



RISPETTIAMO LA TRADIZIONE

RACCONTIAMO IL NOSTRO TERRITORIO



BORGOLAB

funghi & funghi

VIA CAMPO FORTUNA 1B
BORGOTARO (PR)



PRODUCIAMO "AL NATURALE"



SELEZIONIAMO E CONFEZIONIAMO A MANO



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





LINEA RETAIL

I NOSTRI FUNGHI SECCHI

Our dried mushrooms

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



FUNGHI PORCINI SECCHI
DRIED PORCINI MUSHROOMS

SACCHETTO
TRANSPARENT BAG

QUALITÀ SPECIALE
SPECIAL QUALITY



20 g
cod. A119
24 pz. x box

QUALITÀ EXTRA
EXTRA QUALITY



50 g
cod. A090
24 pz. x box

QUALITÀ SPECIALE
SPECIAL QUALITY



50 g
cod. A130
24 pz. x box

QUALITÀ COMMERCIALE
COMMERCIAL QUALITY



50 g
cod. A160
24 pz. x box

QUALITÀ BRICIOLE
CRUMBS QUALITY



50 g
cod. A190
24 pz. x box

FUNGHI PORCINI SECCHI
DRIED PORCINI MUSHROOMS

SACCHETTO
TRANSPARENT BAG

QUALITÀ EXTRA
EXTRA QUALITY



100 g
cod. A110
12 pz. x box

QUALITÀ SPECIALE
SPECIAL QUALITY



100 g
cod. A140
12 pz. x box

QUALITÀ COMMERCIALE
COMMERCIAL QUALITY



100 g
cod. A170
12 pz. x box

QUALITÀ BRICIOLE
CRUMBS QUALITY



100 g
cod. A200
12 pz. x box

FUNGHI PORCINI SECCHI
DRIED PORCINI MUSHROOMS

QUALITÀ EXTRA
EXTRA QUALITY



30 g
cod. A060
24 pz. x box



50 g
cod. A070
24 pz. x box



100 g
cod. A080
12 pz. x box

VASSOIO DI VIMINI
WICKER TRAY

QUALITÀ SPECIALE
SPECIAL QUALITY



30 g
cod. A061
24 pz. x box



50 g
cod. A071
24 pz. x box



100 g
cod. A081
12 pz. x box

ESPOSITORE
SHOP EXPOSITOR

QUALITÀ EXTRA
EXTRA QUALITY



8 vassoi da 20 g
cod. A231
1 pz. x box

QUALITÀ SPECIALE
SPECIAL QUALITY



8 vassoi da 20 g
cod. A230
1 pz. x box



I NOSTRI FUNGHI SOTT'OLIO

*Our mushrooms
in olive oil*

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

FUNGHI PORCINI NERI “GOURMET”
“GOURMET” DARK PORCINI MUSHROOMS
(Boletus pinophilus)

★
LINEA GOURMET
★

FUNGHI PORCINI INTERI NERI
“GOURMET” IN OLIO
“GOURMET” WHOLE DARK
PORCINI MUSHROOMS IN OIL



190 g
cod. B016
6 pz. x box

FUNGHI PORCINI TAGLIATI NERI
“GOURMET” IN OLIO
“GOURMET” DARK
PORCINI MUSHROOMS IN OIL



190 g
cod. B036
6 pz. x box

Il Boletus pinophilus è un fungo ricercato dalla carne soda e abbondante. Il contrasto tra gambo e testa è molto evidente e questo lo rende estremamente richiesto soprattutto sott'olio. 190 grammi di funghi porcini in vaso gourmet. Scegli la linea che fa per te.

Boletus pinophilus is a sought-after mushroom with firm, abundant flesh. The contrast between the stem and the head is very evident and this makes it extremely popular especially in oil. 190 grams of porcini mushrooms in a gourmet jar. Choose the line that's right for you.

FUNGHI PORCINI CHIARI “GOURMET”
“GOURMET” WHITE PORCINI MUSHROOMS
(Boletus edulis e relativo gruppo)

★
LINEA GOURMET
★

FUNGHI PORCINI INTERI CHIARI
“GOURMET” IN OLIO
“GOURMET” WHOLE WHITE
PORCINI MUSHROOMS IN OIL



190 g
cod. B066
6 pz. x box

FUNGHI PORCINI TAGLIATI CHIARI
“GOURMET” IN OLIO
“GOURMET” WHITE
PORCINI MUSHROOMS IN OIL



190 g
cod. B096
6 pz. x box

Il porcino chiaro è un fungo ricercato dalla carne morbida e tenera. Il contrasto tra gambo e testa è meno evidente ma si contraddistingue per il suo gusto delicato. 190 grammi di funghi porcini in vaso gourmet. Scegli la linea che fa per te.

The white mushroom is a sought-after mushroom with soft and tender flesh. The contrast between the stem and the head is less evident but it stands out for its delicate taste. 190 grams of porcini mushrooms in a gourmet jar. Choose the line that's right for you.



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 PORCINI TESTA NERA ◦ CHIARI
DARK HAT PORCINI MUSHROOMS
(Boletus pinophilus)

VASO ERMETICO
AIRTIGHT JAR
LINEA LIMITED EDITION

INTERI TESTA NERA
WHOLE DARK HAT



200 g
cod. B018
6 pz. x box

TAGLIATI TESTA NERA
DARK HAT



200 g
cod. B038
6 pz. x box

INTERI CHIARI
WHOLE WHITE PORCINI



200 g
cod. B068
6 pz. x box

TAGLIATI CHIARI
WHITE PORCINI



200 g
cod. B098
6 pz. x box

FUNGHI PORCINI TESTA NERA ◦ CHIARI
DARK HAT PORCINI MUSHROOMS
(Boletus pinophilus)

VASO ERMETICO
AIRTIGHT JAR
LINEA LIMITED EDITION

INTERI TESTA NERA
WHOLE DARK HAT



350 g
cod. B020
6 pz. x box

TAGLIATI TESTA NERA
DARK HAT



350 g
cod. B040
6 pz. x box

INTERI CHIARI
WHOLE WHITE PORCINI



350 g
cod. B070
6 pz. x box

TAGLIATI CHIARI
WHITE PORCINI



350 g
cod. B100
6 pz. x box

FUNGHI PORCINI TESTA NERA o CHIARI
DARK HAT PORCINI MUSHROOMS
(Boletus pinophilus)



1000 g
cod. B033
2 pz. x box



1000 g
cod. B091
2 pz. x box



1000 g
cod. B061
2 pz. x box



1000 g
cod. B121
2 pz. x box

VASO ERMETICO
AIRTIGHT JAR
LINEA LIMITED EDITION

FUNGHI IN OLIO DI OLIVA
MUSHROOMS IN OLIVE OIL

VASO ERMETICO
AIRTIGHT JAR



350 g
cod. B130
6 pz. x box



350 g
cod. B140
6 pz. x box



350 g
cod. B150
6 pz. x box



350 g
cod. B170
6 pz. x box



350 g
cod. B160
6 pz. x box

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
6 pz. x box

FUNGHI PORCINI E SALSICCIA
PORCINI MUSHROOMS AND SAUSAGE



180 g
cod. C020
6 pz. x box

FUNGHI PORCINI E CASTAGNE
PORCINI AND CHESTNUTS



180 g
cod. C040
6 pz. x box

FUNGHI PORCINI E MIRTILLI
PORCINI AND BLUEBERRIES



180 g
cod. C050
6 pz. x box

FINFERLI AL SUGO
CHATERELLE MUSHROOMS



180 g
cod. C110
6 pz. x box

FUNGHI TRIFOLATI
SAUTEED MUSHROOMS

FUNGHI MISTI CON PORCINI
MIXED MUSHROOMS WITH PORCINI



180 g
cod. C060
6 pz. x box

FUNGHI PORCINI
PORCINI MUSHROOMS



180 g
cod. C100
6 pz. x box

CREME
CREAMS

FUNGHI PORCINI
PORCINI MUSHROOMS



180 g
cod. C080
6 pz. x box

TARTUFATA AI FUNGHI PORCINI
PORCINI MUSHROOMS AND TRUFFLES



180 g
cod. C090
6 pz. x box

I NOSTRI ANTIPASTI

Our appetizers

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



ANTIPASTI SOLO CON VERDURE ITALIANE
APPETIZERS ONLY WITH SELECTED ITALIAN VEGETABLES

DEL CONTADINO
FARMERS APPETIZER IN OLIVE OIL



270 g
cod. D010
6 pz. x box

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



270 g
cod. D030
6 pz. x box

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



270 g
cod. D060
6 pz. x box

POMODORI SECCHI ALLE SPEZIE
DRIED TOMATOES WITH SPICES



270 g
cod. D070
6 pz. x box



A close-up, low-angle shot of a chef's hands plating food in a professional kitchen. The chef is wearing a black chef's hat with a red stripe and a silver metal watch. They are using a small knife to place a piece of food onto a white plate. Several other white plates with food are visible in the foreground and background, arranged on a dark surface. The lighting is dramatic, with strong highlights and deep shadows.

LINEA **FOOD SERVICE**

FUNGHI PORCINI SECCHI
DRIED PORCINI MUSHROOMS

QUALITÀ EXTRA
EXTRA QUALITY



500 g
cod. A111
4 pz. x box

QUALITÀ SPECIALE
SPECIAL QUALITY



500 g
cod. A151
4 pz. x box

QUALITÀ COMMERCIALE
COMMERCIAL QUALITY



500 g
cod. A171
4 pz. x box

QUALITÀ BRICIOLE
CRUMBS QUALITY



500 g
cod. A201
4 pz. x box

FUNGHI PORCINI SECCHI SFUSI
BULK DRIED PORCINI MUSHROOMS

QUALITÀ EXTRA
EXTRA QUALITY



al Kg
cod. Z010

QUALITÀ SPECIALE
SPECIAL QUALITY



al Kg
cod. Z040

QUALITÀ COMMERCIALE
COMMERCIAL QUALITY



al Kg
cod. Z050

QUALITÀ BRICIOLE
CRUMBS QUALITY



al Kg
cod. Z060

INDUSTRIA DA LAVORAZIONE
PROCESSING INDUSTRY



al Kg
cod. Z062

FUNGHI SOTT'OLIO - 3KG
MUSHROOMS IN OIL - 3KG

MISTI CON PORCINI
MIXED WITH PORCINI



3 Kg
cod. B175
1 pz. x box

PORCINI INTERI TESTA NERA
WHOLE DARK HAT PORCINI



3 Kg
cod. B035
1 pz. x box

PORCINI TAGLIATI CHIARI
WHITE PORCINI



3 Kg
cod. B125
1 pz. x box

PORCINI TAGLIATI TESTA NERA
DARK HAT PORCINI



3 Kg
cod. B065
1 pz. x box

PORCINI INTERI CHIARI
WHOLE WHITE PORCINI



3 Kg
cod. B095
1 pz. x box



SUGHI SOLO CON POMODORO ITALIANO
SAUCES ONLY WITH ITALIAN TOMATO

DEL BOSCO AI FUNGHI PORCINI
WOOD SAUCE WITH PORCINI MUSHROOMS



2 Kg
cod. C015
3 pz. x box

FUNGHI PORCINI E SALSICCIA
PORCINI MUSHROOMS AND SAUSAGE



2 Kg
cod. C025
3 pz. x box

FUNGHI PORCINI E CASTAGNE
PORCINI AND CHESTNUTS



2 Kg
cod. C045
3 pz. x box

FUNGHI PORCINI E MIRTILLI
PORCINI AND BLUEBERRIES



2 Kg
cod. C055
3 pz. x box

FINFERLI AL SUGO
CHATERELLE MUSHROOMS



2 Kg
cod. C115
3 pz. x box

FUNGHI TRIFOLATI
SAUTEED MUSHROOMS

FUNGHI MISTI CON PORCINI
MIXED MUSHROOMS WITH PORCINI



2 Kg
cod. C065
3 pz. x box

FUNGHI PORCINI
PORCINI MUSHROOMS



2 Kg
cod. C105
3 pz. x box

CREME
CREAMS

FUNGHI PORCINI
PORCINI MUSHROOMS



2 Kg
cod. C085
3 pz. x box

TARTUFATA AI FUNGHI PORCINI
PORCINI MUSHROOMS AND TRUFFLES



2 Kg
cod. C095
3 pz. x box

FRUTTA DISIDRATATA SENZA ZUCCHERI
DEHYDRATED FRUIT WITHOUT SUGAR

ARANCIA
ORANGE



500 g
cod. G390
1 pz. x box

FRAGOLA
STRAWBERRY



500 g
cod. G070
2 pz. x box



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



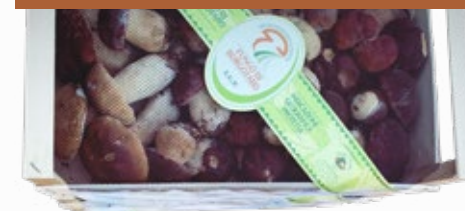
LINEA IGP

Il Fungo di Borgotaro IGP è l'unico micete in Europa ad aver ottenuto l'Indicazione Geografica Protetta. La ricerca e la raccolta del micete solitamente avviene nella stagione autunnale 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. The picking and collection of the mycetes usually takes place in Autumn season 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.

FUNGO DI BORGOTARO IGP FRESCO

IN CASSETTA DI LEGNO



Peso variabile - c.ca 3 kg
cod. K030

FUNGO DI BORGOTARO IGP SECCO - QUALITÀ SPECIALE



50 g
cod. A900
12 pz. x box

FUNGO DI BORGOTARO IGP SECCO - QUALITÀ SPECIALE



200 g
cod. A920
6 pz. x box



"All the News
That's Fit to Print"

The New York Times

LATE EDITION
Today, clearly giving way to new
ideas, old, high 18. Tonight, mostly
blue, low 20. Tomorrow, sunnier
and some clouds, including Jersey.
High 65, low 40. Weather.com, 212-512-2434

THE NEW YORK TIMES, WEDNESDAY, FEBRUARY 1, 2012

D3

Front Burner

FLORENCE FABRICANT

TO SNACK

Time to Nosh
While You Wait

► This
Sh...

Berlusconi — formerly of Popolo
Militante and Senato, Senate and
Polo Bar — now consorts for
Twins NYC and have prepared
this recipe for two in a red cloak.
It comes with Sauternes gelée,
Himalayan sea salt and crushed
pink peppercorns for garnish in a
gift box filled with fresh rose
petals, and can be delivered in
Manhattan or picked up. Five gas
service, \$160. Twins NYC, 251
East 110th Street, 212-764-4422,
twinsnyc.com.

TO POUR

A Vermont
Inspired by Turin

► The jury is still out, but the
northern Italian city of Turin is
often credited with having created
vermouth — if not the original
medicinal quail stout at

least the culture of sipping it as
an aperitif. Elisabetta Bolchini, a
native of Turin, is an enthusiastic
flag-waver: An artist, she came to
the United States with her family
in 2014 and settled in Troy, Mich.,
near Detroit, and opened a ca-
tering company and restaurant,
Carina Lab. "Vermouth belongs
to Turin," she said, as she poured
glasses of her new Rosso Rosso's
Vermouth at a meeting with this
reporter in Detroit last fall. It's
made to her specifications in
Turin following what she says is
the original recipe from 1786, with
white tartaric grapes, herbs and
spices. This sweet vermouth is
herbaceous, also suggesting honey
or sage. Berries, chardonnay and
sweet ginger. Now, after a limited
release in the Detroit area, it is
now widely available. Carina
Lab Turin Rosso Rosso's Ver-
mouth, \$19 for 100 milliliters (3.5
ounces). CarinaLab.com.

TO ENJOY

Foie Gras Terrine
For a Deluxe Valentine

► Foie gras is an indulgence, to be
sure, and for now it is still legal in
New York City. For luxury
minded diners who aren't vegan
or vegetarian, the simple, silky
foie gras terrine from Twins
NYC, the Manis-based caterer
and event venue, suits an im-
mediate Valentine's Day dinner at
home. The chef Philippe

TO SERVE

Porcini Mushrooms
With a Bronx Connection

A Porcini mushroom, unique to
the French, is among the most
sophisticated mushrooms and flavor-
ful of fungi, usually sold and
freshly seasoned. They're fairly
easy to obtain dried and to reconsti-
tute, but fresh ones are some-
times sold by high-end purveyors.
Now, Gualtiero, a source in the
Bronx for excellent products from
Italy, has started importing jarred
fresh porcini from Bologna, a
porcini specialist in Via di Tiro in
Enza, Emilia-Romagna. The fresh
mushrooms are sliced, blanched
in white wine vinegar, seasoned
with sea, olive, and oregano and
pepper, then preserved in olive
oil. Add them to an antipasto
platter, or sauté, or roast, or
pan-fry, or cook them, crusted in a
breading, seasonal with the
truffle, or incorporate the porcini
into a pasta sauce. \$22 for
16 ounces. gualtiero.com



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