Revue de Presse hebdomadaire

World's Largest Truffle Manufacturing Plant, Sabatino company sets world record



Publié le 28/03/2025

Revue de Presse hebdomadaire

West Haven, Connecticut, United States--Family-owned and operated for generations, Sabatino N.A. LCC offers a premium selection of the finest truffle species and high-quality truffle products; with world-class facilities in Umbria, Italy, and a newly expanded 125,000-square-foot facility in West Haven, Sabatino sets the world record for the World's Largest Truffle Manufacturing Plant, according to the WORLD RECORD ACADEMY.



Revue de Presse hebdomadaire

"The Sabatino company began in Umbria, Italy in 1911 — founded when Balestra's grandfather, Sabatino Balestra, opened a small shop selling the delicacies. At that time, the product was only found in the wild by truffle hunters using specially trained dogs," the Hartford Business reports.

"Sold and shipped whole like this, truffles are used by upscale restaurants to garnish and flavor exclusive dishes. This small, climate-controlled room contains a lot of value — just one ounce of this truffle sells for $95; a handful could yield $1,000 or more.

"In fact, Sabatino has continually expanded the plant until it now extends to 125,000 square feet. The newest addition is a 42,000-square-foot, fully automated warehouse and distribution center that Sabatino opened in December. With this additional space, the company has been able to consolidate warehouse operations that it had elsewhere in West Haven and New Haven."

Revue de Presse hebdomadaire



"What makes us different? It's simple—we do it all. From the earth to your table, we oversee every step of the journey, ensuring that only the finest truffles make their way to you," the Sabatino's official website says.

"This hands-on approach allows us to maintain perfection at every stage, preserving the magic and authenticity of each truffle.

"Today, Sabatino stands as the world's largest truffle specialist, yet at its heart, we remain a family-owned company driven by passion, tradition, and an unwavering commitment to quality. It's not just about truffles—it's about sharing a century-old legacy with you."

Revue de Presse hebdomadaire



Revue de Presse hebdomadaire

"Federico Balestra, standing in his recently expanded West Haven manufacturing facility, was surrounded by boxes full of black winter truffles — a delicate fungus that grows at the roots of oak and hazelnut trees," the We the Italians reports.

"This truffle arrived last night, shipped yesterday morning from Italy," said Balestra, the third-generation owner and CEO of his truffle company, Sabatino. "The order will go out to UPS and FedEx by this afternoon. It will be to the customer tomorrow."

"Sold and shipped whole like this, truffles are used by upscale restaurants to garnish and flavor exclusive dishes. This small, climate-controlled room contains a lot of value — just one ounce of this truffle sells for $95; a handful could yield $1,000 or more."

Revue de Presse hebdomadaire



"The expansion by Sabatino Tartufi of its Front Avenue warehouse has enabled the company to consolidate in West Haven the auxiliary distribution facilities the company had in New Haven and elsewhere, said Pauline Charles, a spokeswoman for the company. West Haven is the North American headquarters for the Italian company," the CT Insider reports.

"Sabatino's products include luxury oils, condiments, honey, seasonings, spreads and instant meals. The company's world

headquarters is in the Umbria region of Italy, about 90 minutes northeast of Rome.

""The expansion enables us to better meet growing demand, enhance our service and uphold our sustainability values," Balestra said in a written statement. "It's an important step in our U.S. growth."



Revue de Presse hebdomadaire

"This past week, I had the pleasure of touring Sabatino's factory with a group of my fellow students from The Culinary Institute of America! Sabatino has been donating truffles to the school for many years, making it possible for students just like me to work with this wonderful product on a daily basis," the Culinary Institute of America says.

"Walking through the doors of the factory, I instantly felt like I was in the heart of Umbria, Italy. The original factory was first opened in Umbria by Balestra and his wife, Giuseppina.

"They are harvested seasonally and with the help of a man's best friend. Truffle hunters rely on highly trained dogs to find the roots of the trees where the truffles grow approximately 12 inches in the ground. Sabatino has five different varieties of truffles that they offer in any given year. When I visited, I was very lucky to actually enter the fresh lab of the factory."

Revue de Presse hebdomadaire



Revue de Presse hebdomadaire

"A truffle is the fruiting body of a subterranean ascomycete fungus, one of the species of the genus Tuber. More than one hundred other genera of fungi are classified as truffles including Geopora, Peziza, Choiromyces, and Leucangium. These genera belong to the class Pezizomycetes and the Pezizales order.

"Truffles are ectomycorrhizal fungi, so they are found in close association with tree roots. Spore dispersal is accomplished through fungivores, animals that eat fungi. These fungi have ecological roles in nutrient cycling and drought tolerance.

"Some truffle species are prized as food. Edible truffles are used in Italian, French[4] and other national haute cuisines. Truffles are cultivated and harvested from natural environments." (Wikipedia)

Revue de Presse hebdomadaire



Revue de Presse hebdomadaire

"Discover the magic of truffles with Sabatino, the world's largest truffle specialist based in Montecastrilli, Italy, and West Haven, CT. Family-owned and operated for generations, Sabatino offers a premium selection of the finest truffle species and high-quality truffle products. Trusted by renowned chefs worldwide, Sabatino's products are also available to consumers, allowing them to bring the enchantment of truffles to their own kitchen," the Sabatino's official press release says.

"Sabatino, the largest and most productive truffle company in the world, has announced the opening of its new distribution center in West Haven, Connecticut. This state-of-the-art facility expands Sabatino's warehouse capacity by 40%, positioning the company to meet the increasing global demand for its premium truffle products.

"This new facility serves as a central hub for production, packaging, and shipping of Sabatino's diverse lineup, including luxury oils, condiments, honey, seasonings, spreads, and instant meals. Each product benefits from a direct, traceable supply chain

that connects Sabatino's orchards to the tables of chefs and food lovers worldwide."



"Sabatino brings the magic of truffles to kitchens across the U.S., Canada, and beyond. With world-class facilities in Umbria, Italy, and a newly expanded 125,000-square-foot facility in West Haven, CT—the largest truffle facility in the world—we ensure every truffle product meets the highest standards," the Sabatino's official website says.

"Our offices across Europe, Asia, and the U.S. support our global reach, but at our core, we're a family business with deep roots in tradition. For over a century, we've carefully overseen every step of the process, from sourcing and harvesting to production and distribution.

"This dedication to quality and craftsmanship has made us a trusted name among chefs, culinary innovators, and truffle lovers everywhere."

Revue de Presse hebdomadaire



Photos : FACEBOOK/SABATINO

Revue de Presse hebdomadaire

Traduction WETRUF :

La plus grande usine de fabrication de truffes au monde, l'entreprise Sabatino établit un record mondial



Publié le 28/03/2025

Revue de Presse hebdomadaire

West Haven, Connecticut, États-Unis - Entreprise familiale exploitée depuis des générations, Sabatino NA LCC propose une sélection haut de gamme des meilleures espèces de truffes et des produits à base de truffes de haute qualité ; avec des installations de classe mondiale en Ombrie, en Italie, et une installation récemment agrandie de 125 000 pieds carrés à West Haven, Sabatino établit le record du monde de la plus grande usine de fabrication de truffes au monde , selon la WORLD RECORD ACADEMY.



L'entreprise Sabatino a vu le jour en Ombrie, en Italie, en 1911, lorsque le grand-père de Balestra, Sabatino Balestra, a ouvert une petite boutique vendant ces spécialités. À cette époque, le produit n'était trouvé à l'état sauvage que par des trufficulteurs utilisant des chiens spécialement dressés, rapporte le Hartford Business .

Vendues et expédiées entières comme celles-ci, les truffes sont utilisées par les restaurants haut de gamme pour garnir et parfumer des plats raffinés. Cette petite pièce climatisée recèle une valeur inestimable : une seule once de cette truffe se vend 95 $; une poignée peut rapporter 1 000 $ ou plus.

En fait, Sabatino a continuellement agrandi l'usine, qui atteint aujourd'hui 11 800 m². Le dernier ajout est un entrepôt et centre de distribution entièrement automatisé de 3 800 m², inauguré en décembre. Grâce à cet espace supplémentaire, l'entreprise a pu consolider ses activités d'entreposage déjà existantes à West Haven et New Haven.

Revue de Presse hebdomadaire



« Ce qui nous différencie ? C'est simple : nous faisons tout. De la terre à votre table, nous supervisons chaque étape du parcours, garantissant que seules les meilleures truffes vous parviennent », indique le site officiel de Sabatino .

Cette approche pratique nous permet de maintenir la perfection à chaque étape, préservant ainsi la magie et l'authenticité de chaque truffe.

Aujourd'hui, Sabatino est le plus grand spécialiste mondial de la truffe, mais nous restons avant tout une entreprise familiale animée par la passion, la tradition et un engagement indéfectible envers la qualité. Il ne s'agit pas seulement de truffes, mais de partager avec vous un héritage centenaire.

Revue de Presse hebdomadaire



Revue de Presse hebdomadaire

« Federico Balestra, debout dans son usine de fabrication de West Haven récemment agrandie, était entouré de boîtes remplies de truffes noires d'hiver - un champignon délicat qui pousse aux racines des chênes et des noisetiers », rapporte We the Italians .

« Cette truffe est arrivée hier soir, expédiée hier matin d'Italie », a déclaré Balestra, propriétaire et PDG de Sabatino, son entreprise de truffes de troisième génération. « La commande sera expédiée à UPS et FedEx cet après-midi. Elle sera livrée au client demain. »

« Vendues et expédiées entières ainsi, les truffes sont utilisées par les restaurants haut de gamme pour garnir et parfumer des plats exclusifs. Cette petite pièce climatisée recèle une valeur inestimable : une seule once de cette truffe se vend 95 $; une poignée peut rapporter 1 000 $ ou plus. »

Revue de Presse hebdomadaire



« L'agrandissement de l'entrepôt de Front Avenue par Sabatino Tartufi a permis à l'entreprise de consolider à West Haven les installations de distribution auxiliaires dont elle disposait à New Haven et ailleurs », a déclaré Pauline Charles, porte-parole de l'entreprise. West Haven est le siège nord-américain de l'entreprise italienne », rapporte CT Insider .

Les produits de Sabatino comprennent des huiles de luxe, des condiments, du miel, des assaisonnements, des pâtes à tartiner et

des plats cuisinés instantanés. Le siège mondial de l'entreprise se trouve en Ombrie, en Italie, à environ 90 minutes au nord-est de Rome.

« Cette expansion nous permet de mieux répondre à la demande croissante, d'améliorer notre service et de préserver nos valeurs de développement durable », a déclaré Balestra dans un communiqué. « C'est une étape importante dans notre croissance aux États-Unis. »



Revue de Presse hebdomadaire

« La semaine dernière, j'ai eu le plaisir de visiter l'usine Sabatino avec un groupe d'étudiants du Culinary Institute of America ! Sabatino fait don de truffes à l'école depuis de nombreuses années, permettant ainsi à des étudiants comme moi de travailler quotidiennement avec ce merveilleux produit », explique le Culinary Institute of America .

En franchissant les portes de l'usine, j'ai immédiatement eu l'impression d'être au cœur de l'Ombrie, en Italie. L'usine d'origine a été ouverte en Ombrie par Balestra et son épouse, Giuseppina.

Elles sont récoltées de façon saisonnière, avec l'aide du meilleur ami de l'homme. Les trufficulteurs comptent sur des chiens hautement entraînés pour trouver les racines des arbres où les truffes poussent à environ 30 cm de profondeur. Sabatino propose cinq variétés de truffes différentes chaque année. Lors de ma visite, j'ai eu la chance de pénétrer dans le laboratoire de l'usine.

Revue de Presse hebdomadaire



Revue de Presse hebdomadaire

Une truffe est la fructification d'un champignon ascomycète souterrain, une espèce du genre Tuber. Plus d'une centaine d'autres genres de champignons sont classés comme truffes, notamment Geopora, Peziza, Choiromyces et Leucangium. Ces genres appartiennent à la classe des Pezizomycètes et à l'ordre des Pezizales.

Les truffes sont des champignons ectomycorhiziens, c'est-à-dire qu'elles vivent en étroite association avec les racines des arbres. La dispersion des spores est assurée par des fongivores, des animaux qui se nourrissent de champignons. Ces champignons jouent un rôle écologique dans le cycle des nutriments et la tolérance à la sécheresse.

Certaines espèces de truffes sont appréciées comme aliment. Les truffes comestibles sont utilisées dans la haute cuisine italienne, française[4] et d'autres cuisines nationales. Les truffes sont cultivées et récoltées dans des milieux naturels. (Wikipédia)

Revue de Presse hebdomadaire



Revue de Presse hebdomadaire

Découvrez la magie des truffes avec Sabatino, le plus grand spécialiste mondial de la truffe, basé à Montecastrilli, en Italie, et à West Haven, dans le Connecticut. Entreprise familiale depuis des générations, Sabatino propose une sélection haut de gamme des meilleures espèces de truffes et des produits à base de truffe de haute qualité. Reconnus par des chefs renommés du monde entier, les produits Sabatino sont également disponibles pour les consommateurs, leur permettant ainsi de faire entrer la magie des truffes dans leur cuisine », indique le communiqué de presse officiel de Sabatino .

Sabatino, la plus grande et la plus productive entreprise de truffes au monde, a annoncé l'ouverture de son nouveau centre de distribution à West Haven, dans le Connecticut. Cette installation ultramoderne augmente la capacité d'entreposage de Sabatino de 40 %, permettant à l'entreprise de répondre à la demande mondiale croissante pour ses truffes haut de gamme.

Cette nouvelle installation sert de plateforme centrale pour la production, le conditionnement et l'expédition de la gamme

diversifiée de Sabatino, notamment des huiles de luxe, des condiments, du miel, des assaisonnements, des pâtes à tartiner et des plats cuisinés. Chaque produit bénéficie d'une chaîne d'approvisionnement directe et traçable qui relie les vergers de Sabatino aux tables des chefs et des gourmets du monde entier.

Revue de Presse hebdomadaire



« Sabatino apporte la magie des truffes aux cuisines des États-Unis, du Canada et d'ailleurs. Avec des installations de classe mondiale en Ombrie, en Italie, et une nouvelle installation de 11 800 m² à West Haven, dans le Connecticut – la plus grande

usine de truffes au monde – nous garantissons que chaque produit à base de truffes répond aux normes les plus strictes », indique le site officiel de Sabatino .

Nos bureaux en Europe, en Asie et aux États-Unis soutiennent notre présence mondiale, mais nous sommes avant tout une entreprise familiale profondément ancrée dans la tradition. Depuis plus d'un siècle, nous supervisons attentivement chaque étape du processus, de l'approvisionnement et de la récolte à la production et à la distribution.

« Ce dévouement à la qualité et à l'artisanat a fait de nous un nom de confiance parmi les chefs, les innovateurs culinaires et les amateurs de truffes du monde entier. »

Revue de Presse hebdomadaire



Revue de Presse hebdomadaire

Photos : FACEBOOK/SABATINO

Source :

https://www.worldrecordacademy.org/2025/3/worlds-largest-truffle-manufacturing-plant-sabatino-company-sets-world-record-425155