



**“Distribution fait  
différemment”**

**“Distribution done  
differently”**



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.

**Ingredients** : 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.

**Ingredients** : 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.

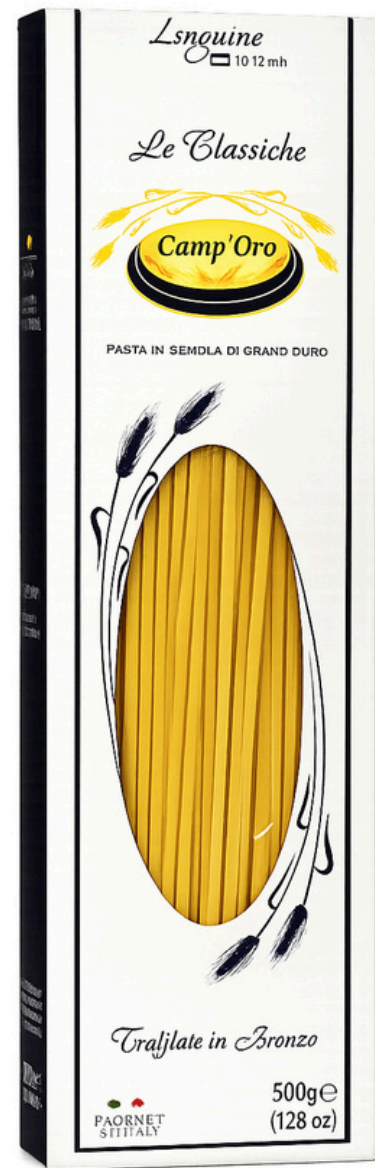
**Ingredients:** Dried porcini mushrooms.

La fabbrica 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.

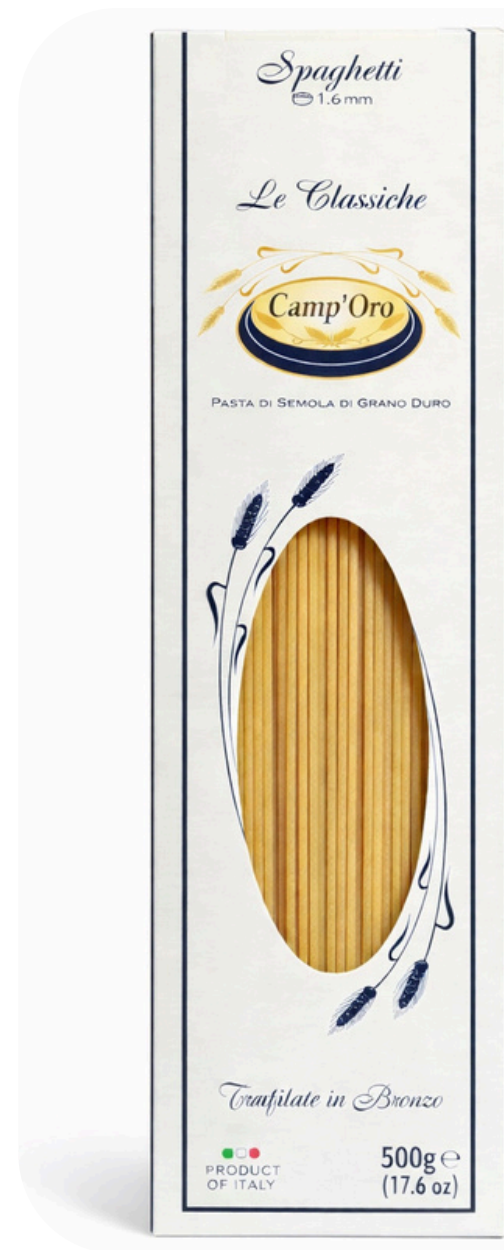




## LINGUINI

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



## 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



## 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



## 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



## FUSILLI

Durum wheat semolina dry pasta  
Semoule de blé dur.

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



In a region of northern Tunisia, close to Malta and Sicily, its olive groves have been producing olive oil since the 8th century BC. Tevolio is a blend of "Golden Harvest Legacy" olives grown in sunny olive groves that have been tended for generations. Our meticulously blended olive oil captures the essence of Mediterranean tradition. From salads to sizzling pans, it enhances every dish, inviting you to taste a heritage.

We are committed to sustainability and ecological practices. With every drop, Tevolio invites you to share a culinary journey that celebrates the history, flavor and richness of tradition.

Dans une région du nord de la Tunisie, près de Malte et de la Sicile, ses oliveraies produisent de l'huile d'olive depuis le 8e siècle avant J.-C. Tevolio est un mélange d'olives "Golden Harvest Legacy" cultivées dans des oliveraies ensoleillées entretenues depuis des générations. Notre huile d'olive, méticuleusement mélangée, capture l'essence de la tradition méditerranéenne. Des salades aux poêles crépitantes, elle sublime chaque plat, vous invitant à goûter un héritage. Nous nous engageons pour la durabilité et les pratiques écologiques. À chaque goutte, Tevolio vous invite à partager un voyage culinaire qui célèbre l'histoire, la saveur et la richesse de la tradition.



50% COLD PRESSED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
50% COLD PRESSED VIRGIN OIL

**Boîtes / Box - 4pcs - 5 L**

100% COLD PRESSED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

**Boîtes / Box - 12pcs - 1 L**

**Culinary professionals agree that the ideal temperature range for storing olive oil is 15 and 25 degrees Celsius. A room kept at about 68 degrees (20 degrees Celsius) is good for storing oil, not only to preserve its flavor but also to lengthen its shelf life. Store in a cool, dark place**

**Les professionnels de la cuisine s'accordent à dire que la plage de température idéale pour stocker l'huile d'olive se situe entre 15 et 25 degrés Celsius. Une pièce maintenue à environ 68 degrés (20 degrés Celsius) est idéale pour conserver l'huile, non seulement pour préserver sa saveur, mais aussi pour prolonger sa durée de vie. À conserver dans un endroit frais et sombre.**

**Ingédients :** Huile d'olive extra vierge de première pression à froid.

**Ingredients:** First cold pressed extra virgin olive oil .



1974, quand la jeune Ada Gallo a ouvert sa boulangerie à la Petite Italie de Montréal, elle n'imaginait pas que son coin évoluerait en pizzeria, trattoria, épicerie fine (de luxe) et traiteur, souvent citée comme un véritable détour gourmand de la gastronomie et de la culture italienne.

Ses clients ont eu un coup de foudre pour l'arôme exquise de ses sauces et de ses plats emblématiques, célèbres pour leur saveur authentique du sud de l'Italie. Les visiteurs ont fréquemment demandés : Pouvons-nous acheter votre sauce en dehors de Montréal ? Avec un sourire généreux la parole chantante, Madame Gallo répondait : "Pas encore, mes chers, chaque chose en son temps! 50 ans plus tard, sa passion pour l'excellence est enfin prête à être appréciée à votre maison avec vos proches.

In 1974, when young Ada Gallo opened her bakery in Montreal's Little Italy, she never imagined that her corner shop, which was a bakery, trattoria, delicatessen, and caterer, would become a veritable gourmet destination for food and wine lovers.

Her customers fell in love with the exquisite aroma of her sauces and signature dishes, famous for their authentic southern Italian flavor. Visitors frequently asked, "Can we buy your sauce outside of Montreal?" With a generous and charming smile, Madame Gallo would reply, "Not yet, my friends." Fifty years later, her passion for excellence is finally ready to be enjoyed in your home with your loved ones.

Everything in its own time.



## SAUCE TOMATE GALLO

**Ingrédients:** Tomates italiennes pelées entières et broyées) · Eau · Oignons frais · Carottes fraîches · Huile d'olive extra vierge · Sucre · Sel · Basilic frais · Amidon de maïs modifié · Épices · Acide citrique.

**Ingredients:** Peeled Italian tomatoes (whole and crushed) · Water · Fresh onion · Fresh carrot · Extra virgin olive oil · Sugar · Salt · Fresh basil · Modified Sans ingrédients artificiels/No artificial ingredients.

**Boîtes / Box - 12pcs - 750ml**

**Aussi disponible - Sauce Arrabiatta**



**PRODUIT QUEBECOIS**

## BOBA EXPLOSION

Sparkling water with fruit boba made in  
Canada

4g of sugar / can  
20 calories / can  
18 months shelf life

Eau pétillante avec des perles de tapioca  
aux fruits fabriquée au Canada.

4 g de sucre par canette.  
20 calories par canette.  
Durée de conservation de 18 mois.

### Saveur

Bleuet  
Mangue  
Fruit de la passion  
Lychee

**Boîtes / Box - 12pcs - 355ml**

**Authorized Canadian Partner**



**[www.distributionayfresh.com](http://www.distributionayfresh.com)**