



RISPETTIAMO LA TRADIZIONE

RACCONTIAMO IL NOSTRO TERRITORIO



— SINCE 1984 —

BORGOLAB
food excellence

BORGOTARO (PR) ITALIA

SELEZIONIAMO E CONFEZIONIAMO A MANO

PRODUCIAMO "AL NATURALE"





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.

MANGIARE É INCORPORARE UN TERRITORIO

- JEAN BRUNHES



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



Centro Raccolta Autorizzato Del Fungo Di Borgotaro IGP.
 Laboratorio artigianale specializzato nella trasformazione del Fungo.

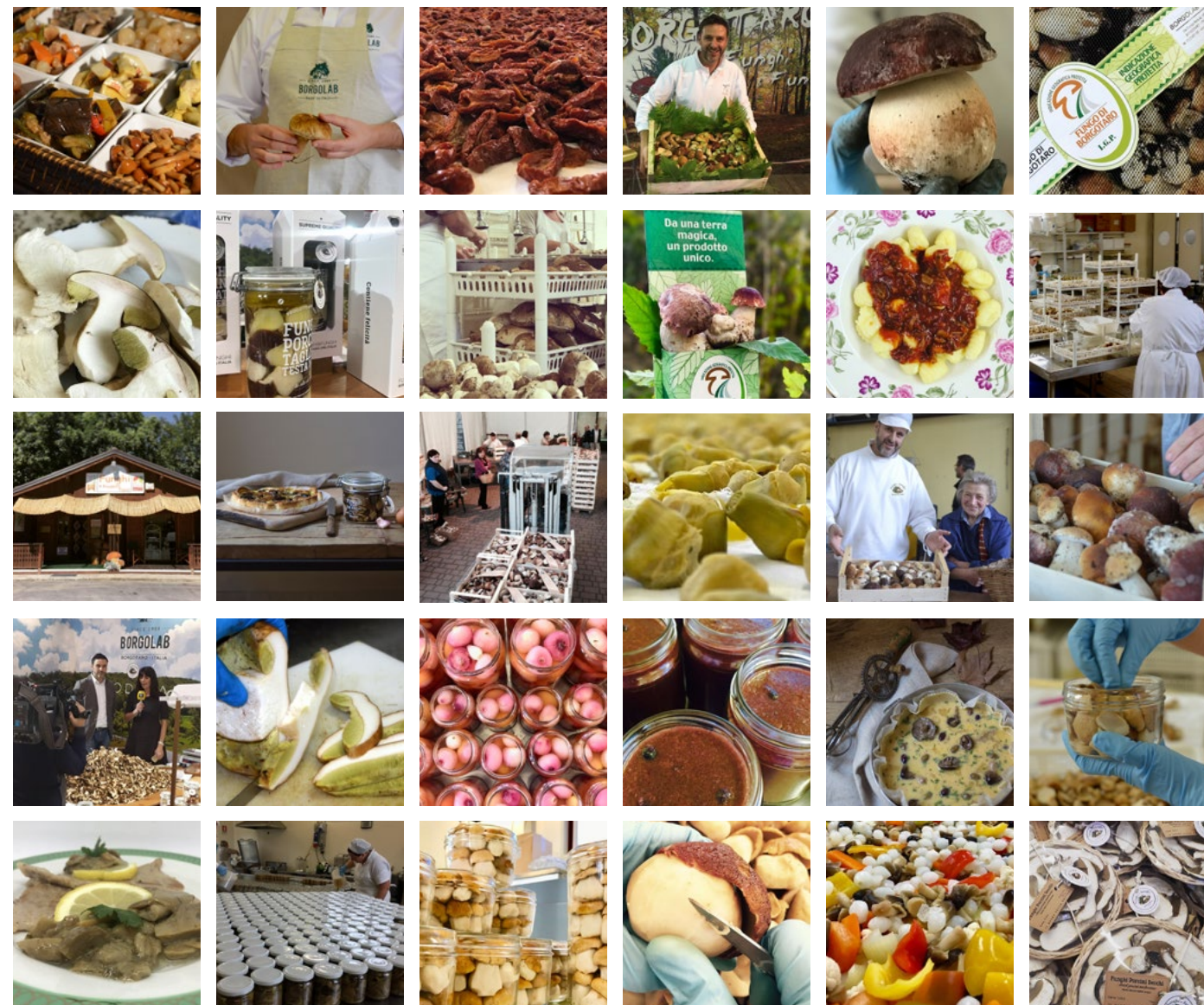
*Authorized Collection Center Of The Pgi Porcini Mushroom.
 Artisan food lab specialized in the transformation of the Mushroom.*



Gustosi antipasti caserecci della tradizione emiliana.

Tasty appetizers of emilia romagna's tradition.

SCOPRI DI PIÙ SU INSTAGRAM





I NOSTRI FUNGHI SECCHI

Our dried mushrooms

- ♥ EXTRA
- ♥ SPECIALE
- ♥ COMMERCIALE
- ♥ BRICIOLE
- ♥ INDUSTRIA



FUNGHI PORCINI SECCHI
DRIED PORCINI MUSHROOMS

QUALITÀ EXTRA I^
EXTRA QUALITY I^



50 g
cod. A090

100 g
cod. A110

QUALITÀ SPECIALE II^
SPECIAL QUALITY II^



50 g
cod. A130

100 g
cod. A140

QUALITÀ COMMERCIALE III^
COMMERCIAL QUALITY III^



50 g
cod. A160

100 g
cod. A170

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

➔ IL PROFUMO SPRIGIONATO È INEBRIANTE E INCONFONDIBILE
THE PERFUME GIVEN OFF IS INEBRIATING AND UNMISTAKABLE

➔ ALTERNATIVA PERFETTA AL PORCINO FRESCO, DISPONIBILE TUTTO L'ANNO
PERFECT ALTERNATIVE TO FRESH PORCINO, AVAILABLE ALL YEAR

➔ LAVORAZIONE MANUALE E ARTIGIANALE
MANUAL AND ARTISAN WORK

SACCHETTO
TRANSPARENT BAG

FUNGHI PORCINI SECCHI
DRIED PORCINI MUSHROOMS



QUALITÀ EXTRA I^
EXTRA QUALITY I^

30 g
cod. A060

➔ CONFEZIONE IDEALE PER REGALISTICA E CESTI NATALIZI
IDEAL PACKAGING FOR GIFTS AND CHRISTMAS BASKETS

➔ VASSOIO IN VIMINI RIUTILIZZABILE
REUSABLE WICKER TRAY



QUALITÀ EXTRA I^
EXTRA QUALITY I^

50 g
cod. A070



QUALITÀ EXTRA I^
EXTRA QUALITY I^

100 g
cod. A080

➔ QUALITÀ EXTRA PER UN DONO PIÙ RICERCATO
EXTRA QUALITY FOR A MORE REFINED GIFT

➔ FETTE SELEZIONATE UNA AD UNA
SELECTED SLICES ONE BY ONE.

FUNGHI PORCINI SECCHI
DRIED PORCINI MUSHROOMS

QUALITÀ EXTRA I^
EXTRA QUALITY I^



8 vassoi da 20 g
cod. A231



VASSOIO SINGOLO
SINGLE TRAY

20 g
cod. A040

QUALITÀ SPECIALE II^
SPECIAL QUALITY II^



8 vassoi da 20 g
cod. A230



VASSOIO SINGOLO
SINGLE TRAY

20 g
cod. A010

QUALITÀ EXTRA I^
EXTRA QUALITY I^



Pack da 500 g
cod. A111

Grandi Formati

QUALITÀ SPECIALE II^
SPECIAL QUALITY II^



Pack da 500 g
cod. A151

Grandi Formati

QUALITÀ COMMERCIALE III^
COMMERCIAL QUALITY III^



Pack da 500 g
cod. A171

Grandi Formati

QUALITÀ BRICIOLE IV^
CRUMBS QUALITY IV^



Pack da 500 g
cod. A201

Grandi Formati



INDUSTRIA DA LAVORAZIONE
PROCESSING INDUSTRY

Box 2 Kg
cod. Z062

Grandi Formati

COMODA PER TUTTI GLI STORE CHE NON VOGLIONO OCCUPARE SPAZIO NEGLI SCAFFALI
COMFORTABLE FOR ALL STORES THAT DO NOT WANT TO OCCUPE SPACE IN SHELVES

IDEALE PER PER SERVIZI HO.RE.CA
IDEAL FOR HO.RE.CA SERVICES



I NOSTRI FUNGHI SOTT'OLIO

*Our mushrooms
in olive oil*

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

FUNGHI PORCINI INTERI TESTA NERA
WHOLE DARK HAT PORCINI MUSHROOMS
(Boletus pinophilus)

VASO ERMETICO
AIRTIGHT JAR

★
LINEA LIMITED EDITION
★



1000 g
cod. B033



350 g
cod. B020



200 g
cod. B018

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.

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 natural flavors. Very few ingredients are used: the homemade olive oil is the only preservative added.

FUNGHI PORCINI TAGLIATI TESTA NERA
DARK HAT PORCINI MUSHROOMS
(Boletus pinophilus)

VASO ERMETICO
AIRTIGHT JAR

★
LINEA LIMITED EDITION
★



350 g
cod. B040



200 g
cod. B038



1000 g
cod. B061

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.

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 premium olive oil because the flavor of this mushroom is expressed by only remaining fragrant and firm even after the light cooking.

FUNGHI PORCINI INTERI CHIARI

WHOLE WHITE PORCINI MUSHROOMS

(Boletus edulis e relativo Gruppo /and related Group)

VASO ERMETICO

AIRTIGHT JAR

★

LINEA LIMITED EDITION

★



1000 g

cod. B091



350 g

cod. B070



200 g

cod. B068

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.

The size of this mushrooms should be small caliber and almost twins. After selecting and cleaning the mushrooms, we lightly cook them in water and vinegar with the addition of natural flavors.

FUNGHI PORCINI TAGLIATI CHIARI

WHITE PORCINI MUSHROOMS

(Boletus edulis e relativo Gruppo /and related Group)

VASO ERMETICO

AIRTIGHT JAR

★

LINEA LIMITED EDITION

★



350 g

cod. B100



200 g

cod. B098

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.

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 premium olive oil because the flavor of this mushroom is expressed by only remaining fragrant and firm even after the light cooking.



1000 g

cod. B121



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 CONSERVABILITÀ DEL PRODOTTO.
SE FAI FATICHE AD APRIRE IL VASO, TIRA LA LINGUETTA ARANCIONE 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 TIGHT CLOSURE GUARANTEES THE PRESERVABILITY OF THE PRODUCT.
IF YOU STRUGGLE TO OPEN THE JAR, PULL THE ORANGE TAB TOWARDS YOU
OR APPLY A LIGHT PRESSURE BETWEEN THE GASKET AND THE CAP WITH A TEASPOON.



FUNGHI IN OLIO DI OLIVA
WHOLE DARK HAT

VASO ERMETICO
AIRTIGHT JAR

FINFERLI
CHANTERELLES



350 g
cod. B130

NOME SCIENTIFICO: CANTHARELLUS CIBARIUS
AROMA: INTENSO
DOVE SI TROVA: NEI BOSCHI DI AGHIFOGLIE E LATIFOGLIE

E' definito il "prezzemolo dei funghi" poich  ben si adatta a qualsiasi accostamento gastronomico. Il suo sapore lo distingue notevolmente da tutti i funghi "minori" rendendolo spesso apprezzato ancor pi  dello stesso Porcino.

SCIENTIFIC NAME: CANTHARELLUS CIBARIUS
AROMA: INTENSE
WHERE: IN CONIFEROUS AND BROAD-LEAVED WOODS

It is called the "mushroom parsley" because it is well suited to any gastronomic approach. Its taste distinguishes it considerably from all "minor" mushrooms, making it often appreciated even more than Porcino himself.

CHIODINI
CHIODINI



350 g
cod. B140

NOME SCIENTIFICO: PHOLIOTA NAMEKO
AROMA: DELICATO
DOVE SI TROVA: CEPPI ALLA BASE DI PIANTE AD ALTO FUSTO NEI BOSCHI DI LATIFOGLIE

E' definito "l'asparago dei funghi" perch  se ne seleziona prevalentemente la cappella e la parte iniziale del gambo.

SCIENTIFIC NAME: PHOLIOTA NAMEKO
AROMA: DELICATE
WHERE: STRAINS AT THE BASE OF TALL TREES IN THE HARDWOOD WOODS

It is called "mushroom asparagus" because we mainly select the chapel and the initial part of the stem.

DI MUSCHIO
PADDY STRAW MUSHROOMS



350 g
cod. B150

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

Conosciuto come "fungo di paglia", questo funghetto   caratterizzato dalla sua consistenza croccante che lo rende ingrediente ideale per frittate e torte salate.

SCIENTIFIC NAME: VOLVARIELLA VOLVACEA
AROMA: VERY DELICATE AND CRUNCHY
WHERE: BETWEEN PEAT BOGS OF GREEN MOSS

Known as "straw mushroom", this mushroom is characterized by its crunchy consistency that makes it ideal for omelettes and savory pies.

ORECCHIONI DI CEPPAIA
OYSTER MUSHROOMS



350 g
cod. B170

NOME SCIENTIFICO: PLEUROTUS OSTREATUS
AROMA: GRADEVOLE E CROCCANTE
DOVE SI TROVA: CEPPI ALLA BASE DI CASTAGNI, FORMANO 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.

SCIENTIFIC NAME: PLEUROTUS OSTREATUS
AROMA: PLEASANT AND CRUNCHY
WHERE: STRAINS AT THE BASE OF CHESTNUT TREES, FORMING VOLUMINOUS FANS SIMILAR TO GIANT EARS.

This mushroom is suitable for its meaty consistency for the preparation of soups and in cooking risottos.

MISTI CON PORCINI
MIXED WITH PORCINI



350 g
cod. B160

500 g
cod. B171

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

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

SCIENTIFIC NAME OF THE 6 PRESENT SPECIES: PLEUROTUS OSTREATUS, VOLVARIELLA VOLVACEA, PHOLIOTA NAMEKO, BOLETUS EDULIS AND RELATIVE GROUP, TRICOLOMA PORTENTOSUM, LENTINUS EDODES.
AROMA: TASTY AND FRAGRANT

One of the most interesting articles for its versatility. Ideal for making fried, savory pies and pizzas or as a tasty appetizer.

MISTI CON PORCINI
MIXED WITH PORCINI



Grandi Formati

3 KG
cod. B175

SCOTTATI IN CONCIA DI ACETO E AROMI NATURALI
BLANCHED IN VINEGAR AND NATURAL FLAVORS

DALLE MIGLIORI MATERIE PRIME
FROM THE BEST RAW MATERIALS

IDEALI PER GLI APERITIVI
IDEAL FOR APERITIFS

SQUISITI COME ANTIPASTI E CONTORNI
EXQUISITE AS APPETIZERS AND SIDE DISHES

FRITTATE, PIZZE E INSIEME AI SALUMI
OMELETTES, PIZZAS AND TOGETHER WITH COLD CUTS

PRODOTTI E CONFEZIONATI A MANO
PRODUCT AND PACKAGED BY HAND

LE NOSTRE CREME E I NOSTRI SUGHI

*Our creams
and our sauces*

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



SUGHI SOLO CON POMODORO ITALIANO
SAUCES ONLY WITH ITALIAN TOMATO

DEL BOSCO AI FUNGHI PORCINI
WOOD SAUCE 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 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.

FUNGHI PORCINI E SALSICCIA
PORCINI MUSHROOMS AND SAUSAGE



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.

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 only addition of natural aromas.

FUNGHI PORCINI E CASTAGNE
PORCINI AND CHESTNUTS



180 g
cod. C040

Una ricetta gustosa e curiosa con due prodotti eccellenti: i migliori funghi Porcini e castagne lessate al vapore, sminuzzate grossolanamente con un pizzico di aromi naturali.

A tasty and curious recipe with two excellent products: the best Porcini mushrooms and steamed chestnuts, coarsely chopped with a pinch of natural flavors.

FUNGHI PORCINI E MIRTILLI
PORCINI AND BLUEBERRIES



180 g
cod. C050

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

A colorful and tasty sauce: made only from the best wild mushrooms and wild blueberries. Without the addition of dyes and preservatives. This product is recommended for dressing pasta and risotto.

FINFERLI AL SUGO
CHATERELLE MUSHROOMS



180 g
cod. C110

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

Known as Galletto or Finferlo, the Cantharellus cibarius becomes an excellent ingredient for pasta dishes like tagliatelle and risotto.

→ **PRODOTTO CON FUNGHI PORCINI SECCHI**
PRODUCT WITH DRIED PORCINI MUSHROOMS

→ **CON SALSICCIA FRESCA MACINATA NELLA MIGLIORE MACELLERIA DEL PAESE**
WITH FRESH SAUSAGE GROUND IN THE BEST BUTCHER'S SHOP IN BORGO VAL DI TARO

→ **OTTIMO CONDIMENTO PER PRIMI PIATTI**
EXCELLENT CONDIMENTS FOR FIRST DISHES

→ **COLORA NATURALMENTE DI VIOLA I TUOI PIATTI**
GIVE A NATURAL PURPLE LOOK TO YOUR FIRST DISHES

→ **IDEALE PER TAGLIATELLE O SULLA POLENTA**
IDEAL FOR TAGLIATELLE OR POLENTA



FUNGHI TRIFOLATI

SAUTEED MUSHROOMS

FUNGHI MISTI CON PORCINI
MIXED MUSHROOMS WITH PORCINI



180 g
cod. C060

Quattro tipi di funghi diversi: i Funghi Chiodini (*Pholiota nameko*), Funghi Orecchioni di Ceppaia (*Pleurotus ostreatus*), i Funghi della Foresta (*Shiitake*) e i Funghi Porcini (*Boletus edulis* e relativo gruppo). Il tutto rosolato sulla brasiera con olio di oliva e uno spicchio d'aglio.

Four different types of mushrooms: the Chiodini Mushrooms (Pholiota nameko), Oyster mushrooms (Pleurotus ostreatus), the Forest Mushroom (Shiitake) and the Porcini mushrooms (Boletus edulis and its group). Everything browned on the cooking pan with olive oil and a garlic clove.

➔ **4 TIPI DI FUNGHI**
4 TYPES OF MUSHROOMS

➔ **PRIMI, SECONDI E BRUSCHETTE**
FIRST AND SECOND DISHES, BRUSCHETTA

FUNGHI PORCINI
PORCINI MUSHROOMS



180 g
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 preserved. Excellent for seasoning egg tagliatelle, served as a side dish and with tasty scallops meat.

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

➔ **TAGLIATI E LAVORATI A MANO**
CUT AND PROCESSED BY HAND



FUNGHI TRIFOLATI

SAUTEED MUSHROOMS

FUNGHI MISTI CON PORCINI
MIXED MUSHROOMS WITH PORCINI



Grandi Formati

2000 g
cod. C065

Quattro tipi di funghi diversi: i Funghi Chiodini (*Pholiota nameko*), Funghi Orecchioni di Ceppaia (*Pleurotus ostreatus*), i Funghi della Foresta (*Shiitake*) e i Funghi Porcini (*Boletus edulis* e relativo gruppo). Il tutto rosolato sulla brasiera con olio di oliva e uno spicchio d'aglio.

Four different types of mushrooms: the Chiodini Mushrooms (Pholiota nameko), Oyster mushrooms (Pleurotus ostreatus), the Forest Mushroom (Shiitake) and the Porcini mushrooms (Boletus edulis and its group). Everything browned on the cooking pan with olive oil and a garlic clove.

➔ **4 TIPI DI FUNGHI**
4 TYPES OF MUSHROOMS

➔ **PRIMI, SECONDI E BRUSCHETTE**
FIRST AND SECOND DISHES, BRUSCHETTA

FUNGHI PORCINI
PORCINI MUSHROOMS



Grandi Formati

2000 g
cod. C105

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 preserved. Excellent for seasoning egg tagliatelle, served as a side dish and with tasty scallops meat.

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

➔ **TAGLIATI E LAVORATI A MANO**
CUT AND PROCESSED BY HAND

CREME
CREAMS

FUNGHI PORCINI
PORCINI MUSHROOMS



180 g
cod. C080

Questa deliziosa crema nasce dalla scelta dei migliori Porcini frullati e rosolati in bra-
siera con verdure fresche. Un prodotto che
si presta a condire primi piatti, risotti, sca-
loppine, arrosti. Squisito anche su crostoni
e vol-au-vent.

*From the best Porcini browned on the co-
oking pan with fresh vegetables comes this
delicious cream. A product that lends itself
to many recipes such a pasta seasoning, ri-
sotto, scallops, roasted meats and exquisite
also on croutons and vol-au-vent.*

➔ ROSOLATI E FRULLATI CON VERDURE FRESCHE
BROWNED AND SMOOTHIES WITH FRESH VEGETABLES

➔ SENZA FARINA, SENZA ADDENSANTI
WITHOUT FLOUR, WITHOUT THICKENERS

TARTUFATA AI FUNGHI PORCINI
PORCINI MUSHROOMS AND TRUFFLES



180 g
cod. C090

Una crema saporita ai funghi Porcini, arric-
chita dal gusto raffinato dei tartufi raccolti
nella nostra valle.
Squisito su crostoni di pane casereccio.

*A savory cream with Porcini mushrooms,
enriched by the refined taste of the truffles
collected in our Valley.
Delicious on toasted homemade bread.*

➔ CON PEZZI DI TARTUFO NERO FRESCO
WITH PIECES OF BLACK FRESH TRUFFLE

➔ RISOTTI, TAGLIATELLE, CARNI ROSSE, ARROSTI
RISOTTO, TAGLIATELLE, RED MEATS, ROASTS



I NOSTRI ANTIPASTI

Our appetizers

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



ANTIPASTI SOLO CON VERDURE FRESCHE ITALIANE
APPETIZERS ONLY WITH SELECTED FRESH ITALIAN VEGETABLES

DEL CONTADINO
FARMERS APPETIZER IN OLIVE OIL



270 g
cod. D010

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.

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.

CIPOLLINE BORETTANE
IN AGRODOLCE ALLA CANNELLA
SWEET AND SOUR BABY ONIONS
WITH CINNAMON



270 g
cod. D030

Una cipolla molto delicata di origine Emiliana, precisamente della località di Boretto in provincia di Reggio Emilia. Scottate in una concia agrodolce, invasate a mano e colmate con il loro succo.

A very delicate onion from Boretto area in Reggio Emilia. We lightly cook them with a sweet mix of wine vinegar, sugar and natural flavors, we pot and fill with their juice.

CARCIOFINI CASERECCI
IN OLIO DI OLIVA
HOMEMADE BABY ARTICHOKE
IN OLIVE OIL



270 g
cod. D060

I carciofi vengono scottati per alcuni minuti in una concia con degli aromi naturali e aceto di vino. Scolati ed asciugati sopra teli di cotone per alcune ore. Colmati di buon olio di oliva senza aggiunta di conservanti. Squisito come antipasto o ottimo per accompagnare secondi piatti di carne.

The artichokes are lightly cooked for a few minutes with a mix of natural flavorings and wine vinegar, then drained and dried on cotton sheets for a few hours. Showered with good olive oil, without adding preservatives. Delicious as an appetizer or excellent with meat.

POMODORI SECCHI ALLE SPEZIE
DRIED TOMATOES WITH SPICES



270 g
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.

The dried tomatoes are filled with olive oil and natural flavors that make them tasty and differentiate them from classical tomatoes that are found in commerce.

→ RICETTE DELLA TRADIZIONE EMILIANA
TRADITIONAL RECIPES FROM EMILIA ROMAGNA

→ GUSTOSI ANCHE DA SOLI
TASTY EVEN ALONE

→ PER ACCOMPAGNARE I SECONDI DI CARNE
AS A SIDE FOR MEAT DISHES

→ OTTIMO COME ANTIPASTO O APERITIVO
EXCELLENT AS APPETIZER AND APERITIF

**CENTRO RACCOLTA
FUNGO DI
BORGOTARO IGP:
DIETRO OGNI FUNGO
SI NASCONDE
UNA STORIA.**

IL PRODOTTO

Il Fungo di Borgotaro IGP è l'unico micete in Europa ad aver ottenuto l'Indicazione Geografica Protetta ed è rappresentato dal carpoforo (ossia il frutto) di quattro specie di *Boletus* (*B. edulis*, *B. aestivalis*, *B. pinophilus* e *B. aereus*) allo stato fresco.

Il Fungo di Borgotaro IGP è considerato superiore per qualità organolettiche, olfattive e aromatiche rispetto ad altri provenienti da diverse zone sia italiane sia estere: carne soda e bianca, sapore dolce, delicato e aromatico con un ricordo di nocciola, non piccante e senza inflessioni di fieno, liquirizia o legno fresco. La ricerca e la raccolta del micete solitamente avviene da fine agosto a fine ottobre da parte dei raccoglitori, cioè i soggetti registrati che svolgono l'attività di raccolta. Il prodotto viene poi conferito a Borgolab, autorizzata ad utilizzare la denominazione protetta scegliendo esclusivamente i porcini migliori, ovvero quelli che rispettano le caratteristiche prescritte dal Disciplinare di produzione, confezionandoli secondo le modalità previste.

The Borgotaro Mushroom PGI is the only mushroom in Europe to have obtained the Protected Geographical Indication and is represented by the carpophore (i.e. the fruit) of four species of Boletus (B. edulis, B. aestivalis, B. pinophilus and B. aereus) in their fresh state.

Borgotaro Mushroom PGI is considered superior for its organoleptic, olfactory and aromatic qualities compared to other mushrooms from different areas of Italy and abroad: firm and white flesh, sweet, delicate and aromatic flavor with a hint of hazelnut, not spicy and without inflections of hay, licorice or fresh wood. The search for and collection of the mycetes usually takes place from the end of August to the end of October by the collectors, i.e. the registered people who carry out the collection activity. The product is then delivered to Borgolab, which is authorized to use the protected denomination by choosing only the best porcini mushrooms, those that respect the characteristics prescribed by the Production Regulations, and packaging them according to the methods provided for.



CONTATTI

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

PUNTI VENDITA

DIRECT SALE

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

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

INFO E VENDITE

INFO AND SALES

info@borgolab.com
ordini@borgolab.com

www.borgolab.com

SHOP ONLINE