



STEFANIA
CALUGI®

TARTUFIDAL1908



STEFANIA
CALUGI®

TARTUFIDAL1908

Tartufai da generazioni.

Stefania Calugi è una realtà dinamica da sempre specializzata nella ricerca, selezione e vendita di tartufo e funghi freschi e nella lavorazione di prodotti a base di tartufo. Situata nel cuore della Toscana tra San Miniato e Castelfiorentino, l'azienda segue l'intero processo di commercializzazione: dalla spedizione del prodotto fresco, consegnato entro 48 ore dall'ordine, alla produzione e al confezionamento dei conservati.

Ogni fase di gestione del prodotto è tracciabile e tiene conto di rigorosi standard di qualità certificati; grazie alla gestione dell'intero ciclo produttivo, improntato all'efficienza e alla massima qualità, l'azienda è in grado di soddisfare richieste ed esigenze specifiche del cliente. Il forte legame con il territorio, la profonda conoscenza della materia prima e la costante ricerca di innovazione nel rispetto della tradizione, rendono i prodotti Stefania Calugi un'esperienza gastronomica unica.

Attualmente lo stabilimento è costituito da una moderna struttura di oltre 1000 mq rispettosa dei parametri internazionali di sicurezza alimentare e funzionale a garanzia di eccellenti condizioni per i collaboratori, così da ottenere prodotti sempre migliori per i propri clienti.



FI K34370



Buono, fatto con amore.



Missione e visione

ECCELLENZA, VALORE, AFFIDABILITÀ

Vogliamo offrire ai nostri interlocutori un'esperienza unica dettata dall'appartenenza ad un'area geografica ricca di emozioni date dalla bellezza del territorio, come da una ricchezza di "cose buone" da assaporare e da gustare, dal calore delle persone che compongono la nostra terra pronte sempre ad offrire un sorriso ed ospitalità a chi ci visita.

LA NOSTRA FILOSOFIA

Crediamo che la base di un lavoro ben fatto sia creare un legame emotivo con il proprio pubblico. La nostra è un'attitudine che mette le persone al primo posto, siano esse clienti, fornitori o collaboratori. Crediamo nella forza che sprigiona il buon cibo rendendo migliore la qualità della vita di chi amiamo. Stefania Calugi Tartufi nasce dalla passione e dall'impegno costante per il tartufo che da sempre ci contraddistingue.

CONDIVIDIAMO LA PASSIONE

Abbiamo un team soddisfatto e compatto dove ogni dipendente conosce le aspettative riposte in lui. Fornitori fidelizzati in quanto crediamo fermamente che un buon prodotto nasca da buoni ingredienti e da buoni servizi. Privilegiamo materie prime provenienti dai nostri terreni; estrema importanza è proteggere, valorizzare e curare le nostre tartufoaie.

VISIONE

Il nostro obiettivo è far conoscere il nostro territorio, le nostre usanze, i nostri prodotti al mondo, facendo conciliare le tante culture culinarie con l'inconfondibile "profumo di tartufo". Il nostro prodotto diventa punto di riferimento per chi ama il "Buono, fatto con amore!" Non ci stancheremo di offrire a chi lo chiederà il nostro supporto professionale.

Tartufo fresco,
qualità di natura.

Sole, acqua e la forza della terra: i tartufi ci restituiscono ciò che la natura dona loro ogni giorno. Noi li accompagniamo lungo la loro strada con rispetto e rifiutando qualsiasi compromesso: dalla cerca con i nostri cani, al preservamento del prodotto finale. In ogni tartufo si concentra la loro essenza e con essa lo spirito della sua terra d'origine, la Toscana.

Stefania Calugi Tartufi seleziona e spedisce, nel mondo, tartufo fresco in ogni stagione dell'anno, garantendo qualità, puntualità e professionalità del nostro staff nel rispondere a qualsiasi domanda del nostro cliente.

25
DIPENDENTI

33
TARTUFAIE
AZIENDALI

15
PARTNER
AGRICOLI

PRESENTI IN
40
PAESI

OLTRE
200
REFERENZE

8
CERTIFICAZIONI

La nostra storia.

1987

2024

Le tappe di un percorso in continua evoluzione.

Stefania Calugi è un'azienda italiana per nascita e vocazione, e porta il nome della donna che nel 1987 la fondò, trasmettendo valori semplici: amore per le radici della tradizione toscana, passione in ogni progetto, innovazione continua in quanto curiosa, costante ricerca di eccellenza e affidabilità. Tutto il lavoro è permeato dell'orgoglio di rappresentare il Made in Italy e della consapevolezza di questa grandissima responsabilità.

1987	Fondazione dell'azienda
1988	Primo laboratorio di 67 mq
1989	
1990	
1991	
1992	Nuovo stabilimento di 400 m ²
1993	
1994	
1995	
1996	
1997	Sempre più gourmet: creazione di referenze che diventeranno best-seller
1998	
1999	
2000	
2001	
2002	Inizia l'espansione all'estero, sia per le vendite che per acquisire funghi porcini.
2003	
2004	
2005	

2006	
2007	
2008	
2009	
2010	Il binomio Stefania e Jurij. L'azienda si organizza per diventare più grande.
2011	
2012	
2013	Aziende di filiera: le nostre tartufo. Acquisizione di circa 30 ettari di tartufo certificate biologiche mappate dalla Regione Toscana.
2014	Certificazioni BIO e Made in Italy
2015	Corso AIC. Stefania stabilisce che l'intera gamma di prodotti aziendali sarebbe stata senza glutine.

2016	Acquisizione di nuovi spazi passando ad una superficie di oltre 1000 m ² .
2017	Prime referenze vegane. Inaugurazione del percorso conoscitivo teatrale per trasmettere la conoscenza che avvolge il mito del tartufo.
2018	I nostri spazi arrivano a 1500 mq, otteniamo la certificazione IFS.
2019	
2020	La calma del Covid ci aiuta a riflettere e a gettare le basi per un futuro ancora più in espansione. Pensando a nuove frontiere decidiamo di ottenere la certificazione HALAL.

2021	Ristrutturazione e adeguamento della struttura a canoni di certificazioni internazionali. Acquisto di macchinari 4.0.
2022	
2023	Formazione dello staff. Azioni verso l'estero e apertura di nuovi canali internazionali.
2024	Pronti ad affrontare le sfide di una attività in continua evoluzione.

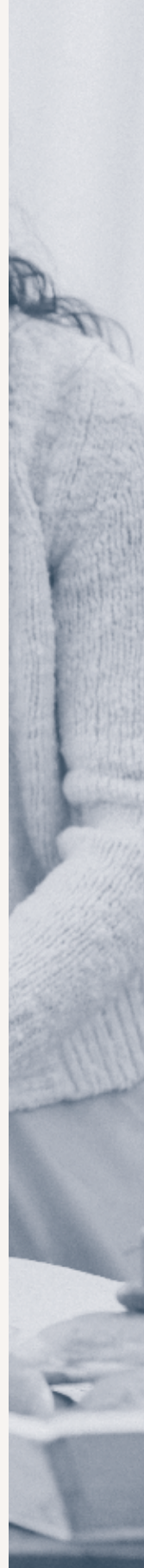
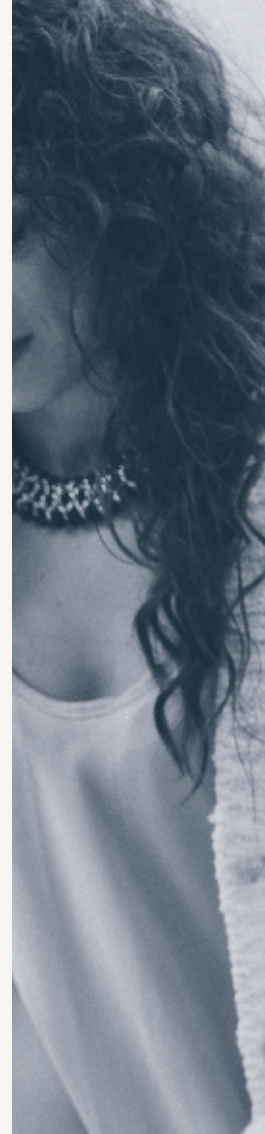
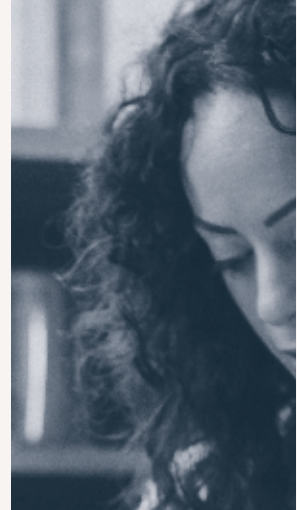


“È la qualità
senza compromessi
che riesce a distinguere
le cose e a renderle
uniche nel tempo.”

Stefania Calugi

Siamo pronti per ogni esigenza.

Retail, HoReCa,
Bio, Private Label.



Le nostre linee.



Tartufo

Una collezione di prodotti concepiti espressamente per la clientela retail. All'interno di essa troviamo un'importante varietà di referenze a base di tartufo con i quali è possibile degustare piatti al tartufo tutto l'anno. La nostra passione racchiusa in un barattolo il quale diventa un regalo importante ed unico nel suo genere.



PER UNA PANORAMICA
COMPLETA DEI NOSTRI PRODOTTI
SCARICA I CATALOGHI
SCANSIONANDO IL QR CODE



Bio

Una linea speciale che coniuga il piacere del gusto con la disciplina del biologico. Le nostre referenze di BIO Tartufo ci aiutano a proteggere e valorizzare ampie aree di fondovalle e boschi locali, aiutando la continua crescita del tartufo stesso.



Specialità

Linea realizzate con verdure toscane e italiane fresche, dove il colore, sapore e salubrità fanno da protagonista. Nella linea abbiamo anche sughi rossi, con carne bianca o rossa, ricettati come da tradizione.





HoReCa

Una linea dedicata alle esigenze dei professionisti della cucina, concepita per fare esprimere lo chef in tutta la sua creatività. Una gamma di prodotti che spaziano dal dolce al salato, ideali per creare moderni contrasti, ma anche trasmettere il valore della tradizione gastronomica toscana.



Industria

Da anni lavoriamo a fianco delle industrie. Per gli esperti del settore abbiamo studiato lavorazioni che arricchiranno il vostro prodotto. Una linea di semilavorati al tartufo per realizzare referenze uniche e personalizzate. Formuliamo soluzioni personalizzate, servizi di supporto e consulenza per soddisfare le vostre esigenze e aiutarvi ad ottenere il massimo risultato.



Boscor Sole

Concepita in versione classica dove prevale l'importanza del font e del cambio colore della base dell'etichetta rievocando il carattere toscano dell'azienda. L'etichetta è arricchita con simboli e parole chiave per una facile lettura. (ex: prodotto locale, porzioni di piatti, facilità d'uso, senza coloranti e additivi, senza glutine, adatta per vegetariani e/o vegani).



Boscor Oro

Oro prezioso, come il tartufo alla base dei nostri prodotti, marrone scuro come la terra, bianco come massima espressione di trasparenza. Il lettering moderno e la visione chiara e immediata del prodotto sono studiati per catturare l'attenzione e dare suggestione gustativa del prodotto.

UNA GRANDE FAMIGLIA.

SEMPRE IN ESPANSIONE.

Stefania Calugi Tartufi è una grande famiglia dove le persone vengono sempre messe al primo posto. Il gruppo di lavoro è composto da oltre 25 persone interne e da un team esterno di professionisti competenti e appassionati che ogni giorno ci supportano dandoci valore aggiunto.

Investiamo con fiducia nella ricerca e nello sviluppo per ampliare linee e processi, progettare nuove immagini che incuriosiscano il nostro interlocutore "cliente". Aiutati da nuovi sistemi integrati, affrontiamo in maniera veloce e dinamica la lettura di qualsiasi dato statistico incrociando budget e flussi finanziari. Organizzazione, efficienza ed efficacia sono la nostra futura sfida.

Amiamo rendervi felici attraverso la nostra passione.

ALCUNI DEI NOSTRI
PARTNER:

Caseificio Il Fiorino
Caseificio Nuovo
Classic Fine Food
Dean e De Luca Giappone
DuFry
Marchesi Antinori
MyChef
Pastificio Campofilone
Procacci
Salcis
Zona Market

...

Sicurezza

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI



IL NOSTRO

Gusto

Le intolleranze alimentari sono un tema sempre più caro ai consumatori di tutto il mondo. Il nostro impegno è costante nella ricerca e sviluppo di prodotti salutari, senza conservanti, che garantiscano a chiunque l'opportunità di consumare e cucinare piatti con gusti veri.

Molteplici i premi e i riconoscimenti ottenuti da Stefania Calugi nel corso degli anni, sia a livello nazionale che internazionale, i quali hanno confermato la capacità dell'azienda di fare innovazione e sviluppare prodotti di alta qualità.



IMPEGNO

Benessere

I NOSTRI PREMI



Stefania Calugi e l'ambiente.

Siamo consapevoli dell'impatto che la nostra azienda ha sul pianeta. Siamo sensibili a questo tema e ci stiamo organizzando per mettere in pratica azioni concrete atte a garantire un futuro dignitoso per le prossime generazioni.

Come possiamo farlo?

Abbiamo acquisito software collegati a macchinari, i quali ci aiutano a raccogliere e gestire i dati per limitare i tempi di cottura e raffreddamento delle referenze che richiedono la sterilizzazione. In questo modo diminuiamo l'utilizzo delle risorse energetiche. Per l'anno 2024 stiamo progettando

la realizzazione di pannelli solari in modo che possiamo auto fornirci di energia collaborando con un gestore di energia green. Utilizziamo buona parte delle nostre materie prime con provenienza Italia, riducendo così l'impatto sui consumi di carburante e conseguenti emissioni di Co2. Riutilizzo dell'acqua e spore di tartufo proveniente dal lavaggio del tartufo fresco. Recuperiamo in parte acqua e spore dei lavaggi dei tartufi reimmettendoli nel giusto momento dell'anno nelle nostre tartufaie, aiutando così la nascita di nuovo micelio.





STEFANIA CALUGI
GOCCE
AL GUSTO DI
TARTUFO
NERO
CONDIMENTO
A BASE DI
OLIO EXTRA
VERGINE
DI OLIVA
Tartufo del Piemonte

STEFANIA CALUGI
CONOSCENZA
Piemonte

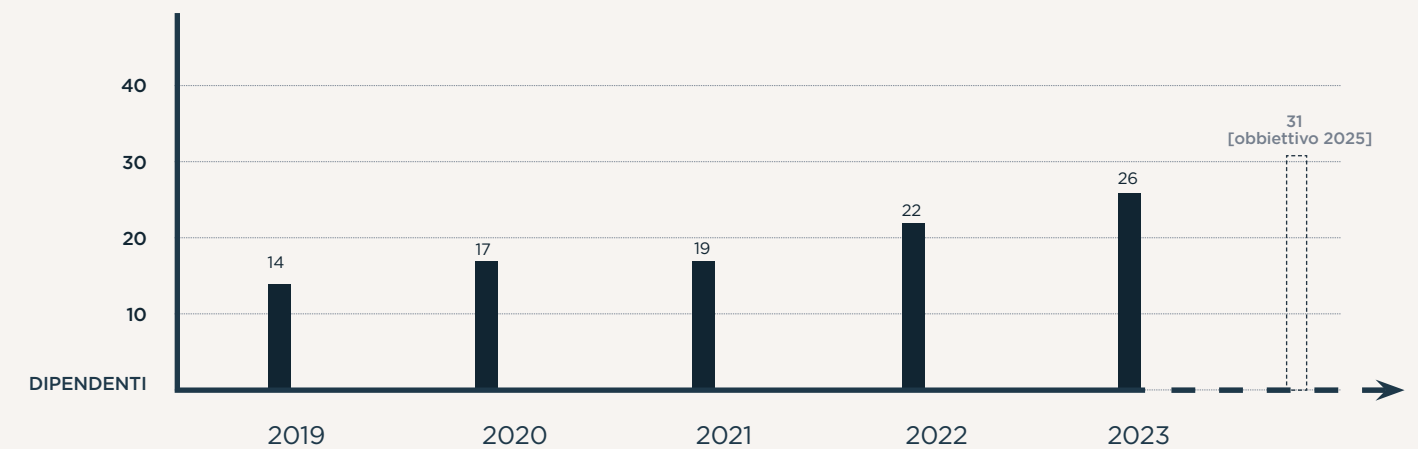
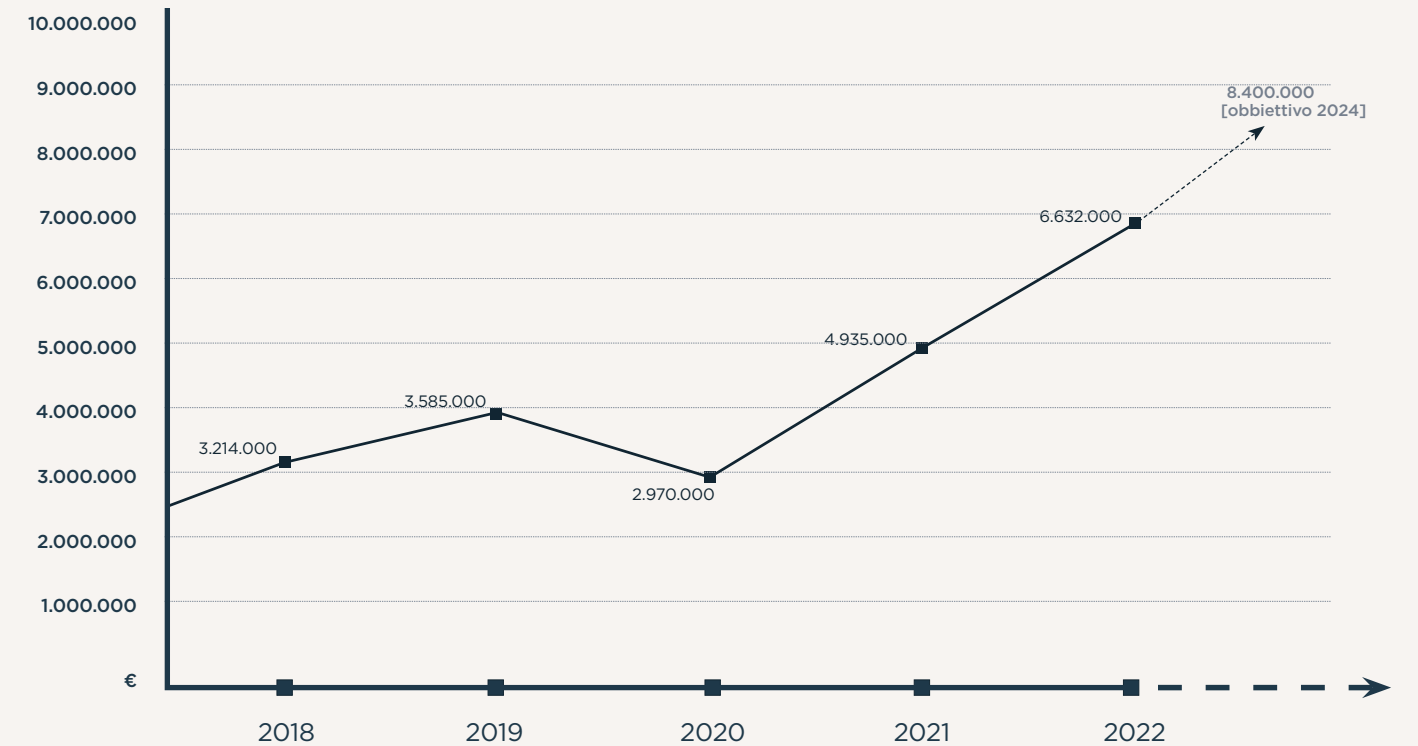
STEFANIA CALUGI
CONDIMENTO
AL GUSTO DI
TARTUFO
NERO

La distribuzione nel mondo

Grazie alla fiducia dei partner nazionali e internazionali, al rispetto delle certificazioni e ad una logistica collaudata siamo presenti in molti paesi del mondo.

- | | | | |
|---------------|-----------|---------------|------------|
| Austria | Filippine | Lituania | Spagna |
| Belgio | Finlandia | Norvegia | Svezia |
| Brasile | Francia | Olanda | Svizzera |
| Bulgaria | Giappone | Polonia | Taiwan |
| Cipro | Grecia | Portogallo | Thailandia |
| Corea del sud | Hong Kong | Rep. Ceca | UK |
| Costa Rica | Islanda | Rep. Slovacca | USA |
| Danimarca | Irlanda | Russia | Vietnam |
| Estonia | Lettonia | Singapore | |

Fatturato e forza lavoro





STEFANIA
CALUGI®

TARTUFIDAL 1908

Via Cerbioni, 38
Località Cambiano
50051 Castelfiorentino (FI)

www.tartufi.it
info@tartufi.it