



**Artisanale,  
Savoureux  
& Frais.**

**Artisanal,  
Tasty &  
Fresh.**

DISTRIBUTION AY.FRESH  
CATALOGUE



Dans une petite ville de la région de Molise, en Italie, l'art de la transformation des truffes est né. Les lignes de produits Sabetta et Alto Palato offrent l'excellence prouvée de la truffe, associée à la plus haute qualité de l'arôme naturel biologique. Sabetta est fière de tirer et de transformer ce qui vient de la terre en plaisirs d'un produit artisanal authentique et naturel.

Un véritable processus de qualité de la terre à la table.

In a small town in the Molise region of Italy, the art of truffle processing was born. The Sabetta and Alto Palato product lines offer proven excellence of truffles, combined with the highest quality of natural organic aroma. Sabetta prides itself in deriving and transforming what is from the earth into the pleasures of a genuine and natural artisanal product.

A true Earth to Table quality process.

In un piccolo paese del Molise è nata l'arte della lavorazione del tartufo. Le linee di prodotti Sabetta e Alto Palato offrono la comprovata eccellenza del tartufo, unita alla massima qualità dell'aroma naturale biologico. Sabetta è orgogliosa di ricavare e trasformare ciò che viene dalla terra nel piacere di un prodotto artigianale genuino e naturale.

Un vero processo di qualità dalla terra alla tavola.





## TARTUFATA

### Storage

Store in a cool, dry place away from light and heat sources.  
Once opened, store in the refrigerator at a temperature between 1°C and 4°C, for a maximum time of 5 days.

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur à une température comprise entre 1°C et 4°C, pendant une durée maximale de 5 jours.

**Ingédients** : Champignons , huile d'olive extra vierge, truffe noire d'été (Tuber aestivum vitt.) 5%, sel, arôme.sel, arôme. **Ingredients**: Mushrooms, extra virgin olive oil, black summer truffle (Tuber aestivum vitt.) 5%, salt, flavour.salt, flavour.

**Durée de conservation / Shelf life**

36 mois / months

**Boîtes / Box - 6pcs - 500g**

**Boîtes / Box - 12pcs - 180g**

**Boîtes / Box - 24pcs - 90g**

**Boîtes / Box - 48pcs - 50g**



## CARPACCIO DI TARTUFO NERO

### Storage

Store in a cool, dry place away from light and heat sources.  
Once opened, store in the refrigerator at a temperature between 1°C and 4°C, for a maximum time of 5 days.

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur à une température comprise entre 1°C et 4°C, pendant une durée maximale de 5 jours.

**Ingédients** : Ingrédients : Truffe noire d'été (Tuber aestivum vitt.), huile d'olive extra vierge, sel, arôme. **Ingredients**: Ingredients: Black summer truffle (Tuber aestivum vitt.), extra virgin olive oil, salt, flavour.

**Durée de conservation / Shelf life**

36 mois / months

**Boîtes / Box - 6pcs - 500g**

**Boîtes / Box - 12pcs - 180g**

**Boîtes / Box - 24pcs - 90g**

**Boîtes / Box - 48pcs - 50g**



## MACINATO DI TARTUFO NERO

### **Storage**

Store in a cool, dry place away from light and heat sources.  
Once opened, store in the refrigerator at a temperature between 1°C and 4°C, for a maximum time of 5 days.

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur à une température comprise entre 1°C et 4°C, pendant une durée maximale de 5 jours.

**Ingédients :** Truffe noire d'été (Tuber aestivum vitt.), huile d'olive extra vierge, sel, arômes.  
**Ingredients:** Black summer truffle (Tuber aestivum vitt.), extra virgin olive oil, salt, flavours.

**Durée de conservation / Shelf life**

36 mois / months

**Boîtes / Box - 6pcs - 500g**

**Boîtes / Box - 12pcs - 180g**

**Boîtes / Box - 24pcs - 80g**

**Boîtes / Box - 48pcs - 50g**



## BURRO AL TARTUFO NERO

### **Storage**

Store in a cool, dry place away from light and heat sources.  
Once opened, store in the refrigerator at a temperature between 1°C and 4°C, for a maximum time of 5 days.

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur à une température comprise entre 1°C et 4°C, pendant une durée maximale de 5 jours.

**Ingédients :** Beurre, truffe noire d'été (Tuber aestivum vitt.), sel, arôme.  
**Ingredients:** Butter, Black summer truffle (Tuber aestivum vitt.), salt, flavour.

**Durée de conservation / Shelf life**

36 mois / months

**Boîtes / Box - 12pcs - 160g**

**Boîtes / Box - 24pcs - 80g**



## CREMA CON CACIOCAVALLO E TRUFI

### Storage

Store in a cool, dry place away from light and heat sources. Once opened, store in the refrigerator at a temperature between 1°C and 4°C, for a maximum time of 5 days.

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur à une température comprise entre 1°C et 4°C, pendant une durée maximale de 5 jours.

**Ingédients** : Crème, fromage Caciocavallo, huile d'olive extra vierge, bouillon de légumes, farine de blé "0", végétale, farine de blé "0", truffe Bianchetto min. 3% (Tuber borchii vitt.), truffe blanche min. 1% (Tuber magnatum pico), sel, arôme. **Ingredients**: Cream, Caciocavallo cheese, extra virgin olive oil, vegetable broth, wheat flour "O", Bianchetto Truffle min 3% (Tuber borchii vitt.), fine White Truffle min. 1% (Tuber magnatum pico), salt, flavour.

**Durée de conservation / Shelf life**

36 mois / months

**Boîtes / Box - 12pcs - 190g**

**Boîtes / Box - 24pcs - 90g**

**Boîtes / Box - 48pcs - 50g**



## PATE DI PORCINI TARTUFATI

### Storage

Store in a cool, dry place away from light and heat sources. Once opened, store in the refrigerator at a temperature between 1°C and 4°C, for a maximum time of 5 days.

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur à une température comprise entre 1°C et 4°C, pendant une durée maximale de 5 jours.

**Ingédients** : champignon sec 69%, huile d'olive extra vierge, truffe noir d'été (tuber aestivum vitt) 5% sel arôme

**Ingredients**: porcini mushrooms 69%, extra virgin olive oil, summer black truffle (tuber aestivum vitt.) 5% salt flavour

**Durée de conservation / Shelf life**

36 mois / months

**Boîtes / Box - 24pcs - 90g**



## PATE DI CARCIOFI TARTUFATI

### **Storage**

Store in a cool, dry place away from light and heat sources.  
Once opened, store in the refrigerator at a temperature between 1°C and 4°C, for a maximum time of 5 days.

**Durée de conservation / Shelf life**

36 mois / months

**Boîtes / Box - 24pcs - 90g**

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur à une température comprise entre 1°C et 4°C, pendant une durée maximale de 5 jours.

**Ingrédients** : artichauts 69%, huile d'olive extra vierge, truffe noire d'été (tuber aestivum vitt.) 5 %sel, arôme arôme.

**Ingredients**: artichokes 69%, extra Virgin olive oil, black summer truffle (tuber aestivum vitt.) 5% salt flavour.



## PATE DI OLIVE TARTUFATE

### **Storage**

Store in a cool, dry place away from light and heat sources.  
Once opened, store in the refrigerator at a temperature between 1°C and 4°C, for a maximum time of 5 days.

**Durée de conservation / Shelf life**

36 mois / months

**Boîtes / Box - 24pcs - 90g**

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur à une température comprise entre 1°C et 4°C, pendant une durée maximale de 5 jours.

**Ingrédients** : olives noire 69%, huile d'olive extra vierge, truffe noir d'été 5% (tuber aestivum vitt), sel, arôme

**Ingredients**: black olives 69%,extra virgin olive oil, black Summerside truffle 5% (tuber aestivum vitt.) salut, flavour.



## MIELE AL TARTUFO BIANCO

### **Storage**

Store in a cool, dry place away from light and heat sources.  
Once opened, store in the refrigerator at a temperature between 1°C and 4°C, for a maximum time of 5 days.

**Durée de conservation / Shelf life**

36 mois / months

**Boîtes / Box - 12pcs - 120g**

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur à une température comprise entre 1°C et 4°C, pendant une durée maximale de 5 jours.

**Ingrédients** : miele d'acacia, truffe blanche, tuber magnatum pico 0.05% min arôme  
. **Ingredients**: Acacia honey, white truffle tuber magnatum pico 0.05% min aroma



## SALE AL TARTUFO NERO ESTIVO

### **Storage**

Store in a cool, dry place away from light and heat sources.  
Once opened, store in the refrigerator at a temperature between 1°C and 4°C, for a maximum time of 5 days.

**Durée de conservation / Shelf life**

36 mois / months

**Boîtes / Box - 24pcs - 100g**

**Boîtes / Box - 6pcs - 500g**

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur à une température comprise entre 1°C et 4°C, pendant une durée maximale de 5 jours.

**Ingrédients** : sel, truffe noir estivo (tuber aestivum vitt. min 2%), arôme  
**Ingredients**: salt, black summer truffle (tuber aestivum vitt. min 2%), aroma



## TRUFFLE OIL

**Durée de conservation / Shelf life**

36 mois / months

### Storage

Store in a cool, dry place away from light and heat sources.

**Boîtes / Box - 24pcs - 100ml**

**Boîtes / Box - 48pcs - 250ml**

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur.

**Ingrédients :** Huile d'olive extra vierge, arômes de truffes blanches 0,4%.

**Ingredients:** Extra virgin olive oil, flavours of white truffles 0,4%.



## DRIED PORCINI MUSHROOMS

**Durée de conservation / Shelf life**

12 mois / months

### Storage

Store in a cool, dry place away from light and heat sources.

**Boîtes / Box - 12pcs - 25g**

**Boîtes / Box - 12pcs - 50g**

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur.

**Ingrédients :** Champignons porcins séchés.

**Ingredients:** Dried porcini mushrooms.



La fabrique de pâtes Camp'Oro est une réalité artisanale qui est née dans un petit village du Molise, Sant'Elia a Pianisi, de l'amour profond qui nous unit depuis toujours à notre terre, du désir de ne pas l'abandonner et de récupérer une tradition qui a appartenu à ces lieux en produisant des pâtes de qualité selon les préceptes de l'art ancien de la fabrication des pâtes.

The Camp'Oro pasta factory is an artisan reality that was born in a small town in Molise, Sant'Elia a Pianisi, from the deep love that has always united us to our land, from the desire not to abandon it and to recover a tradition that belonged to these places by producing quality pasta according to the dictates of the ancient art of pasta making.

Il pastificio Camp'Oro è una realtà artigianale che nasce in un piccolo paese molisano, Sant'Elia a Pianisi, dal profondo amore che da sempre ci unisce alla nostra terra, dal desiderio di non abbandonarla e di recuperare una tradizione appartenuta a questi luoghi producendo pasta di qualità secondo i dettami dell'antica arte pastaia.





## RIGATONI

Durum wheat semolina dry pasta  
Semoule de blé dur  
Bronze Drawn / Tirée en bronze

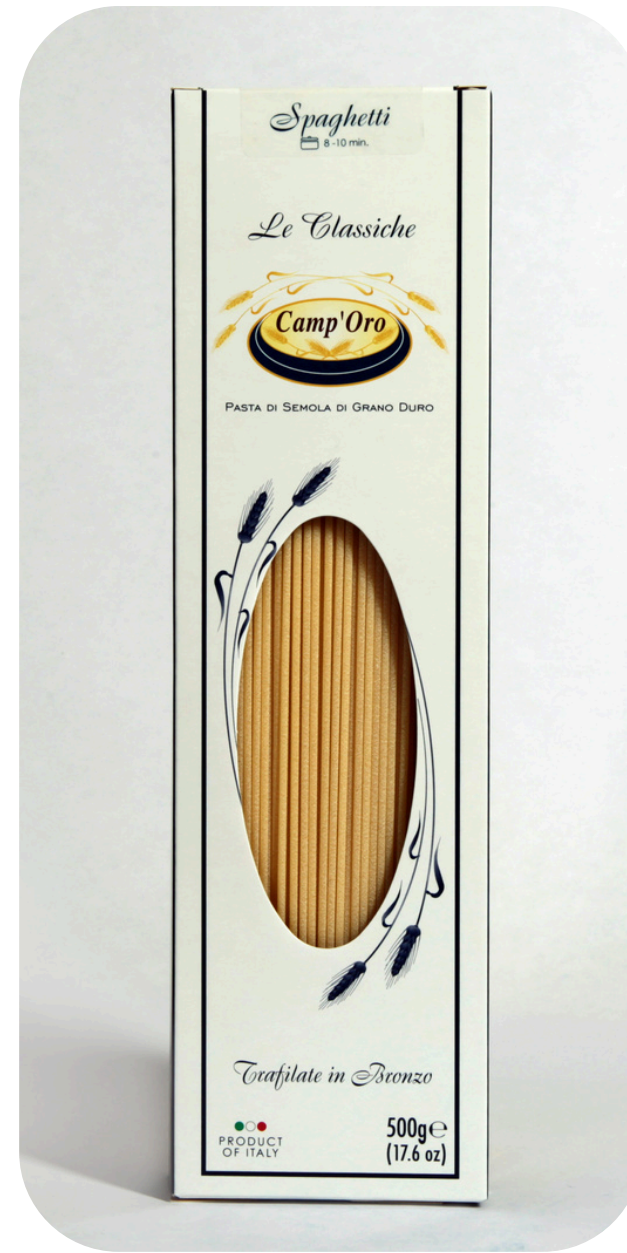
Unit per case/unite par boîte - 10  
Durée/Shelf life- 36 mois/months



## PENNE RIGATI

Durum wheat semolina dry pasta  
Semoule de blé dur  
Bronze Drawn / Tirée en bronze

Unit per case/unite par boîte - 12  
Durée/Shelf life- 36 mois/months



## SPAGHETTI

Durum wheat semolina dry pasta  
Semoule de blé dur  
Bronze Drawn / Tirée en bronze

Unit per case/unite par boîte - 12  
Durée/Shelf life- 36 mois/months



## ORECHIETTE

Durum wheat semolina dry pasta  
Semoule de blé dur

Unit per case/unite par boîte - 16  
Durée/Shelf life- 36 mois/months



## CAVATELLI MOLISANI

Durum wheat semolina dry pasta  
Semoule de blé dur

Unit per case/unite par boîte - 16  
Durée/Shelf life- 36 mois/months



### RUOTE TRICOLORE

Durum wheat semolina dry pasta,  
 water, tomatoes 3%, spinach 2%  
 Semoule de blé dur  
 eau, tomates 3%, épinards 2%.  
 Bronze Drawn / Tirée en bronze  
 Unit per case/unité par boîte - 8  
 Durée/Shelf life- 36 mois/months



