHROOMS

**FUNGHI MISTI**  
MIXED MUSHROOMS



**212 ml**  
cod. C060

Cinque tipi di funghi diversi: i Funghi Chiodini (Pholiota Nameko), Funghi Orecchioni di Ceppaia (Pleurotus Ostreatus), i Funghi della Foresta (Shii Take) e i Funghi Porcini (Boletus Edulis e Suo Gruppo). Il tutto rosolato sulla brasiera con olio di oliva e uno spicchio d'aglio. Un prodotto che si sposa molto bene con i secondi e buono anche per condire primi piatti, squisito per bruschette e pizze.

Five different types of mushrooms: the Chiodini Mushrooms (Pholiota Nameko), Oyster Mushrooms (Pleurotus ostreatus), the Forest Mushroom (Shii Take) and the Porcini mushrooms (Boletus edulis and its Group). Everything browned on the cooking pan with olive oil and a garlic clove. A product that goes well with meat and fish dishes, but also excellent for seasoning pasta, served as a side dish, with croutons and pizza.

**FUNGHI FINFERLI**  
CHANTERELLE MUSHROOMS



**212 ml**  
cod. C120

Più conosciuti con il nome di "Galletto" o "Gallinelle", i Finferli sono dei funghi molto aromatizzati ed è per questo ultimo loro pregio che sono quasi più saporiti dei classici Porcini. Utilizziamo solo Finferli freschi e di piccole dimensioni, li rosoliamo per qualche minuto sulla brasiera con aggiunta solo di olio di oliva ed uno spicchio di aglio, poi una manciata di prezzemolo fresco ed il prodotto è già pronto per essere invasato e successivamente consumato. Ottimo per accompagnare carni e per condire primi piatti.

Better known by the name of "Galletto" or "Gallinelle", they are very flavored mushrooms. That's why sautéed chanterelles are almost tastier than Porcini. We only use fresh and small Chanterelles, we lightly cook them for a few minutes in a cooking pan with the addition only of olive oil and a clove of garlic, then a handful of fresh parsley and the product is ready to be potted and later consumed. Excellent with meat and to dress pasta dishes.

**FUNGHI PORCINI**  
PORCINI MUSHROOMS



**212 ml**  
cod. C100

Questi delicati Porcini vengono tagliati a mano, trifolati in brasiera con aglio, olio e prezzemolo fresco senza aggiunta di nessun conservante. Ottimi per condire tagliolini all'uovo, da gustare come contorno e per guarnire gustose scaloppine di carne.

The Porcini are cut into chunks by hand, cooked in the cooking pan with garlic, olive oil and fresh parsley without adding any preservative. Excellent for seasoning egg tagliatelle, served as a side dish and with tasty scallops meat.

## CREME CREAMS

**VELLUTATA AI FUNGHI PORCINI**  
PORCINI MUSHROOMS VALVETY



**212 ml**  
cod. C071

Questo prodotto nasce da un vecchia ricetta di famiglia che vedeva i Porcini più maturi e quindi più saporiti concentrati in un piatto squisito.

Cotta la vellutata interamente sui fornelli, viene poi mantecata a mano secondo antica tradizione Borgotaresse. A questa ricetta non viene aggiunto nessun conservante, panna o addensanti ma solo un soffritto di cipolla accompagnata da un buon olio di oliva artigianale.

This product comes from an old family recipe that saw the more mature and therefore more flavorful Porcini concentrated in an exquisite dish.

Once cooked the soup on the stove, it is whisked by hand according to the ancient Borgotaresse tradition.

We do not add any preservatives, thickeners but only one cream or fried onion accompanied by a good homemade olive oil.

**VALTARESE AI FUNGHI PORCINI**  
VALTARESE PORCINI MUSHROOMS



**212 ml**  
cod. C080

Questa deliziosa crema nasce dalla scelta dei Porcini migliori frullati e rosolati in brasiera con verdure fresche. Un prodotto che si presta a moltissime ricette per condire primi piatti, risotti, scaloppine, arrosti e squisito anche su crostoni e vol-au-vent. La crema non contiene addensanti, farine e conservanti vari.

From the best Porcini browned on the cooking pan with fresh vegetables comes this delicious cream. A product that lends itself to many recipes such as a pasta seasoning, risotto, scallops, roasted meats and exquisite also on croutons and vol-au-vent. The cream does not contain thickeners, flours and various preservatives.

**TARTUFATA AI FUNGHI PORCINI**  
WITH PORCINI MUSHROOMS AND TRUFFLES



**212 ml**  
cod. C090

Una crema saporita ai funghi Porcini, arricchita dal gusto raffinato dei tartufi raccolti anch'essi nella nostra valle. Ottimo con risotti e tagliatelle, si sposa molto bene anche con carni rosse ed arrosti vari. Squisito su crostoni di pane casereccio.

A savory cream with Porcini mushrooms, enriched by the refined taste of the truffles collected also in our Valley. Excellent with risottos and tagliatelle goes very well with red meats and various roasts. Delicious on toasted homemade bread.

## CONTATTI CONTACTS



### UFFICI E STABILIMENTO OFFICE AND FACTORY

Via Campo Fortuna 1/B  
43043 Borgo Val di Taro (PR)  
Italia  
T. +39 0525 92 11 32  
FAX +39 0525 91 091  
P.IVA 02643090349

### INFO E VENDITE INFO AND SALES

info@borgolab.com  
ordini@borgolab.com

### PUNTI VENDITA DIRECT SALE

LA BAITA  
loc. Gotra di Albareto -  
43051 Albareto

Negozi di specialità tipiche dove potrete trovare i funghi freschi della nostra valle e tutti gli articoli di nostra produzione. Apertura stagionale.

*Find our specialities at La Baita, our typical wooden store where you can find fresh seasonal mushrooms and our goods. Seasonal opening.*

### PUNTO VENDITA ONLINE SHOP ONLINE

www.borgolab.com

### EVENTI, DEGUSTAZIONI E VISITE

*EVENTS, TASTINGS  
AND VISITS*

Se vuoi visitare il nostro laboratorio puoi contattare l'ufficio marketing e comunicazione.

*If you want to visit our factory, you can contact the marketing and communication department:  
info@borgolab.com*

## SEGUITECI FOLLOW US



**BORGOLAB**

www.borgolab.com

“

QUANDO COMPRENDERAI CHE FUSTO,  
RADICE E FOGLIE, APPARTENGONO TUTTE  
AL TUO ALBERO, VEDRAI CON GLIOCCHI DEL  
CUORE IL TUO GIARDINO.

-CLEONICE PARISI

”

“

WHEN YOU UNDERSTAND THAT STEM,  
ROOTS AND LEAVES, ALL BELONG TO  
YOUR TREE, YOU'LL SEE YOUR GARDEN  
WITH THE EYES OF HEART.

-CLEONICE PARISI

”

**CHECK OUR OPENING TIMES AND CALENDAR ON OUR WEB SITE!**

74

**SCOPRI I NOSTRI DISTRIBUTORI UFFICIALI SU BORGOLAB.COM!**

75



shop-online:  
[www.borgolab.com](http://www.borgolab.com)