



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

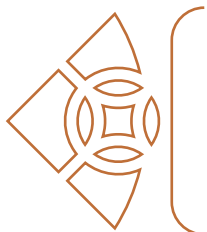


# TARTUFO ESTIVO

## SUMMER TRUFFLES

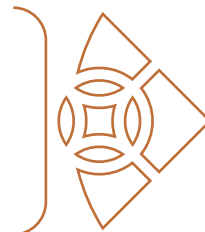
### SALAMOIA

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

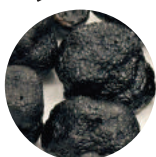
### SALAMOIA

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 BRUMALE** (NERO INVERNALE) (TUBER BRUMALE VITT.)  
BRUMALE TRUFFLES (TUBER BRUMALE 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



500g



1 Kg

**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](mailto:info@sassonetartufi.com)

[sassonetartufi.it](http://sassonetartufi.it)

