



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 credere e 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 believe and always 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:



[clicca e vai alla pagina](#) 8

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 confezionatinel 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.



[clicca e vai alla pagina](#) 32

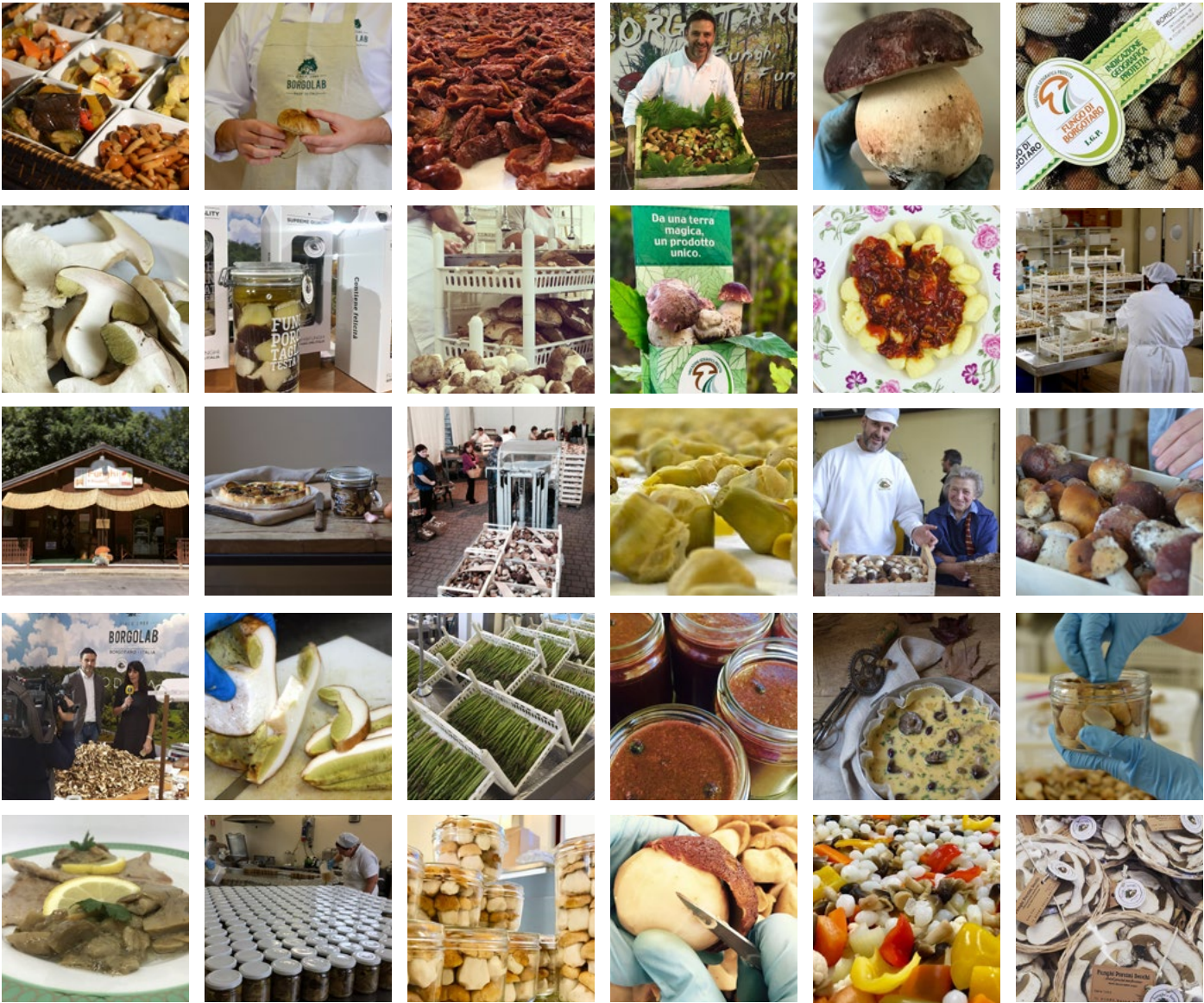
Gustosi antipasti caserecci della tradizione emiliana
Tasty appetizers of emilia romagna's tradition



[clicca e vai alla pagina](#) 38

Una linea di frutta disidratata d'eccellenza senza zuccheri aggiunti.
Dedicata agli amanti della raffinatezza e della ricerca creativa, eleganza e buon gusto.
An excellence line of dehydrated fruit petals with no added sugar.
Dedicated to lovers of sophistication and creative research, elegance and good taste.

SCOPRI DI PIÙ SU
 BORGOLAB





I NOSTRI FUNGHI SECCHI

Our dried mushrooms

LE 4 VARIETA':

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



FUNGHI PORCINI SECCHI
DRIED PORCINI MUSHROOMS

SACCHETTO
TRANSPARENT BAG

FUNGHI PORCINI SECCHI
DRIED PORCINI MUSHROOMS

VASSOIO DI VIMINI
WICKER TRAY

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



QUALITÀ BRICIOLE IV^
CRUMBS QUALITY IV^

50 g
cod. A190

100 g
cod. A200



QUALITÀ EXTRA I^
EXTRA QUALITY I^

30 g
cod. A060



QUALITÀ EXTRA I^
EXTRA QUALITY I^

50 g
cod. A070



QUALITÀ EXTRA I^
EXTRA QUALITY I^

100 g
cod. A080



→ 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

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

→ VASSOIO IN VIMINI RIUTILIZZABILE
REUSABLE WICKER TRAY

→ 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

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

TABELLA
SHOP EXPOSITOR





I NOSTRI FUNGHI SOTT'OLIO

*Our mushrooms
in olive oil*

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

FUNGHI PORCINI INTERI TESTA NERA

(Boletus Pinophilus)

WHOLE DARK HAT PORCINI MUSHROOMS

(Boletus Pinophilus)

VASO ERMETICO

AIRTIGHT JAR

★

SUPREME QUALITY

★



1000 g

cod. B033



540 g

cod. B032



420 g

cod. B021



320 g

cod. B019



220 g

cod. B018



220 g

cod. B038



320 g

cod. B039



420 g

cod. B041



540 g

cod. B051



1000 g

cod. B061

FUNGHI PORCINI TAGLIATI TESTA NERA

(Boletus Pinophilus)

DARK HAT PORCINI MUSHROOMS

(Boletus Pinophilus)

VASO ERMETICO

AIRTIGHT JAR

★

SUPREME QUALITY

★

I PIÙ RICERCATI E AMATI TRA I PORCINI

THE MOST SOUGHT-AFTER AND LOVED AMONG THE PORCINI MUSHROOMS

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.

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
(Boletus Edulis e suo Gruppo)
WHOLE WHITE PORCINI MUSHROOMS
(Boletus Edulis and its Group)

VASO ERMETICO
AIRTIGHT JAR

★
SUPREME QUALITY
★



1000 g
cod. B091



540 g
cod. B081



420 g
cod. B071



320 g
cod. B069



220 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
(Boletus Edulis e suo Gruppo)
WHITE PORCINI MUSHROOMS
(Boletus Edulis and its Group)

VASO ERMETICO
AIRTIGHT JAR

★
SUPREME QUALITY
★



220 g
cod. B098



320 g
cod. B099



420 g
cod. B101



540 g
cod. B111



1000 g
cod. B121

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.

BOX REGALO “1 KG DI FELICITA”

BOX E VASO ERMETICO BOX AND AIRTIGHT JAR

★ SUPREME QUALITY ★



1000 g
cod. B034



1000 g
cod. B062



1000 g
cod. B092



1000 g
cod. B122

1 kg di funghi Porcini selezionati a mano in un meraviglioso vaso ermetico alto 21 centimetri. Confezionato in un elegante box color panna, comodo da trasportare, ideale per i doni più pregiati.

1 kg of Porcini mushrooms selected by hand in a wonderful 21 cm high airtight jar. Packaged in an elegant cream-colored box, convenient to carry, ideal for the finest gifts.

➔ REGALISTICA AZIENDALE
CORPORATE GIFTS

➔ CENA TRA AMICI
DINNER WITH FRIENDS

➔ IL TUO REGALO PREGIATO
YOUR FINE GIFT

➔ MAGNUM PER BOUTIQUES ALIMENTARI
MAGNUM FOR GROCERY STORES

IL VASO ERMETICO BORGOLAB È 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 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 TIGHT 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.

FUNGHI IN OLIO DI OLIVA
MUSHROOMS IN OLIVE OIL

VASO ERMETICO
AIRTIGHT JAR

FINFERLI
CHANTERELLES



370 g
cod. B131

CHIODINI
CHIODINI



370 g
cod. B141

DI MUSCHIO
PADDY STRAW MUSHROOMS



370 g
cod. B152

ORECCHIONI DI CEPPAIA
OYSTER MUSHROOMS



370 g
cod. B153

MISTI CON PORCINI
MIXED WITH PORCINI



370 g
cod. B161

MISTI CON PORCINI
MIXED WITH PORCINI



500 g
cod. B171

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

E' definito il “prezzemolo dei funghi” poiché ben si adatta a qualsiasi accostamento gastronomico. Il suo sapore lo distingue 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 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.

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” perchè 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.

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

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: 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.

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.

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 più interessanti per la sua versatilità. 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.

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

➔ LAVORATI DA PRODOTTO FRESCO
PROCESSED BY FRESH PRODUCT

➔ 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

I NOSTRI OLI AROMATIZZATI

Our flavored oils

- ♥ OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% LIGURE
- ♥ CONDIMENTO IDEALE PER PIZZE E CROSTONI

OLI EXTRAVERGINE DI OLIVA EXTRA VERGIN OLIVE OILS

AL TARUFO NERO
BLACK TRUFFLE FLAVORED



250 ml
cod. B181

Usiamo l'aroma di Tartufo Nero "Scorzone" per insaporire questo olio: un tartufo saporito per dare un tocco raffinato senza alterare il condimento. Può essere usato per condire dei buoni risotti, bruschette e insalate fredde o di verdure fresche.

We use the "Scorzone" Black Truffle flavor to flavor this oil, a tasty truffle to give that fine touch without changing the dressing. It can be used to flavor some good risotto, to savor delicious bruschetta and cold salads or fresh vegetables.

AI FUNGHI PORCINI
PORCINI MUSHROOMS FLAVORED



250 ml
cod. B191

Un buon olio extravergine di oliva Ligure è il principale ingrediente di questo articolo. Ad esso viene aggiunto minuziosamente dell'aroma ai Funghi Porcini secchi. Può essere usato per condire dei buoni risotti, bruschette e insalate fredde o di verdure fresche.

A good extra virgin olive oil from Liguria is the main ingredient of this article. We simply add a good dried Porcini aroma. This oil can be used to flavor some good risotto, to savor delicious bruschetta and cold salads or fresh vegetables.

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 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 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.

AI FUNGHI PORCINI E SALSIICCIA
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.

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.

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 lesate a vapore. Sminuzzate grossolanamente con Un pizzico di aromi naturali.

A tasty and curious recipe: Porcini mushrooms and chestnuts. Two excellent products of our valley: fresh mushrooms and steam chestnuts boiled and coarsely chopped with only a pinch of herbs.

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 Porcini mushrooms and wild blueberries. These ingredients are careful cooked with no added preservatives. This product is recommended for the pasta or rice seasoning.

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.

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 SALSIICCIA 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 SOLO CON FUNGHI FRESCHI
SAUTEED MUSHROOMS ONLY WITH FRESH
MUSHROOMS

FUNGHI MISTI
MIXED MUSHROOMS



180 g
cod. C060

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

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

➔ 5 TIPI DI FUNGHI
5 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



CREME
CREAMS

VALTARESE AI FUNGHI PORCINI
VALTARESE PORCINI MUSHROOMS



180 g
cod. C080

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

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

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

➔ SENZA FARINA, SENZA ADDENSANTI
WITHOUT FLOUR, WITHOUT THICKENERS

TARTUFATA AI FUNGHI PORCINI
WITH PORCINI MUSHROOMS AND TRUFFLES



180 g
cod. C090

Una crema saporita ai funghi Porcini, arricchita dal gusto raffinato dei tartufi raccolti anch'essi nella nostra valle. Squisito su crostoni di pane casereccio.

A savory cream with Porcini mushrooms, enriched by the refined taste of the truffles collected also 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 SELEZIONATE
APPETIZERS ONLY WITH SELECTED FRESH VEGETABLES

DEL CONTADINO
FARMERS APPETIZER IN OLIVE OIL



270 g
cod. D010

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.

DEL CONTADINO
FARMERS APPETIZER IN OLIVE OIL



500 g
cod. D020

GRIGLIATO IN OLIO DI OLIVA
GRILLED IN OLIVE OIL



270 g
cod. D040

Melanzane, zucchine e peperoni sono gli ingredienti principali di questo prodotto. Gustoso antipasto e ottimo contorno per secondi di carne e pesce.

Eggplant, zucchini and peppers are the main ingredients of this product. Tasty appetizer and excellent side dish for meat and fish.

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.

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



270 g
cod. D030

Una cipolla molto delicata di origine Emilia-na, precisamente della località di Boretto in 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.

CIPOLLINE IN AGRODOLCE
SWEET AND SOUR BABY ONIONS



270 g
cod. D050

Da una cipollina perlata e bianca come il latte, viene lavorato questo prodotto semplice ma sfizioso. Le perline vengono scottate 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.

From a pearly onion white as milk, we process this simple but tasty product. We lightly cook them with a mix of wine vinegar, sugar and natural flavors. We fill them with their own juice.

➔ OTTIMO COME ANTIPASTO O APERITIVO
EXCELLENT AS APPETIZER AND APERITIF

➔ GUSTOSI ANCHE DA SOLI
TASTY EVEN ALONE

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

➔ RICETTE DELLA TRADIZIONE EMILIANA
TRADITIONAL RECIPES FROM EMILIA ROMAGNA

ANTIPASTI SOLO CON VERDURE FRESCHE SELEZIONATE
APPETIZERS ONLY WITH SELECTED FRESH VEGETABLES

**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.

**CREMA DI ASPARAGI VERDI
GREEN ASPARAGUS CREAM**
GREEN ASPARAGUS CREAM



**180 g
cod. D080**

Una ricetta semplice e genuina: squisita crema di asparagi freschi d'eccellenza da spalmare su crostini o per condire primi piatti. (contiene farina, contiene glutine)

A simple and genuine recipe: the exquisite velvety and scented fresh asparagus cream. Delicious spread on toast or to flavor pasta dishes. (contains flour, contains gluten.)

**ASPARAGI VERDI
IN OLIO DI OLIVA**
*GREEN ASPARAGUS
IN OLIVE OIL*



**270 g
cod. D090**

Delicato e croccante, questo prodotto viene lavorato con i migliori asparagi freschi immersi in olio di oliva.

Delicate and charming, this product is processed with a only ingredient: the best fresh asparagus with olive oil.





L'ECCELLENZA DELLA
FRUTTA DISIDRATATA
100% NATURALE


*Plume
de fruit*

PRODOTTO IN ITALIA

WWW.PLUMEDEFRUIT.COM

FRUTTA DISIDRATATA
DRIED FRUIT

LUXURY BOX & SACCHETTO IN MAP
LUXURY BOX & MAP BAG

ANANAS
PINEAPPLE



30 g
cod. G328

100 g
cod. G329

500 g
cod. G350

CIRCA
60
PIUME

ARANCIA
ORANGE



30 g
cod. G368

100 g
cod. G369

500 g
cod. G390

CIRCA
180
PIUME

CACO MELA
KAKI PERSIMMON



30 g
cod. G448

100 g
cod. G449

500 g
cod. G470

CIRCA
90
PIUME

FRAGOLE
STRAWBERRIES



30 g
cod. G048

100 g
cod. G049

500 g
cod. G070

CIRCA
1.000
PIUME

KIWI
KIWI



30 g
cod. G248

100 g
cod. G249

500 g
cod. G270

CIRCA
200
PIUME

MANGO
MANGO



30 g
cod. G908

100 g
cod. G909

500 g
cod. G930

CIRCA
650
PIUME

FRUTTA DISIDRATATA
DRIED FRUIT



LUXURY BOX & SACCHETTO IN MAP
LUXURY BOX & MAP BAG



- ➔ FORMATO IDEALE PER CATERING, BANQUETING, BARTENDER, CHEF
IDEAL PACKAGING FOR CATERING, BANQUETING, BARTENDER AND CHEF
- ➔ CONFEZIONATI IN MAP (MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING)
PACKED IN MAP (MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING)
- ➔ FRUTTI FUORI CATALOGO SU RICHIESTA
OUT OF PRINT FRUITS ON REQUEST

PAIRING TIPS

ABBINAMENTI GASTRONOMICI DOLCI E SALATI CON PLUME DE FRUIT

*Plume
de fruit*
by BORGOLAB



PAIRING TIPS

SCOPRI DI PIÙ SU

 PLUMEDEFRUIT



CONTATTI

CONTACTS

SEGUITECI

FOLLOW US



BORGOLAB

www.borgolab.com

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
FAX +39 0525 91 091
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

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

SHOP ONLINE

www.borgolab.com

INFO E VENDITE

INFO AND SALES

info@borgolab.com
ordini@borgolab.com

“

QUANDO COMPRENDERAI CHE FUSTO,
RADICE E FOGLIE, APPARTENGONO TUTTE
AL TUO ALBERO, VEDRAI CON GLI OCCHI
DEL CUORE IL TUO GIARDINO.

-CLEONICE PARISI

”

“

*WHEN YOU UNDERSTAND THAT STEM,
ROOTS AND LEAVES, ALL BELONG TO
YOUR TREE, YOU'LL SEE YOUR GARDEN
WITH THE EYES OF HEART.*

-CLEONICE PARISI

”

CHECK OUR OPENING TIMES AND CALENDAR ON OUR WEB SITE!

LA QUALITÀ È SEMPRE LA SCELTA MIGLIORE!

www.borgolab.com

SHOP ONLINE