



INDUSTRY





DALL'ITALIA AL MONDO

Da più di 30 anni Sassone Tartufi porta nel mondo il meglio dei prodotti provenienti dall'Appennino Calabro-Lucano, nel profondo sud dell'Italia. Sono migliaia i clienti italiani e internazionali che ogni giorno scelgono i Tartufi e i Prodotti derivati dal Tartufo di Sassone.



For more than 30 years Sassone Tartufi brought the best of products from the Calabro-Lucano Apennines, in the deep south of Italy, to the world. Thousands of Italian and international customers choose Sassone's Truffles and Truffle Products every day.



Assistenza continua al cliente,
certificati d'origine, foodcost e
quotazione in tempo reale:
sono questi alcuni dei servizi
che **Sassone Tartufi** offre
ai propri clienti, per dare loro
prodotti ottimi e una partnership
di valore che duri nel tempo.



*Continuous support, certificates of
origin, foodcost and real-time quotation:
these are some of the services Sassone
Tartufi offers its customers, to give
them excellent products and a valuable
partnership that will last over time.*



TARTUFO BIANCHETTO

BIANCHETTO TRUFFLES

SALAMOIA

IN BRINE

PREPARAZIONE ALIMENTARE A BASE DI TARTUFO BIANCHETTO IN SALAMOIA:

FOOD PREPARATION BASED ON "BIANCHETTO" TRUFFLE IN BRINE:

FETTE



SLICED

MACINATO



MINCED

CONTENITORE
CONTAINER

LATTA EASY OPEN
TIN EASY OPEN

400g

800g

1 Kg

3 Kg

INGREDIENTI: TARTUFO BIANCHETTO (TUBER BORCHII VITT.), ACQUA, AROMI, SALE
INGREDIENTS: TARTUFO BIANCHETTO (TUBER BORCHII VITT.), WATER, FLAVOURING, SALT

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

STORAGE CONDITION

IL PRODOTTO PUÒ ESSERE CONSERVATO A TEMPERATURA AMBIENTE, LONTANO DA FONTI DI CALORE E LUCE DIRETTA.
UNA VOLTA APERTO, CONSERVARE IN FRIGORIFERO TRA 0° E 4°C E CONSUMARE ENTRO QUALCHE GIORNO.
THE PRODUCT CAN BE STORED AT ROOM TEMPERATURE AWAY FROM THE SOURCES OF HEAT AND DIRECT LIGHT.
ONCE OPENED STORE IN THE FRIDGE AT TEMPERATURE 0-4 °C AND CONSUME IT WITHIN A FEW DAYS.

TEMPO DI CONSERVAZIONE

SHELF-LIFE

36 MESI
36 MONTHS

C/A CON AROMA
WITH FLAVOURING

C/A SENZA AROMA
WITHOUT FLAVOURING

C/A CON AROMA NATURALE
WITH NATURAL FLAVOURING

***POSSIBILITÀ DI AVERE I PREPARATI ALIMENTARI A BASE DI TARTUFO AL NATURALE**
POSSIBILITY TO HAVE TRUFFLE-BASED FOOD PREPARATIONS NATURALLY

POSSIBILITÀ DI AVERE I PREPARATI ALIMENTARI A BASE DI TARTUFO IN OLIO
POSSIBLE TO HAVE FOOD PREPARATIONS BASED ON TRUFFLE IN OIL

****EVENTUALI FORMATI E TAGLI DIVERSI SONO DA RICHIEDERE ALL'AZIENDA.**
ANY DIFFERENT FORMATS AND CUTS COULD BE REQUESTED FROM THE COMPANY



TARTUFO BIANCO

WHITE TRUFFLES

SALAMOIA

IN BRINE

PREPARAZIONE ALIMENTARE A BASE DI TARTUFO BIANCO IN SALAMOIA:

FOOD PREPARATION BASED ON WHITE TRUFFLE IN BRINE:

INTERO



WHOLE

MACINATO



MINCED

CONTENITORE
CONTAINER

LATTA EASY OPEN
TIN EASY OPEN

400g

800g

INGREDIENTI: TARTUFI BIANCHI (TUBER MAGNATUM PICO), ACQUA, SALE

INGREDIENTS: WHITE TRUFFLES (TUBER MAGNATUM PICO), WATER, SALT

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

STORAGE CONDITION

IL PRODOTTO PUÒ ESSERE CONSERVATO A TEMPERATURA AMBIENTE, LONTANO DA FONTI DI CALORE E LUCE DIRETTA.
UNA VOLTA APERTO, CONSERVARE IN FRIGORIFERO TRA 0° E 4°C E CONSUMARE ENTRO QUALCHE GIORNO.
THE PRODUCT CAN BE STORED AT ROOM TEMPERATURE AWAY FROM THE SOURCES OF HEAT AND DIRECT LIGHT.
ONCE OPENED STORE IN THE FRIDGE AT TEMPERATURE 0-4 °C AND CONSUME IT WITHIN A FEW DAYS.

TEMPO DI CONSERVAZIONE

SHELF-LIFE

36 MESI
36 MONTHS

****EVENTUALI FORMATI E TAGLI DIVERSI SONO DA RICHIEDERE ALL'AZIENDA.**

ANY DIFFERENT FORMATS AND CUTS COULD BE REQUESTED FROM THE COMPANY

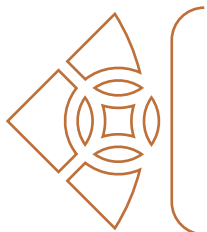


TARTUFO ESTIVO

SUMMER TRUFFLES

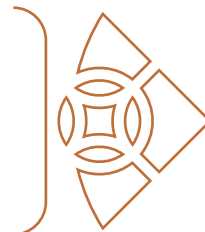
SALAMOIA

IN BRINE



PREPARAZIONE ALIMENTARE A BASE DI TARTUFO ESTIVO IN SALAMOIA:

FOOD PREPARATION BASED ON SUMMER TRUFFLE IN BRINE:



INTERO



WHOLE

LISTELLATO



STICK

FETTE



SLICED

CUBETTATO



CUBE

MACINATO



MINCED

CONTENITORE
CONTAINER

LATTA EASY OPEN
TIN EASY OPEN

400g

800g

1 Kg

3 Kg

INGREDIENTI: TARTUFO ESTIVO (TUBER AESTIVUM VITT.), ACQUA, AROMI, SALE

INGREDIENTS: SUMMER TRUFFLE (TUBER AESTIVUM VITT), WATER, FLAVOURING, SALT

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

STORAGE CONDITION

IL PRODOTTO PUÒ ESSERE CONSERVATO A TEMPERATURA AMBIENTE, LONTANO DA FONTI DI CALORE E LUCE DIRETTA.

UNA VOLTA APERTO, CONSERVARE IN FRIGORIFERO TRA 0° E 4°C E CONSUMARE ENTRO QUALCHE GIORNO.

THE PRODUCT CAN BE STORED AT ROOM TEMPERATURE AWAY FROM THE SOURCES OF HEAT AND DIRECT LIGHT.

ONCE OPENED, STORE IN THE FRIDGE AT TEMPERATURE 0-4 °C AND CONSUME IT WITHIN A FEW DAYS.

TEMPO DI CONSERVAZIONE

SHELF-LIFE

36 MESI

36 MONTHS

C/A CON AROMA
WITH FLAVOURING

C/A SENZA AROMA
WITHOUT FLAVOURING

C/A CON AROMA NATURALE
WITH NATURAL FLAVOURING

***POSSIBILITÀ DI AVERE I PREPARATI ALIMENTARI A BASE DI TARTUFO AL NATURALE**

POSSIBILITY TO HAVE TRUFFLE-BASED FOOD PREPARATIONS NATURALLY

POSSIBILITÀ DI AVERE I PREPARATI ALIMENTARI A BASE DI TARTUFO IN OLIO

POSSIBILITY TO HAVE TRUFFLE-BASED FOOD PREPARATIONS IN OIL



TARTUFO NERO

BLACK TRUFFLES

SALAMOIA

IN BRINE

PREPARAZIONE ALIMENTARE A BASE DI TARTUFO NERO IN SALAMOIA:

FOOD PREPARATION BASED ON BLACK TRUFFLE IN BRINE:

INTERO



WHOLE

CUBETTATO



CUBE

MACINATO



MINCED

CONTENITORE
CONTAINER

LATTA EASY OPEN
TIN EASY OPEN

400g

800g

1 Kg

3 Kg

INGREDIENTI: TARTUFI NERI (TUBER MELANOSPORUM VITT.), ACQUA, SALE

INGREDIENTS: BLACK TRUFFLES (TUBER MELANOSPORUM VITT.), WATER, SALT

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

STORAGE CONDITION

IL PRODOTTO PUÒ ESSERE CONSERVATO A TEMPERATURA AMBIENTE, LONTANO DA FONTI DI CALORE E LUCE DIRETTA.

UNA VOLTA APERTO, CONSERVARE IN FRIGORIFERO TRA 0° E 4°C E CONSUMARE ENTRO QUALCHE GIORNO.

THE PRODUCT CAN BE STORED AT ROOM TEMPERATURE AWAY FROM THE SOURCES OF HEAT AND DIRECT LIGHT.

ONCE OPENED, STORE IN THE FRIDGE AT TEMPERATURE 0-4 °C AND CONSUME IT WITHIN A FEW DAYS.

TEMPO DI CONSERVAZIONE

SHELF-LIFE

36 MESI

36 MONTHS

****EVENTUALI FORMATI E TAGLI DIVERSI SONO DA RICHIEDERE ALL'AZIENDA.**

ANY DIFFERENT FORMATS AND CUTS COULD BE REQUESTED FROM THE COMPANY

PRODOTTI CONGELATI

FROZEN PRODUCTS



TARTUFI ESTIVI (TUBER AESTIVUM VITT.)
BLACK SUMMER TRUFFLES (TUBER AESTIVUM VITT.)

INTERO, FETTE, MACINATO
WHOLE, SLICED, MINCED



TARTUFI NERI PREGIATI (TUBER MELANOSPORUM VITT.)
BLACK FINE TRUFFLES (TUBER MELANOSPORUM VITT.)

INTERO, MACINATO
WHOLE, MINCED



TARTUFI BIANCHI (TUBER MAGANTUM PICO)
WHITE TRUFFLES (TUBER MAGANTUM PICO)

INTERO, MACINATO
WHOLE, MINCED



TARTUFI BIANCHETTI (TUBER BORCHII VITT.)
BIANCHETTO TRUFFLES (TUBER BORCHII VITT.)

INTERO, MACINATO
WHOLE, MINCED



TARTUFO BRMALE (NERO INVERNALE) (TUBER BRMALE VITT.)
BRMALE TRUFFLES (TUBER BRMALE VITT.)

INTERO, MACINATO
WHOLE, MINCED



FUNGHI PORCINI (BOLETUS EDULIS)
PORCINI MUSHROOMS (BOLETUS EDULIS)

INTERO, CUBETTI, MACINATO
WHOLE, CUBE, MINCED

CONTENITORE
CONTAINER

BUSTA
PLASTIC BAG



MODALITÀ DI CONSERVAZIONE
STORAGE CONDITION

UNA VOLTA APERTA LA CONFEZIONE IL PRODOTTO NON PUÒ ESSERE RICONGELATO.
ONCE THE PACKAGE IS OPENED THE PRODUCT CANNOT BE REFROZEN.

TEMPO DI CONSERVAZIONE
SHELF-LIFE

CONGELATO: 24 MESI
FROZEN: 24 MONTHS

IL PRODOTTO VA CONSERVATO ALLA TEMPERATURA DI -18 °C
THE PRODUCT SHOULD BE STORED IN -18 °C

PRODOTTO AD ESCLUSIVO USO PROFESSIONALE. DA UTILIZZARE PREVIA ADEGUATA COTTURA.
PRODUCES EXCLUSIVELY FOR PROFESSIONAL USE. MUST BE CONSUMED AFTER COOKING CORRECTLY.



PREPARATI FUNGHI PORCINI

FOOD PREPARATION PORCINI MUSHROOMS

ESSICCATI
DRIED

FETTE



SLICED

POLVERE



POWDER

CONTENITORE
CONTAINER

BUSTA
PLASTIC BAG



INGREDIENTI: FUNGHI PORCINI (BOLETUS EDULIS)
INGREDIENTS: PORCINI MUSHROOMS (BOLETUS EDULIS)

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE
STORAGE CONDITION

IL PRODOTTO PUÒ ESSERE CONSERVATO A TEMPERATURA AMBIENTE IN LUOGO ASCIUTTO
E LONTANO DA FONTI DI CALORE E LUCE DIRETTA.
*THE PRODUCT CAN BE STORED AT ROOM TEMPERATURE IN A DRY PLACE,
AWAY FROM THE SOURCES OF HEAT AND DIRECT LIGHT.*

**TEMPO DI
CONSERVAZIONE**
SHELF-LIFE

ESSICCATI: 24 MESI
DRIED: 24 MONTHS

C/A CON AROMA
WITH FLAVOURING

C/A SENZA AROMA
WITHOUT FLAVOURING

***EVENTUALI FORMATI DIVERSI SONO DA RICHIEDERE ALL'AZIENDA.**
ANY DIFFERENT FORMATS COULD BE REQUESTED FROM THE COMPANY.

PREPARATI ED ESSICCATI DI TARTUFI

DRIED TRUFFLES FOOD PREPARATION

TUBER AESTIVUM VITT, TUBER MAGNATUM PICO, TUBER BORCHII VITT., TUBER MELANOSPORUM VITT

ESSICCATI

DRIED

FETTE



SLICED

POLVERE



POWDER

COMPOSTI

COMPOUND

PREPARATO A BASE DI SALE E TARTUFO ESTIVO DA SPOLVERO

PREPARATION BASED ON SALT AND
SUMMER TRUFFLE FOR SPRINKLING
ON TOP OF THE DISH



CONTENITORE

CONTAINER

BUSTA

PLASTIC BAG



500g



1 Kg

INGREDIENTI: TARTUFO ESTIVO (TUBER AESTIVUM VITT.)

INGREDIENTS: SUMMER TRUFFLE (TUBER AESTIVUM VITT.)

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

STORAGE CONDITION

IL PRODOTTO PUÒ ESSERE CONSERVATO A TEMPERATURA AMBIENTE IN LUOGO ASCIUTTO
E LONTANO DA FONTI DI CALORE E LUCE DIRETTA.
THE PRODUCT CAN BE STORED AT ROOM TEMPERATURE IN A DRY PLACE,
AWAY FROM THE SOURCES OF HEAT AND DIRECT LIGHT.

TEMPO DI CONSERVAZIONE

SHELF-LIFE

ESSICCATI: 36 MESI

DRIED: 36 MONTHS

COMPOSTI: 12 MESI

COMPOUND: 12 MONTHS

C/A CON AROMA

WITH FLAVOURING

C/A SENZA AROMA

WITHOUT FLAVOURING

C/A CON AROMA NATURALE

WITH NATURAL FLAVOURING

***EVENTUALI FORMATI DIVERSI SONO DA RICHIEDERE ALL'AZIENDA.**

ANY DIFFERENT FORMATS COULD BE REQUESTED FROM THE COMPANY.

FUNGHI PORCINI (BOLETUS EDULIS)

PORCINI MUSHROOMS (BOLETUS EDULIS),



CONTENITORE
CONTAINER

LATTA EASY OPEN
TIN EASY OPEN



INGREDIENTI: FUNGHI PORCINI (BOLETUS EDULIS), ACQUA, AROMI, SALE
INGREDIENTS: PORCINI MUSHROOMS (BOLETUS EDULIS), WATER, FLAVOURING, SALT

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE
STORAGE CONDITION

IL PRODOTTO PUÒ ESSERE CONSERVATO A TEMPERATURA AMBIENTE, LONTANO DA FONTI DI CALORE E LUCE DIRETTA.
UNA VOLTA APERTO, CONSERVARE IN FRIGORIFERO TRA 0° E 4°C E CONSUMARE ENTRO QUALCHE GIORNO.
THE PRODUCT CAN BE STORED AT ROOM TEMPERATURE AWAY FROM THE SOURCES OF HEAT AND DIRECT LIGHT.
ONCE OPENED, STORE IN THE FRIDGE AT TEMPERATURE 0-4 °C AND CONSUME IT WITHIN A FEW DAYS.

TEMPO DI
CONSERVAZIONE

SHELF-LIFE

24 MESI
24 MONTHS

C/A CON AROMA
WITH FLAVOURING

C/A SENZA AROMA
WITHOUT FLAVOURING

POSSIBILITÀ DI AVERE I PREPARATI ALIMENTARI A BASE DI PORCINO IN OLIO
POSSIBILITY TO HAVE PORCINO-BASED FOOD PREPARATIONS IN OIL



Via Antonio Gramsci, 5
87070 Montegiordano (Cs)
ITALY



+39 0981 387415

info@sassonetartufi.com

www.sassonetartufi.com

