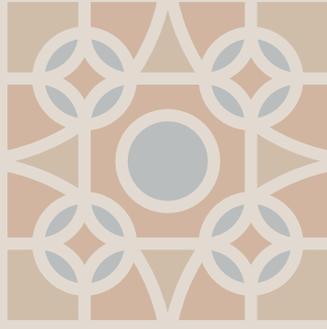
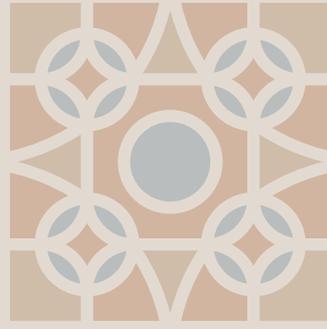
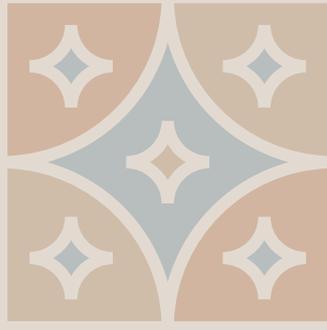
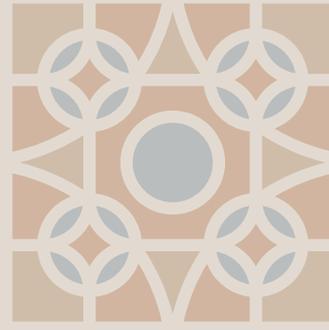
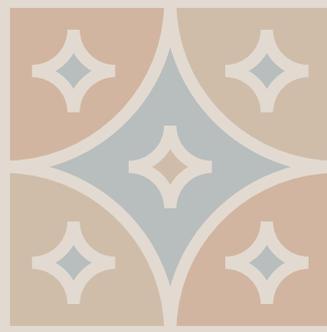




SASSONE  
TARTUFI

SASSONE  
TARTUFI

I NOSTRI PRODOTTI  
Our Products



# I NOSTRI PRODOTTI

## *OUR PRODUCTS*

**SALSE E CONDIMENTI**  
**SAUCES AND SEASONINGS**

**OLI AROMATIZZATI AL TARTUFO**  
**TRUFFLE FLAVORED OILS**

**PASTA E RISO**  
**PASTA AND RICE**

**FORMAGGI, SALUMI, MIELE E TARALLI**  
**CHEESES, MEATS, HONEY AND TARALLI**

**BEVERAGE**  
**BEVERAGE**

**BURRO E SALE**  
**BUTTER AND SALT**

**PRODOTTI AL TARTUFO**  
**TRUFFLE PRODUCTS**

**FARINA E PREPARATI**  
**FLOUR AND PREPARATIONS**

**TARTUFO LINEA NATURALE**  
**NATURAL LINE TRUFFLE**

**OGGETTISTICA E REGALI**  
**OBJECTS AND GIFTS**

**PRODOTTI SECCHI**  
**DRY PRODUCTS**

**PRODOTTI SURGELATI**  
**FROZEN PRODUCTS**

## TESORI DELLA TERRA

# IL PROFUMO DELLA NATURA E DEL SOTTOBOSCO

*«Nacque da un fulmine di Zeus, perciò la sua origine è divina, cresce in silenzio nascosto tra radici e terra fina, la sua gloria aumenta nel rumore dei mercati ma il suo trionfo vero è nei piatti»*

*Giordano Berti*

Il profumo ed il sapore di questo prezioso ingrediente conquista; il tartufo, succulento frutto della terra, viene celebrato in piatti e preparazioni. Il mondo del tartufo è un mondo a tutto tondo: la passione per questo tubero si declina in varie accezioni, dal vivere ore a contatto con la natura alle sperimentazioni culinarie con questo pregevole ingrediente.



## TREASURES OF THE EARTH

# THE SCENT OF THE NATURE AND UNDERGROWTH

*«It has been created by a zeus' lightning, therefore its origin is divine, It grows up silently, hidden between roots and subtle terrain, His glory increases in the noise of open air markets, but its real triumph is in the dishes.»*

*Giordano Berti*

The fragrance and the flavour of this precious ingredient seduces everyone; the truffle, delicious fruit of the earth, is celebrated in several courses and recipes. The truffle world is a well-rounded world: the passion for this tuber may be expressed in different ways, starting from living many hours in contact with nature, to the food experiments with this exquisite ingredient.

# TARTUFI E TARTUFAI

## “STORIA DI UN AMORE”

Sassone Tartufi nasce da una Passione.

Alla fine degli anni Novanta, l'amore per l'amico a quattro zampe, ha portato Egidio Sassone, un giovane ragazzo di Rocca Imperiale, paese calabrese, a comprare il suo primo cane da tartufi. Come spesso accade, il cercar tartufi, attività praticata da Egidio nel tempo libero come hobby, con il passare degli anni, assume sempre maggiore importanza, tanto da diventare un'attività commerciale.

Egidio infatti amplia la raccolta del prezioso tubero, avvalendosi della collaborazione dei tartufai professionisti della zona.

La Sassone Tartufi si trova nel paese di Montegiordano, piccolo borgo medioevale al confine tra Calabria e Basilicata ricco di storia e cultura, che si specchia nel mar Jonio: un territorio fertile circondato da colline, dove nei boschi avviene la ricerca del tartufo.



## TRUFFLES AND HUNTER TRUFFLES

### “THE HISTORY OF A LOVE”

“Sassone Tartufi” comes from a passion. In the late 1990s, love for the four-legged friend, has led Egidio, a young boy from Rocca Imperiale, an small town in Calabria, to buy his first truffle dog. As often happens, getting truffles, activity pursued by Egidio during his free time, has acquired more importance and has become a commercial activity. In fact, Egidio has expanded the harvest of the precious tuber, thanks to the cooperation with the professional truffles hunters in the area.

L'amore per la natura e il legame con i suoi fedeli amici cani, accompagnano Egidio in questa sua "avventura" alla ricerca di un prodotto raffinato che possa giungere sulle vostre tavole, ricco dell'amore che lui nutre nella ricerca dei tartufi.

L'esperienza maturata negli anni garantisce la selezione dei migliori prodotti del bosco, che possano farvi assaporare genuinità e bontà. L'obiettivo della Sassone Tartufi è quello di trasmettere la propria genuina passione per i prodotti naturali della terra e far conoscere la vasta linea di prodotti provenienti dalla Calabria e dalla Basilicata ai tanti buongustai sparsi nel mondo.



“Sassone Tartufi” is located in Montegiordano a medieval village with a deep history and rich culture, on the border between Calabria and Basilicata. Montegiordano has a fertile territory surrounded by hills and forests where truffle is harvested.

His love for the four-legged friends has led Egidio, a young boy from Rocca Imperiale, a small town in Calabria, to buy his first truffle dog.

## TARTUFI

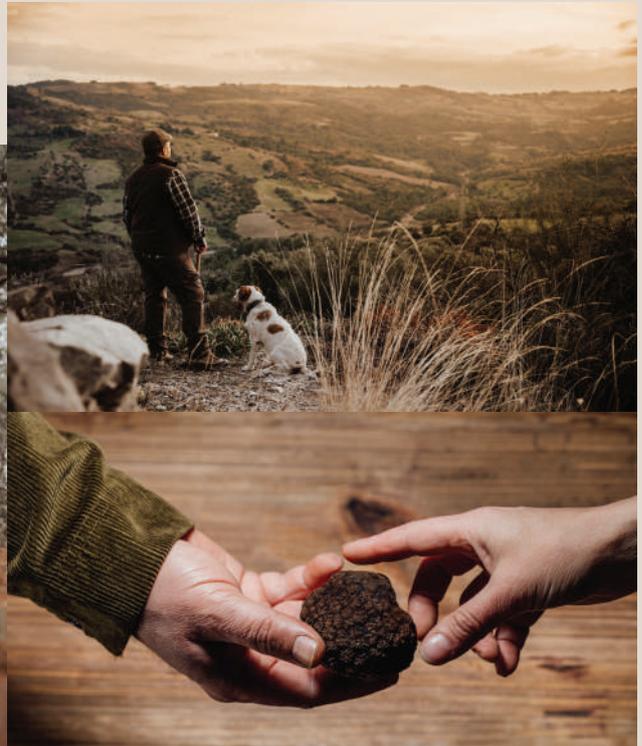
# DELICATI TESORI SOTTERRANEI

I tartufi, per chi non lo sapesse, sono funghi ipogei, funghi che si sviluppano nel sottosuolo del bosco. Il tartufo appartiene al genere Tuber e appartiene alla famiglia delle Tuberaceae. Delicati frutti della terra, i tartufi non si sviluppano ovunque, ma solo in alcuni terreni che presentano caratteristiche ben precise. Fino a non molto tempo fa, in pochi conoscevano le potenzialità tartufigene di Calabria e Basilicata.

In Basilicata l'area più interessante è la provincia di Potenza, mentre in Calabria è la provincia di Cosenza.

Particolarmente importante per la raccolta del tartufo è inoltre la zona tra il Massiccio del Pollino e la Sila.

Nei boschi collinari si rinvencono solitamente varietà di tartufo, quali Scorzone, Uncinato, Mesenterico e Nero Pregiato; mentre nelle valli, più fresche ed umide, il Tartufo Bianco Pregiato si trova in buone quantità, nella zona del Metapontino a livello del mare si rintraccia spesso la varietà Bianchetto. Tutte le varietà rinvenute tra Calabria e Basilicata vantano ottime proprietà organolettiche, come analisi di laboratorio possono confermare, non avendo quindi nulla da invidiare al rinomato tartufo d'Alba.



## TRUFFLES

# FRAGILE SUBTERRANEAN TREASURES

Truffles, for those who don't know are fungi which grow in the subsoil of the forest. The truffle belongs to the category of tuber and belongs to the family of tuberaceae. Truffles don't grow everywhere, but only in some territories which have very specific qualities.

In the past, only few people knew that Calabria and Basilicata were rich in truffles. For example in Basilicata the most interesting area is in the province of Potenza, while in Calabria is in the province of Cosenza. It is also very important the area between the Pollino and Sila.

In the hilly forest you usually can find variety of truffles as Scorzone, Uncinato, Mesenterico and Nero Pregiato; while in valleys, which are cooler and wey, is easier to find the White Truffle ("bianco pregiato") In the area of Metaponto, by the sea is easier to find the variety of bianchetto.

All varieties which are in Calabria and Basilicata have many organoleptic qualities and laboratory testing can confirm it. So we can state certainly that truffles of this area are not less important of the truffles of Alba.

# APPENNINI CALABRO-LUCANI

## TERRITORIO D'ECCELLENZA

Sassone Tartufi nasce a Rocca Imperiale, uno dei borghi calabresi più belli d'Italia, affacciato sul mar Jonio a confine con la Basilicata. Il centro di Rocca Imperiale sorge su un naturale declivio degli Appennini Calabro-Lucani, la cui sommità si attesta intorno ai 200 metri sul livello del mare, la costa dista soli 4 km.

Rocca Imperiale e tutto il territorio circostante presentano un clima del tutto particolare, caratteristiche che hanno così permesso la produzione di tartufi di grande qualità e dalle ottime proprietà organolettiche.



## APPENNINES CALABRO-LUCANI

### **TERRITORY OF EXCELLENCE**

Sassone Tartufi was born in Rocca Imperiale, one of the most beautiful Calabrian towns in Italy, overlooking the Ionian Sea on the border with Basilicata.

The center of Rocca Imperiale stands on a natural slope of the Calabro-Lucani Apennines, whose summit stands around

200 meters above sea level, the coast is only 4 km away.

Rocca Imperiale and the entire surrounding area present a very particular climate, characteristics that they have as well allowed the production of high quality truffles and from excellent organoleptic properties.

# TARTUFO FRESCO

*FRESH TRUFFLES*

TARTUFO BIANCHETTO

*TUBER ALBIDUM PICO*

TARTUFO NERO PREGIATO

*TUBER MELANOSPORUM*



TARTUFO NERO ESTIVO

*TUBER AESTIVUM VITT.*

TARTUFO UNCINATO

*TUBER UNCINATUM*

TARTUFO BIANCO PREGIATO

*TUBER MAGNATUM PICO*

# SALSE E CONDIMENTI

## SAUCES AND SEASONINGS

**SALSA TARTUFATA (CON TARTUFO ESTIVO 3%)**  
TARTUFATA SAUCE (WITH TUBER ESTIVUM VITT. 3%)

**SALSA TARTUFATA (CON TARTUFO ESTIVO 5%)**  
TARTUFATA SAUCE (WITH TUBER ESTIVUM VITT. 5%)

**SALSA REALE (CON TARTUFO BIANCHETTO 3% & TARTUFO BIANCO 1%)**  
REALE SAUCE (WITH BIANCHETTO 3% & WHITE TRUFFLE 1%)

**SALSA TARTUFATA BIANCA (BIANCHETTO 2%)**  
WHITE TRUFFLE SAUCE (BIANCHETTO 2%)

**CREMA DI FUNGHI PORCINI ALL'AROMA DI TARTUFO**  
MUSHROOM TRUFFLE - FLAVOURED CREAM

**CREMA DI ZUCCA E TARTUFO NERO ESTIVO**  
PUMPKIN CREAM WITH BLACK SUMMER TRUFFLES

**CREMA DI PORCINI E TARTUFO NERO ESTIVO**  
PORCINI MUSHROOM CREAM WITH SUMMER TRUFFLES

**PESTO CON TARTUFO BIANCO**  
WHITE TRUFFLE GENOVESE PESTO

**PATÈ DI OLIVE ALL'AROMA DI TARTUFO**  
OLIVE PATÉ - TRUFFLE FLAVOURED

**SALSA TARTUFATA PICCANTE**  
SPICY TRUFFLE SAUCE

**CREMA ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA  
AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO**  
CREAM WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA FLAVORED WITH WHITE TRUFFLE

**ACETO BALSAMICO DI MODENA AROMATIZZATO - SPRAY**  
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA FLAVORED WITH WHITE TRUFFLE - SPRAY

**TRUFFLE FLAKES SALE DI CIPRO CON TARTUFO ESTIVO ESSICCATO**  
TRUFFLE FLAKES & CYPRUS SALT (GRINDER CAP)

**TRUFFLE MIX - INSAPORITE CON TAPPO DOSATORE**  
TRUFFLE MIX - SEASONING CONDIMENT WITH MEASURING CAP

**TRUFFLE DUST - INSAPORITE CON TAPPO DOSATORE**  
TRUFFLE DUST - SEASONING CONDIMENT WITH MEASURING CAP

**TRILOGY - TRIS DI SALSE (NON VENDIBILE SEPARATAMENTE)**  
3 SAUCES

**MAIONESE AL TARTUFO**  
TRUFFLE MAYONNAISE

# SALSE E CONDIMENTI

## SAUCES AND SEASONINGS



### SALSA TARTUFATA CON TARTUFO ESTIVO 3% TARTUFATA SAUCE (WITH TUBER EASTIVUM VITT. 3%)

30g

ST040

80g

ST010

170g

ST020

500g

ST030

### SALSA TARTUFATA CON TARTUFO ESTIVO 5% TARTUFATA SAUCE (WITH TUBER EASTIVUM VITT. 5%)

30g

ST040

80g

ST101

170g

ST102

500g

ST103

Ottima sul pane caldo e come condimento speciale per carni pregiate, risotti e pasta. Non c'è limite di fantasia al suo utilizzo.

*Excellent on hot bread and as a special condiment for fine meats, risotto and pasta. There is no fantasy limit to its usage.*



### SALSA REALE CON TARTUFO BIANCHETTO 3% & TARTUFO BIANCO 1% REALE SAUCE (WITH BIANCHETTO 3% & WHITE TRUFFLE 1%)

30g

SRA101

80g

SRA102

170g

SRA103

500g

SRA104

Ottima sul pane caldo e come condimento speciale per carni pregiate, risotti e pasta. Non c'è limite di fantasia al suo utilizzo.

*Excellent on hot bread and as a special condiment for fine meats, risotto and pasta. There is no fantasy limit to its usage.*



### SALSA TARTUFATA BIANCA CON TARTUFO BIANCHETTO 2% WHITE TRUFFLE SAUCE (BIANCHETTO 2%)

30g

SB104

80g

SB101

160g

SB102

500g

SB103

Una fantastica combinazione di Tartufo Bianchetto e funghi della miglior qualità. La salsa bianca tartufata è ideale per esaltare diverse pietanze. Ottimo condimento per bruschette, uova, pasta, risotti, carne e pesce.

*A fantastic blend of Bianchetto Truffle and mushrooms of the best quality. The white truffle sauce is ideal for enhancing different dishes. An excellent dressing for bruschetta, eggs, pasta, risotto, meat and fish.*

# SALSE E CONDIMENTI

## SAUCES AND SEASONINGS



### CREMA DI FUNGHI PORCINI ALL'AROMA DI TARTUFO

#### MUSHROOM TRUFFLE FLAVOURED CREAM

80g

C103

Crema che possono essere spalmate su pane e crostini o utilizzate per condire primi piatti. Un gustoso condimento con la preparazione di originali bruschette o eccellenti primi piatti, come tagliatelle e risotti. Si possono abbinare benissimo a secondi piatti di carne come scaloppine e filetti, ricette a base di uova e patate.

*A cream that can be spread on bread and croutons or used to season pasta dishes. A tasty condiment for the preparation of original bruschettas or excellent first courses such as tagliatelle and risottos. It can be excellently combined with main meat dishes such as escalopes and fillets, egg and potato recipes.*



### CREMA DI ZUCCA E TARTUFO NERO ESTIVO

#### PUMPKIN CREAM WITH BLACK SUMMER TRUFFLES

80g

180g

DM3-80G

DM3-180G

Crema che può essere spalmata sul pane e crostini o utilizzata per condire primi piatti. Un gustoso condimento con la preparazione di originali bruschette o eccellenti primi piatti, come tagliatelle e risotti. Si può abbinare benissimo a secondi piatti di carne come scaloppine e filetti, ricette a base di uova e patate.

*A cream that can be spread on bread and croutons or used to season pasta dishes. A tasty condiment for the preparation of original bruschettas or excellent first courses such as tagliatelle and risottos. It can be excellently combined with main meat dishes such as escalopes and fillets, egg and potato recipes.*



### CREMA DI PORCINI E TARTUFO NERO ESTIVO

#### PORCINI MUSHROOM CREAM WITH SUMMER TRUFFLES

80g

180g

DM8-80G

DM8-180G

Crema che può essere spalmata sul pane e crostini o utilizzata per condire primi piatti. Un gustoso condimento con la preparazione di originali bruschette o eccellenti primi piatti, come tagliatelle e risotti. Si può abbinare benissimo a secondi piatti di carne come scaloppine e filetti, ricette a base di uova e patate.

*A cream that can be spread on bread and croutons or used to season pasta dishes. A tasty condiment for the preparation of original bruschettas or excellent first courses such as tagliatelle and risottos. It can be excellently combined with main meat dishes such as escalopes and fillets, egg and potato recipes.*

# SALSE E CONDIMENTI

## SAUCES AND SEASONINGS



### PESTO CON TARTUFO BIANCO

#### WHITE TRUFFLE GENOESE PESTO

80g

PES

Sassone Tartufi utilizzando solo prodotti di ottima qualità, tra cui il basilico Genovese DOP, aggiunge semplicemente la sua firma per rendere speciale questo prodotto, grazie al supporto del re dei tartufi: "il Tartufo Bianco Pregiato".

Basterà semplicemente scaldarlo per creare sfiziosi antipasti. Ideale anche per lasagne, pesce spada e filetti di tonno, oltre che per condire paste fresche o secche e torte salate.

*Sassone Tartufi using only high quality products, including Genoese PDO basil, simply adds his signature to make this product special, thanks to the support of the king of truffles: "the Precious White Truffle".*

*Simply heat it up to create delicious appetizers. Also ideal for lasagna, swordfish and tuna fillets, as well as for dressing fresh or dried pasta and savory pies.*



### PATÈ DI OLIVE ALL'AROMA DI TARTUFO

#### OLIVE PATÉ TRUFFLE FLAVOURED

80g

C107

È un prodotto indicato come base, soprattutto per tramezzini e bruschette.

Può essere utilizzato per accompagnare secondi di carne o di pesce.

*It is a product indicated as a base, especially for sandwiches and bruschetta.*

*It can be used to accompany meat or fish main courses.*



### SALSA TARTUFATA PICCANTE

#### SPICY TRUFFLE SAUCE

80g

180g

DM6-80G

DM6-180G

Questo prodotto è l'ideale con verdure, primi piatti, friselle al pomodoro, legumi, zuppe e sulla pizza.

*This product is ideal with vegetables, pasta dishes, tomato friselle, pulses, soups and on pizza.*

# SALSE E CONDIMENTI

## SAUCES AND SEASONINGS



### CREMA ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO

#### CREAM WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA FLAVORED WITH WHITE TRUFFLE

100ml

ACB01

La sua consistenza cremosa rende la crema di aceto balsamico di Modena al tartufo adatta per decorare e guarnire qualsiasi tipo di pietanza. La sua dolcezza la rende perfetta per arrostiti, patatine fritte, carne e verdure alla griglia. Da provare anche con formaggio, frutti di mare, caviale, fragole e gelato.

*Its creamy consistency makes the truffle cream of balsamic vinegar of Modena suitable for decorating and garnishing any type of dish. Its sweetness makes it perfect for roasts, fries, grilled meats and vegetables. Also try with cheese, seafood, caviar, strawberries and ice cream.*



### ACETO BALSAMICO DI MODENA AROMATIZZATO - SPRAY

#### BALSAMIC VINEGAR OF MODENA FLAVORED WITH WHITE TRUFFLE - SPRAY

100ml

ACB02

La sua consistenza cremosa rende la crema di aceto balsamico di Modena al tartufo adatta per decorare e guarnire qualsiasi tipo di pietanza. La sua dolcezza la rende perfetta per arrostiti, patatine fritte, carne e verdure alla griglia. Da provare anche con formaggio, frutti di mare, caviale, fragole e gelato.

*Its creamy consistency makes the truffle cream of balsamic vinegar of Modena suitable for decorating and garnishing any type of dish. Its sweetness makes it perfect for roasts, fries, grilled meats and vegetables. Also try with cheese, seafood, caviar, strawberries and ice cream.*

# SALSE E CONDIMENTI

## SAUCES AND SEASONINGS



### TRUFFLE FLAKES SALE DI CIPRO CON TARTUFO ESTIVO ESSICCATO

#### TRUFFLE FLAKES & CYPRUS SALT (GRINDER CAP)

20g

SALECYP/20

Truffle Flakes è lo speciale connubio tra due ingredienti raffinati che si sposano alla perfezione. Il tartufo nero estivo essiccato con il sale di Cipro che è un sale dolce, ricco di iodio. Perfetto come esaltatore di sapidità per qualsiasi piatto. Ottimo su risotti, pasta, pizza, patate, insalate, verdure. Da provare anche in aggiunta a qualsiasi tipo di salsa. Elegante macinino in vetro, perfetto da regalare o da tenere in dispensa.

*Truffle Flakes is the special mix of two refined ingredients that combine perfectly. The dried black summer truffle with Cyprus salt, which is a sweet salt, rich in iodine. Perfect as a flavor enhancer for any dish. Excellent on risotto, pasta, pizza, potatoes, salads, vegetables. Try to add it also to any type of sauce. Elegant glass grinder, perfect as a gift or to keep in the pantry.*



### TRUFFLE MIX INSAPORITE CON TAPPO DOSATORE

#### TRUFFLE MIX - SEASONING CONDIMENT WITH MEASURING CAP

50g

MIX0050ES

Insaporitore in polvere perfetto per condire ogni tipo di pietanza pronta in tavola o in cottura. Grazie al Tartufo estivo e all'aggiunta di funghi questo è l'ingrediente segreto ideale per chi desidera dare un tocco gourmet e raffinato alle proprie pietanze. Ideale sulla pasta, sulla carne sulle verdure. Da provare con pop corn, patatine, frutta secca e snack vari.

*Powder seasoning perfect for seasoning any type of dish ready on the table or in cooking. Thanks to the summer truffle and the addition of mushrooms this is the ideal secret ingredient for those who want to give a gourmet and refined touch to their dishes. Ideal on pasta, on meat on vegetables. Try it with pop corn, chips, dried fruit and various snacks.*



### TRUFFLE DUST INSAPORITE CON TAPPO DOSATORE

#### TRUFFLE DUST - SEASONING CONDIMENT WITH MEASURING CAP

50g

DUS0050ES

L'insaporitore in polvere al Tartufo Estivo è perfetto per condire ogni tipo di pietanza pronta in tavola o in cottura. L'ingrediente segreto ideale per chi desidera godere le note raffinate del tartufo ovunque, con un semplice tocco, senza badare a problemi nella conservazione. Ideale su uova, carne, pesce e pasta.

*The Summer Truffle Dust Seasoning is a perfect product for any type of dish ready on the table or in cooking. The ideal secret ingredient for those who want to enjoy the refined notes of truffles everywhere, with a simple touch, without worrying about problems in conservation. Ideal on eggs, meat, fish and pasta.*

# SALSE E CONDIMENTI

## SAUCES AND SEASONINGS



### TRILOGY - TRIS DI SALSE (NON VENDIBILE SEPARATAMENTE) 3 SAUCES

30g

SB100

Ottima sul pane caldo e come condimento speciale per carni pregiate, risotti e pasta. Non c'è limite di fantasia al suo utilizzo.

30g

ST100/3

Excellent on hot bread and as a special condiment for fine meats, risotto and pasta. There is no fantasy limit to its usage.

30g

SR101



### MAIONESE AL TARTUFO TRUFFLE MAYONNAISE

120g

0123

Ottima sul pane caldo e come condimento speciale per carni pregiate, risotti e pasta. Non c'è limite di fantasia al suo utilizzo.

Excellent on hot bread and as a special condiment for fine meats, risotto and pasta. There is no fantasy limit to its use.

# BURRO E SALE

## BUTTER AND SALT

**CONDIMENTO DI BURRO TARTUFATO CON TARTUFO ESTIVO 3%**  
TARTUFATA SAUCE (WITH TUBER ESTIVUM VITT. 3%)

**CONDIMENTO DI BURRO TARTUFATO CON TARTUFO BIANCHETTO 6%**  
TRUFFLE BUTTER DRESSING WITH BIANCHETTO TRUFFLE 6%

**SALE AL TARTUFO ESTIVO**  
SALT WITH SUMMER TRUFFLE

**SALE AL TARTUFO BIANCO**  
SALT WITH WHITE TRUFFLE

# BURRO E SALE

## BUTTER AND SALT



### CONDIMENTO DI BURRO TARTUFATO CON TARTUFO ESTIVO 3%

TARTUFATA SAUCE (WITH TUBER EASTIVUM VITT. 3%)



Prodotto di ottima qualità caratterizzato dal profumo aromatico e delicato del Tartufo Estivo e da un sapore gradevole ed equilibrato. Condimento versatile, sciolto in padella è ideale per condire pasta di ogni tipo. Ottimo anche per guarnire antipasti e secondi piatti.

*Excellent quality product characterized by the aromatic and delicate scent of the Summer Truffle and by a pleasant and balanced flavour. Versatile sauce, melted in a pan, it is ideal for dressing all types of pasta. Also excellent for garnishing appetizers and main courses.*



### CONDIMENTO DI BURRO TARTUFATO TARTUFO BIANCHETTO 6%

TRUFFLE BUTTER DRESSING WITH BIANCHETTO TRUFFLE 6%



Ideale per esaltare svariate pietanze. Spalmate sui crostini o sul pane tostato come base per sfiziose bruschette, per preparare prelibati primi piatti, in particolar modo spaghetti e tagliatelle. Ottimo anche per cucinare e insaporire secondi piatti di carne o pesce, patate e uova.

*Ideal for enhancing various dishes. Spread on crostini or on toast as a base for delicious bruschetta, to prepare delicious first courses, especially spaghetti and tagliatelle. Also excellent for cooking and flavoring second courses of meat or fish, potatoes and eggs.*



### SALE AL TARTUFO ESTIVO

SALT WITH SUMMER TRUFFLE



Condimento ideale per tagliatelle, tortellini, risotti, carpaccio di carne o pesce e omelette. Il Sale al tartufo conferisce ad ogni ricetta l'inconfondibile ed unico sapore del tartufo. Può essere utilizzato per cucinare qualsiasi piatto richieda la salatura, nelle dosi usate normalmente come sostituto del sale classico.

*Ideal dressing for tagliatelle, tortellini, risotto, meat or fish carpaccio and omelettes. Truffle salt gives to each recipe an unmistakable and unique flavor of the truffle. It can be used to cook any dish that requires salting, in the doses normally used as a substitute for classic salt.*



### SALE AL TARTUFO BIANCO

SALT WITH WHITE TRUFFLE



# OLI AROMATIZZATI AL TARTUFO

## TRUFFLE FLAVORED OILS

CONDIMENTO ALL'AROMA DI TARTUFO NERO  
A BASE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
BLACK TRUFFLE FLAVOURED DRESSING WITH EXTRAVIRGIN OLIVE OIL

CONDIMENTO ALL'AROMA DI TARTUFO BIANCO  
A BASE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
WHITE TRUFFLE FLAVOURED DRESSING WITH EXTRAVIRGIN OLIVE OIL

CONDIMENTO ALL'AROMA DI  
TARTUFO BIANCO IN GIRASOLE  
WHITE TRUFFLE FLAVOURED DRESSING BASED ON SUNFLOWER OIL

ARMONIA DI TARTUFO BIANCO  
CON TARTUFO BIANCO ESSICCATO  
HARMONY OF WHITE TRUFFLE WITH DRIED WHITE TRUFFLE

ARMONIA DI TARTUFO NERO  
CON TARTUFO NERO PREGIATO ESSICCATO  
BLACK TRUFFLE HARMONY WITH DRIED BLACK FINE TRUFFLE

# OLI AROMATIZZATI AL TARTUFO

## TRUFFLE FLAVORED OILS



### CONDIMENTO ALL'AROMA DI TARTUFO NERO A BASE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

#### BLACK TRUFFLE FLAVOURED DRESSING WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



Un condimento raffinato indicato per esaltare il sapore del tartufo su ogni piatto crudo o cotto. Ottimo su insalate, pasta, risotti, carpacci di carne, filetti, pesce e uova.

*An outstanding condiment indicated to enhance the flavor of the truffle on any raw or cooked dish. Excellent on salads, pasta, risotto, meat carpaccio, fillets, fish and eggs.*

### CONDIMENTO ALL'AROMA DI TARTUFO BIANCO A BASE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

#### WHITE TRUFFLE FLAVOURED DRESSING WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



Un condimento raffinato indicato per esaltare il sapore del tartufo su ogni piatto crudo o cotto. Ottimo su insalate, pasta, risotti, carpacci di carne, filetti, pesce e uova.

*An outstanding condiment indicated to enhance the flavor of the truffle on any raw or cooked dish. Excellent on salads, pasta, risotto, meat carpaccio, fillets, fish and eggs.*



### CONDIMENTO ALL'AROMA DI TARTUFO BIANCO IN OLIO DI GIRASOLE

#### WHITE TRUFFLE FLAVOURED DRESSING BASED ON SUNFLOWER OIL



L'olio di semi di girasole e il Tartufo Bianco creano un'unione perfetta. Si tratta di un condimento dal profumo intenso e persistente e dal sapore deciso. Ottimo per condire svariate pietanze, come insalate, pasta, risotti, carpacci di carne, filetti e uova.

*Sunflower oil and White Truffle create a perfect union. It is a condiment with an intense and persistent aroma and a strong flavour. Excellent for seasoning various dishes, such as salads, pasta, risotto, meat carpaccio, fillets and eggs.*

# OLI AROMATIZZATI AL TARTUFO

## TRUFFLE FLAVORED OILS



### ARMONIA DI TARTUFO BIANCO CON TARTUFO BIANCO ESSICCATO

#### HARMONY OF WHITE TRUFFLE WITH DRIED WHITE TRUFFLE

Un condimento raffinato indicato per esaltare il sapore del tartufo su ogni piatto crudo o cotto. Ottimo su insalate, pasta, risotti, carpacci di carne, filetti, pesce e uova.



CALAMAIO/TB

*An outstanding condiment indicated to enhance the flavor of the truffle on any raw or cooked dish. Excellent on salads, pasta, risotto, meat carpaccio, fillets, fish and eggs.*



### ARMONIA DI TARTUFO NERO CON TARTUFO NERO PREGIATO ESSICCATO

#### BLACK FINE TRUFFLE HARMONY WITH DRIED BLACK FINE TRUFFLE

Un condimento raffinato indicato per esaltare il sapore del tartufo su ogni piatto crudo o cotto. Ottimo su insalate, pasta, risotti, carpacci di carne, filetti, pesce e uova.



CALAMAIO/TN

*An outstanding condiment indicated to enhance the flavor of the truffle on any raw or cooked dish. Excellent on salads, pasta, risotto, meat carpaccio, fillets, fish and eggs.*



# PRODOTTI AL TARTUFO

## TRUFFLE PRODUCTS

**CREMA DI PURO TARTUFO BIANCO**  
PURE WHITE TRUFFLE CREAM

**CREMA DI PURO TARTUFO ESTIVO**  
PURE SUMMER TRUFFLE CREAM

**BRISURE DI TARTUFO ESTIVO**  
SUMMER TRUFFLE BRISURE

**CARPACCIO DI TARTUFO ESTIVO**  
CARPACCIO OF SUMMER TRUFFLE SLICES

**TARTUFO ESTIVO IN SALAMOIA**  
SUMMER TRUFFLE WHOLE EXTRA BRINE

**CREMA DI PURO TARTUFO BIANCHETTO**  
PURE BIANCHETTO TRUFFLE CREAM

**CARPACCIO DI TARTUFO BIANCHETTO**  
CARPACCIO OF BIANCHETTO TRUFFLE

**SALAMOIA DI TARTUFO BIANCHETTO**  
BIANCHETTO TRUFFLE BRINE

**SALAMOIA DI TARTUFO NERO PREGIATO**  
FINE BLACK TRUFFLE IN BRINE (TUBER MELANOSPORUM VITT.)

**SUCCO DI TARTUFO NERO PREGIATO (TUBER MELANOSPORUM VITTAD)**  
FINE BLACK TRUFFLE JUICE

**BRISURE DI TARTUFO NERO PREGIATO (TUBER MELANOSPORUM)**  
FINE BLACK TRUFFLE BRISURE

**CREMA DI PURO TARTUFO NERO PREGIATO**  
PURE FINE BLACK TRUFFLE CREAM (TUBER MELANOSPORUM VITT.)

# PRODOTTI AL TARTUFO

## TRUFFLE PRODUCTS



### CREMA DI PURO TARTUFO BIANCO PREGIATO

#### PURE WHITE TRUFFLE CREAM

30g

CB101

80g

CB103

Una crema che può essere spalmata su pane e crostini o utilizzata per condire primi piatti.

Un gustoso condimento con la preparazione di originali bruschette o eccellenti primi piatti, come tagliatelle e risotti. Si può abbinare benissimo a secondi piatti di carne come scaloppine e filetti, ricette a base di uova e patate.

*A cream that can be spread on bread and croutons or used to season first courses.*

*A tasty dressing with the preparation of original bruschetta or excellent first courses, such as tagliatelle and risotto. It can be combined very well with second courses of meat such as scallops and filets, recipes based on eggs and potatoes.*



### CREMA DI PURO TARTUFO ESTIVO

#### PURE SUMMER TRUFFLE CREAM

45g

PE101

80g

PE102

170g

PE103

Una crema che può essere spalmata su pane e crostini o utilizzata per condire primi piatti.

Un gustoso condimento con la preparazione di originali bruschette o eccellenti primi piatti, come tagliatelle e risotti. Si può abbinare benissimo a secondi piatti di carne come scaloppine e filetti, ricette a base di uova e patate.

*A cream that can be spread on bread and croutons or used to season first courses.*

*A tasty dressing with the preparation of original bruschetta or excellent first courses, such as tagliatelle and risotto. It can be combined very well with second courses of meat such as scallops and filets, recipes based on eggs and potatoes.*



### BRISURE DI TARTUFO ESTIVO

#### SUMMER TRUFFLE BRISURE

80g

BRINP05

170g

BRINP04

500g

PE105/RIST

Realizzata con Tartufi estivi (Tuber Aestivum, Vittad.) macinati e conservati in olio extra vergine d'oliva. Per assaporare al meglio questo prodotto consigliamo di scaldarlo leggermente in padella. Ottimo condimento sia per primi piatti come tagliatelle, tortellini, risotti che per secondi piatti di carne e di pesce. Ideale anche con le uova, per esempio per creare una squisita omelette.

*Made with summer truffles (Tuber Aestivum, Vittad.) Ground and preserved in extra virgin olive oil. To best savor this product, we recommend heating it slightly in a pan.*

*Excellent seasoning both for first courses such as tagliatelle, tortellini, risotto and for second courses of meat and fish. Also ideal with eggs, for example to create a delicious omelette.*

# PRODOTTI AL TARTUFO

## TRUFFLE PRODUCTS



### CARPACCIO DI TARTUFO ESTIVO SUMMER TRUFFLE SLICES

45g

CP-45

80g

CP-80

170g

CP-170

500g

CP-500

Ha un aroma gradevole e un gusto delicato. È una valida alternativa al tartufo fresco, si presenta in sottili e morbide scaglie immerse in olio extra vergine d'oliva. Il Tartufo Estivo si abbina a qualsiasi fantasia in cucina, in particolar modo ad antipasti, uova, primi e secondi piatti di carne e di pesce.

*It has a pleasant aroma and a delicate taste. It is a valid alternative to fresh truffles, it comes in thin and soft flakes dipped in extra virgin olive oil. The Summer Truffle goes well with any fantasy in the kitchen, especially with appetizers, eggs, first and second courses of meat and fish.*



### TARTUFO ESTIVO IN SALAMOIA SUMMER TRUFFLE IN BRINE

13/17g

TEL101

25/30g

TEL102

50/65g

TEL103

300g

TEL104

Ha un aroma gradevole e un gusto delicato. Da utilizzare come il prodotto fresco, sia da solo che accompagnato da funghi champignons, burro o olio extra vergine d'oliva. Ottimo in particolar modo integrato con altre salse o creme a base di tartufo. Condimento per primi piatti, carne, pesce, uova e ripieni.

*It has a pleasant aroma and a delicate taste. To be used as a fresh product, either alone or accompanied by champignon mushrooms, butter or extra virgin olive oil. Excellent especially when integrated with other truffle-based sauces or creams. Seasoning for first courses, meat, fish, eggs and fillings.*

# PRODOTTI AL TARTUFO

## TRUFFLE PRODUCTS



### CREMA DI PURO TARTUFO BIANCHETTO

#### PURE BIANCHETTO TRUFFLE CREAM

45g  
CBC104

30g  
CBC105

Una crema che può essere spalmata su pane e crostini o utilizzata per condire primi piatti. Un gustoso condimento con la preparazione di originali bruschette o eccellenti primi piatti, come tagliatelle e risotti. Si può abbinare benissimo a secondi piatti di carne come scaloppine e filetti, ricette a base di uova e patate.

*A cream that can be spread on bread and croutons or used to season first courses. A tasty dressing with the preparation of original bruschetta or excellent first courses, such as tagliatelle and risotto. It can be combined very well with second courses of meat such as scallops and fillets, recipes based on eggs and potatoes.*



### CARPACCIO AL TARTUFO BIANCHETTO

#### CARPACCIO OF BIANCHETTO TRUFFLE

45g  
CBC106

80g  
CBC107

170g  
CBC108

Il profumo è intenso e piacevole, ricorda quello dell'aglio, ed è caratterizzato nel sapore da note leggermente piccanti. È una valida alternativa al tartufo fresco, si presenta in sottili e morbide scaglie immerse in olio extra vergine d'oliva. Ottimo come condimento per antipasti, primi e secondi piatti.

*The aroma is intense and pleasant, reminds that of garlic, and is characterized by slightly spicy notes in the flavour. It is a valid alternative to fresh truffles, it comes in thin and soft flakes dipped in extra virgin olive oil. Excellent as a condiment for appetizers, first and second courses.*



### SALAMOIA DI TARTUFO BIANCHETTO

#### BIANCHETTO TRUFFLE BRINE

12/30g  
SLB01

25/90g  
SLB02

50/130g  
SLB03

Realizzata con Tartufi Bianchetto (Tuber Borchii Vitt.) macinati e conservati in salamoia. Ottimo condimento sia per primi piatti come tagliatelle, tortellini, risotti che per secondi piatti di carne e di pesce. Ideale anche con le uova, per esempio per creare una squisita omelette.

*Made with Bianchetto Truffles (Tuber Borchii Vitt.) ground and preserved in brine. Excellent seasoning both for first courses such as tagliatelle, tortellini, risotto and for second courses of meat and fish. Also ideal with eggs, for example to create a delicious omelette.*

# PRODOTTI AL TARTUFO

## TRUFFLE PRODUCTS



### SALAMOIA DI TARTUFO NERO PREGIATO FINE BLACK TRUFFLE IN BRINE (TUBER MELANOSPORUM VITT.)

25/30 g  
SLNP01

50/65 g  
SLNP02

100/130 g  
SLNP03

200/260 g  
SLNP04

Il tartufo Nero Pregiato è caratterizzato da un profumo aromatico e delicato e ha un sapore equilibrato. Grazie alla conservazione in salamoia è possibile gustarlo tutto l'anno, senza uso di conservanti e aromi artificiali. I Tartufi Neri al naturale mantengono intatte le loro proprietà organolettiche. Ottimo prodotto per condire antipasti, primi piatti, uova, carne e pesce.

*The Fine Black Truffle is characterized by an aromatic and delicate scent and has a balanced flavour. Thanks to the preservation in brine it is possible to enjoy it all year round, without the use of preservatives and artificial flavours. Natural Black Truffles keep their organoleptic features intact. Excellent product to dress appetizers, first courses, eggs, meat and fish.*



### SUCCO DI TARTUFO NERO PREGIATO (TUBER MELANOSPORUM VITTAD) BLACK FINE TRUFFLE JUICE

50ml  
STP01

100ml  
STP02

200ml  
STP03

Il succo di tartufo nero pregiato è un prodotto puro che riveste ogni pietanza di una spiccata autenticità. Viene ottenuto mediante estrazione diretta del tartufo durante la sua cottura. L'essenza stessa del tartufo viene estratta per valorizzare i sapori più intensi. Una nota aromatica per sfumare primi piatti, carni e pesce.

*The fine black truffle juice is a pure product that covers every dish with a marked authenticity. It is obtained by direct extraction of the truffle during its cooking. The very essence of the truffle is extracted to enhance the most intense flavors. An aromatic note to blend first courses, meats and fish.*

# PRODOTTI AL TARTUFO

## TRUFFLE PRODUCTS



### BRISURE DI TARTUFO NERO PREGIATO (TUBER MELANOSPORUM) BLACK FINE TRUFFLE

50/65 g    100/130 g    385/650 g  
BRINP01    BRINP02    BRINP03

Una crema che può essere spalmata su pane e crostini o utilizzata per condire primi piatti.

Un gustoso condimento con la preparazione di originali bruschette o eccellenti primi piatti, come tagliatelle e risotti. Si può abbinare benissimo a secondi piatti di carne come scaloppine e filetti, ricette a base di uova e patate.

*A cream that can be spread on bread and croutons or used to season first courses.*

*A tasty dressing with the preparation of original bruschetta or excellent first courses, such as tagliatelle and risotto. It can be combined very well with second courses of meat such as scallops and fillets, recipes based on eggs and potatoes.*



### CREMA DI PURO TARTUFO NERO PREGIATO PURE BLACK FINE TRUFFLE CREAM (TUBER MELANOSPORUM VITT.)

130g  
CTNP01

Prodotto del tutto naturale, con sola aggiunta di sale e acqua di cottura. Il Tartufo Nero Pregiato si distingue per il suo profumo aromatico e delicato e per il suo sapore equilibrato. È considerato il Tartufo Nero per eccellenza. Ideale come condimento per primi piatti, uova, carpacci di carne e pesce.

*Completely natural product, with the only addition of salt and cooking water. The Black Fine Truffle stands out for its aromatic and delicate scent and for its balanced flavour. It is considered the black truffle par excellence. Ideal as a condiment for first courses, eggs, meat and fish carpaccio.*

# PASTA E RISO

## PASTA AND RICE

RISO CON PERLE DI TARTUFO  
RICE WITH TRUFFLE

RISOTTO CON TARTUFO  
RICE WITH TRUFFLE

TAGLIATELLE ALL'UOVO CON TARTUFO BIANCO  
TAGLIATELLE WITH WHITE TRUFFLE

TAGLIATELLE ALL'UOVO CON TARTUFO NERO  
TAGLIATELLE WITH BLACK TRUFFLE

TAGLIOLINI AL TARTUFO BIANCO  
TAGLIOLINI WITH WHITE TRUFFLE

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO  
TAGLIOLINI WITH BLACK TRUFFLE

GNOCCHI FRESCHI AL TARTUFO  
FRESH GNOCCHI WITH TRUFFLE

# PASTA E RISO

## PASTA AND RICE



### RISO CON PERLE DI TARTUFO

#### RICE WITH TRUFFLE

200g

R104

Riso Carnaroli con pezzetti di tartufo essiccato per un risotto pronto per essere cucinato in pochi minuti. Durante la cottura i pezzetti di tartufo essiccati acquistano tutto l'aroma ed il profumo del tartufo appena raccolto.

*Carnaroli rice with pieces of dried truffle for a risotto ready to be cooked in a few minutes. During cooking, the pieces of dried truffle regain all the aroma and scent of the freshly picked truffle.*



### RISOTTO CON TARTUFO

#### RICE WITH TRUFFLE

170g

R106

# PASTA E RISO

## PASTA AND RICE

**TAGLIATELLE  
ALL'UOVO  
CON TARTUFO  
BIANCO**  
TAGLIATELLE WITH  
WHITE TRUFFLE

250g  
TBP



**TAGLIATELLE  
ALL'UOVO  
CON TARTUFO  
NERO**  
TAGLIATELLE WITH  
BLACK TRUFFLE

250g  
TTP



Le tagliatelle al tartufo bianco si possono gustare con la semplice aggiunta di burro, a piacere una spolverata di Parmigiano grattugiato o formaggio a scelta.

The white truffle tagliatelle can be tasted with the simple addition of butter, a sprinkling of grated Parmesan or your desired cheese

**TAGLIOLINI  
CON TARTUFO  
BIANCO**  
TAGLIOLINI WITH  
WHITE TRUFFLE

250g  
TA TBP



**TAGLIOLINI  
CON TARTUFO  
NERO**  
TAGLIOLINI WITH  
BLACK TRUFFLE

250g  
TA TBP

**GNOCCHI FRESCHI  
AL TARTUFO**  
FRESH GNOCCHI WITH TRUFFLE

500g  
GN0100



Delicati e dal gusto inconfondibile, veloci da preparare. Un ottimo primo piatto a base di tartufo. Gli gnocchi sono perfetti con svariati condimenti, soprattutto con burro e crema al tartufo.

Delicate and with an unmistakable taste, quick to prepare. An excellent first course based on truffles. The gnocchi are perfect with various toppings, especially with butter and truffle creams.

**FARINA E  
PREPARATI**  
**FLOUR AND PREPARATIONS**

**PREPARATO PER PASTA E PANE**  
**PREPARATION FOR PASTA AND BREAD**

**FARINA AL TARTUFO**  
**TRUFFLE FLOUR**

**POLENTA PRECOTTA AL TARTUFO (ESTIVO ESSICCATO ALL'INTERNO)**  
**PRE-COOKED POLENTA WITH SUMMER TRUFFLE (VACUUM-PACKED)**

**PURÈ DI PATATE AL TARTUFO (ESTIVO ESSICCATO ALL'INTERNO)**  
**TRUFFLE MASHED POTATO (SUMMER DRIED INSIDE)**

# FARINA E PREPARATI

## FLOUR AND PREPARATIONS



### PREPARATO PER PASTA E PANE

#### PREPARATION FOR PASTA AND BREAD

20g  
PAN01VS

20g  
PSA01VS

I nostri preparati si contraddistinguono per la loro semplicità di utilizzo e per il fantastico gusto che gli viene conferito dal Tartufo Nero Estivo all'interno. Il preparato per pane è ottimo oltre che per la preparazione del pane anche per snack salati, grissini e piadine. Il preparato per pasta è ideale per creare molti tipi di pasta secca come per esempio fettuccine e tagliatelle.

*Our preparations are characterized by their ease of use and for the fantastic taste it provides conferred by the Black Summer Truffle inside. The preparation for bread it is excellent as well as for the preparation of bread also for savory snacks, breadsticks and wraps. The preparation for pasta is ideal for creating many types of dried pasta such as for example fettuccine and tagliatelle.*



### FARINA AL TARTUFO

#### TRUFFLE FLOUR

50g  
FAR01

200g  
FAR02

È un prodotto pronto aromatizzato al tartufo con il quale è possibile creare diverse ricette. Ideale per la preparazione di paste, pizze, besciamelle e pastelle. Ottimo prodotto per infarinare carne, pesce e verdure.

*It is a ready-made product flavoured with truffles with which it is possible to create different recipes. Ideal for the preparation of pasta, pizza, béchamel and batter. Excellent product for flouring meat, fish and vegetables.*

# FARINA E PREPARATI

## FLOUR AND PREPARATIONS



### POLENTA PRECOTTA AL TARTUFO (ESTIVO ESSICCATO ALL'INTERNO)

#### PRE-COOKED POLENTA WITH SUMMER TRUFFLE (VACUUM-PACKED)

125g

POLO1ES

La Polenta con Tartuffi Estivi è preparata come da tradizione. Unisce il gusto delicato del grano saraceno al sapore aromatico del Tartufo Estivo per un fantastico risultato. Può essere arricchita con un filo di Olio al Tartufo Nero o del Burro Tartufato. Si sposa molto bene con parmigiano, panna e besciamelle.

*Polenta with Summer Truffles is prepared according to tradition. It combines the delicate taste of buckwheat with the aromatic flavour of the Summer Truffle for a fantastic result. It can be enriched with a drizzle of Black Truffle Oil or Truffle Butter. It goes very well with Parmesan, cream and béchamel.*



### PURÈ DI PATATE AL TARTUFO (ESTIVO ESSICCATO ALL'INTERNO)

#### TRUFFLE MASHED POTATO (SUMMER DRIED INSIDE)

75g

PUR01ES

Il Purè di patate è un prodotto precotto, ideale per chi vuole un ottimo purè pronto in pochi minuti, caratterizzato dal gusto del Tartufo Nero Estivo che gli dà quella nota di sapore in più. Ottimo come contorno per tutti i tipi di carne, ma anche con il pesce o come abbinamento alle zuppe.

*Mashed potatoes is a pre-cooked product, ideal for those who want an excellent puree ready in a few minutes, characterized by the taste of the Black Summer Truffle that gives it that extra note of flavor. Excellent as a side dish for all types of meat, but also with fish or as a pairing with soups.*

# FORMAGGI, SALUMI, MIELE E TARALLI

CHEESES, MEATS, HONEY AND TARALLI

## TARALLI AL TARTUFO

TARALLI WITH TRUFFLE

## DELIZIA AL MIELE

ACACIA HONEY WITH TRUFFLE

## TARTUPECO

PECORINO WITH SUMMER TRUFFLE

## TARTUCACIO

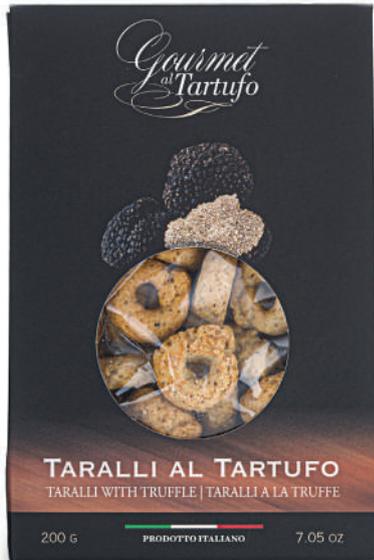
CACIOCAVALLO WITH SUMMER TRUFFLE

## SALAME AL TARTUFO

TRUFFLE SALAMI

# FORMAGGI, SALUMI, MIELE E TARALLI

## CHEESES, MEATS, HONEY AND TARALLI



### TARALLI AL TARTUFO

#### TARALLI WITH TRUFFLE

200g

0058

Il gusto unico del tartufo incontra la semplicità dei taralli, un prodotto tradizionale del sud Italia e in particolare della regione Puglia. È realizzato con il miglior Olio Extra Vergine di Oliva Italiano e utilizzato principalmente come sostituto del pane, fin dai tempi antichi. L'abbinamento dei due prodotti crea uno spuntino semplice e raffinato allo stesso tempo, grazie alla presenza del tartufo.

*The unique taste of truffle meets the simplicity of the taralli, a traditional product from the south of Italy and particularly the Puglia region. It is made with the best Italian Extra Virgin Olive Oil and mostly used as a substitute for bread, since the ancient times. The combination of the two products creates a simple and refined snack at the same time, thanks to the presence of truffle.*



### DELIZIA AL MIELE

#### ACACIA HONEY WITH WHITE TRUFFLE

100g

M101

Il miele d'acacia al tartufo si può gustare con i dolci che richiedono l'uso di miele e gelati alla crema, si abbina benissimo su formaggi freschi o stagionati.

*Truffle acacia honey can be enjoyed with desserts that require the use of honey and cream ice cream, it goes very well with fresh or aged cheeses.*

# FORMAGGI, SALUMI, MIELE E TARALLI

## CHEESES, MEATS, HONEY AND TARALLI



### TARTUPECO PECORINO WITH SUMMER TRUFFLE

VARI FORMATI / DIFFERENT FORMATS

F102

Prodotto con latte di pecora pastorizzato con aggiunta di tartufo. È uno dei nostri prodotti più particolari, impreziosito da scaglie di tartufo che ne rendono il sapore particolarmente intenso. Adatto per sfiziosi stuzzichini o come gustosa rifinitura di antipasti.

*Made with pasteurized sheep's milk with the addition of truffles. It is one of our most particular products, embellished with truffle flakes that make the flavor particularly intense. Suitable for delicious snacks or as a tasty finishing touch for appetizers.*

### TARTUCACIO CACIOCAVALLO WITH SUMMER TRUFFLE

VARI FORMATI / DIFFERENT FORMATS

F102

Prodotto con Latte Vaccino pastorizzato, al taglio sprigiona un profumo intenso e forte grazie al tartufo nero estivo calabrese aggiunto a pezzetti nel corso della lavorazione. Il prodotto può essere utilizzato come un semplice formaggio, ottimo anche come ingrediente per pizze, toast e focacce.

*Produced with pasteurized cow's milk, when cut it releases an intense and strong aroma thanks to the Calabrian black summer truffle added in small pieces during processing. The product can be used as a simple cheese, also excellent as an ingredient for pizzas, toast, focaccia.*

### SALAME AL TARTUFO TRUFFLE SALAMI

VARI FORMATI / DIFFERENT FORMATS

F102

Un prodotto dal sapore deciso che unisce il gusto proprio del salame all'aroma del tartufo regalando un'esperienza indimenticabile. Si sposa bene con i formaggi sia freschi che stagionati, accompagnato da un buon vino rosso.

*A product with a strong flavour that combines the distinctive taste of salami with the aroma of truffle, offering an unforgettable experience. It goes well with cheeses, both fresh and mature cheeses, accompanied by a good red wine.*

# TARTUFO LINEA NATURALE NATURAL LINE TRUFFLE

**BURRO CON TARTUFO (BIANCHETTO 12% E TARTUFO BIANCO 3%)**  
NATURAL TRUFFLE BUTTER DRESSING (BIANCHETTO 12% AND WHITE 3%)

**SALSA REALE CON TARTUFI BIANCHI (BIANCHETTO 12% E BIANCO 3%)**  
ROYAL SAUCE WITH WHITE TRUFFLES (BIANCHETTO TRUFFLE 12%, AND WHITE TRUFFLE 3%)

**SALSA TARTUFATA (TUBER AESTIVUM VITT. 15%)**  
TARTUFATA SAUCE (TUBER AESTIVUM VITT. 15%) (NATURAL LINE)

**CARPACCIO AL TARTUFO ESTIVO**  
CARPACCIO OF SUMMER TRUFFLE SLICES (NATURAL LINE)

# TARTUFO LINEA NATURALE NATURAL LINE TRUFFLE



## BURRO CON TARTUFO (BIANCHETTO 12% E TARTUFO BIANCO 3%) NATURAL TRUFFLE BUTTER DRESSING (BIANCHETTO 12% AND WHITE 3%)

80g

BTN101

160g

BTN102

450g

BTN103

Il burro è il conservante naturale del tartufo, sin dai tempi più antichi. Condimento del tutto naturale, ideale per arricchire anche i piatti più semplici, valorizzato in questo caso dal tartufo bianco e dal tartufo bianchetto. Ottimo su bruschette e per amalgamare risotti e pasta. Ideale per insaporire carni di tutti i tipi e dolci.

*Butter has been the natural preservative of truffles since ancient times. Completely natural condiment, ideal for enriching even the simplest dishes, enhanced in this case by the white truffle and the bianchetto truffle. Excellent on bruschetta and to mix risotto and pasta. Ideal for flavoring all types of meat and sweets.*



## SALSA REALE CON TARTUFI BIANCHI (BIANCHETTO 12% E BIANCO 3%) ROYAL SAUCE WITH WHITE TRUFFLES (BIANCHETTO TRUFFLE 12%, AND WHITE TRUFFLE 3%)

80g

SBN101

180g

SBN102

500g

SBN103

La Salsa Reale naturale con tartufi bianchi è ottima per gli amanti dei formaggi che allo stesso tempo adorano i gusti decisi come quello del Tartufo Bianco e del Tartufo Bianchetto. Uno degli abbinamenti più riusciti della cucina italiana. Ottimo condimento per pasta di ogni tipo, per ricette a base di uova e per arrosti e pizza.

*The natural Royal Sauce with white truffle is excellent for cheese lovers who at the same time adore strong flavours such as that of the White Truffle and the Bianchetto Truffle. One of the most successful combinations of Italian cuisine. Excellent sauce for all types of pasta, for egg-based recipes and for roasts and pizza.*

# TARTUFO LINEA NATURALE NATURAL LINE TRUFFLE



## SALSA TARTUFATA (TUBER AESTIVUM VITT. 15%) TARTUFATA SAUCE (TUBER AESTIVUM VITT. 15%) (NATURAL LINE)

80g

STN010

170g

STN020

500g

STN030

La Salsa Tartufata al naturale è ideale per esaltare svariate pietanze. Una straordinaria combinazione di Tartufo Nero Estivo e funghi della migliore qualità senza aggiunta di aromi. Ottimo condimento per bruschette, uova, pasta, risotti, carne e pesce. Per completare al meglio un piatto al tartufo, la nostra salsa si può abbinare al tartufo estivo o al tartufo nero brumale.

*The natural truffle sauce is ideal for enhancing various dishes. An extraordinary combination of Black Summer Truffle and mushrooms of the best quality without added flavourings. Excellent dressing for bruschetta, eggs, pasta, risotto, meat and fish.*

*To best complete a truffle dish, our sauce can be paired with summer truffle or black brumale truffle.*



## CARPACCIO AL TARTUFO ESTIVO CARPACCIO OF SUMMER TRUFFLE SLICES (NATURAL LINE)

45g

CTE-NA45

80g

CTE-NA80

Ha un aroma gradevole e un gusto delicato, è un prodotto perfetto in cucina. Il tartufo estivo conservato al naturale con la sola aggiunta di un pizzico di sale e olio extra vergine d'oliva diventa il sostituto perfetto del prodotto fresco. Ottimo come condimento per antipasti, primi piatti in generale, carne, pesce e uova.

*It has a pleasant aroma and a delicate taste, it is a perfect product in the kitchen.*

*Naturally preserved summer truffle only with the addition of a pinch of salt and extra virgin olive oil become the perfect substitute for the fresh product. Excellent as a condiment for appetizers, first courses in general, meat, fish and eggs.*

# BEVERAGE

**AMARO AL TARTUFO**  
AMARO WITH TRUFFLE

**GRAPPA AL TARTUFO**  
GRAPPA WITH TRUFFLE

**CIOCCOLATO CON TARTUFO (LIQUORE)**  
CHOCOLATE WITH TRUFFLE (LIQUOR)

# BEVERAGE

## AMARO AL TARTUFO AMARO WITH TRUFFLE

200ml  
G103

500ml  
G102

Il nostro amaro è un prodotto davvero unico, contraddistinto da un'armonia di gusti in cui prevale il sentore di tartufo. Ottimo da gustare a fine pasto o dopo il caffè. Perfetto con dessert, dolci e gelato. Da servire freddo per assaporare in pieno il ricercato aroma.

*Our amaro is a truly unique product, characterized by a harmony of tastes in which the scent of truffles prevails.*

*Excellent to be enjoyed at the end of a meal or after coffee. Perfect with desserts, sweets and ice cream. To be served cold to fully savor the refined aroma.*



## GRAPPA AL TARTUFO GRAPPA WITH TRUFFLE

200ml  
G101

500ml  
G104

La nostra grappa è davvero sublime, caratterizzata al suo interno dal tartufo estivo essiccato in infusione. È visibile all'interno della bottiglia il pezzo di tartufo che aromatizza il distillato. Ottimo da gustare a fine pasto o dopo il caffè. Perfetto con dessert, dolci e gelato.

*Our grappa is truly sublime, characterized inside by the infused dried summer truffle. The piece of truffle that aromatizes the distillate is visible inside the bottle. Excellent to be enjoyed at the end of a meal or after coffee. Perfect with desserts, sweets and ice cream. Ideal for flavoring all types of meat and sweets.*

## CIOCCOLATO CON TARTUFO (LIQUORE) CHOCOLATE WITH TRUFFLE (LIQUOR)

200ml  
G105

Il nostro amaro è un prodotto davvero unico, contraddistinto da un'armonia di gusti in cui prevale il sentore di tartufo.

Ottimo da gustare a fine pasto o dopo il caffè. Perfetto con dessert, dolci e gelato. Da servire freddo per assaporare in pieno il ricercato aroma.

*Our amaro is a truly unique product, characterized by a harmony of tastes in which the scent of truffles prevails. Excellent to be enjoyed at the end of a meal or after coffee.*

*Perfect with desserts, sweets and ice cream. To be served cold to fully savor the refined aroma.*



**OGGETTISTICA  
E REGALI**  
**OBJECTS AND GIFTS**

**AFFETTATARTUFI IN ACCIAIO**  
STAINLESS STEEL TRUFFLE -SLICER

**AFFETTATARTUFI IN ACCIAIO CON MANICO IN LEGNO - LAMA LISCIA**  
STAINLESS TRUFFLE SLICER WITH OLIVE WOOD HANDLE, SMOOTH BLADE

**AFFETTATARTUFI IN LEGNO D'ULIVO**  
WOODEN TRUFFLE -SLICER

# OGGETTISTICA E REGALI

## OBJECTS AND GIFTS

### AFFETTATARTUFI IN ACCIAIO

#### STAINLESS STEEL TRUFFLE SLICER

A101



### AFFETTATARTUFI IN ACCIAIO CON MANICO IN LEGNO, LAMA LISCIA

#### STAINLESS TRUFFLE SLICER WITH OLIVE WOOD HANDLE, SMOOTH BLADE

T1018

Prodotti in acciaio inox e in pregiato legno di ulivo. La particolare cura posta nell'affilatura delle lame ed un sistema di regolazione robusto e molto preciso, permettono di ottenere fette sempre dello stesso spessore e di evitare spreco di prodotto.

Products in stainless steel and precious olive wood. The particular care taken in the sharpening of the blades and a robust and very precise adjustment system, allow to obtain slices always of the same thickness and to avoid product waste.



### VASSOIO SERVITARTUFI IN LEGNO DI NOCE CON AFFETTATARTUFI E CAMPANA

#### WALNUT WOOD SERVING BOARD WITH TRUFFLE SLICER AND GLASS COVER

T1083



### AFFETTATARTUFI IN LEGNO D'ULIVO, LAMA LISCIA

#### WOODEN TRUFFLE SLICER, SMOOTH BLADE

T1040

# OGGETTISTICA E REGALI

## OBJECTS AND GIFTS



**GRATTUGIATARTUFI  
ACCIAIO INOX,  
MANICO IN LEGNO,  
TAGLIO UNIVERSALE**  
TRUFFLE GRATER STAINLESS STEEL  
WOODEN HANDLE, UNIVERSAL CUT

T2100

---

**GRATTUGIATARTUFI IN LEGNO**  
STAINLESS STEEL TRUFFLE - WOODEN GRATER

T2000



**SPAZZOLA DA TARTUFO IN FAGGIO  
CON SETOLE TAMPICO**  
BEECH WOOD TRUFFLE BRUSH WITH TAMPICO BRISTELS

0072

---

# PRODOTTI SECCHI

**DRY PRODUCTS**

## FUNGHI PORCINI SECCHI

**DRIED PORCINI MUSHROOMS**

## TARTUFO NERO ESTIVO ESSICCATO

**DRIED BLACK SUMMER TRUFFLE**

# PRODOTTI SECCHI

## DRY PRODUCTS



### FUNGHI PORCINI SECCHI

#### DRIED PORCINI MUSHROOMS

50g  
FPS50

100g  
FPS100

I funghi porcini secchi, *boletus edulis*, sono un regalo dei boschi caratterizzati da un aroma intenso, una fragranza dolce e una delicata morbidezza.

*Dried porcini mushrooms, Boletus edulis, are a gift from the forests characterized by an intense aroma, a sweet fragrance and a delicate softness.*



### TARTUFO NERO ESTIVO ESSICCATO A FETTE

#### DRIED SLICED BLACK SUMMER TRUFFLE

VARI FORMATI / DIFFERENT FORMATS  
ESS-FET500

Il Tartufo Estivo essiccato in fette consente di apprezzare tutto l'anno il profumo aromatico ed il sapore delicato e gradevole del Tartufo Estivo (*Tuber Aestivum Vitt.*). L'essiccazione è un processo naturale, che non prevede uso di additivi e conservanti. Straordinario come fosse fresco, il Tartufo Estivo essiccato mantiene intatte tutte le sue proprietà ed è eccellente su bruschette, pasta, riso, carne, uova, secondi di carne e formaggi.

*The sliced dried Summer Truffle allows you to appreciate the aromatic scent and the delicate and pleasant taste of the Summer Truffle (*Tuber aestivum Vitt.*) all year round. Drying is a natural process, which does not require the use of additives and preservatives. Extraordinary as if it was fresh, the dried Summer Truffle keeps all its properties intact and is excellent on bruschetta, pasta, rice, meat, eggs, main courses of meat and cheeses.*

# PRODOTTI SURGELATI

FROZEN PRODUCTS

**FUNGHI PORCINI CONGELATI A FETTE**

FROZEN SLICED PORCINO MUSHROOMS

**FUNGHI PORCINI INTERI**

FROZEN PORCINO MUSHROOMS

**TARTUFO NERO ESTIVO SURGELATO**

FROZEN SUMMER BLACK TRUFFLE

# PRODOTTI SURGELATI

## FROZEN PRODUCTS

### FUNGHI PORCINI CONGELATI A FETTE FROZEN SLICED PORCINO MUSHROOMS

VARI FORMATI / DIFFERENT FORMATS

FPCF - I

I nostri funghi surgelati vengono raccolti a mano ed accuratamente selezionati per garantire la massima qualità del prodotto. La surgelazione avviene entro poche ore dalla raccolta per mantenere inalterati gusto e profumo.

*Our frozen mushrooms are hand-picked and carefully selected to ensure the highest quality of the product. Freezing takes place within a few hours of harvesting to keep the taste and aroma unaltered.*



### FUNGHI PORCINI INTERI FROZEN PORCINO MUSHROOMS

VARI FORMATI / DIFFERENT FORMATS

FPCIM

I funghi porcini secchi, *boletus edulis*, sono un regalo dei boschi caratterizzati da un aroma intenso, una fragranza dolce e una delicata morbidezza.

*Dried porcini mushrooms, Boletus edulis, are a gift from the woods characterized by an intense aroma, a sweet fragrance and a delicate softness.*



### TARTUFO NERO ESTIVO SURGELATO FROZEN SUMMER BLACK TRUFFLE

VARI FORMATI / DIFFERENT FORMATS

TES0100

Il Tartufo Estivo surgelato è la soluzione ideale per avere la freschezza, gli aromi e i sapori del tartufo disponibili tutto l'anno. Il tartufo viene infatti congelato nel pieno della sua maturazione in modo da garantire un prodotto di altissima qualità.

*Frozen Summer Truffle is the ideal solution to have the freshness, aromas and flavors of truffles available all year round. The truffle is in fact frozen at the height of its maturation in order to guarantee a product of the highest quality.*



Via Antonio Gramsci, 5  
87070 Montegiordano (Cs)

ITALY



+39 0981 387415

info@sassonetartufi.com

[www.sassonetartufi.com](http://www.sassonetartufi.com)

