



RISPETTIAMO LA TRADIZIONE

RACCONTIAMO IL NOSTRO TERRITORIO



BORGOLAB

funghi & funghi

VIA CAMPO FORTUNA 1B
BORGOTARO (PR)

SELEZIONIAMO E CONFEZIONIAMO **A MANO**

PRODUCIAMO "AL NATURALE"



MANGIARE É INCORPORARE UN TERRITORIO
- JEAN BRUNHES



IL TERRITORIO

Il Fungo di Borgotaro IGP è l'unico micete in Europa ad aver ottenuto il riconoscimento di "Indicazione Geografica Protetta".

Borgotaro Mushroom PGI is the only mycete in Europe to have obtained the recognition of "Protected Geographical Indication".

La zona di produzione del "Fungo di Borgotaro" comprende il territorio idoneo indicato nella cartina.

The production area of "Fungo di Borgotaro" includes eligible territory shown on the map.

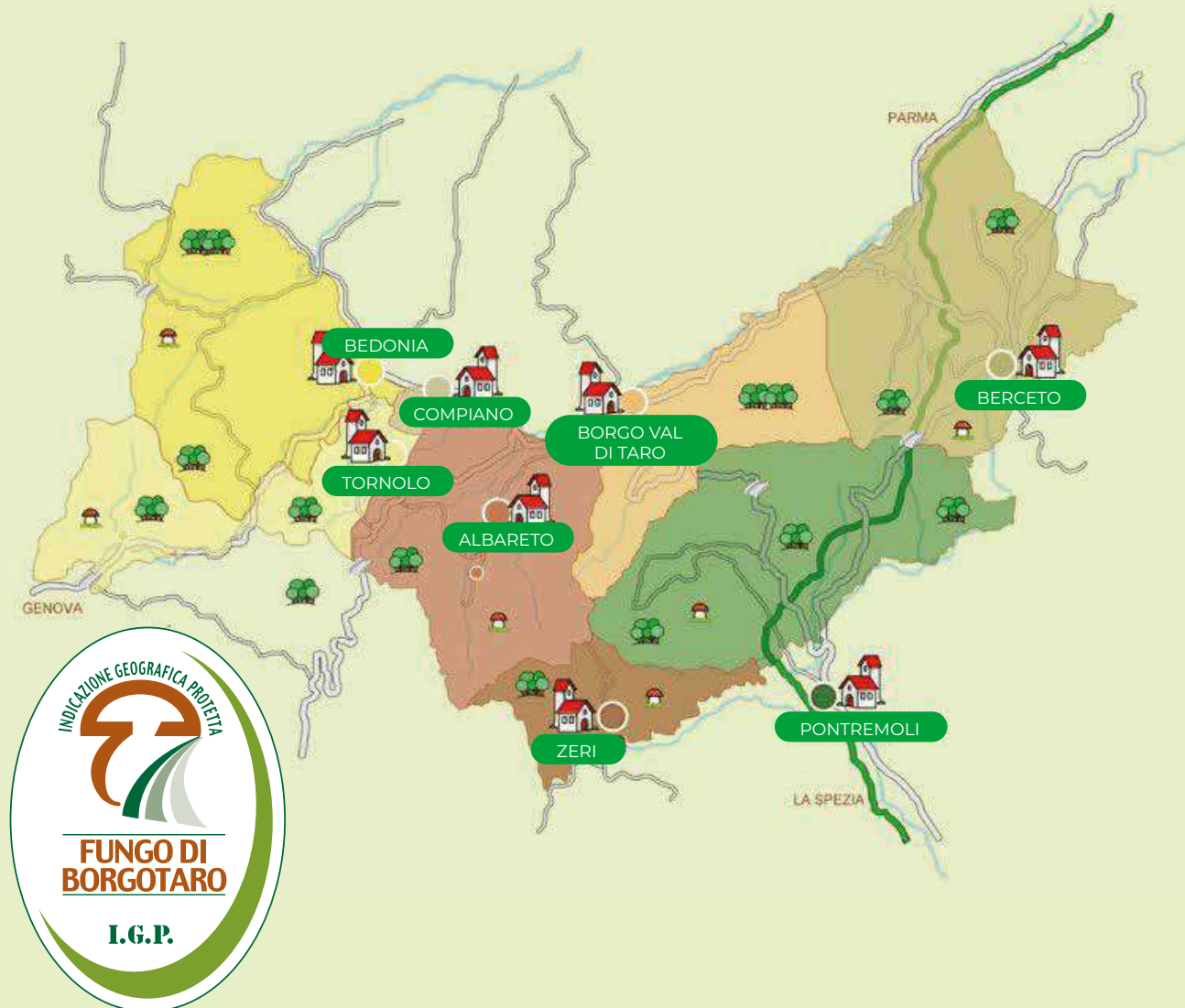


L'Indicazione Geografica Protetta è un riconoscimento che viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità dipende dall'origine geografica e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata.

The Protected Geographical Indication is a recognition given to those agricultural products and foodstuffs for which a certain quality depends on geographical origin and whose production, processing and/or elaboration takes place in a specified geographical area.

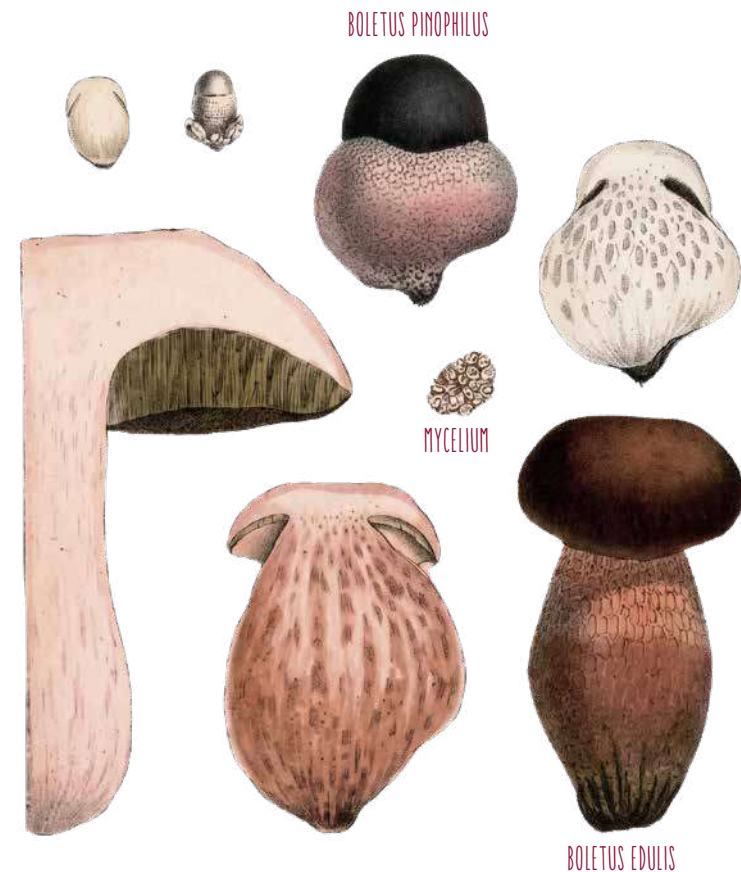
I funghi porcini di Borgotaro sono conosciuti ovunque in quanto fin dalla fine dell'800, quando molti abitanti furono costretti ad emigrare in America o in Inghilterra, esportarono e fecero conoscere questo prodotto all'estero. Il fungo in questi luoghi è anzitutto un patrimonio culturale, abilità ed esperienza che si è tramandata di generazione in generazione. Siamo di fronte a prodotti unici per gusto e per tradizione, per le loro caratteristiche inimitabili e inscindibili dal territorio.

Borgotaro porcini mushrooms are known everywhere as since the late 1800s, when many mountain people were forced to emigrate to America or England, they exported and made this product known abroad. The mushroom in these places is first and foremost a cultural heritage, skill and d experience that has been passed down from generation to generation. We are dealing with products that are unique in taste and tradition, for their inimitable characteristics and inseparable from the territory.



LA LINEA DI BORGOLAB CON “FUNGO DI BORGOTARO IGP”

UNICI NELLA RACCOLTA. TRASFORMAZIONE E VENDITA
DEL FUNGO DI BORGOTARO IGP



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 search for and harvesting of the mycete usually takes place in the fall season by pickers, i.e., registered individuals who carry out the harvesting activity. The product is then delivered to Borgolab, which is authorized to use the protected designation by choosing exclusively the best porcini, those that comply with the characteristics prescribed by the Production Specification, packaging them in the prescribed manner.



DALLA RACCOLTA...

Questo è un prodotto a tiratura limitata!

Acquistabile tramite prevendita online su **www.borgolab.com** o contattando il numero: **+39 334 9829401**



FUNGO DI BORGOTARO IGP FRESCO
FRESH BORGOTARO MUSHROOM PGI



3 kg
cod. T030



Cassetta di legno contenente c.ca 3 kg di Porcini

Marchio azienda confezionatrice

Tagliandino con visita micologica riportante la data del controllo

Fascia con marchio IGP come sigillo di chiusura

Retina sigillata sui 4 lati



SOLO ED ESCLUSIVAMENTE QUESTO CONFEZIONAMENTO (DETTATO DAL DISCIPLINARE) GARANTISCE CHE I FUNGHI ACQUISTATI SIANO REALMENTE "FUNGO DI BORGOTARO IGP".

ALLA TRASFORMAZIONE DEL "FUNGO PORCINO DI BORGOTARO IGP"

Gli articoli in questa sezione sono una rarità numerata e limitata
The articles in this section are a limited numbered rarity

SECCO
DRIED



20 g
cod. A902
24 pz. x box

SECCO
DRIED



50 g
cod. A900
12 pz. x box

SECCO
DRIED



200 g
cod. A920
6 pz. x box

SUGO TRADIZIONALE
TRADITIONAL SAUCE



180 g
cod. C900
6 pz. x box

CREMA AI PORCINI
PORCINI MUSHROOM CREAM



170g
cod. C980
6 pz. x box

IN OLIO DI OLIVA
IN OLIVE OIL



170 g
cod. B900
6 pz. x box



SERIE NUMERATA

PORCINI INTERI SOTT'OLIO
WHOLE PORCINI MUSHROOMS IN OIL

580 g
cod. B910
2 pz. x box



LINEA **RETAIL**

I NOSTRI
FUNGHI
SECCHI
SELEZIONATI

*Our selected
dried mushrooms*



EXTRA



SPECIALE



COMMERCIALE

FUNGHI PORCINI SECCHI
DRIED PORCINI MUSHROOMS

Boletus edulis e relativo gruppo

BUSTINA E VASSOIO
TRANSPARENT BAG

SACCHETTO
TRANSPARENT BAG

QUALITÀ SPECIALE
SPECIAL QUALITY



20 g
cod. A119
24 pz. x box



12 bustine da 20 g
cod. A240
1 pz. x box TABELLA

QUALITÀ EXTRA
EXTRA QUALITY



50 g
cod. A090
30 pz. x box

QUALITÀ SPECIALE
SPECIAL QUALITY



50 g
cod. A130
30 pz. x box

QUALITÀ COMMERCIALE
COMMERCIAL QUALITY



50 g
cod. A160
30 pz. x box

QUALITÀ EXTRA
EXTRA QUALITY



30 g
cod. A050
30 pz. x box



50 g
cod. A055
24 pz. x box



30 g
cod. A049
30 pz. x box



50 g
cod. A054
24 pz. x box

QUALITÀ SPECIALE
SPECIAL QUALITY

QUALITÀ EXTRA
EXTRA QUALITY



100 g
cod. A110
24 pz. x box

QUALITÀ SPECIALE
SPECIAL QUALITY



100 g
cod. A140
24 pz. x box

QUALITÀ COMMERCIALE
COMMERCIAL QUALITY



100 g
cod. A170
24 pz. x box

I NOSTRI FUNGHI SOTT'OLIO

*Our mushrooms
in olive oil*

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

FUNGHI PORCINI TESTA NERA o CHIARI IN OLIO DI OLIVA

Boletus edulis e relativo gruppo

★
LINEA ERMETICA
★

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

DARK HAT AND WHITE HAT PORCINI MUSHROOMS IN OLIVE OIL

Boletus edulis and related group

★
LINEA GOURMET
★

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



190 g
cod. B096
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

Questa linea di funghi Porcini tagliati chiari e testa nera si caratterizza per il suo confezionamento nel nostro vaso gourmet con capsula nera, molto apprezzato sia nelle boutique alimentari che nei corner specializzati d'alta gastronomia.

This line of clear cut Porcini and black head mushrooms is characterized by its packaging in our gourmet jar with black capsule, which is popular in both food boutiques and specialized haute cuisine corners.

FUNGHI PORCINI TESTA NERA o CHIARI IN OLIO DI OLIVA
DARK HAT AND WHITE HAT PORCINI MUSHROOMS IN OLIVE OIL

Boletus edulis e relativo gruppo

INTERI TESTA NERA
WHOLE DARK HAT



580 g
cod. B030
6 pz. x box

TAGLIATI TESTA NERA
DARK HAT



580 g
cod. B050
6 pz. x box

INTERI CHIARI
WHOLE WHITE PORCINI



580 g
cod. B086
6 pz. x box

TAGLIATI CHIARI
WHITE PORCINI



580 g
cod. B110
6 pz. x box

INTERI TESTA NERA
WHOLE DARK HAT



1 Kg
cod. B033
2 pz. x box

TAGLIATI TESTA NERA
DARK HAT



1 Kg
cod. B061
2 pz. x box

INTERI CHIARI
WHOLE WHITE PORCINI



1 Kg
cod. B091
2 pz. x box

TAGLIATI CHIARI
WHITE PORCINI



1 Kg
cod. B121
2 pz. x box

FUNGHI IN OLIO DI OLIVA
MUSHROOMS IN OLIVE OIL

FINFERLI
CHANTERELLES



270 g
cod. B132
6 pz. x box

CHIODINI
CHIODINI



270 g
cod. B142
6 pz. x box

MISTI CON PORCINI
MIXED WITH PORCINI



270 g
cod. B162
6 pz. x box

Dall'inizio alla fine del menu, possono essere proposti per aperitivo dentro a vol au vent e crostoni oppure possono essere serviti su delle bruschette di pane tostato, su pizze e focaccias e in accompagnamento a carni, salumi ed affettati. Ideali per insaporire torte salate, formaggi fusi e polenta.

From the beginning to the end of a menu, they can be offered as an aperitif inside vol au vent and crostoni, or they can be served on toasted bread such as bruschetta, on pizzas and focaccias, and as an accompaniment to meats, cold cuts, and sliced meats. Ideal for flavoring pies, hot cheeses and polenta.



LE NOSTRE CREME, SUGHI E TRIFOLATI

*Our creams, sauces
and sautéed*

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



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

PORCINI E SALSICCIA
PORCINI AND SAUSAGE



180 g
cod. C020
6 pz. x box

PORCINI E CASTAGNE
PORCINI AND CHESTNUTS



180 g
cod. C040
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 CONSERVANTI AGGIUNTI
- ♥ SENZA ADDITIVI AGGIUNTI
- ♥ SENZA GLUTAMMATO
- ♥ SENZA GLUTINE



ANTIPASTI SOLO CON VERDURE ITALIANE IN OLIO DI OLIVA
APPETIZERS ONLY WITH SELECTED ITALIAN VEGETABLES IN OLIVE OIL

GIARDINIERA DEL CONTADINO
FARMER MIXED VEGETABLES



270 g
cod. D010
6 pz. x box

**CIPOLLINE BORETTANE IN AGRODOLCE
ALLA CANNELLA**
*SWEET AND SOUR BORETTANE 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 in a professional kitchen. The chef is wearing a black long-sleeved shirt with a red stripe on the sleeve and a silver metal watch. They are using a small metal tool to place a piece of dark, textured food onto a white plate. Several other white plates with food are visible on the counter. The background is dark and out of focus, showing kitchen equipment and a bright light source on the left.

LINEA **FOOD SERVICE**

FUNGHI PORCINI SECCHI
DRIED PORCINI MUSHROOMS

Boletus edulis e relativo gruppo

QUALITÀ EXTRA
EXTRA QUALITY



500 g (min. 30 porz.)
cod. A111
4 pz. x box

QUALITÀ SPECIALE
SPECIAL QUALITY



500 g (min. 30 porz.)
cod. A151
4 pz. x box

QUALITÀ COMMERCIALE
COMMERCIAL QUALITY



500 g (min. 30 porz.)
cod. A171
4 pz. x box

INDUSTRIA DA LAVORAZIONE
PROCESSING INDUSTRY



al Kg
cod. Z062

FUNGHI SOTT'OLIO
MUSHROOMS IN OIL

MISTI CON PORCINI
MIXED WITH PORCINI



3 Kg (min. 75 porz.)
cod. B175
1 pz. x box

PORCINI INTERI TESTA NERA
WHOLE DARK HAT PORCINI



3 Kg (min. 100 porz.)
cod. B035
1 pz. x box

PORCINI TAGLIATI CHIARI
WHITE PORCINI



3 Kg (min. 100 porz.)
cod. B125
1 pz. x box

PORCINI TAGLIATI TESTA NERA
DARK HAT PORCINI



3 Kg (min. 100 porz.)
cod. B065
1 pz. x box

PORCINI INTERI CHIARI
WHOLE WHITE PORCINI



3 Kg (min. 100 porz.)
cod. B095
1 pz. x box

SUGHI, FUNGHI TRIFOLATI E CREME
SAUCES, SAUTEED MUSHROOMS AND CREAMS

**SUGO DEL BOSCO
AI FUNGHI PORCINI**
WOOD SAUCE
WITH PORCINI MUSHROOMSS



2 Kg (min. 30 porz)
cod. C015
3 pz. x box

**FUNGHI MISTI TRIFOLATI
CON PORCINI**
MIXED SAUTEED MUSHROOMS
WITH PORCINI



2 Kg (min. 40 porz)
cod. C065
3 pz. x box

**FUNGHI PORCINI
TRIFOLATI**
SAUTEED PORCINI
MUSHROOMS



2 Kg (min. 40 porz)
cod. C105
3 pz. x box

CREMA AI FUNGHI PORCINI
PORCINI MUSHROOMS CREAM



2 Kg (min. 50 porz)
cod. C085
3 pz. x boxx

CREMA TARTUFATA AI FUNGHI PORCINI
PORCINI MUSHROOMS AND TRUFFLES CREAM

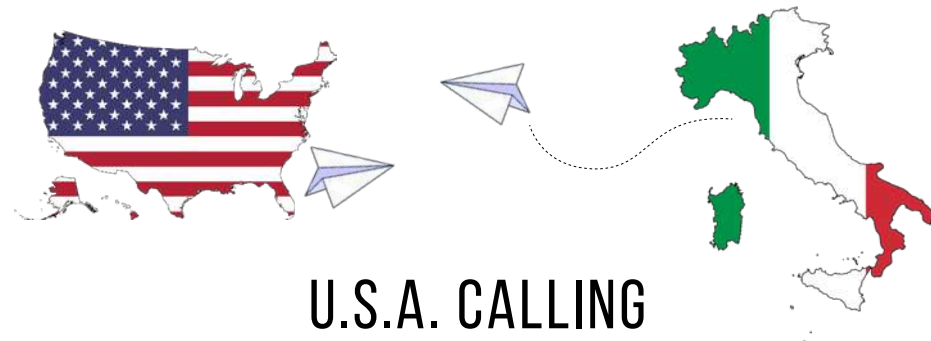


2 Kg (min. 50 porz)
cod. C095
3 pz. x box





LINEA **USA**



CONTATTACI E SCOPRI I PRODOTTI DISPONIBILI PER L'ESPORTAZIONE



LINEA U.S.A
FDA: 10172280358 FCE: 34129

Per altri formati e qualità contattare
ordini@borgolab.com

**DRIED PORCINI
EXTRA QUALITY**



**1.76 oz. (50g)
cod. A090US
30 pcs. x box**

**DRIED PORCINI
EXTRA QUALITY**



**17.64 oz. (500g)
cod. A111US
4 pcs. x box**

**DRIED PORCINI
EXTRA QUALITY**



**1.76 oz. (50g)
cod. A055US
24 pcs. x box**

SLICED PORCINI MUSHROOMS



**6.7 oz. (190 g)
cod. B094
6 pcs. x box
SID: 20220628002**

MIXED MUSHROOMS WITH PORCINI



**6.0 oz. (170g)
cod. B164
6 pcs. x box
SID: 20230316001**

CONTATTI

CONTACTS

LA QUALITÀ È SEMPRE LA SCELTA MIGLIORE!

PRODUZIONE, CENTRO RACCOLTA E SPACCIO

Via Campo Fortuna 1/B 43043 Borgo Val di Taro (PR) Italia

T. +39 0525 92 11 32

M. +39 3349829401

P.IVA 02643090349

PUNTO VENDITA

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

PUNTO VENDITA ONLINE

www.borgolab.com

INFO E VENDITE

info@borgolab.com

ordini@borgolab.com



 BORGOLAB



SCOPRI DI PIÙ SU INSTAGRAM



www.borgolab.com