









BORGOLAB food excellence

BORGOTARO (PR) ITALIA











— SINCE 1984 — food excellence BORGOTARO (PR) ITALIA

PRODUTTORI DEL "SENZA"

Borgolab è un laboratorio artigianale specializzato nella ricerca dell'alta qualità del prodotto ed è riconosciuto per il suo centro raccolta autorizzato del Fungo di Borgotaro IGP.

Essere un produttore del senza significa scegliere solo ciò che è strettamente necessario per la realizzazione di un prodotto totalmente naturale e "pulito".

Significa prediligere sempre un metodo di lavorazione artigianale, senza trattamenti, in cui tutto ciò che è "aggiunto" non viene utilizzato.

I prodotti Borgolab promuovono ogni singolo ingrediente al loro interno: dall'olio, al pomodoro, ai funghi, sino alle spezie perché siamo consapevoli che ognuno di essi consente al prodotto finito di essere raccontato come una vera eccellenza.

MANUFACTURER OF THE "WITHOUT"

Borgolab is an artisanal food company specialized in the research of high quality and recognized for its authorized collection center of the Mushroom of Borgotaro PGI (Protected Geographical Indication).

Being "a producer of the without" means choosing only what is strictly necessary for the realization of a totally natural and "clean" product. It means to prefer a method of craftsmanship, without treatments, in which all that is "added" is not used.

Borgolab products promote every single ingredient within them: from oil, to tomato, to mushrooms, to spices because we are aware that each of them allows the finished product to be told as a true excellence.



Borgolab Food Excellence ha voluto dare dei nomi alle sue creazioni, per firmarle come meritano:



Centro Raccolta Autorizzato Del Fungo Di Borgotaro IGP.
Marchio storico dedicato alla raccolta trasformazione e vendita del noto fungo Porcino di Borgotaro IGP.
Sughi e creme, funghi sott'olio e secchi:
prodotti trasformati e confezionati nel nostro laboratorio artigianale.

Authorized Collection Center Of The Pgi Porcini Mushroom.

Historical brand dedicated to the collection, transformation and sale of the known Porcino mushroom from Borgotaro PGI.

Sauces and creams, mushrooms in oil and buckets:

Processed and packaged products in our artisan workshop.



Gustosi antipasti caserecci della tradizione emiliana.

Tasty appetizers of emilia romagna's tradition

SCOPRI DI PIÙ SU INSTAGRAM

O BORGOLAB





I NOSTRI **FUNGHI SECCHI**

Our dried mushrooms

LE 4 VARIETA':



SPECIALE

COMMERCIALE

♥ INDUSTRIA



QUALITÁ EXTRA I^ EXTRA QUALITY I^



COMMERCIAL QUALITY III^















50 g cod. A090



50 g cod. A130



100 g cod. A140

50 g cod. A160



100 g cod. A170 QUALITÁ EXTRA I^ EXTRA QUALITY I^



30 g cod. A060 QUALITÁ EXTRA I^ EXTRA QUALITY I^



50 g cod. A070 QUALITÁ EXTRA I^ EXTRA QUALITY I^



100 g cod. A080

INGREDIENTE PRINCIPE DI RISOTTI E SECONDI A BASE DI CARNE IDEAL FOR RISOTTI AND MEAT DISHES



















FUNGHI PORCINI SECCHI

DRIED PORCINI MUSHROOMS

QUALITÁ EXTRA I^EXTRA QUALITY I^



8 vassoi da 20 g cod. A231



VASSOIO SINGOLO SINGLE TRAY



20 g cod. A040

QUALITÁ SPECIALE II^ SPECIAL QUALITY II^



8 vassoi da 20 g cod. A230



VASSOIO SINGOLO SINGLE TRAY



20 g cod. A010

QUALITÁ EXTRA I^ EXTRA QUALITY I^





Pack da 500 g cod. A111



QUALITÁ SPECIALE II^ SPECIAL QUALITY II^





Pack da 500 g cod. A151

Grandi Formati

QUALITÁ COMMERCIALE III^
COMMERCIAL QUALITY III^

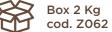


Pack da 500 g cod. A171

Grandi Formati

INDUSTRIA DA LAVORAZIONE PROCESSING INDUSTRY





Grandi Formati









I NOSTRI FUNGHI SOTT'OLIO

Our mushrooms in olive oil

- SENZA ADDITIVI
- SENZA CONSERVANTI
- SENZA GLUTAMMATO
- SENZA GLUTINE



VASO ERMETICO AIRTIGHT JAR

AIRTIGHT JAR

SUPREME QUALITY

FUNGHI&FUNGHI BORGOTARO (PR) ITALIA

(Boletus pinophilus)

SUPREME QUALITY







1000 g cod. B061



cod. B033

(Boletus pinophilus)

cod. B032

SUPREME QUALITY

420 q cod. B021

TERI TESTA NER

200 g cod. B018

200 g cod. B038

420 g cod. B041

Sono sempre più rari e il loro periodo di nascita si è ridotto drasticamente. Selezionati con altissima cura, vengono puliti, lavati, cotti e messi in concia con aromi naturali. Rabboccati solo in olio di oliva.

are cleaned, washed, boiled and mixed with natural flavors. Very few ingredients are used: the homemade olive oil is the only pre-

Per questo prodotto viene utilizzato un fungo grosso e maturo tagliato a pezzi più o meno grandi. Invasato rigorosamente a mano e rabboccato con ottimo olio di oliva. Profumatissimo e sodo anche dopo la scottatura.

hand into jars, we simply add premium olive oil because the flavor of this mushroom is expressed by only remaining fragrant and firm even after the light cooking.

TESTA

WHITE PORCINI MUSHROOMS

FUNGHI PORCINI TAGLIATI CHIARI

(Boletus edulis e relativo Gruppo / and related Group)

WHOLE WHITE PORCINI MUSHROOMS (Boletus edulis e relativo Gruppo /and related Group)





Questi funghi sono di piccolo calibro e quasi gemelli. Dopo l'accurata selezione e pulizia, vengono scottati in acqua e aceto di vino con la sola aggiunta di aromi naturali.

cook them in water and vinegar with the addition of natural

Per questo prodotto viene utilizzato un fungo grosso e maturo tagliato a pezzi più o meno grandi. Invasato rigorosamente a mano e rabboccato con ottimo olio di oliva. Profumatissimo e sodo anche dopo la scottatura.

with extreme care and cut into large or small pieces. Placed by of this mushroom is expressed by only remaining fragrant and



IL VASO ERMETICO BORGOLAB RIUTILIZZABILE!

- È UN CONTENITORE PER ZUCCHERO, SALE, FARINA E SPEZIE DA CUCINA
- È UN VASO PER UNA PIANTINA O PER FIORI
- È UN PORTA PENNE O MONETE
- È UN CONTENITORE ERMETICO PER SALSE, MARMELLATE E SOTT'OLIO FATTI IN CASA
- È LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE
- È IDEALE PER SERVIRE DESSERT COME BUDINI E TIRAMISÙ O MACEDONIE
- --- È IDEALE PER LA VASOCOTTURA A BAGNO MARIA

LA CHIUSURA ERMETICA GARANTISCE LA CONSERVABILITA DEL PRODOTTO. Se fai fatica ad aprire il vaso, tira la linguetta bianca verso di te oppure applica con un cucchiaino una leggera pressione tra la guarnizione ed il tappo.

BORGOLAB'S AIRTIGHT JAR IS REUSABLE!

- IS A CONTAINER FOR SUGAR, SALT, FLOUR AND COOKING SPICES
- S A VASE FOR A PLANT OR FOR FLOWERS
- IT'S A PEN OR COINS HOLDER
- IT IS AN AIRTIGHT CONTAINER FOR HOMEMADE SAUCES, JAMS AND IN OIL
- IT IS DISHWASHER SAFE
- IS IDEAL FOR SERVING DESSERTS SUCH AS PUDDINGS AND TIRAMISU OR FRUIT SALADS
- IT IS IDEAL FOR BAIN-MARIE COOKING

THE AIR THIGH CLOSURE GUARANTEES THE PRESERVABILITY OF THE PRODUCT.

IF YOU STRUGGLE TO OPEN THE JAR, PULL THE WHITE TAB TOWARDS YOU

OR APPLY A LIGHT PRESSURE BETWEEN THE GASKET AND THE CAP WITH A TEASPOON.



FINFERLI CHANTERELLES



370 a cod. B131

NOME SCIENTIFICO: CANTHARELLUS CIBARIUS AROMA: INTENSO

DOVE SI TROVA: NEI BOSCHI DI AGHIFOGLIE E DOVE SI TROVA: CEPPI ALLA BASE DI PIANTE AD LATIFOGLIE

ché ben si adatta a qualsiasi accostamen- ne seleziona prevalentemente la cappella e to gastronomico. Il suo sapore lo distingue la parte iniziale del gambo. notevolmente da tutti i funghi "minori" rendendolo spesso apprezzato ancor più dello stesso Porcino.

SCIENTIFIC NAME: CANTHARELLUS CIBARIUS AROMA: INTENSE

WHERE: IN CONIFEROUS AND BROAD-LEAVED

CHIODINI CHIODINI

370 g

cod. B141

NOME SCIENTIFICO: PHOLIOTA NAMEKO

ALTO FUSTO NEI BOSCHI DI LATIFOGLIE

AROMA: DELICATO

DI MUSCHIO PADDY STRAW MUSHROOMS



370 a cod. B152

NOME SCIENTIFICO: VOLVARIELLA VOLVACEA AROMA: DELICATISSIMO E CROCCANTE DOVE SI TROVA: TRA FITTE TORBIERE DI MUSCHIO

E' definito il "prezzemolo dei funghi" poi- E' definito "l'asparago dei funghi" perchè se Conosciuto come "fungo di paglia", questo funghetto è caratterizzato dalla sua consistenza croccante che lo rende ingrediente ideale per frittate e torte salate.

> SCIENTIFIC NAME: PHOLIOTA NAMEKO AROMA: DELICATE

WHERE: STRAINS AT THE BASE OF TALL TREES IN WHERE: BETWEEN PEAT BOGS OF GREEN MOSS

SCIENTIFIC NAME: VOLVARIELLA VOLVACEA AROMA: VERY DELICATE AND CRUNCHY

It is called "mushroom asparagus" because we Known as "straw mushroom", this mushroom mainly select the chapel and the initial part of is characterized by its crunchy consistency

ORECCHIONI DI CEPPAIA OYSTER MUSHROOMS



370 g cod. B153

NOME SCIENTIFICO: PLEUROTUS OSTREATUS AROMA: GRADEVOLE E CROCCANTE DOVE SI TROVA: CEPPI ALLA BASE DI CASTAGNI, FOR-MANO VENTAGLI VOLUMINOSI SIMILI AD ORECCHIE GIGANTI

Questo fungo si presta per la sua consistenza carnosa per la preparazione di zuppe e nella cottura di risotti.

MISTI CON PORCINI MIXED WITH PORCINI



370 g 500 g cod. B161 cod. B171

MISTI CON PORCINI MIXED WITH PORCINI

VASO ERMETICO

AIRTIGHT JAR



3 KG cod. B175

NOME SCIENTIFICO DELLE 6 SPECIE PRESENTI: PLEUROTUS OSTREATUS, VOLVARIELLA VOLVA-CEA, PHOLIOTA NAMEKO, BOLETUS EDULIS E RELATIVO GRUPPO, TRICOLOMA PORTENTOSUM, LENTINUS EDODES. AROMA: SAPORITO E PROFUMATO

Uno degli articoli più interessanti per la sua versatilità. Ideale per la realizzazione di frittate, torte salate e pizze o come gustoso antipasto.

SCIENTIFIC NAME: PLEUROTUS OSTREATUS AROMA: PLEASANT AND CRUNCHY

WHERE: STRAINS AT THE BASE OF CHESTNUT TRE-

SCIENTIFIC NAME OF THE 6 PRESENT SPECIES: PLEUROTUS OSTREATUS, VOLVARIELLA VOLVA-AROMA: TASTY AND FRAGRANT

This mushroom is suitable for its meaty con-







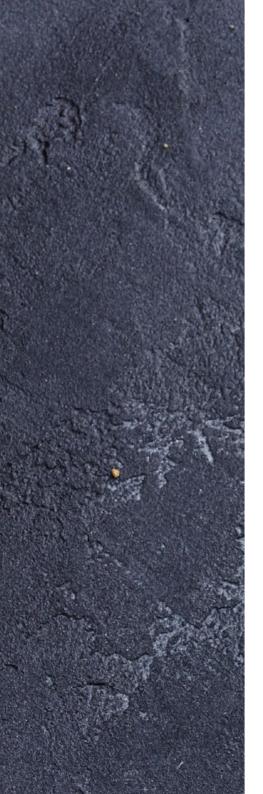












LE NOSTRE CREME E I NOSTRI SUGHI

Our creams and our sauces

- SENZA GLUTINE
- SENZA ADDITIVI AGGIUTNI
- SENZA CONSERVANTI AGGIUNTI
- SENZA GLUTAMMATO



SUGHI SOLO CON POMODORO DI PARMA

SAUCES ONLY WITH PARMA TOMATO

BORGOTARESE AI FUNGHI PORCINI

BORGOTARESE WITH PORCINI MUSHROOMS



180 g cod. C010

Questo sugo viene preparato rispettando le antiche ricette delle trattorie del paese, che lo servivano su un piatto di polenta con una manciata di buon Parmigiano Reggiano o con un ottimo risotto.

This sauce is prepared respecting the old try, who served it on a plate of polenta with and pork are browned in the cooking pan a handful of good Parmigiano Reggiano or separately and later married together with

AI FUNGHI PORCINI E SALSICCIA WITH PORCINI MUSHROOMS



180 g cod. C020

Un must delle trattorie più tipiche della nostra valle. I migliori Porcini e la carne di suino vengono rosolati in brasiera separatamente e successivamente sposati assieme con la sola aggiunta di aromi naturali.

AI FUNGHI PORCINI E CASTAGNE WITH PORCINI AND CHESTNUTS



180 g cod. C040

Una ricetta gustosa e curiosa: funghi Porcini e castagne. Due prodotti eccellenti della nostra valle. Porcini freschi e castagne lessate a vapore. Sminuzzate grossolanamente con Un pizzico di aromi naturali.

You can taste this ancient dish in the most A tasty and curious recipe: Porcini mushro-

AI FUNGHI PORCINI E MIRTILLI WITH PORCINI AND BLUEBERRIES



180 g cod. C050

Un sugo colorato e saporito: lavorato solo da funghi Porcini freschi e mirtillini di bosco selvatici . Senza aggiunta di coloranti e conservanti. Questo prodotto è consigliato per il condimento di paste o risotti.

A good and colored sauce with fresh Porci- Known as Galletto or Finferlo , the Cantha-

FINFERLI AL SUGO CHATERELLE MUSHROOMS WITH SAUCE



180 g cod. C110

Conosciuto come Galletto o Finferlo, il Cantharellus Cibarius diventa un ottimo ingrediente per i primi piatti come tagliatelle e risotti.

ingredients are careful cooked with no addient for pasta dishes like tagliatelle and

















FUNGHI TRIFOLATI SOLO CON FUNGHI FRESCHI

SAUTEED MUSHROOMS ONLY WITH FRESH MUSHROOMS

FUNGHI MISTI CON PORCINI MIXED MUSHROOMS WITH PORCINI



180 g cod. C060

dini (Pholiota nameko), Funghi Orecchioni di Ceppaia (Pleurotus ostreatus), i Funghi rosolato sulla brasiera con olio di oliva e per guarnire gustose scaloppine di carne. uno spicchio d'aglio.

its group). Everything browned on the co-sty scallops meat. oking pan with olive oil and a garlic clove.





FUNGHI PORCINI PORCINI MUSHROOMS



180 g cod. C100

Cinque tipi di funghi diversi: i Funghi Chio- Questi delicati Porcini vengono tagliati a mano, trifolati in brasiera con aglio, olio e prezzemolo fresco senza aggiunta di nesdella Foresta (Shii take) e i Funghi Porcini sun conservante. Ottimi per condire taglio-(Boletus edulis e relativo gruppo). Il tutto lini all'uovo, da gustare come contorno e

Five different types of mushrooms: the The Porcini are cut into chunks by hand. Chiodini Mushrooms (Pholiota nameko), cooked in the cooking pan with garlic, oli-Oyster mushrooms (Pleurotus ostreatus), ve oil and fresh parsley without adding any the Forest Mushroom (Shii take) and the preserved. Excellent for seasoning egg ta-Porcini mushrooms (Boletus edulis and gliatelle, served as a side dish and with ta-







FUNGHI TRIFOLATI SOLO CON FUNGHI FRESCHI

SAUTEED MUSHROOMS ONLY WITH FRESH MUSHROOMS

FUNGHI MISTI CON PORCINI MIXED MUSHROOMS WITH PORCINI

Grandi Formati



Cinque tipi di funghi diversi: i Funghi Chio- Questi delicati Porcini vengono tagliati a dini (Pholiota nameko), Funghi Orecchioni mano, trifolati in brasiera con aglio, olio e di Ceppaia (Pleurotus ostreatus), i Funghi prezzemolo fresco senza aggiunta di nesdella Foresta (Shii take) e i Funghi Porcini sun conservante. Ottimi per condire taglio-(Boletus edulis e relativo gruppo). Il tutto lini all'uovo, da gustare come contorno e rosolato sulla brasiera con olio di oliva e per guarnire gustose scaloppine di carne. uno spicchio d'aglio.

Five different types of mushrooms: the The Porcini are cut into chunks by hand, its group). Everything browned on the co-sty scallops meat. oking pan with olive oil and a garlic clove.

Chiodini Mushrooms (Pholiota nameko), cooked in the cooking pan with garlic, oli-Oyster mushrooms (Pleurotus ostreatus), ve oil and fresh parsley without adding any the Forest Mushroom (Shii take) and the preserved. Excellent for seasoning egg ta-Porcini mushrooms (Boletus edulis and gliatelle, served as a side dish and with ta-



5 TIPI DI FUNGHI
5 TYPES OF MUSHROOMS





SOLO PORCINI, AGLIO, OLIO E PREZZEMOLO
ONLY PORCINI, GARLIC, OIL AND PARSLEY















FUNGHI PORCINI

PORCINI MUSHROOMS

Grandi Formati

2000 g cod. C105



CREME CREAMS

VALTARESE AI FUNGHI PORCINI VALTARESE PORCINI MUSHROOMS



180 g cod. C080

siera con verdure fresche. Un prodotto che anch'essi nella nostra valle. si presta a condire primi piatti, risotti, sca- Squisito su crostoni di pane casereccio. loppine, arrosti. Squisito anche su crostoni e vol-au- vent.

delicious cream. A product that lends itself collected also in our Valley. to many recipes such a pasta seasoning, riDelicious on toasted homemade bread. sotto, scallops, roasted meats and exquisite also on croutons and vol -au -vent.



TARTUFATA AI FUNGHI PORCINI WITH PORCINI MUSHROOMS AND TRUFFLES



180 g cod. C090

Questa deliziosa crema nasce dalla scelta Una crema saporita ai funghi Porcini, arricdei migliori Porcini frullati e rosolati in bra- chita dal gusto raffinato dei tartufi raccolti

From the best Porcini browned on the co- A savory cream with Porcini mushrooms, oking pan with fresh vegetables comes this enriched by the refined taste of the truffles











I NOSTRI ANTIPASTI

Our appetizers

- SENZA GLUTINE
- SENZA ADDITIVI AGGIUNTI
- SENZA CONSERVANTI AGGIUNTI
- SENZA GLUTAMMATO



ANTIPASTI SOLO CON VERDURE FRESCHE SELEZIONATE

APPETIZERS ONLY WITH SELECTED FRESH VEGETABLES

CIPOLLINE BORETTANE IN AGRODOLCE ALLA CANNELLA SWEET AND SOUR BABY ONIONS



270 g cod. D030

mate con il loro succo.

a sweet mix of wine vinegar, sugar and na- sugar and natural flavors. We fill them with tural flavors, we pot and fill with their juice.

CIPOLLINE IN AGRODOLCE SWEET AND SOUR BABY ONIONS



270 q cod. D050

Una cipolla molto delicata di origine Emilia- Da una cipollina perlata e bianca come il Melanzane, zucchine e peperoni sono gli na, precisamente della località di Boretto in latte, viene lavorato questo prodotto semprovincia di Reggio Emilia. Scottate in una plice ma sfizioso. Le perline vengono scotconcia agrodolce, invasate a mano e col- tate in una concia agrodolce a base di aceto di vino e zucchero con aromi naturali. Una volta invasate, vengono colmate con il loro stesso succo.

GRIGLIATO IN OLIO DI OLIVA GRILLED IN OLIVE OIL



270 g cod. D040

ingredienti principali di questo prodotto. Gustoso antipasto e ottimo contorno per secondi di carne e pesce.

From a pearly onion white as milk, we pro- Eggplant, zucchini and peppers are the A very delicate onion from Boretto area in cess this simple but tasty product. We limain ingredients of this product. Tasty ap-Reggio Emilia. We lightly cook them with ghtly cook them with a mix of wine vinegar, petizer and excellent side dish for meat and

POMODORI SECCHI ALLE SPEZIE

DRIED TOMATOES WITH SPICES



270 q cod. D070

I pomodori secchi vengono colmati di olio di oliva e spezie naturali che li rendono gustosi e li differenziano dai classici pomodori che si trovano in commercio.

and natural flavors that make them tasty and differentiate them from classical tomatoes that are found in commerce.

DEL CONTADINO FARMERS APPETIZER IN OI IVE OIL



270 g 500 q cod. D010 | cod. D020

DEL CONTADINO FARMERS APPETIZER IN OI IVE OIL



3 KG cod. D025

Croccante, saporito, leggero e buono. Usiamo solo verdure fresche di stagione che vengono attentamente lavate e tagliate a pezzettoni interamente a mano. Peperoni rossi, gialli e verdi, cavolfiori, sedano, carote, cipolline e non possono mancare dei funghetti di Muschio (Volvariella volvacea). Una volta invasato a mano, il prodotto viene rabboccato con Olio di Oliva.

The dried tomatoes are filled with olive oil Crispy, flavorful, light and good. We use only fresh seasonal vegetables which are carefully washed and cut into large pieces by hand. Red, yellow and green peppers, cauliflower, celery, carrots, onions and Paddy straw mushrooms (Volvariella volvacea). They are topped up with good olive oil.











ANTIPASTI SOLO CON VERDURE FRESCHE SELEZIONATE

APPETIZERS ONLY WITH SELECTED FRESH VEGETABLES

CARCIOFINI CASERECCI IN OLIO DI OLIVA

HOMEMADE BABY ARTICHOKES IN OLIVE OIL



270 g cod. D060

in una concia con degli aromi naturali e di cotone per alcune ore. Colmati di buon piatti. (contiene farina, contiene glutine) olio di oliva senza aggiunta di conservanti. Squisito come antipasto o ottimo per accompagnare secondi piatti di carne.

minutes with a mix of natural flavorings and wine vinegar, then drained and dried with good olive oil, without adding preser- gluten.) vatives. Delicious as an appetizer or excel-

CREMA DI ASPARAGI VERDI

GREEN ASPARAGUS CREAM



180 g cod. D080

I carciofi vengono scottati per alcuni minuti Una ricetta semplice e genuina: squisita Delicato e croccante, questo prodotto vieaceto di vino. scolati ed asciugati sopra teli spalmare su crostini o per condire primi immersi in olio di oliva.

am. Delicious spread on toast or to on cotton sheets for a few hours. Showered flavor pasta dishes. (contains flour, contains

ASPARAGI VERDI IN OLIO DI OLIVA GREEN ASPARAGUS

IN OLIVE OIL



270 g cod. D090

crema di asparagi freschi d'eccellenza da ne lavorato con i migliori asparagi freschi

The artichokes are lightly cooked for a few A simple and genuine recipe: the exquisite Delicate and charming, this product is provelvety and scented fresh asparagus cre- cessed with a only ingredient: the best fresh asparagus with olive oil.





CONTACTS

LA QUALITÀ È SEMPRE LA SCELTA MIGLIORE!

CENTRO RACCOLTA E LABORATORIO

COLLECTION CENTER & FACTORY

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

UFFICI, SHOWROOM E SOCIAL SHOP

OFFICES, SHOWROOM & SOCIAL SHOP

Via Ascanio Sforza, 55 20136 Milano (MI) Italia

PUNTI VENDITA

DIRECT SALE

LA BAITA loc. Gotra di Albareto 43051 Albareto (PR) Italia

Negozio 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

INFO E VENDITE INFO AND SALES

info@borgolab.com ordini@borgolab.com

