



SASSELLA FOOD



GASTRONOMIA

CATALOGO

INDICE

Sughi e Salse	4
Le Abbinabili	8
Composte di Frutta	10
Sott'Oli e Sott'Aceti	13
Sali e Spezie	16
I Facilissimi	18
Torte in Barattolo	20
I Biscotti	23
Le Scioppate	25



SUGHI AL POMODORO

Il sugo all'italiana: quello che sa di casa, da sempre.
La nostra passata di pomodoro non ha conservanti,
coloranti, o correttori di acidità:
solo un'ottima materia prima e la maestria dei nostri chef.
Formati da: 300/320 GR.

SUGHI AL POMODORO



Salsa al Pomodoro
Pomodoro 90%, olio EVO, sale.



Salsa alla Pizzaiola
Pomodoro, olio EVO, capperi, sale,
origano secco.



Salsa all'Arrabbiata
Pomodoro, olio EVO, sale,
peperoncino secco.



Salsa all'Ortolana

Pomodoro, verdure in proporzione variabile (peperone giallo, peperone rosso, zucchine, melanzane), olio di semi di girasole, sale, basilico



Salsa alla Puttanesca

Pomodoro, olio EVO, capperi, olive verdi, sale, origano secco



Caponata di Verdure

Ortaggi in proporzione variabile (melanzana, pomodoro, zucchine, cipolle, peperone), olive verdi, olio EVO, sale, basilico





Salsa alla Norma

Pomodoro, melanzane, olio di semi di girasole, olio EVO, cipolla, origano, aglio, basilico, pepe nero, sale.



Salsa Ardente

Pomodoro affumicato, olio EVO, sale, basilico, aglio, peperoncino in polvere.

Prepariamo salse su richiesta (pezzatura minima)

A wooden cheese board is the central focus, filled with an assortment of gourmet items. Several long, golden-brown breadsticks with sesame seeds are arranged along the top edge. The board is laden with various cheeses, including a large wedge of pale yellow cheese, a smaller wedge of blue cheese, and several slices of soft cheese. Interspersed among the cheeses are dried figs, small round dried fruits, almonds, and dark berries. A small white bowl containing a dark dipping sauce is visible in the lower right. The entire arrangement is set against a light grey, textured background.

LE ABBINABILI

La nostra selezione di salse abbinabili è stata appositamente creata per accompagnare i formaggi, offrendo una sinfonia di gusti che delizierà i palati più esigenti. Realizzate con ingredienti di alta qualità e con passione sono l'aggiunta perfetta per elevare la tua esperienza gastronomica. Formato da: 40 GR - 130 GR - 220 GR



Salsa Cipolla e Pistilli di Zafferano

Cipolla (80%), Zucchero,
Zafferano (Pistilli e Polvere) 0,01%



Salsa di Cipolla e Aceto Balsamico

Cipolla 80%, Zucchero, Aceto Balsamico 3%



Salsa Cipolla & Luppolo

Cipolla 80%, Zucchero, LUPPOLO 1%



Salsa di Cipolla & Marsala

Cipolla 80%, Zucchero, Marsala 3%



Salsa alla Cipolla

Cipolla 80%, Zucchero



LE DOLCI

La nostra selezione di composte è stata appositamente creata per addolcire i vostri palati. Scegliamo di creare solamente composte, quindi un prodotto ad altissima concentrazione di frutta di qualità selezionate, senza aggiunta di conservanti, coloranti o additivi chimici.

Tutte 100% Naturali.

Formato da: 40 gr - 130 gr - 220 gr

LE COMPOSTE



Composta di Fragola
Fragole 80%, zucchero, limone



Composta di Albicocche
Albicocche 80%, zucchero



Composta di Lamponi
Lamponi 80%, zucchero, limone



Composta di Prugne
Prugne 80% , zucchero



Composta di Pere
Pere 80%, zucchero



Composta di Pesche
Pesche 80%, zucchero



Composta di Fichi
Fichi 80%, zucchero



Composta di Mirtilli
Mirtilli 80%, zucchero, limone

La percentuale precisa di frutta varia in base ai Lotti.



Composta di Frutti di Bosco

Frutti di Bosco 75%

(Lamponi, Fragole, Mirtilli, More, Ribes in porzioni variabili),
zucchero, limone.



Composta di Mele & Cannella

Mele 80%, zucchero, cannella 1%, limone



Marmellata di Arancia Amara

Arancia 80%, Zucchero



Realizziamo BOMBONIERE GASTRONOMICHE PERSONALIZZATE per ogni evento, confezionate con i nostri prodotti artigianali: un'idea originale ed elegante per lasciare ai vostri ospiti un ricordo autentico e di qualità.





SOTT'OLI E SOTT'ACETI

La nostra selezione di sott'oli e sott'aceti è stata appositamente creata per portare i sapori estivi delle migliori verdure sulle vostre tavole anche d'inverno. Verdure selezionate, senza aggiunta di conservanti, coloranti o additivi chimici 100% Naturali, Formato da: 300 gr, 320 gr e 500 gr in vaso .



Cipolle Borettane

Cipolle borettane 80%, olio di semi di girasole 18%, aceto di vino bianco, vino bianco (SOLFITI), zucchero, sale, scorza d'arancio, pepe nero, ginepro, alloro.



Giardiniera di Verdure

Carota, peperone rosso, peperone giallo, cavolfiore, broccolo verde, zucchina, cipolline borettane, cavolo romano, aceto di vino bianco (SOLFITI), vino bianco (SOLFITI), zucchero, scorza d'arancio, pepe nero, ginepro, alloro, sale.



Peperoni in Agrodolce

Peperone rosso e giallo 60%, aceto di vino bianco (SOLFITI), zucchero, scorza d'arancio, pepe nero, ginepro, alloro, sale.



Melanzane In Olio

Melanzane 65%, olio di semi di girasole, aceto di vino bianco (SOLFITI), sale, basilico, aglio, origano secco.



Cipolla Rossa in Falda

Cipolla rossa 80%, olio di semi di girasole 18%, aceto di vino bianco, vino bianco (SOLFITI), zucchero, sale, scorza d'arancio, pepe nero, ginepro, alloro.



Zucchine Trifolate

Zucchine 60%, olio EVO, pomodoro, cipolla, basilico, menta, sale, pepe, aglio.



SALI E SPEZIE

La nostra selezione di sali e spezie da tutto il mondo. Pregiate qualità di sali e insaporitori, creati a mano dai nostri Chef, partendo esclusivamente dalle materie prime. Senza aggiunta di conservanti o coloranti tutti 100% Naturali. Formato da: 75 gr - 110 gr - 140 gr in vaso .



Pesteda Valtellinese
 Pepe nero, sale, ginepro, timo
 achillea moscata.



Sale Grosso ai Fiori Eduli
 Sale marino 99%, fiori eduli 1%
 (Petalì di rosa, calendula, fiordaliso).



Sale al Peperoncino
 Sale 90% Peperoncino secco 10%



Sale Orientale
 Sale, curcuma, curry,
 cipolla, zenzero.



Sale alla Vaniglia
 Sale 90%, baccelli di vaniglia
 Bourbon del Madagascar 10%.



Sale al Rosmarino
 Sale marino 80%, rosmarino 20%



I FACILISSIMI

Pronti per essere cucinati, i Facilissimi sono la linea giusta per chi ha poco tempo, ma vuol stupire.
Risotti e zuppe pronti per essere fatti, senza aggiunta di conservanti, coloranti o additivi chimici: 100% Naturali,
Formato da: 250 gr - 500 gr in vaso.



Risotto alle Erbe

Riso carnaroli 92%, erbe aromatiche in proporzione variabile essiccate 6% (rosmarino, prezzemolo, menta, origano).



Risotto ai Funghi

Riso carnaroli 92%, funghi secchi 4%.



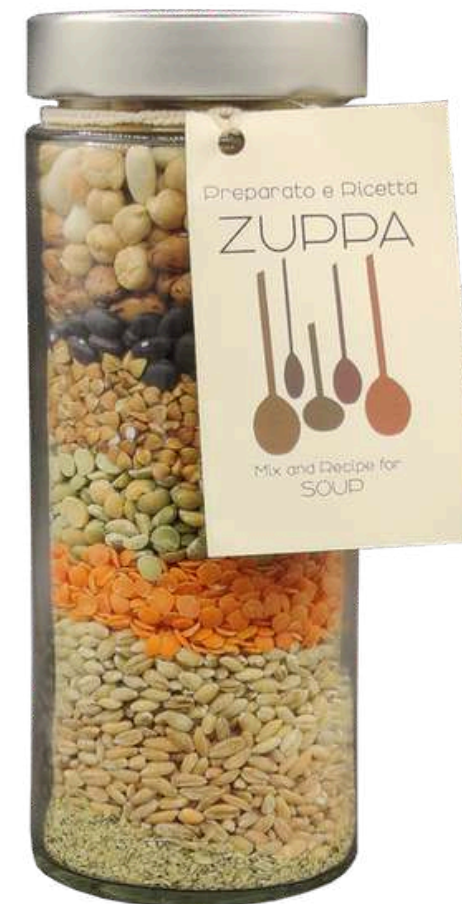
Polenta Taragna e Funghi

Farina di mais per Taragna precotta 92%, funghi secchi 4%.



Polenta e Funghi

Farina di mais precotta 92%, funghi secchi 4%.



Zuppa di Legumi

Farro, orzo, piselli, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie rosse, ceci, fagioli neri, prezzemolo, aglio in polvere.

Prepariamo risotti e zuppe su richiesta (pezzatura minima)



PREPARATI PER TORTE IN BARATTOLO

Con i preparati per torte potrai realizzare in modo facile e veloce dolci classici o sperimentare e stupire i tuoi ospiti con sapori unici e ricercati. Preparato per 6/8 persone, segui la ricetta sul cartellino, aggiungi gli ingredienti e il gioco è fatto. Formato da: 410 gr & 490 gr in vaso.





TORTA AL CIOCCOLATO

Zucchero di canna, farina di grano, gocce di cioccolato 14%, granella di nocciole, cacao amaro 7%, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais, aroma), cannella.



TORTA AI 3 CIOCCOLATI

Zucchero di canna, farina di riso, gocce di cioccolato (fondente, latte. bianco) 14%, granella di nocciole, cacao amaro 7%, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais, aroma), cannella.



TORTA AMOR POLENTA

Zucchero di canna, farina di mandorle, farina di mais, farina di grano, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais, aroma).



TORTA ALLA CANAPA

Farina di GRANO, zucchero di canna, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais, aroma), farina di canapa 7%, mix di spezie (vaniglia, cannella, cacao amaro).



TORTA ALLA CAROTA

Zucchero di canna, farina di grano, carote essicate 15%, granella di mandorle, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais, aroma), cannella.



TORTA FARINA DI RISO & PISTACCHI

Farina di riso 61%, zucchero di canna, granella di PISTACCHI 7%, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato di sodio, amido di mais, aroma).

PREPARATI PER TORTE



I BISCOTTI

I Biscotti Sassella Food, fatti a mano con ingredienti semplici, fanno riassaporare i gusti e i profumi della tradizione. Preparati artigianalmente, impastati, tagliati e infornati uno ad uno.

Formato da: 150 gr in sacchetto & 280 gr mix in vassoio.



Frollino classico

Farina di grano 00 (glutine), burro (lattosio), zucchero, uova, vaniglia, scorza di limone.



Frollino alla Canapa

Farina di grano 00 (glutine) farina di canapa, burro (lattosio), zucchero, uova, semi di canapa (3%), vaniglia, scorza di limone.



Frollino Cioccolato e Arancia

Farina di grano 00 (glutine), burro (lattosio), zucchero, uova, arancia candita, cioccolato (3%), vaniglia, scorza di limone



Frollino Cioccolato

Farina di grano 00 (glutine), burro (lattosio), zucchero, uova, cioccolato (3%), vaniglia, scorza di limone



Frollini al Cocco

Farina di grano 00 (glutine), farina di cocco 25%, zucchero, burro (lattosio), albumi d'uovo, sale.

DISPONIBILI
ANCHE NEI GUSTI:

Pistacchio
Mandorle
Nocciola

Prepariamo Frollini
su richiesta
(pezzatura minima)

The image shows two glass jars with metal clasps, filled with a golden-colored pear syrup. The jars are placed on a light blue wooden surface. Surrounding the jars are several fresh pears, some whole and some sliced, along with various spices including star anise and cloves. A wooden bowl containing more pears is visible in the background. The overall scene is brightly lit, creating a fresh and appetizing atmosphere.

LE SCIROPPATE

Le Sciropate Sassella Food un dessert al cucchiaio molto delicato e dal sapore intenso. Le spezie che aromatizzano le pere le rendono particolarmente indicate come dolce di fine pasto soprattutto nei periodi più freddi. Prodotto lavorato artigianalmente. Formato da: 350 gr in vaso.

LE SCIROPATE



PERE AL VIN BRULÈ

Pere (60%), viso rosso (30% SOLFITI), zucchero, anice, ginepro, chiodi di garofano, cannella.



PERE SCIROPATE IN ANICE STELLATO

Pere (60%), zucchero, acqua, anice stellato 1%.



ALBICOCCHES SCIROPATE

Albicocche (60%), zucchero, acqua.

DISPONIBILI ANCHE PESCHE SCIROPATE O AL VIN BRULÈ

NATURALI

—

ITALIANI

—

GENUINI



SASSELLA FOOD



Sassella Food è lieta di presentare il suo catalogo di prodotti gastronomici. Preparati dagli chef nella nostra cucina, i nostri prodotti sono confezionati per essere pronti all'uso, garantendo massima freschezza e comodità.

La selezione di sughì, salse, composte, sali aromatici, agrodolci e sott'olio è stata curata con attenzione, impiegando ingredienti di qualità, per offrire un'esperienza culinaria unica.

I nostri prodotti soddisfano ogni palato, portando in tavola la bontà della cucina gourmet direttamente a casa vostra.

Confezioniamo i nostri prodotti in barattoli di vetro per mantenere intatte le caratteristiche dei nostri prodotti, e per un minore impatto ambientale.



SASSELLA FOOD

Via dell'Industria 16, 24040 Casirate d'Adda BG

0363/326970

amministrazione@sassellafood.com

www.sassellafood.com