

Bistrot⁷⁵

FAMILY COMPANY SINCE 1975

— MADE IN ITALY —

CATALOGO

LE RICETTE DELLA TRADIZIONE

ED. 01

2024

B75



Bistrot⁷⁵

FAMILY COMPANY SINCE 1975

Benvenuti nel meraviglioso mondo di Bistrot75, dove la tradizione si sposa con l'eleganza senza tempo.

Questa nuova Linea si ispira al menù in chiave Bistrot dello storico ristorante "Da Beppe", fondato in Alba dalla famiglia Montanaro, dove, accanto ai celebri piatti al tartufo, venivano proposte molte gustose ricette classiche piemontesi.

Con Bistrot75 vogliamo rendere omaggio alle tradizioni culinarie, affiancando le nostre storiche ricette senza tartufo ai più iconici piatti italiani, per creare un variegato viaggio tra le regioni e celebrare la cucina territoriale che più amiamo.

Welcome to the wonderful world of Bistrot75, where the tradition marries timeless elegance.

This new line is inspired by the Bistrot menu of the historic "Da Beppe" Restaurant, founded in Alba by the Montanaro family. Where, alongside their famous truffle dishes, were many tasty classic Piedmontese recipes.

We created Bistrot75 to pay homage to culinary traditions. By combining our historic recipes without truffles, with the most iconic Italian dishes. The purpose was to create a varied journey between the Regions and celebrate the territorial cuisine we love most.



BISTROT⁷⁵: RADICI PIEMONTESE, SAPORI ITALIANI.

Bistrot75 è un viaggio gastronomico unico, in cui il passato si fonde armoniosamente con il presente, partendo dalle ricette tipiche del Piemonte e proseguendo poi il viaggio alla scoperta di nuovi luoghi e dei loro piatti iconici, in collaborazione con straordinari Chef italiani.

Oggi, con la stessa passione e dedizione che ci guidano da 50 anni, siamo lieti di presentarvi la nostra nuova gamma di prodotti artigianali, perfetti per arricchire ogni tavola con il menù senza tempo delle antiche Osterie d'Italia.

BISTROT⁷⁵ PIEDMONTESE ROOTS, ITALIAN FLAVORS.

Bistrot75 is a unique gastronomic journey, where the past blends harmoniously with the present. The brand started with classic Piedmont recipes, then continued the journey of discovery with other regional classic dishes, and collaborated with extraordinary Italian Chefs.

Today, with the same passion and dedication that have guided us for 50 years, we are pleased to present our new range of artisanal products. Perfect for enriching every table with the timeless menu from the ancient "Osterie d'Italia".

OGNI PIATTO È UNA CELEBRAZIONE
DELLA CUCINA TRADIZIONALE.

I nostri sughi sono un tributo alla ricca storia culinaria italiana, preparati con ingredienti freschi, seguendo antiche ricette tramandate di generazione in generazione: che si tratti del classico ragù piemontese, ricco di sapori robusti e avvolgenti, del baccalà mantecato, delicato e cremoso, o della più rinomata Carbonara realizzata dallo Chef Luciano Monosilio, ogni piatto racconta una storia di autenticità e passione culinaria, da gustare con tutti i sensi.

Accompagnate i vostri formaggi preferiti con la nostra Cognà, la mostarda dolce d'uva piemontese, un connubio perfetto di salato e dolce dalle radici antichissime.

E per concludere il pasto con un tocco di dolcezza, vi invitiamo a scoprire il nostro delizioso Bunet, un dessert piemontese tradizionale che incanta con la sua cremosa consistenza e il suo intenso sapore di cacao e amaretti. Preparato con cura e maestria, è il perfetto finale per ogni occasione speciale.

Con Bistrot75, ogni pasto diventa un'esperienza culinaria in cui la tradizione si unisce all'eleganza per creare momenti di gioia e convivialità.

EACH DISH IS A CELEBRATION
OF TRADITIONAL CUISINE.

Our sauces are a tribute to Italy's rich culinary history. Prepared with fresh ingredients, following ancient recipes passed down from generation. Whether it is the classic Piedmontese ragout, rich in robust and enveloping flavours, or the delicate creamed cod, or the most renowned Carbonara made by Chef Luciano Monosilio, each dish tells a story of authenticity and culinary passion, to be enjoyed with all the senses.

Accompany your favorite cheeses with our Cognà, the sweet Piedmontese grape chutney, a perfect combination of savory and sweet with very ancient roots.

End the meal with a touch of sweetness, we invite you to discover our delicious Bunet. A traditional Piedmontese dessert that enchants with its creamy consistency, intense flavor of cocoa and amaretti. Prepared with care and skill, it is the perfect ending for any special occasion.

With Bistrot75, every meal becomes a culinary experience in which tradition combines with elegance to create moments of joy and conviviality.



— RICETTA VENEZIANA —

BACCALÀ MANTECATO

Deliziosa brandade di filetto di merluzzo e olive taggiasche.

Modo d'uso:

Ottima su crostini e tartine, risotti, gnocchi, polenta e paste corte.

CREAMED COD FISH
Delicious cream with cod fillet
and Taggiasca olives.

How to use:

Excellent on croutons, canapés, risotto, gnocchi, polenta and short pasta.



SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE

Peso / Weight	180 g / 6.35 oz
Cod.	BT03AN001
Units / Case	12



PASTA ALL'UOVO

TAGLIOLINI e TAGLIATELLE

Preparata con semola di grano duro italiano e il 20% di uova fresche, per garantire una consistenza perfetta e un sapore inconfondibile.

Matassata e confezionata a mano dai nostri esperti pastai, mantenendo viva una tradizione che si tramanda di generazione in generazione.

Modo d'uso:

Facili e veloci da preparare. I nostri tagliolini e tagliatelle all'uovo sono pronte in soli 3-4 minuti di cottura, ideali per chi desidera portare in tavola un piatto di alta qualità senza rinunciare alla praticità.

Crafted with Italian durum wheat semolina and 20% of fresh eggs, ensuring a perfect texture and an unmistakable flavor.

Hand-rolled and packaged by our skilled pasta makers, preserving a tradition handed down through generations.

How to use:

Easy and quick to prepare.

Our egg tagliolini and tagliatelle are ready after 3-4 minutes cooking, ideal for those who wish to serve a high-quality dish without compromising on convenience.

	TAGLIOLINI	TAGLIATELLE
Peso / Weight	250 g / 8.82oz	250 g / 8.82oz
Cod.	BT05CE001	BT05CE005
Units / Case	15	15



SUGO

SALSICCIA e BAROLO

Un gustoso connubio tra la salsiccia piemontese ed il più celebre tra i vini delle Langhe.

Un ragù pronto, perfetto per condire in particolare tagliolini e tagliatelle all'uovo.

Modo d'uso:

Condimento ideale per condire pasta, polenta, risotto, ravioli e tortelli.

SAUSAGE AND BAROLO SAUCE

A tasty combination of Piedmontese sausage and the most famous of the Langhe wines: Barolo DOCG. A ready-made ragout best used as a sauce for egg tagliatelle or tagliolini.

How to use:

Ideal condiment for pasta, polenta, risotto, ravioli and tortelli.



SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE

Peso / Weight	180 g / 6.35 oz
Cod.	BT03SU001
Units / Case	12



SUGO

CARBONARA

Luciano Monosilio

BY CHEF LUCIANO MONOSILIO - ROMA

La tipica ricetta romana conosciuta in tutto il mondo, firmata dallo Chef Luciano Monosilio. Ricetta originale, con guanciale di suino 30%, tuorlo d'uovo 20% e formaggi. Prodotto con uova di galline allevate a terra e rigorosamente senza latte aggiunto né panna: come da ricetta autentica.

Modo d'uso:

Condimento per spaghetti e paste corte e gnocchi. Servire direttamente sulla pasta senza aggiungere acqua di cottura. Ricetta ideale per 4 porzioni.

CARBONARA SAUCE

by CHEF LUCIANO MONOSILIO - ROME

The classic Roman recipe known throughout the world, signed by Chef Luciano Monosilio. Original recipe, with pork cheek 30% with egg yolk 20% and cheeses.

Produced with eggs from free-range hens and strictly without added milk or cream: like the authentic recipe.

How to use:

Seasoning for spaghetti, short pasta, and gnocchi. Serve directly on top of the pasta, without adding cooking water.

Servings: 4.



SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE

Peso / Weight	170 g / 6.0 oz
Cod.	BT03SU005
Units / Case	12



— PREPARATO PER SUGO —

CARBONARA

PERSONALIZZA LA TUA CARBONARA
AGGIUNGENDO GLI INGREDIENTI
CHE AMI DI PIÙ.

La versione "base" della carbonara,
con tuorlo d'uovo 20% e formaggi.
Prodotta senza latte aggiunto né panna.

Modo d'uso:

Aggiungere alla pasta e mescolare.

Questa base permette di creare
la propria versione preferita di Carbonara:
classica con l'aggiunta di guanciale
croccante - di mare, aggiungendo pesce e
crostacei o con verdure.

Si può tenere al caldo durante il servizio
senza che l'uovo coaguli.

40g di sugo condiscono 80g di pasta.

CARBONARA BASE SAUCE
CUSTOMISE YOUR CARBONARA BY ADDING
INGREDIENTS YOU LOVE THE MOST.

The "basic" version of Carbonara, with egg yolk 20%
and cheeses. Made without added milk and cream,
with free-range hens.

How to use:

Add to pasta and mix. This base allows you to create
your own favorite version of Carbonara: classic, with
the addition of pork cheek - seafood version with the
addition of fish and shellfish or with vegetables.

You can keep it warm during serving
without the egg clotting.

40g of sauce season 80g of pasta.



SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE

Peso / Weight	170 g / 6.0 oz	490 g / 17.3 oz
Cod.	BT03SU010	BT03SU015
Units / Case	12	4



— MOSTARDA DOLCE D'UVA —

COGNÀ

RICETTA TRADIZIONALE PIEMONTESE
CON MOSTO D'UVA DELLA NOSTRA AZ.AGRICOLA



La Cognà è una ricetta dalle origini antichissime preparate nelle vecchie cascine di Langa, dove alla fine dell'estate il mosto d'uva delle prime vendemmie veniva cotto lentamente e arricchito di mele cotogne, pere Madernassa, noci e nocciole, per creare una composta deliziosa da gustare durante l'inverno.

Modo d'uso:
usala come accompagnamento
per formaggi, carne e dolci.

COGNÀ
SWEET GRAPE CHUTNEY

Cognà is a recipe with very ancient origins. Prepared in the old of Langa farmhouses, where at the end of the summer the grape must from the first harvests was slowly cooked and enriched with quinces, Madernassa pears, walnuts and hazelnuts, to create a delicious compote to be enjoyed during the winter.

How to use:
Typically used as an accompaniment to cheeses,
meat and desserts.



Peso / Weight	150 g / 5.3 oz	570 g / 20.1 oz
Cod.	BT02AC001	BT02AC005
Units / Case	12	4



Scopri di più
Discover more
Pedemontis®



DESSERT PRONTO

BUNET

Il Bunet è un dolce tipico della tradizione piemontese nato nelle Langhe.

Si tratta di un Dessert al cucchiaio a base di latte, uova, cacao, amaretti e liquore all'amaretto.

Modo d'uso:

Un Dessert pronto, da sformare sul piatto aiutandosi con un coltello e accompagnare a piacere con pesche fresche o sciroppate, fragole o panna.

BUNET
READY PUDDING

Bunet is a traditional Piedmontese Dessert born in the Langhe. It's a spoon Dessert made with milk, eggs, cocoa, amaretti and amaretto liqueur.

How to use:

A ready-made Dessert, to be turned out on the plate with the help of a knife and accompany as desired with fresh or canned peaches, strawberries or cream.

Peso / Weight	90 g / 3.17 oz
Cod.	BT09BU001
Units / Case	12





La nostra storia inizia nel 1968 ad Alba quando Domenica e Beppe Montanaro aprono il loro ristorante specializzato in funghi porcini e tartufi, che li porterà dopo pochi anni a decidere di sviluppare un'idea imprenditoriale nuova, fondando Tartuflanghe nel 1975.

La passione per il Tartufo Bianco d'Alba ha fatto nascere tanti prodotti e interessanti sinergie creando una linea dedicata ai negozi gourmet ed una all'alta ristorazione.

Oggi Tartuflanghe coltiva più di 20 ettari di tartufaie tra Langhe, Roero e Monferrato e da questo patrimonio boschivo i nostri "Trifolao" raccolgono ogni giorno i migliori tartufi, da spedire in tutto il mondo o trasformare in tante innovative ricette e di successo.

Our story begins in 1968, in Alba, when Domenica and Beppe Montanaro opened their restaurant. They specialized in porcini mushrooms and truffles which after a few years led them to decide to develop a new business idea, Tartuflanghe in 1975.

The passion for the Alba White Truffle has given rise to many products and interesting synergies. Creating a line dedicated to gourmet shops and haute cuisine.

Among Langhe, Roero and Monferrato areas, today we cultivate more than 20 hectares of truffle fields. Daily, from this wooded possession, our "Trifolao" (truffle hunters) are collecting the best truffles, to be shipped all over the world or transformed into many innovative recipes.



Scopri di più
Discover more
Tartuflanghe®

Bistrot⁷⁵

FAMILY COMPANY SINCE 1975



TARTUFLANGHE SRL
LOC. CATENA ROSSA, 7 - 12040 PIOBESI D'ALBA (CN) - ITALIA
WWW.TARTUFLANGHE.COM