



t e r r a d i b o n t à



Puglia Alimentari®

tradizioni con il sole dentro





Sulle mensole di Puglialimentari, la vasta gamma di tesori di un'alta tradizione fornaia. Croccanti tarallucci, gustosi taralli fatti a mano, tradizionali friselle, soavi bignè caserecci, ci riportano indietro nel tempo, ad epoche in cui tutto veniva preparato in casa, secondo ricette tramandate per generazioni. Ingredienti semplici, combinati con estro e fantasia. Ed ecco, come per incanto, piccole delizie.

Incantata dal rituale familiare che accompagnava la preparazione di questi prodotti la Puglialimentari, dal 1987, ha inteso rinnovare il carattere tradizionale, simbolo della migliore tradizione fornaia pugliese, con una vasta gamma di prodotti da forno tipici della Terra di Bari.

Prodotti di alta qualità, che restituiscono intatti i sapori semplici e ricchi di un tempo nel pieno rispetto della salute e del gusto. L'utilizzo di ingredienti selezionati all'origine e lavorati in modo naturale, garantiscono il successo dell'azienda da oltre 35 anni.

On Puglialimentari's shelves, a wide range of treasures of an ancient bakery tradition. Crunchy Crostini, tasty Tarallini, traditional Friselle, handmade Fagottini, they take us back in time, when everything was home made, according to recipes handed down for generations. Simple ingredients, combined with fancy and imagination, this is the secret of our little delights.

Enchanted by the family ritual that accompanied the preparation of these products, Puglialimentari, since 1987, intended to renew the traditional character, symbolising the best Apulian bakery tradition, with a wide range of bakery products, typical of Bari's land.

High quality products, that return the simple and rich flavours of ancient times, in the full respect of health and taste. The use of ingredients selected and processed in a natural way, grant the success of our firm from 35 years.





I nostri prodotti

TARALLINI	pag. 4-5
QUADROTTI	pag. 6
STUZZICHINI	pag. 7
CROSTINI	pag. 8
FRISE	pag. 9
FAGOTTINI	pag. 10
MULTIPACK	pag. 11
HO.RE.CA./VENDING	pag. 12-13
ZEPPOLE E ZEPPOLINE	pag. 14
GLASSATI	pag. 15
PASTA ARTIGIANALE	pag. 16-17
ESPOSITORE PRECARICATO	pag. 18
VALIGETTE	pag. 19

I taralli sono un alimento tipico delle tavole pugliesi. Si tratta di un prodotto da forno da gustare in ogni momento della giornata. Sono un ottimo aperitivo se accompagnati da un bicchiere di vino rosso locale o uno sfizioso snack per una pausa. Possono essere mangiati da soli o accostati a olive, salumi e formaggi.

TARALLINI

TARALLI are a typical element of Apulian tables. It's a crunchy bakery product to taste in every moment of the day. Really good if accompanied with a glass of local red wine or simply as a delicious snack for a break. They can be eaten alone or together with olives, cold cuts, salamis and cheese.



prodotto in evidenza

TARALLINI MULTICEREALI, un prodotto che la Puglialimentari ha recentemente voluto inserire nella sua produzione per il grande valore che hanno dal punto di vista del gusto, il mix di cereali infatti conferisce grande gusto a questi taralli che diventano uno spuntino più che mai "uno tira l'altro".

MULTICEREALS TARALLINI, a product that Puglialimentari has recently inserted in its production, for the great value they have for what concerns their taste, the mix of cereals actually adds to these TARALLINI, that become a break to eat one after another.





TARALLINI TRADIZIONALI

Packaging disponibili:



TARALLINI CON SEMI DI FINOCCHIO

Packaging disponibili:



TARALLINI AL PEPERONCINO

Packaging disponibili:



TARALLINI CURCUMA E ZENZERO

Packaging disponibili:



TARALLINI ALLA CIMA DI RAPA

Packaging disponibili:



TARALLINI ALLA MORTADELLA

Packaging disponibili:



TARALLINI CON 'NDUJA

Packaging disponibili:



TARALLINI SPECK E FORMAGGIO

Packaging disponibili:



DISPONIBILI ANCHE TARALLINI: alla Pizza, al Pepe, alla Cipolla, alle Olive, al Sesamo, al Rosmarino
TARALLINI ALSO AVAILABLE: Pizza, Pepper, Onion, Olives, Sesame, Rosemary



quadrotti



QUADROTTI AL BACON

Packaging
disponibili:



QUADROTTI PATATE E ROSMARINO

Packaging
disponibili:



DISPONIBILI ANCHE QUADROTTI: Tradizionali, al Finocchio, alla Pizza, al Peperoncino, al Pepe, Aglio, all'Aglio, olio e peperoncino, alla Cipolla, alle Olive, al Sesamo.

QUADROTTI ALSO AVAILABLE: Traditional, Fennel, Pizza, Chilli, Pepper, Garlic, Garlic, olive oil and chilli, Onion, Olives, Sesame.



stuzzichini



STUZZICHINI AI SEMI DI FINOCCHIO

Packaging
disponibili:



STUZZICHINI ALLA PIZZAIOLA

Packaging
disponibili:



DISPONIBILI ANCHE STUZZICHINI: Tradizionali, al Peperoncino, al Pepe, alla Cipolla, alle Olive, al Sesamo.

STUZZICHINI ALSO AVAILABLE: Traditional, Chilli, Pepper, Onion, Olives, Sesame


PugliAlimentari®
tradizioni con il sole dentro

Crostini



CROSTINI INTEGRALI

Packaging disponibili:



CROSTINI MULTICEREALI

Packaging disponibili:



CROSTINI TRADIZIONALI

Packaging disponibili:



Semplicissime ciambelle piatte di pane secco e disidratato, le friselle pugliesi non sono altro che una sorta di pane secco. Ma rimarrete piacevolmente stupiti nell'assaporarle dopo averle immerse in acqua per farle ammorbidire e condite con i più semplici ingredienti mediterranei: olio extra vergine, pomodoro e sale.

These flat crunchy donuts made with dry and dehydrated bread, the Apulian Friselle (sometimes simply called FRISE) are nothing else than a kind of dry bread. But you will be pleasantly astonished in tasting them after having soaked in the water, to make them soften and seasoned with the simplest mediterranean ingredients: E.V.O. Oil, salt, oregano and tomatoes.

FRISELLE



FRISELLE TRADIZIONALI

Packaging disponibili:



280 g



FRISELLE INTEGRALI

Packaging disponibili:



280 g

I nostri fagottini richiamano il tipico dolce pugliese denominato "bocconotto". Nato dalla tradizione contadina della murgia, questo prodotto fatto di pasta frolla aveva la caratteristica di essere piccolo e ben conservabile, per questo forse divenne il dolce dei poveri. Noi ne abbiamo fatte 7 varianti che non smentiscono assolutamente la loro storia di bontà.

Our FAGOTTINI recall the typical Apulian cake called "bocconotto". Born in the peasant Murgia's tradition, this product made of shortcrust pastry, had the characteristic to be small and well preserved; maybe for this reason, it became the cake preferred by the poor. We have made 7 different types with a different filling, which (do not deny) absolutely exalt their history of goodness.

fagottini



FAGOTTINI - cacao nocciola, cioccolato bianco, albicocca, amarena, limone, frutti di bosco, mela

FAGOTTINI ALSO AVAILABLE - cocoa hazelnut, white chocolate, apricot, cherry, lemon, soft fruit, apple

Packaging disponibili:



30 g



150 g



5x30 g

I nostri multi- pack



TARALLINI - Multipack

Packaging disponibili:



6x40 g



TARALLINI - Multipack

Packaging disponibili:



6x40 g



STUZZICHINI

Packaging disponibili:



6x40 g



QUADROTTI

Packaging disponibili:



6x40 g



FAGOTTINI - Cacao, Mela, Albicocca

Packaging disponibili:



5x30 g



Linea ho.RE.ca. e vending



Buone come quelle della nonna

zeppole e zeppoline al forno



Zeppole e zeppoline al forno sono per noi un prodotto legato alla nostra storia oltre che un dolce tipico della nostra regione. Abbiamo da sempre prodotto questo dolce della festa di San di San Giuseppe seguendo l'antica ricetta delle nostre nonne, distribuendolo su un vassoio di cartone 100% riciclabile.

Baked Zeppole and Zeppoline are, without any doubt, a product strictly linked to our history, apart from being a typical sweet pastry of our region. We have always produced them for St. Joseph's feast, following the ancient recipe of our grannies, placing it on a 100% recyclable cardboard tray.



ZEPPOLE

Packaging disponibili:



150 g



ZEPPOLINE

Packaging disponibili:



150 g



Vassoio
in cartone
100%
RICICLABILE



Questi tarallini glassati tradizionalmente si preparano nel periodo delle feste di Natale, a partire dal 13 Dicembre, giorno in cui si festeggia Santa Lucia.

Realizzati con farina, olio extra vergine d'oliva e vino bianco, i tarallini sono privi di sale o zucchero ed hanno un gusto molto neutro prima di essere tuffati nella glassa a base di acqua e zucchero a velo che dona la giusta dolcezza e aroma.

I Glassati



TARALLUCCI GLASSATI AL LIMONE

Packaging disponibili:



150 g



Questi Tarallucci Glassati tradizionalmente si preparano nel periodo delle feste di Natale, a partire dal 13 Dicembre, giorno in cui si festeggia Santa Lucia.

Realizzati con farina, olio extra vergine d'oliva, vino bianco e uova fresche, i Tarallucci Glassati al Limone sono un dolce tipico Pugliese ormai difficilmente reperibile nei supermercati.



Pasta artigianale



FUSILLI CASERECCI

Packaging disponibili:



400 g



ORECCHIETTE CASERECCHE

Packaging disponibili:



400 g



CAPUNTI CASERECCI

Packaging disponibili:



ale



CCI



400 g



TRUCIOLI CASARECCI

Packaging disponibili:



400 g



CAVATELLI CASARECCI

Packaging disponibili:



400 g

NOVITÀ
FACILE DA MONTARE

espositore precaricato

- 1 Aprire il contenitore principale
- 2 Estrarre i 4 scatoli interni
- 3 Richiudere il contenitore principale
- 4 impilare ed esporre i 4 scatoli interni



Il pallet potrà essere composto da 18 box espositori anche assortiti.



“Le bontà di puglia tutte da assaggiare.”



TARALLUCCI
tradizionali 300 gr
e VINO DOC
Primitivo 375 cl

Traditional
TARALLUCCI 300 gr
and DOC Primitivo
WINE 375 cl

valigetta
tarallucci e vino

valigetta
friselle e olio



FRISELLINE
di grano duro 250 gr
e OLIO extravergine
di olive 250 cl

Durum wheat
FRISELLINE 250 gr
and extra-virgin
OLIVE OLIO 250 cl



CDM FOOD srl
70044 Polignano a Mare (BA)
C.da Ponte del Cane, n.c.
ITALY
Tel. +39 080 4251047
Fax: +39 080 4243154



E-mail: info@puglialimentari.it
info@cdmfood.it



Puglialimentari Id: 8225



www.puglialimentari.it