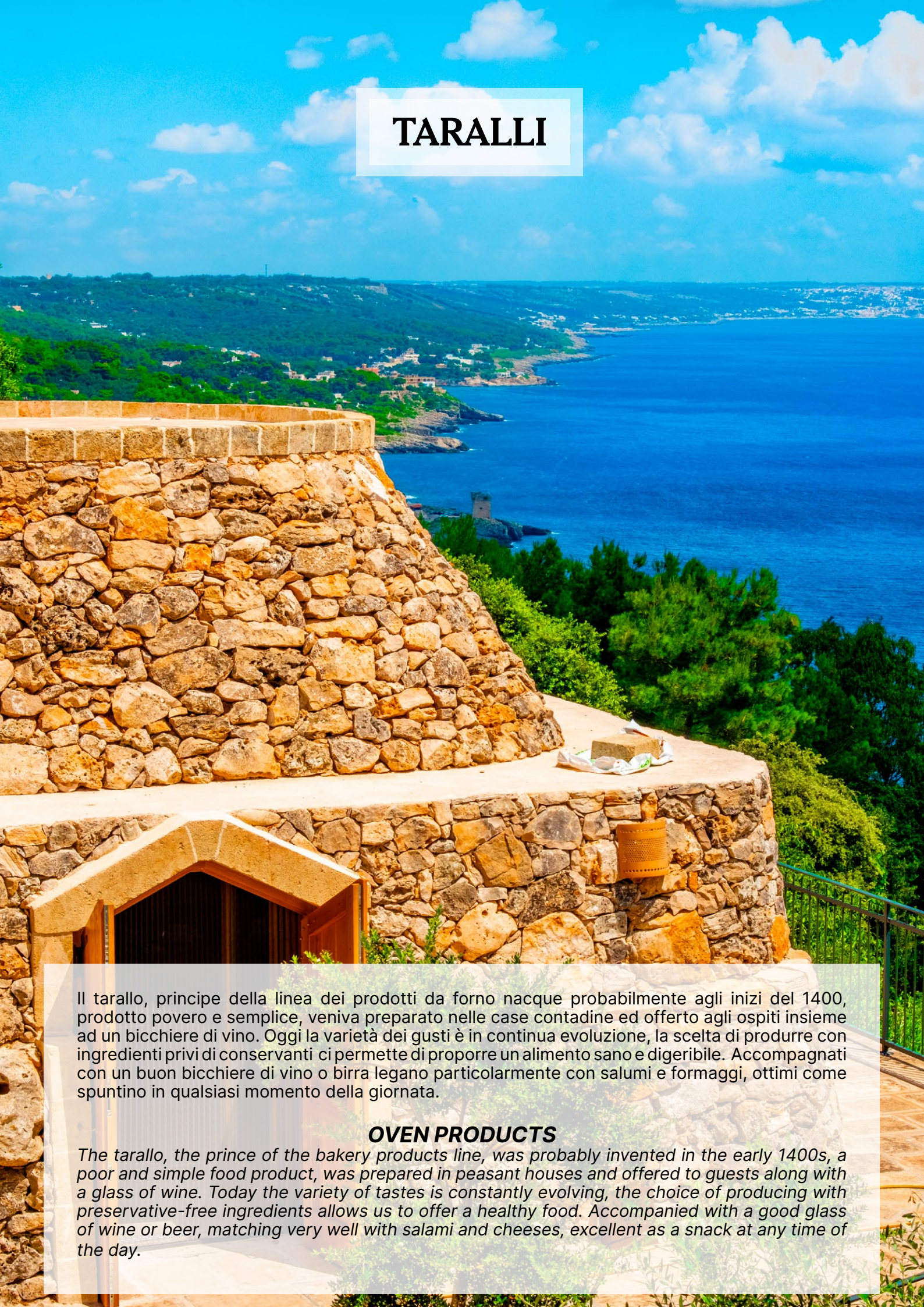




Chironi

Prodotti tipici

TARALLI

A scenic view of a coastal town with a stone oven in the foreground. The oven is built from rough-hewn stones and has a small arched opening. In the background, there is a blue sea, a green coastline with some buildings, and a clear blue sky with scattered clouds.

Il tarallo, principe della linea dei prodotti da forno nacque probabilmente agli inizi del 1400, prodotto povero e semplice, veniva preparato nelle case contadine ed offerto agli ospiti insieme ad un bicchiere di vino. Oggi la varietà dei gusti è in continua evoluzione, la scelta di produrre con ingredienti privi di conservanti ci permette di proporre un alimento sano e digeribile. Accompagnati con un buon bicchiere di vino o birra legano particolarmente con salumi e formaggi, ottimi come spuntino in qualsiasi momento della giornata.

OVEN PRODUCTS

The tarallo, the prince of the bakery products line, was probably invented in the early 1400s, a poor and simple food product, was prepared in peasant houses and offered to guests along with a glass of wine. Today the variety of tastes is constantly evolving, the choice of producing with preservative-free ingredients allows us to offer a healthy food. Accompanied with a good glass of wine or beer, matching very well with salami and cheeses, excellent as a snack at any time of the day.



TARALLI TRADIZIONALI ALL' OLIO DI OLIVA

COD	RETAIL / 47PDF200	COD	HORECA/47PDF1000C
BOX	15 × 200 g	BOX	6 × 1000 g

Taralli artigianali fatti a mano, bolliti e cotti al forno, con vino bianco e olio di oliva.

Ingredienti: farina di grano tenero 00, vino bianco (solfiti), olio di oliva 8%, olio di semi di girasole alto oleico, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere, sale.

ENG TRADITIONAL TARALLI - WITH OLIVE OIL

Handmade taralli, boiled and baked with white wine and olive oil

Ingredients: wheat flour 00, white wine (sulphites), olive oil 8%, high oleic sunflower seeds oil, extra virgin olive oil, baking powder, salt.



TARALLI AL FINOCCHIO

COD	RETAIL / 02PDF200	COD	HORECA/02PDF1000C
BOX	15 × 200 g	BOX	6 × 1000 g

Taralli artigianali fatti a mano, bolliti e cotti al forno, con vino bianco, olio di oliva e semi di finocchio.

Ingredienti: farina di grano tenero 00, vino bianco (solfiti), olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, semi di finocchio 3%, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere, sale.

ENG TARALLI - FENNEL SEEDS

Handmade taralli, boiled and baked, with white wine, olive oil and seeds of fennel.

Ingredients: wheat flour typ 00, white wine (sulphites), olive oil, high oleic sunflower seeds oil, fennel seeds 3%, extra virgin olive oil, baking powder, salt.



TARALLI AL PEPERONCINO

COD	RETAIL / 42PDF200	COD	HORECA/42PDF1000C
BOX	15 × 200 g	BOX	6 × 1000 g

Taralli artigianali fatti a mano, bolliti e cotti al forno, con vino bianco, olio di oliva e peperoncino.

Ingredienti: farina grano tenero 00, vino bianco (solfiti), olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere, sale, peperoncino 1%.

ENG SPICY HOT PEPPERS TARALLI

Handmade taralli, boiled and baked, with white wine, olive oil and hot peppers.

Ingredients: wheat flour typ 00, white wine (sulphites) olive oil, high oleic sunflower seeds oil, extra virgin olive oil, baking powder, salt, hot peppers 1%.



TARALLI ALLA CIPOLLA

COD	RETAIL / 48PDF200	COD	HORECA/48PDF1000C
BOX	15 × 200 g	BOX	6 × 1000 g

Taralli artigianali fatti a mano, bolliti e cotti al forno, con vino bianco, olio di oliva e cipolla.

Ingredienti: farina grano tenero 00, vino bianco (solfiti), olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, cipolla 4%, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere, sale.

ENG TARALLI - ONIONS

Handmade taralli, boiled and baked, with white wine, olive oil and onion.

Ingredients: wheat flour typ 00, white wine (sulphites) olive oil, high oleic sunflower seeds oil, onion 4%, extra virgin olive oil, baking powder, salt.



TARALLI AL SESAMO

COD RETAIL / 26PDF200

COD HORECA / 26PDF1000

BOX 15 × 200 g

BOX 6 × 1000 g

Taralli artigianali fatti a mano, bolliti e cotti al forno, con vino bianco, olio di oliva e semi di sesamo.

Ingredienti: farina di grano tenero 00, vino bianco (solfiti), olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, sesamo 4%, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere, sale.

ENG **TARALLI - SESAM SEEDS**

Handmade taralli, boiled and baked, with white wine, olive oil and sesam seeds.

Ingredients: wheat flour typ 00, white wine (sulphites), olive oil, high oleic sunflower seeds oil, sesame 4%, extra virgin olive oil, baking powder, salt.



TARALLI INTEGRALI

COD RETAIL / 27PDF200

COD HORECA / 27PDF1000

BOX 15 × 200 g

BOX 6 × 1000 g

Taralli artigianali fatti a mano, con farina integrale di grano duro, bolliti e cotti al forno, con vino bianco e olio di oliva.

Ingredienti: farina integrale di grano duro, vino bianco (solfiti), olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere, sale.

ENG **WHOLEGRAIN TARALLI**

Wholegrain taralli, boiled and baked with white wine and olive oil.

Ingredients: wholemeal durum wheat flour, white wine (sulphites), olive oil, high oleic sunflower seeds oil, extra virgin olive oil, baking powder, salt.



TARALLI OLIO GRANO DURO SENATORE CAPPELLI

COD	RETAIL / 87PDF200	COD	HORECA / 87PDF1000
BOX	15 × 200 g	BOX	6 × 1000 g

Taralli artigianali fatti a mano, bolliti e cotti al forno, con vino bianco, olio di oliva e farina grano duro Senatore Cappelli.

Ingredienti: farina grano duro senatore cappelli 43%, farina di grano tenero 00, vino bianco (solfiti), olio di oliva 8%, olio di semi di girasole alto oleico, olio extra vergine di oliva, sale, lievito in polvere.

ENG TARALLI - DURUM WHEAT SENATORE CAPPELLI

Handmade taralli, boiled and baked with white wine, olive oil and durum wheat Senatore Cappelli.

Ingredients: Senatore Cappelli durum wheat flour 43%, wheat flour 00, white wine (sulphites), olive oil 8%, high oleic sunflower seeds oil, extra virgin olive oil, salt, baking powder.



TARALLI AI NOVE CEREALI

COD	RETAIL / 25PDF200	COD	HORECA / 25PDF1000
BOX	15 × 200 g	BOX	6 × 1000 g

Taralli artigianali fatti a mano, bolliti e cotti al forno, con vino bianco, olio di oliva e 9 differenti cereali.

Ingredienti: farina grano 00, farina 9 cereali 29%, (frumento, segale, mais, sesamo, avena, miglio, orzo, soia, lino.) vino bianco (solfiti), olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, olio extra vergine di oliva, lievito polvere, sale.

ENG TARALLI - NINE GRAINS

Handmade taralli, boiled and baked, with white wine, olive oil and 9 different grains.

Ingredients: wheat flour typ 00, 9 cereals wheat 29% (wheat, rye, corn, sesame, oats, mile, barley, soy, flax.) , white wine (sulphites), olive oil, high oleic sunflower seeds oil, extra virgin olive oil, baking powder, salt.



TARALLI AL CALZONE (uvetta e cipolla)

COD	RETAIL / 30PDF200	COD	HORECA / 30PDF1000
BOX	15 × 200 g	BOX	6 × 1000 g

Taralli artigianali al calzone fatti a mano, bolliti e cotti al forno, con vino bianco, olio di oliva, uvetta passa e cipolla.

Ingredienti: farina di grano tenero 00, vino bianco (solfiti), olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, uvetta passa 7%, cipolla 3%, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere, sale.

ENG TARALLI - "CALZONE" - ONION AND RAISINS

Handmade taralli "calzone", boiled and baked with white wine, olive oil, onion and raisins.

Ingredients: wheat flour 00, white wine (sulphites), olive oil, high oleic sunflower seeds oil, raisins 7%, onion 3%, extra virgin olive oil, baking powder, salt.



TARALLI ALLA SCAMORZA AFFUMICATA

COD	RETAIL / 89PDF200	COD	HORECA / 89PDF1000
BOX	15 × 200 g	BOX	6 × 1000 g

Taralli artigianali fatti a mano, bolliti e cotti al forno, con vino bianco e olio di oliva; caratterizzati dal tipico formaggio pugliese a pasta morbida, la scamorza affumicata.

Ingredienti: farina di grano tenero 00, vino bianco (solfiti), scamorza affumicata 10%, olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere, sale.

ENG TARALLI - SMOKED CHEESE SCAMORZA

Handmade taralli, boiled and baked, with white wine and olive oil, characterized by a fresh smoked cheese named scamorza, previously put in brine a few minutes.

Ingredients: wheat flour 00, white wine (sulphites), smoked scamorza cheese 10%, olive oil, high oleic sunflower seeds oil, extra virgin olive oil, baking powder, salt



TARALLI ALLA NDUJA PICCANTE

COD RETAIL / 16PDF200

COD HORECA / 16PDF1000

BOX 15 × 200 g

BOX 6 × 1000 g

Taralli artigianali fatti a mano, bolliti e cotti al forno, con vino bianco, olio di oliva e nduja piccante.

Ingredienti: farina grano tenero 00, vino bianco (solfiti), olio di oliva, olio di semi girasole alto oleico, nduja piccante 6% (grasso suino, carne suino, peperoncino, sale, origine carne: Italia), olio extra vergine oliva, lievito in polvere, sale.

ENG TARALLI - HOT SPICY NDUJA SALAMI

Handmade taralli, boiled and baked, with white wine, olive oil and hot spicy nduja salami.

Ingredients: wheat flour 00, white wine (sulphites), olive oil, high oleic sunflower seeds oil, nduja spicy salami 6% (pork fat, pork meat, hot pepper, salt, meat origin: Italy) extra virgin olive oil, baking powder, salt.



TARALLI FAVE E CICORIE

COD RETAIL / 01PDF200

COD HORECA / 01PDF1000

BOX 15 × 200 g

BOX 6 × 1000 g

Taralli artigianali fatti a mano, bolliti e cotti al forno, seguendo la ricetta del piatto tipico pugliese, nell'impasto è presente la purea di fave gialle e la cicoria lessa.

Ingredienti: farina di grano tenero 00, fave 14%, olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, cicorie 6%, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere, sale, cipolla.

ENG TARALLI - CHICORY AND FAVA BEANS

Handmade taralli, boiled and baked, according the traditional recipe of the apulien typical dish, in the dough are added boiled chicory and fava bean puree.

Ingredient: wheat flour typ 00, fava beans 14%, olive oil, high oleic sunflower seeds oil, chicory 6%, extra virgin olive oil, baking powder, salt, onion.



TARALLI ALLE OLIVE VERDI E NERE

COD RETAIL / 28PDF200

COD HORECA / 28PDF1000

BOX 15 × 200 g

BOX 6 × 1000 g

Taralli artigianali fatti a mano, bolliti e cotti al forno, con vino bianco, olio di oliva e un misto di olive verdi e nere.

Ingredienti: farina di grano tenero 00, vino bianco (solfiti), olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, olive verdi 7%, olive nere 7%, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere, sale.

ENG TARALLI WITH BLACK AND GREEN OLIVES

Handmade taralli, boiled and baked with white wine, olive oil and olives mixed.

Ingredients: wheat flour 00, white wine (sulphites), olive oil, high oleic sunflower seeds oil, green pitted olives 7%, black pitted olives 7%, extra virgin olive oil, baking powder, salt.



TARALLI AL PORRO

COD RETAIL / 91PDF200

COD HORECA / 91PDF1000

BOX 15 × 200 g

BOX 6 × 1000 g

Taralli artigianali fatti a mano, bolliti e cotti al forno, con vino bianco, olio di oliva e porro.

Ingredienti: farina di grano tenero 00, vino bianco (solfiti), olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, porro 4%, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere, sale.

ENG TARALLI WITH LEEK

Handmade taralli, boiled and baked with white wine, olive oil and leek.

Ingredients: wheat flour 00, white wine (sulphites), olive oil, high oleic sunflower seeds oil, leek 4% extra virgin olive oil, baking powder, salt.



TARALLI AL CAPOCOLLO

COD RETAIL / 04PDF200

COD HORECA / 04PDF1000

BOX 15 × 200 g

BOX 6 × 1000 g

Taralli artigianali fatti a mano, bolliti e cotti al forno, con vino bianco e olio di oliva; caratterizzati dal capocollo, tipico salume pugliese.

Ingredienti: farina grano tenero 00, vino bianco (solfiti), olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, capocollo 8% (carne di suino, sale, destrioso, aromi e spezie), olio extra vergine di oliva, lievito in polvere, sale.

ENG TARALLI - CAPOCOLLO SALAMI

Handmade taralli, boiled and baked, with white wine and olive oil, characterized by capocollo salami.

Ingredient: wheat flour typ 00, white wine (sulphites) olive oil, high oleic sunflower seeds oil, capocollo salami 8% (pork meat, salt, dextrose, aromas and spices) extra virgin olive oil, baking powder, salt.

TARALLINI SALATI ALLA MANDORLA



COD RETAIL / 83PDF150

COD HORECA / 83PDF1000

BOX 12 × 150 g

BOX 6 × 1000 g

Taralli artigianali fatti a mano, bolliti e cotti al forno, con vino bianco, olio di oliva e una mandorla salata pelata al centro.

Ingredienti: farina di grano tenero 00, vino bianco (contiene solfiti), mandorle 10%, olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere, sale.

ENG SALTED LITTLE TARALLI WITH ALMONDS

Handmade taralli, boiled and baked, with white wine and olive oil, characterized by a whole salted peeled almond.

Ingredients: flour type "00", white wine (contains sulphites), almonds 10%, olive oil, high oleic sunflower seeds oil, extra virgin olive oil, baking powder, salt.

TARALLI ALLA PIZZAIOLA



COD RETAIL / 40PDF200

COD HORECA/40PDF1000C

BOX 15 × 200 g

BOX 6 × 1000 g

Taralli artigianali fatti a mano, bolliti e cotti al forno, con vino bianco e olio di oliva, caratterizzati da : pomodoro, cipolla, olive e origano.

Ingredienti: Farina di grano tenero 00, vino bianco, olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, olive nere 8%, cipolla 2%, pomodoro secco 1% olio extra vergine di oliva, lievito in polvere, sale, pomodoro 0.4%, origano 0.2%.

ENG TARALLI - PIZZA TASTE

Handmade taralli, boiled and baked with white wine and olive oil, flavoured with: tomatoes, onions, olives and oregano.

Ingredients: wheat flour 00, white wine, olive oil, high oleic sunflower oil, black olives 8%, onion 2%, sun-dried tomatoes 1%, extra virgin olive oil, baking powder, salt, tomato 0.4%, oregano 0.2%.

TARALLI ALLE OLIVE NERE



COD RETAIL / 12PDF200

COD HORECA/12PDF1000C

BOX 15 × 200 g

BOX 6 × 1000 g

Taralli artigianali fatti a mano, bolliti e cotti al forno, con vino bianco, olio di oliva e tante olive nere.

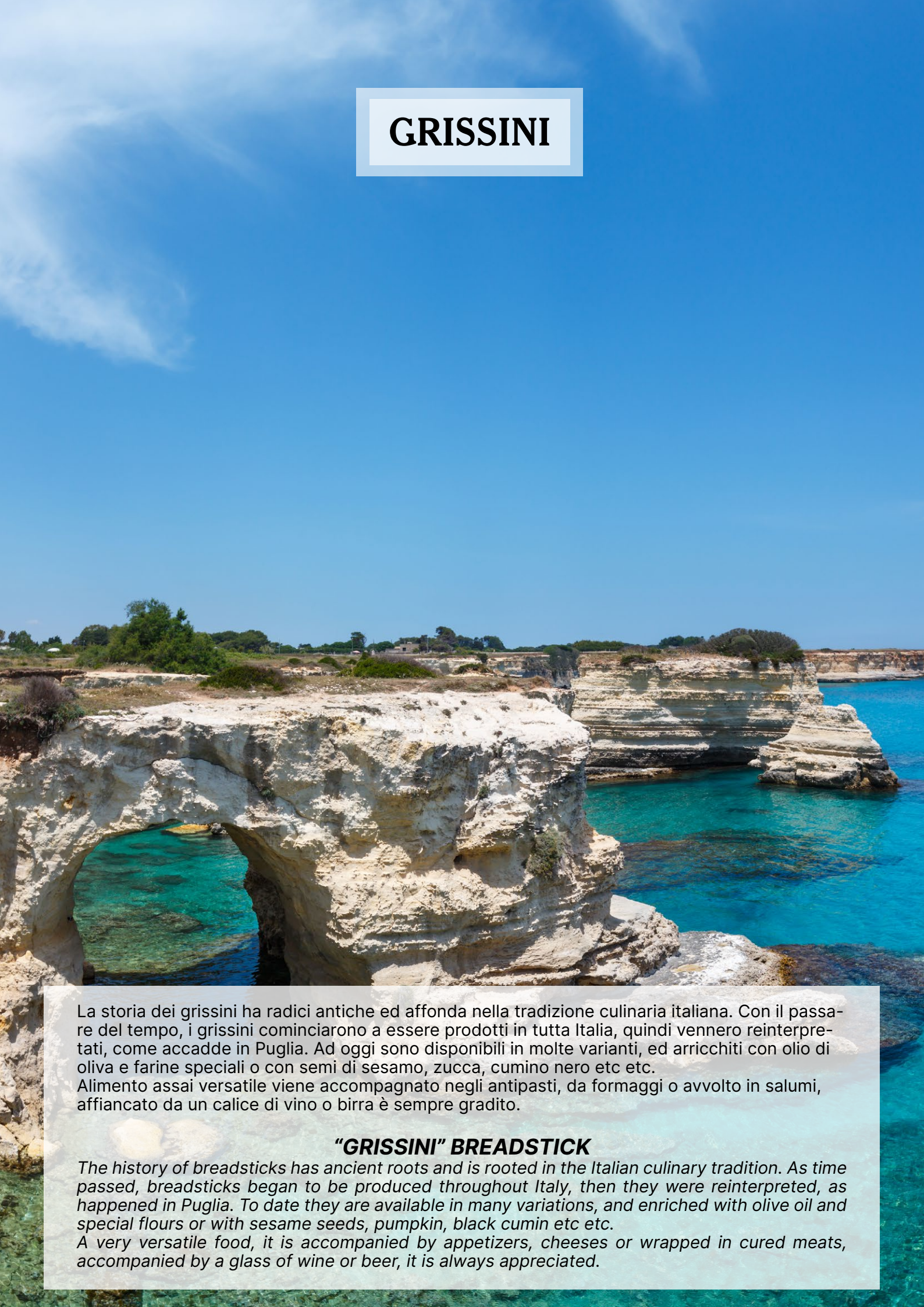
Ingredienti: Farina di grano tenero 00, vino bianco, olive nere 17%, olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere, sale.

ENG TARALLI - BLACK OLIVES

Handmade taralli, boiled and baked, with white wine, olive oil and many black olives.

Ingredients: wheat flour 00, white wine, black olives 17%, olive oil, high oleic sunflower seeds oil, extra virgin olive oil, baking powder, salt.

GRISSINI



La storia dei grissini ha radici antiche ed affonda nella tradizione culinaria italiana. Con il passare del tempo, i grissini cominciarono a essere prodotti in tutta Italia, quindi vennero reinterpretati, come accadde in Puglia. Ad oggi sono disponibili in molte varianti, ed arricchiti con olio di oliva e farine speciali o con semi di sesamo, zucca, cumino nero etc etc. Alimento assai versatile viene accompagnato negli antipasti, da formaggi o avvolto in salumi, affiancato da un calice di vino o birra è sempre gradito.

"GRISSINI" BREADSTICK

The history of breadsticks has ancient roots and is rooted in the Italian culinary tradition. As time passed, breadsticks began to be produced throughout Italy, then they were reinterpreted, as happened in Puglia. To date they are available in many variations, and enriched with olive oil and special flours or with sesame seeds, pumpkin, black cumin etc etc. A very versatile food, it is accompanied by appetizers, cheeses or wrapped in cured meats, accompanied by a glass of wine or beer, it is always appreciated.



GRISSINI INTR. OLIO (grano duro Senatore Cappelli)

COD	RETAIL / 20PDF200	COD	HORECA / 20PDF500
BOX	15 × 200 g	BOX	12 × 500 g

Friabilissimi grissini intrecciati a mano, con grano duro senatore cappelli, ideali con salumi e formaggi.

Ingredienti: farina grano duro Senatore Cappelli 43%, farina di grano tenero 00, vino bianco (solfiti), olio di oliva 8%, olio di semi di girasole alto oleico, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere, sale, .

ENG **TWISTED GRISSINI - OLIVE OIL (durum wheat S. Cappelli)**

Crumbly handtwisted grissini breadstick, boiled and baked with: white wine, olive oil and durum wheat Senatore Cappelli.

Ingredients: Senatore Cappelli durum wheat flour 43%, wheat flour 00, white wine (sulphites), olive oil 8%, high oleic sunflower seeds oil, extra virgin olive oil, baking powder, salt.



GRISSINI INTRECCIATI AL SESAMO

COD	RETAIL / 06PDF200	COD	HORECA / 06PDF500
BOX	15 × 200 g	BOX	12 × 500 g

Friabili grissini intrecciati a mano, bolliti e cotti al forno, con vino bianco, olio di oliva e semi di sesamo.

Ingredienti: farina di grano tenero 00, vino bianco (solfiti), olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, sesamo 4%, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere, sale.

ENG **TWISTED GRISSINI BREADSTICK WITH SESAM SEEDS**

Crumbly handtwisted grissini breadstick, boiled and baked with white wine, olive oil and sesam seeds.

Ingredients: wheat flour typ 00, white wine (sulphites), olive oil, high oleic sunflower seeds oil, sesame 4%, extra virgin olive oil, baking powder, salt.



GRISSINI INTRECCIATI AL CUMINO NERO

COD	RETAIL / 07PDF200	COD	HORECA / 07PDF500
BOX	15 × 200 g	BOX	12 × 500 g

Friabili grissini intrecciati a mano, bolliti e cotti al forno, con vino bianco, olio di oliva e cumino nero (nigella).

Ingredienti: farina di grano tenero 00, vino bianco (solfiti), olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, olio extra vergine di oliva, cumino nero 2%, lievito in polvere, sale.

ENG **TWISTED GRISSINI BREADSTICK WITH BLACK CUMIN**

Crumbly handtwisted grissini breadstick, boiled and baked with white wine, olive oil and black cumin.

Ingredients: wheat flour typ 00, white wine (sulphites), olive oil, high oleic sunflower seeds oil, extra virgin olive oil, nigella seeds (or black cumin)2%, baking powder, salt.



GRISSINI INTRECCIATI AI 9 CEREALI

COD	RETAIL / 90PDF200	COD	HORECA / 90PDF500
BOX	15 × 200 g	BOX	12 × 500 g

Grissini intrecciati a mano, bolliti e cotti al forno, con vino bianco, olio di oliva e 9 differenti cereali.

Ingredienti: farina grano 00, farina 9 cereali 29%, (frumento, segale, mais, sesamo, avena, miglio, orzo, soia, lino.) vino bianco (solfiti), olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, olio extra vergine di oliva, lievito polvere, sale.

ENG **TWISTED GRISSINI WITH NINE GRAINS**

Crumbly handtwisted grissini breadstick, boiled and baked with: white wine, olive oil and and 9 diferent grains.

Ingredients: wheat flour typ 00, 9 cereals wheat 29% (wheat, rye, corn, sesame, oats, mile , barley, soy, flax.) , white wine (sulphites), olive oil, high oleic sunflower seeds oil, extra virgin olive oil, baking powder, salt.



GRISSINI INTRECCIATI AI SEMI DI ZUCCA

COD **RETAIL** / 31PDF200

COD **HORECA** / 31PDF500

BOX 15 × 200 g

BOX 12 × 500 g

Friabilissimi grissini intrecciati a mano, con semi di zucca, ideali con salumi e formaggi.

Ingredienti: farina di grano tenero 00, vino bianco (solfiti), olio di oliva, semi di zucca 8%, olio di semi di girasole alto oleico, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere, sale.

ENG **TWISTED GRISSINI BREADSTICK WITH PUMPKIN SEEDS**

Crumbly handtwisted grissini breadstick, boiled and baked with: white wine, olive oil and pumpkin seeds.

Ingredients: wheat flour 00, white wine (sulphites), olive oil, pumpkin seeds 8%, high oleic sunflower seeds oil, extra virgin olive oil, baking powder, salt.

TARALLINI DOLCI



I tarallini dolci nascono del sud Italia, in particolare nella regione Puglia. Questi dolci, che uniscono semplicità e gusto, sono legati a tradizioni popolari e a momenti di festa, come matrimoni, battesimi o altre celebrazioni familiari. Un tempo le famiglie pugliesi, pur non avendo accesso a ingredienti pregiati, riuscivano comunque a creare dolci semplici ma deliziosi grazie alla disponibilità di farine, zucchero, mandorle, olio di oliva e vino bianco.

La loro forma ad anello simboleggiava la ciclicità della vita e l'unità familiare, ad oggi sono nate tantissime versioni di questo dolce che viene impreziosito con cacao o gocce di cioccolato nell'impasto, oppure con mandorle o nocciole.

SWEET LITTLE TARALLI

Sweet tarallini originate from southern Italy, particularly in the Puglia region. These desserts, which combine simplicity and taste, are linked to popular traditions and moments of celebration, such as weddings, baptisms or other family celebrations. Once upon a time, Apulian families, despite not having access to fine ingredients, still managed to create simple but delicious desserts thanks to the availability of flours, sugar, almonds, olive oil and white wine.

Their ring shape symbolized the cyclical nature of life and family unity, to date many versions of this dessert have been created which are embellished with cocoa or chocolate chips in the dough, or with almonds or hazelnuts.



TARALLINI DOLCI ALLA MANDORLA

COD	RETAIL / 91D&B150	COD	HORECA / 91D&B1000
BOX	12 × 150 g	BOX	6 × 1000 g

Fragranti tarallini dolci cotti al forno con vino bianco, olio di oliva e mandorle intere pelate tostate al forno.

Ingredienti: farina di grano tenero 00, vino bianco (contiene solfiti), mandorle 9%, zucchero, olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, lievito in polvere, ammoniaca, sale.

ENG **SWEET LITTLE TARALLI WITH ALMONDS**

Baked sweet fragrant little taralli with white wine, olive oil and whole toasted peeled almonds.

Ingredients: flour type "00", white wine (contains sulphites), almonds 9%, sugar, olive oil, high oleic sunflower seeds oil, baking powder, ammonia, salt.



TARALLINI DOLCI ALLA NOCCIOLA

COD	RETAIL / 95D&B150	COD	HORECA / 95D&B1000
BOX	12 × 150 g	BOX	6 × 1000 g

Fragranti tarallini dolci cotti al forno con vino bianco, olio di oliva e nocciole intere tostate al forno.

Ingredienti: farina di grano 00, vino bianco (contiene solfiti), nocciole 9%, zucchero, olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, pasta di nocciola 2%, lievito in polvere, sale, ammoniaca.

ENG **SWEET LITTLE TARALLI WITH HAZELNUTS**

Baked sweet little fragrant taralli with white wine, olive oil and whole toasted hazelnuts.

Ingredients: flour type "00", white wine (contains sulphites), hazelnuts 9%, sugar, olive oil, high oleic sunflower seeds oil, hazelnuts paste 2%, raising agents, salt, ammonia.



TARALLINI DOLCI CACAO E NOCCIOLE

COD	RETAIL / 39D&B150	COD	HORECA / 39D&B1000
BOX	12 × 150 g	BOX	6 × 1000 g

Fragranti tarallini dolci cotti al forno con vino bianco, olio di oliva, cacao e nocciole tostate al forno.

Ingredienti: farina di grano tenero 00, vino bianco (solfiti), zucchero, nocciole 8%, olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, cacao 5%, pasta di nocciole 4%, lievito in polvere, ammoniaca, sale.

ENG **SWEET LITTLE TARALLI WITH COCOA AND HAZELNUTS**

Baked sweet little fragrant taralli with white wine, olive oil, cocoa and toasted hazelnuts.

Ingredients: flour type "00", white wine (sulphites), sugar, hazelnuts 8%, olive oil, high oleic sunflower seeds oil, cocoa 5%, hazelnuts paste 4%, baking powder, ammonia, salt.



TARALLINI DOLCI ARANCIA E CIOCCOLATO

COD	RETAIL / 41D&B150	COD	HORECA / 41D&B1000
BOX	12 × 150 g	BOX	6 × 1000 g

Fragranti tarallini dolci cotti al forno con vino bianco, olio di oliva, gocce di cioccolato e scorzette di arancia candita.

Ingredienti: farina di grano tenero 00, vino bianco (contiene solfiti), zucchero, olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, arancia candita 6%, gocce di cioccolato 2%, lievito in polvere, ammoniaca, sale.

ENG **SWEET LITTLE TARALLI - CHOCOLATE AND ORANGE**

Baked sweet fragrant little taralli with white wine, olive oil, chocolate chips and candied orange peels.

Ingredients: wheat flour 00, white wine (contains sulphites), sugar, olive oil, high oleic sunflower seeds oil, candied orange 6%, chocolate chips 2%, baking powder, ammonia, salt.

TARALLINI DOLCI CON GRANELLA DI MANDORLA



COD RETAIL / 98D&B150

COD HORECA / 98D&B1000

BOX 12 × 150 g

BOX 6 × 1000 g

Fragranti tarallini dolci cotti al forno con vino bianco, olio di oliva e granella di mandorle.

Ingredienti: farina di grano tenero 00, vino bianco (contiene solfiti), granella di mandorle 9%, zucchero, olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, lievito in polvere, ammoniaca, sale.

ENG **SWEET LITTLE TARALLI WITH CHOPPED ALMONDS**

Baked sweet fragrant little taralli with white wine, olive oil and chopped almonds.

Ingredients: flour type "00", white wine (contains sulphites), chopped almonds 9%, sugar, olive oil, high oleic sunflower seeds oil, baking powder, ammonia, salt.

TARALLINI DOLCI CACAO E GRANELLA NOCCIOLA



COD RETAIL / 99D&B150

COD HORECA / 99D&B1000

BOX 12 × 150 g

BOX 6 × 1000 g

Fragranti tarallini dolci cotti al forno con vino bianco, olio di oliva e granella di nocciola.

Ingredienti: farina di grano tenero 00, vino bianco (solfiti), zucchero, nocciole 8%, olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, cacao 5%, pasta di nocciole 4%, lievito in polvere, ammoniaca, sale.

ENG **SWEET LITTLE TARALLI WITH COCOA AND HAZELNUTS**

Baked sweet little fragrant taralli with white wine, olive oil and chopped hazelnuts.

Ingredients: flour type "00", white wine (sulphites), sugar, hazelnuts 8%, olive oil, high oleic sunflower seeds oil, cocoa 5%, hazelnuts paste 4%, raising agents, ammonia, salt.

TRECCINE



Le treccine alle mandorle sono dei semplici biscotti pugliesi intrecciati a mano strettamente legati ai taralli dolci dei quali condividono gli ingredienti base. Il loro utilizzo inizia dalla colazione abbinati al latte o come merenda, sino ad affiancare un calice di vino rosso dolce a fine pasto. Con il passare degli anni, le treccine dolci sono state riproposte in molte varianti, con nocciole, cacao e gocce di cioccolato; E' stata creata anche una versione salata con le mandorle.

BRAIDS

The almond braids are simple hand-woven Apulian biscuits closely linked to the sweet taralli of which they share the basic ingredients. Their use starts from breakfast combined with milk or as a snack, up to a glass of sweet red wine at the end of the meal. Over the years, sweet braids have been proposed in many variations, with hazelnuts, cocoa and chocolate chips; A savory version with almonds has also been created.

TRECCINE DOLCI ALLA MANDORLA



COD RETAIL / 09D&B200

COD HORECA / 09D&B500

BOX 12 × 200 g

BOX 12 × 500 g

Fragranti treccine dolci fatte a mano e cotte al forno con vino bianco e olio di oliva, arricchite da zucchero in superficie e mandorle intere pelate tostate al forno.

Ingredienti: farina di grano tenero 00, vino bianco (contiene solfiti), mandorle 9%, zucchero, olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, lievito in polvere, ammoniaca, sale.

ENG SWEET BRAIDS WITH ALMONDS

Baked fragrant handmade sweet braids with white wine and olive oil, enriched by sugar on the surface and whole peeled almonds toasted in the oven.

Ingredients: flour type "00", white wine (contains sulphites), almonds 9%, sugar, olive oil, high oleic sunflower seeds oil, baking powder, ammonia, salt.

TRECCINE MANDORLA GOCCE DI CIOCCOLATO



COD RETAIL / 10D&B200

COD HORECA / 10D&B500

BOX 12 × 200 g

BOX 12 × 500 g

Fragranti treccine dolci fatte a mano e cotte al forno con vino bianco e olio di oliva, arricchite da: zucchero in superficie, mandorle intere pelate tostate al forno e gocce di cioccolato.

Ingredienti: farina di grano tenero 00, vino (contiene solfiti), gocce di cioccolato 9%, mandorle 8%, zucchero, olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, lievito in polvere, ammoniaca, sale.

ENG BRAIDS WITH ALMONDS AND CHOCOLATE

Baked fragrant handmade sweet braids with white wine and olive oil, enriched by: sugar on the surface, whole peeled almonds toasted in the oven and chocolate chips.

Ingredients: wheat flour 00, wine (contains sulphites), chocolate chips 9%, almonds 8%, sugar, olive oil, high oleic sunflower seeds oil, baking powder, ammonia, salt.

TRECCINE ALLA NOCCIOLA E CACAO



COD RETAIL / 97D&B200

COD HORECA / 97D&B500

BOX 12 × 200 g

BOX 12 × 500 g

Dolci treccine al cacao, crema di nocciole e granella di nocciola tostata, con zucchero di canna a vista.

Ingredienti: farina di grano tenero 00, vino bianco (contiene solfiti), olio di oliva 13%, zucchero, cacao 5%, nocciole tritate 4%, pasta di nocciole 4%, olio extra vergine di oliva 2%, lievito in polvere, sale, ammoniaca.

ENG LITTLE BRAIDS WITH COCOA AND HAZELNUTS

Sweet cocoa braids, hazelnut cream and toasted hazelnut grains, with brown sugar on the surface.

Ingredients: flour type "00", white wine (contains sulphites), olive oil 13%, sugar, cocoa 5% minced hazelnuts 4%, hazelnuts paste 4%, extra virgin olive oil 2%, raising agents, salt, ammonia.

TRECCINE ALLE MANDORLE SALATE



COD RETAIL / 67PDF200

COD HORECA / 67D&B500

BOX 12 × 200 g

BOX 12 × 500 g

Treccine fatte a mano, bollite e cotte al forno, con vino bianco, olio di oliva e mandorle pelate tostate al forno.

Ingredienti: farina di grano tenero 00, vino bianco (contiene solfiti), mandorle 10%, olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere, sale.

ENG SALTY BRAIDS WITH ALMONDS

Handmade braids, boiled and baked in the oven, with white wine, olive oil and oven-roasted peeled almonds.

Ingredients: flour type "00", white wine (contains sulphites), almonds 10%, olive oil, high oleic sunflower seeds oil, extra virgin olive oil, baking powder, salt.



PRESENTAZIONE AZIENDALE

Siamo un **laboratorio** specializzato nella produzione di **prodotti da forno**: taralli, grissini e treccine, sia salati che dolci. La nostra mission contrariamente alla tendenza attuale, è la creazione di un **prodotto artigianale formato a mano** che ci permetta di differenziarci sia per qualità che per caratteristiche.

Non usando macchinari per la produzione in serie, possiamo creare un impasto che abbia i requisiti per soddisfare al meglio il palato del consumatore e non per rispettare i limiti e le condizioni che i macchinari ci impongono. Inoltre **non siamo costretti a utilizzare preparati** industriali polverizzati per caratterizzare il gusto dei nostri impasti, ma abbiamo scelto di utilizzare **ingredienti naturali nella loro forma originaria**, in quanto **la mano di una persona** facilmente si adatta a qualsiasi composizione dell'impasto.

Ne consegue un **prodotto** con caratteristiche dal gusto **più intenso** e vicino a quei sapori caratteristici del **"fatto in casa"**.

Azienda Chironi

Sede Legale: via A. Volta, 15 Martano (LE) 73025

Sede operativa: zona artigianale PIP Martignano (LE) 73020 Tel. 0832/405573

Sito: www.chironi.com E-mail: info@chironi.com / commerciale@chironi.com



COMPANY PRESENTATION

We are an **artisan laboratory** specialized in the production of **baked products**: taralli, breadsticks and braids, both savory and sweet. Our mission, contrary to the current trend, is the creation of a **hand-made** product.

By not using machinery for mass production, we are **not** forced to use **pulverized industrial** preparations to characterize the flavor of our doughs, and in the same way we do **not form** our products **through an extrusion process**, causing stress to the dough. Therefore, we chose to use **natural ingredients** in their original form, as a **person's hand** easily adapts to any composition of the dough.

The result is a product with more **intense flavor** characteristics and close to those characteristic flavors of **"homemade"**.

Chironi Company

Registered office: via A. Volta, 15 Martano (LE) 73025

Factory: zona artigianale PIP Martignano (LE) 73020 Tel. +39 (0) 832/405573

Website: www.chironi.com E-mail: info@chironi.com / commerciale@chironi.com