



Chironi®

Prodotti tipici



PRESENTAZIONE AZIENDALE

L'azienda Chironi nasce con l'ambizioso progetto di valorizzare **la gastronomia tipica** della nostra terra.

Il nostro target di riferimento si identifica in una clientela attenta alla **qualità e alla genuinità**, nonché a certi sapori della **dieta mediterranea**, sempre meno riscontrabili nel prodotto medio offerto dalla corrente industria alimentare.

La vastità della nostra gamma e la sua **continua evoluzione**, con l'introduzione di **novità gastronomiche**, fornisce ai nostri clienti la possibilità di avere, in un unico operatore, un riferimento importante, non solo per le svariate opzioni di scelta, ma anche, per la possibilità di poter usufruire di un **servizio completo** per tutto ciò che riguarda il settore artigianale **gastronomico tipico italiano**, volto a creare delle sinergie utili nel **risparmio di tempo e risorse**.

Da oltre 25 anni nel settore, con più di 200 specialità alimentari.

COMPANY PRESENTATION

*The Chironi Company was established with the ambition to enhance the distinctive **gastronomy of our land**.*

*Our target of reference can be identified in a consumer with special interest to **quality and authenticity**, as well as to **certain flavour quality**, implies the importance of an **accurate selection** in order to always guarantee the best level of the proposed types **of specialties**.*

*The fullness of our range and its **continuous evolution**, with the introduction of **gastronomic novelties**, allow our clients to have both an important point of reference as single operator (thanks to the wide range of choice) and then opportunity to benefit from a **complete service** in relation with **typical italian gastronomic sector**, leveraging on our expertise to maximise opportunities in term of creating synergies and being more efficient **saving time and resources**.*

*For over 25 years in the food distribution,
more than 200 specialties.*



INDICE / INDEX

CATEGORIA E SOTTOCATEGORIA	SUBCATEGORY AND CATEGORY	PAG
1)PRODOTTI DA FORNO	1)OVEN PRODUCTS	6
Taralli bolliti fatti a mano - tradizionali	Handmade boiled taralli- tradisional	7
Taralli bolliti fatti a mano - speciali	Handmade boiled taralli- specialty	9
Taralli bolliti	Boiled taralli	12
Tarallini mignon bolliti	Boiled small taralli	16
Grissini intrecciati a mano	Handtwisted grissini / breadstick	17
Friselle	Friselle	19
Altri prodotti da forno	More oven products	20
Tarallini dolci fatti a mano	Handmade little sweet taralli	21
Taralli dolci	Sweet taralli	22
2) TRECCINE DOLCI E BISCOTTI	2) SWEET BRAIDS AND BISCUITS	23
Treccine dolci fatte a mano	Handmade sweet braids	24
Biscotti	Biscuits	25
3)OLIVE	3)OLIVES	26
Olive in vaso	Olives in jar	27
Olive in busta	Olives in vacuum package	28
4)OLIO EVO	4)EVO OIL	29
Olio extra vergine di oliva	Extra virgin olive oil	30
5)CONSERVE IN OLIO	5)CONSERVES IN OIL	32
Vegetali in olio	Vegetables in oil	33
Tonno in olio	Tuna-fisch in oil	41
6)CREME E PATE'	6) DRESSINGS AND PATE'	43
Creme e pate'	Dressings and pate'	44
7) SUGHI, PASSATE E CONDIMENTI	7)SAUCES, TOMATO PUREES AND COND.	47
Passate di pomodoro	Tomato purees	48
Condimenti/Composte	Condiments/Compote	50
Sughetti	Tomato sauces	51
Sughi pomodorini/bottiglia	Cherry tomato sauces/bottle	53
8)PASTA	8)PASTA	55
Pasta tipica	Typical pasta	56
Pasta trafilata di grano duro	Bronze drawn pasta	59
Pasta trafilata all'uovo	Egg pasta	62
10)HO.RE.CA.	10)HO.RE.CA.	63
Taralli bolliti fatti a mano - tradizionali	Handmade boiled taralli- tradisional	7
Taralli bolliti fatti a mano - speciali	Handmade boiled taralli- specialty	9
Taralli bolliti	Boiled taralli	12
Tarallini mignon bolliti	Boiled small taralli	16
Grissini intrecciati a mano	Handtwisted grissini / breadstick	17
Olive in vaso	Olives in jar	27
Olive in busta	Olives in vacuum package	28
Olio extra vergine di oliva	Extra virgin olive oil	29
Sottoli in olio di semi (vaso da 3100 ml)	Vegetables in seeds oil (3100 ml)	33
Sottoli in olio di semi (vaso da 1700 ml)	Vegetables in seeds oil (1700 ml)	33
Formaggi	Cheese	64



ISTRUZIONI / INSTRUCTION

- A. Titolo prodotto
- B. Codice progressivo prodotto per la vendita al dettaglio
- C. Codice prodotto per la vendita al dettaglio
- D. Pezzi scatola per formato prodotto, per la vendita al dettaglio.
- E. Codice progressivo prodotto per la vendita Ho.Re.Ca.
- F. Codice prodotto per la vendita Ho.Re.Ca.
- G. Pezzi scatola per formato prodotto, per la vendita Ho.Re.Ca.
- H. Breve descrizione, eventuali note e ingredienti.
- I. Titolo, breve descrizione e ingredienti del prodotto in lingua inglese
- J. Foto prodotto
- K. Produzione artigianale fatta a mano
- L. Novità 2026

K

fatti
a
mano

L

New
2026

J



A

TARALLI GRANO DURO SENATORE CAPPELLI

B		C		E		F	
COD	015R /	87PDF200		COD	221H /	87PDF1000	
BOX	12 × 200 g			BOX	6 × 1000 g		

H Taralli artigianali fatti a mano, bolliti e cotti al forno, con vino bianco, olio extra vergine di oliva e farina grano duro Senatore Cappelli.
Ingredienti: farina di grano duro senatore cappelli 43%, farina di grano tenero 00, vino bianco (solfiti), olio di oliva, olio extra vergine di oliva 3%, sale, lievito in polvere

ENG TARALLI - DURUM WHEAT SENATORE CAPPELLI

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

Ingredients: wheat flour, white wine (sulphites), olive oil, extravirgin olive oil 8%, salt. Ingredients: wheat flour, white wine (sulphites), olive oil, extravirgin olive oil 8%, salt.

- A. Product title
- B. Progressive code about retail market
- C. Product code about retail market
- D. "Pieces in the box x size product" about retail market
- E. Progressive code about Ho.Re.Ca. Market
- F. Product code about Ho.Re.Ca. Market
- G. "Pieces in the box x size product" about Ho.Re.Ca. Market
- H. Ingredients and short description
- I. Ingredients, short description and title product in english language.
- J. Product's pic
- K. "fatti a mano" handmade artisan production
- L. New 2026



PRODOTTI DA FORNO

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.

fatti
a
mano



TARALLI TRADIZIONALI ALL' OLIO DI OLIVA

COD	001R / 47PDF200	COD	156H / 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 11%, olio di semi di girasole alto oleico, sale, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere.

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 11%, high oleic sunflower seeds oil, salt, extra virgin olive oil, baking powder.

fatti
a
mano



TARALLI AL FINOCCHIO

COD	002R / 02PDF200	COD	157H / 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 2%, sale, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere.

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 2%, salt, extra virgin olive oil, baking powder.

fatti
a
mano



TARALLI AL PEPERONCINO

COD	003R / 42PDF200	COD	158H / 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, sale, olio extra vergine di oliva, peperoncino piccante 0,5%, lievito in polvere.

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, salt, extra virgin olive oil, spicy hot pepper 0,5%, baking powder.

fatti
a
mano



TARALLI ALLA CIPOLLA

COD	004R / 48PDF200	COD	159H / 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 FATTI A MANO TRADIZIONALI

PRODOTTI DA FORNO

fatti
a
mano



TARALLI AL SESAMO

COD 005R / 26PDF200

COD 160H / 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 3%, sale, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere.

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 3%, salt, extra virgin olive oil, baking powder.

fatti
a
mano



TARALLI INTEGRALI

COD 006R / 27PDF200

COD 161H / 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, sale, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere.

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, salt, extra virgin olive oil, baking powder.

fatti
a
mano



TARALLI OLIO GRANO DURO SENATORE CAPPELLI

COD	007R / 87PDF200	COD	162H / 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, sale, olio extra vergine di oliva, 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, salt, extra virgin olive oil, baking powder.

fatti
a
mano



TARALLI AI NOVE CEREALI

COD	008R / 25PDF200	COD	163H / 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.

fatti
a
mano



TARALLI AL CALZONE (uvetta e cipolla)

COD	009R / 30PDF200	COD	164H / 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%, sale, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere.

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%, salt, extra virgin olive oil, baking powder.

fatti
a
mano



TARALLI ALLA SCAMORZA AFFUMICATA

COD	010R / 89PDF200	COD	165H / 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% (latte, sale, fermenti lattici, caglio), olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, sale, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere.

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% (milk, salt, lactic ferments, rennet), olive oil, high oleic sunflower seeds oil, salt, extra virgin olive oil, baking powder.

fatti
a
mano



TARALLI ALLA NDUJA PICCANTE

COD 011R / 16PDF200

COD 166H / 16PDF1000

BOX 15 x 200 g

BOX 6 x 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.), sale, olio extra vergine oliva, lievito in polvere.

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) salt, extra virgin olive oil, baking powder.

fatti
a
mano



TARALLI ALLE OLIVE VERDI E NERE

COD 012R / 28PDF200

COD 167H / 28PDF1000

BOX 15 x 200 g

BOX 6 x 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%, sale, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere.

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%, salt, extra virgin olive oil, baking powder.

fatti
a
mano



TARALLI AL PORRO

COD 013R / 91PDF200

COD 168H / 91PDF1000

BOX 15 x 200 g

BOX 6 x 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%, sale, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere.

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%, salt, extra virgin olive oil, baking powder.

fatti
a
mano



TARALLI AL CAPOCOLLO

COD 014R / 04PDF200

COD 169H / 04PDF1000

BOX 15 x 200 g

BOX 6 x 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, polvere di latte, destrosio, aromi e spezie), sale, olio extra vergine oliva, lievito in polvere.

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, salt, milk powder, dextrose, flavourings - spices), salt, extra virgin olive oil, baking powder.

fatti
a
mano

New
2026



TARALLI ALLA PIZZAIOLA

COD 015R / 40PDF200

COD 170H / 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%.

fatti
a
mano

New
2026



TARALLI ALLE OLIVE NERE

COD 016R / 12PDF200

COD 171H / 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.



TARALLI ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

COD 017R / 68PDF250

BOX 15 x 250 g

COD 172H / 68PDF1000

BOX 9 x 1000 g

Friabili taralli artigianali, bolliti e cotti al forno, con vino bianco e olio extra vergine di oliva.

Ingredienti: farina di frumento tipo "0", vino bianco (può contenere solfiti), olio di girasole alto oleico, olio extra vergine di oliva 3%, sale.

ENG TARALLI - EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Crumbly craftman taralli, boiled and baked with white wine and evo oil.

Ingredients: wheat flour type "0", white wine (sulphites), high oleic sunflower oil, extra virgin olive oil 3%, salt.



TARALLI AI MULTICEREALI

COD 018R / 61PDF250

BOX 15 x 250 g

COD 173H / 61PDF1000

BOX 9 x 1000 g

Friabili taralli artigianali, bolliti e cotti al forno, con vino bianco, olio di oliva e cereali.

Ingredienti: farina di frumento tipo "0", vino bianco (può contenere solfiti), olio di girasole alto oleico, mix ai cereali 10% (farina di grano tenero tipo "0", semi di girasole, semi di sesamo, farina di segale, semi di lino, farina di orzo, farina di avena), olio di oliva, sale.

ENG MULTIGRAIN TARALLI

Crumbly craftman taralli, boiled and baked with white wine, olive oil and multigrain.

Ingredients: wheat flour type "0", white wine (sulphites), high oleic sunflower oil, mix cereal 10% (wheat flour type "0", sunflower seeds, sesame seeds, rye flour, flaxseed, barley flour, oat flour), olive oil, salt.



TARALLI PATATE E ROSMARINO

COD 019R / 65PDF250

BOX 15 x 250 g

COD 174H / 65PDF1000

BOX 9 x 1000 g

Friabili taralli artigianali bolliti e cotti al forno, con vino bianco, olio di oliva, patate e rosmarino.

Ingredienti: farina di frumento "0", vino bianco (può contenere solfiti), olio di semi di girasole alto oleico, olio di oliva, sale, miscela gusto patate e rosmarino 1% contenente: patate, rosmarino, amidi, sale marino, noce moscata, curcuma, pepe, funghi porcini b.e., lievito.

ENG TARALLI - ROSMARIN AND POTATOES

Crumbly craftman taralli, boiled and baked with white wine, olive oil, rosemary and potatoes.

Ingredients: wheat flour "0", white wine (may contain sulphites), high oleic sunflower oil, olive oil, salt, potato and rosemary flavor blend 1% (potatoes, rosemary, starches, sea salt, nutmeg, turmeric, pepper, porcini mushrooms b.e., yeast).



TARALLI OLIVE LECCINE E CAPPERI

COD 020R / 66PDF250

BOX 15 x 250 g

COD 175H / 66PDF1000

BOX 9 x 1000 g

Friabili taralli artigianali bolliti e cotti al forno, con vino bianco, olio di oliva, olive leccine e capperi.

Ingredienti: farina di frumento tipo "0", vino bianco (può contenere solfiti), olio di girasole alto oleico, olive leccine 10%, olio di oliva, sale, capperi 0,3%.

ENG TARALLI - CAPERS AND BLACK OLIVES

Crumbly craftman taralli, boiled and baked with white wine, olive oil, capers and black olives.

Ingredients: wheat flour "0", white wine (sulphites), high oleic sunflower oil, leccine olives 10%, olive oil, salt, capers 0,3%.



TARALLI CIPOLLA E UVETTA

COD 021R / 64PDF250

COD 176H / 64PDF1000

BOX 15 × 250 g

BOX 9 × 1000 g

Friabili taralli artigianali bolliti e cotti al forno, con vino bianco, olio di oliva, cipolla e uvetta.

Ingredienti: farina di frumento, vino bianco (può contenere solfiti), olio di girasole alto oleico, uvetta 5%, olio di oliva, sale, cipolla 0,5%.

ENG **TARALLI - RAISINS AND ONION**

Crumbly craftman taralli, boiled and baked with white wine, olive oil, raisins and onion.

Ingredients: wheat flour, white wine (sulphites), high oleic sunflower oil, raisins 5%, olive oil, salt, onions 0,5%.



TARALLI CACIO E PEPE

COD 022R / 69PDF250

COD 177H / 69PDF1000

BOX 15 × 250 g

BOX 9 × 1000 g

Friabili taralli artigianali bolliti e cotti al forno, con vino bianco, olio, formaggio e pepe.

Ingredienti: farina di frumento tipo "0", vino bianco (può contenere solfiti), olio di girasole alto oleico, olio di oliva, sale, miscela gusto cacio e pepe 1% (amidi, formaggio (lattosio), sale marino, pepe, noce moscata, aglio, zenzero).

ENG **TARALLI - PEPPER AND CHEESE**

Crumbly craftman taralli, boiled and baked with white wine, oil, black pepper and cheese.

Ingredients: wheat flour "0", white wine (sulphites), high oleic sunflower oil, olive oil, salt, cheese and pepper flavor blend 1% (starches, cheese (lactose), sea salt, pepper, nutmeg, garlic, ginger).



TARALLI ALLE CIME DI RAPA

COD 023R / 63PDF250

COD 178H / 63PDF1000

BOX 15 × 250 g

BOX 9 × 1000 g

Friabili taralli artigianali bolliti e cotti al forno, con vino bianco, olio di oliva, cime di rapa e aromi.

Ingredienti: farina di frumento tipo "0", vino bianco (solfiti), olio di girasole alto oleico, cime di rapa al naturale 2%, olio di oliva, sale, miscela gusto cime di rapa 1% (prezzemolo, formaggio (lattosio), noce moscata, sale marino, aglio, pepe e peperoncino)

ENG **TARALLI - TURN TIPS / BROCCOLI**

Crumbly craftman taralli, boiled and baked with white wine, olive oil, broccoli and flavors.

Ingredients: wheat flour "0", white wine (sulphites), high oleic sunflower seeds oil, natural broccoli 2% olive oil, salt, broccoli flavor blend 1% (parsley, cheese (lactose), walnut nutmeg, sea salt, garlic, pepper and chili pepper).



TARALLI TRADIZIONALI ALL' OLIO DI OLIVA

COD	024R / 47PDF250	COD	179H / 47PDF1000
BOX	15 × 250 g	BOX	8 × 1000 g

Croccanti taralli artigianali bolliti e cotti al forno, senza lievito, con vino bianco e olio extra vergine di oliva.

Ingredienti: farina di frumento, olio d'oliva, vino bianco, olio extra vergine di oliva 2%, sale, aroma naturale.

ENG **TRADITIONAL EVO OIL TARALLI**

Crunchy artisan taralli boiled and baked, without yeast, with white wine and extra virgin olive oil.

Ingredients: wheat flour, olive oil, white wine, extra virgin olive oil 2%, salt, natural flavor.



TARALLI ALLE OLIVE NERE

COD	025R / 12PDF250	COD	180H / 12PDF1000
BOX	15 × 250 g	BOX	8 × 1000 g

Croccanti taralli artigianali bolliti e cotti al forno, senza lievito, con vino bianco, olio extra vergine di oliva e crema di olive nere.

Ingredienti: farina di frumento, olio di oliva, vino bianco, olive celline denocciolate 8%, olio extra vergine di oliva 2%, sale, aroma naturale.

ENG **TARALLI - BLACK OLIVES**

Crunchy artisan taralli boiled and baked, without yeast, with white wine, extra virgin olive oil and black olives.

Ingredients: wheat flour, olive oil, white wine, celline pitted olives 8%, extra virgin olive oil 2%, salt, natural flavor.



TARALLI ALLA CIPOLLA

COD	026R / 48PDF250	COD	181H / 48PDF1000
BOX	15 × 250 g	BOX	8 × 1000 g

Croccanti taralli artigianali bolliti e cotti al forno, senza lievito, con vino bianco, olio extra vergine di oliva e cipolla bianca.

Ingredienti: farina di frumento, olio di oliva, vino bianco, olio extra vergine di oliva 2%, sale, cipolla 1%, aroma naturale.

ENG **TARALLI - ONION**

Crunchy artisan taralli boiled and baked, without yeast, with white wine, extra virgin olive oil and white onions.

Ingredients: wheat flour, olive oil, white wine, extra virgin olive oil 2%, salt, onion 1%, natural flavor.



TARALLI AL FINOCCHIO

COD	027R / 02PDF250	COD	182H / 02PDF1000
BOX	15 × 250 g	BOX	8 × 1000 g

Croccanti taralli artigianali bolliti e cotti al forno, senza lievito, con vino bianco, olio extra vergine di oliva e semi di finocchio.

Ingredienti: farina di frumento, olio di oliva, vino bianco, olio extra vergine di oliva 2%, sale, semi di finocchio 5%, aroma naturale.

ENG **TARALLI - FENNEL SEEDS**

Crunchy artisan taralli boiled and baked, without yeast, with white wine, extra virgin olive oil and fennel seeds.

Ingredients: wheat flour, olive oil, white wine, extra virgin olive oil, salt, fennel seeds 5%, natural flavor.



TARALLI AL PEPERONCINO

COD 028R / 42PDF250

COD 183H / 42PDF1000

BOX 15 × 250 g

BOX 8 × 1000 g

Croccanti taralli artigianali bolliti e cotti al forno, senza lievito, con vino bianco, olio extra vergine di oliva e peperoncino.

Ingredienti: farina di frumento, olio di oliva, vino bianco, peperoncino 3%, olio extra vergine di oliva 2%, sale, aroma naturale.

ENG TARALLI - HOT PEPPER

Crunchy artisan taralli boiled and baked, without yeast, with white wine, extra virgin olive oil and hot pepper.

Ingredients: wheat flour, olive oil, white wine, hot pepper 3%, extra virgin olive oil 2%, salt, natural flavor.



TARALLI ALLA PIZZAIOLA

COD 029R / 40PDF250

COD 184H / 40PDF1000

BOX 15 × 250 g

BOX 8 × 1000 g

Croccanti taralli artigianali bolliti e cotti al forno, senza lievito, con vino bianco, olio extra vergine di oliva, cipolla e pomodoro.

Ingredienti: farina di frumento, olio di oliva, vino bianco, olio extra vergine di oliva 2%, sale, cipolla 2%, pomodoro 2%, semi di sesamo 2%, finocchio 2%, sale, aroma naturale.

ENG TARALLI - PIZZA TASTE

Crunchy artisan taralli boiled and baked, without yeast, with white wine, extra virgin olive oil, tomato and onion.

Ingredients: wheat flour, olive oil, white wine, extra virgin olive oil 2%, onion 2%, tomato 2%, sesame seeds 2%, fennel 2%, salt, natural flavor.



TARALLI CURCUMA E SEMI

COD 030R / 08PDF250

COD 185H / 08PDF1000

BOX 15 × 250 g

BOX 9 × 1000 g

Friabili taralli artigianali bolliti e cotti al forno, con vino bianco, olio, curcuma e semi di girasole, lino, sesamo e chia.

Ingredienti: farina di frumento "0", vino bianco (contiene solfiti), olio di girasole alto oleico, olio di oliva, sale, mix di semi (girasole, lino, sesamo, chia) 8%, curcuma 0,3%

ENG TARALLI - SEEDS AND TURMERIC

Crumbly craftman taralli, boiled and baked with white wine, oil, turmeric, sunflower seeds, flax seeds, sesam seeds and chia seeds.

Ingredients: wheat flour "0", white wine (sulphites), high oleic sunflower oil, olive oil, salt, seed mix (sunflower, flax, sesam, chia) 8%, turmeric 0.3%.



TARALLINI MIGNON BOLLITI

TARALLINI ALL'OLIO DI OLIVA

COD **031R** / 05PDF250

COD **186H** / 05PDF1000

BOX 15 × 250 g

BOX 9 × 1000 g

Tarallini bolliti e cotti al forno con vino bianco e olio di oliva.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", vino bianco (solfiti), olio d'oliva (13%), sale, malto di frumento.

ENG **LITTLE TARALLI - OLIVE OIL**

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

Ingredients: wheat flour type "0", white wine, (sulphites) olive oil (13%), salt, wheat malt.



fatti
a
mano



GRISSINI INTR. OLIO (grano duro Senatore Cappelli)

COD	032R / 20PDF200	COD	187H / 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, sale, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere.

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, salt, extra virgin olive oil, baking powder.

fatti
a
mano



GRISSINI INTRECCIATI AL SESAMO

COD	033R / 06PDF200	COD	188H / 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 3%, 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 3%, salt, extra virgin olive oil, baking powder.

fatti
a
mano



GRISSINI INTRECCIATI AL CUMINO NERO

COD	034R / 07PDF200	COD	189H / 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, sale, olio extra vergine di oliva, cumino nero 2%, lievito in polvere.

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, salt, nigella seeds (or black cumin) 2%, baking powder.

fatti
a
mano



GRISSINI INTRECCIATI AI 9 CEREALI

COD	035R / 90PDF200	COD	190H / 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 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.



GRISSINI INTRECCIATI A MANO

fatti
a
mano



GRISSINI INTRECCIATI AI SEMI DI ZUCCA

COD **036R** / 31PDF200

COD **191H** / 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, sale, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere.

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, salt, extra virgin olive oil, baking powder.



FRISELLINE DI GRANO DURO SENATORE CAPPELLI

COD 037R / 86PDF200

COD - / -

BOX 12 x 200 g

BOX - X -

Pane caratteristico pugliese, costituiscono la variante tipica della bruschetta, ideali per **guarinire freschi aperitivi, spesso condite solo con pomodoro fresco, olio e origano.**
Ingredienti: semola rimacinata di grano duro Senatore Cappelli (98%), sale, lievito di birra.

ENG **SMALL FRISELLE DURUM WHEAT SENATORE CAPPELLI**

Characteristic Apulian bread, they are the typical variant of bruschetta, ideal for garnishing fresh aperitifs, often seasoned only with fresh tomato, oil and oregano.
Ingredients: durum wheat flour "Senatore Cappelli" (98%), salt, brewer's yeast.

fatti
a
mano



TRECCINE ALLE MANDORLE SALATE

COD 038R / 67PDF200

COD - / -

BOX 12 x 200 g

BOX - X -

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, sale, olio extra vergine di oliva, lievito in polvere.

ENG **SALTY BRAIDS WITH ALMONDS**

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



SCHIACCiate AL ROSMARINO

COD 039R / 03PDF200

COD - / -

BOX 15 x 200 g

BOX - X -

Croccanti schiacciate artigianali con rosmarino, legano con salumi e formaggi e sono un ottimo sostituto del pane.

Ingredienti: farina di frumento "0", vino bianco (può contenere solfiti), olio di semi di girasole alto oleico, olio di oliva 3%, sale, miscela gusto patate e rosmarino 1% contenente: patate, rosmarino, amidi, sale marino, noce moscata, curcuma, pepe, funghi porcini b.e., lievito.

ENG **ARTISAN CRACKERS WITH ROSEMARY**

Crunchy artisanal crackers with rosemary, combined with salami and cheeses, excellent substitute for bread.

Ingredients: wheat flour "0", white wine (may contain sulphites), high oleic sunflower oil, olive oil 3%, salt, potato and rosemary flavor blend 1% (potatoes, rosemary, starches, sea salt, nutmeg, turmeric, pepper, porcini mushrooms b.e., yeast).

fatti
a
mano



TARALLINI DOLCI CON GRANELLA DI MANDORLA

COD 040R / 98D&B150

COD - / -

BOX 12 x 150 g

BOX - X -

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.

fatti
a
mano



TARALLINI DOLCI CACAO E GRANELLA NOCCIOLA

COD 041R / 99D&B150

COD - / -

BOX 12 x 150 g

BOX - X -

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.



TARALLI DOLCI COCCO E CIOCCOLATO

COD 042R / 85D&B200

COD - / -

BOX 15 x 200 g

BOX - X -

Fragranti taralli dolci cotti al forno con vino bianco, farina di cocco e gocce di cioccolato.

Ingredienti: farina tipo "0", zucchero, vino bianco (solfiti), olio di girasole alto oleico, cocco 15%, gocce di cioccolato fondente 6% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, destrosio, emulsionante: lecitina di soia), olio di oliva, sale, agente lievitante.

ENG SWEET TARALLI - CHOCOLATE AND COCONUT

Baked sweet fragrant taralli with white wine, coconut flour and chocolate chips.

Ingredients: wheat flour "0", sugar, white wine (sulphites), high oleic sunflower oil, coconut 15%, dark chocolate chips 6% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, dextrose, emulsifier: soy lecithin), olive oil, salt, leavening agent.



TARALLI DOLCI CROCCANTINO E RUM

COD 043R / 83D&B200

COD - / -

BOX 15 x 200 g

BOX - X -

Fragranti taralli dolci cotti al forno con vino bianco, croccante di nocciole e arachidi carammellato al rum.

Ingredienti: farina di frumento "0", zucchero, vino bianco (può contenere solfiti), olio di girasole alto oleico, granella di croccante 5% (arachidi-zucchero), pasta al rum 2% (nocciole 45%, zucchero, olio di girasole, aroma, emulsionante: lecitina di girasole, antiossidante: estratto al rosmarino)(non contiene alcool), olio di oliva, sale, agente lievitante.

ENG SWEET TARALLI - RHUM AND CROCCANTE

Baked sweet fragrant taralli with white wine, hazelnuts and peanuts croccante caramellized with rum.

Ingredients: wheat flour "0", sugar, white wine (sulphites), high oleic sunflower oil, chopped crisp 5% (peanuts-sugar), rum paste 2% (hazelnuts 45%, sugar, sunflower, aroma, emulsifier: sunflower lecithin, antioxidant: rosemary extract (does not contain alcohol), olive oil, salt, leavening agent.



TARALLI DOLCI FICHI E MANDORLE

COD 044R / 84D&B200

COD - / -

BOX 15 x 200 g

BOX - X -

Fragranti taralli dolci cotti al forno con vino bianco, cioccolato, fichi secchi e mandorle tritate.

Ingredienti: farina di frumento "0", zucchero, vino bianco (può contenere solfiti), olio di girasole alto oleico, fichi secchi 8%, mandorle 6%, gocce di cioccolato 3%, olio di oliva, sale, agente lievitante.

ENG SWEET TARALLI - ALMONDS AND FIGS

Baked sweet fragrant taralli with white wine, chocolate, almonds chopped and figs.

Ingredients: wheat flour "0", sugar, white wine (sulphites), high oleic sunflower oil, olive oil, almond 6%, chocolate chips 1%, dried figs 1%, salt, raising agents.

TRECCINE E BISCOTTERIA



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 AND BISCUITS

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.

fatti
a
mano



TRECCINE DOLCI ALLA MANDORLA

COD **045R** / 09D&B200

COD - / -

BOX 12 × 200 g

BOX - X -

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, agenti lievitanti, 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, raising agents, ammonia, salt.

fatti
a
mano



TRECCINE MANDORLA GOCCE DI CIOCCOLATO

COD **046R** / 10D&B200

COD - / -

BOX 12 × 200 g

BOX - X -

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, agenti lievitanti, sale, ammoniaca per dolci.

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, raising agents, salt, ammonia for desserts.

fatti
a
mano



TRECCINE ALLA NOCCIOLA E CACAO

COD **047R** / 97D&B200

COD - / -

BOX 12 × 200 g

BOX - X -

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.

BISCOTTERIA

BISCOTTI AI MULTICEREALI



COD 048R / 05D&B250

COD - / -

BOX 10 × 250 g

BOX - X -

Biscotti ai multicereali da latte.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00" 32%, farina ai multicereali 21%, (farina di grano tenero integrale, semi di zucca e girasole, farina di segale ed orzi integrali, semi di lino, miglio, pasta acida essiccata da fermentazione naturale (farina di frumento, starter di fermentazione) sale, alfa amilasi, agente di trattamento della farina e300), zucchero, olio di semi di girasole alto oleico, uovo pastorizzato, latte, ammoniaca per dolci, cremor tartaro, bicarbonato di sodio, olio extra vergine di oliva, vanillina.

ENG **MULTIGRAIN BISCUITS**

Multigrain biscuits for milk.

Ingredients: soft wheat flour type "00" 32%, multicereal flour 21%, (whole wheat flour, pumpkin and sunflower seeds, rye flour and whole barley, linseed, millet, dried sourdough from fermentation natural (wheat flour, fermentation starter) salt, alpha amylase, e300 flour treatment agent), sugar, high oleic sunflower oil, pasteurized egg, milk, ammonia for sweets, cream tartar, sodium bicarbonate, oil extra virgin olive oil, vanillin.

BISCOTTI INTEGRALI



COD 049R / 06D&B250

COD - / -

BOX 10 × 250 g

BOX - X -

Biscotti integrali da latte.

Ingredienti: farina di grano tenero integrale 32%, farina grano tenero "00", zucchero, olio di semi di girasole alto oleico, uovo pastorizzato, latte, ammoniaca per dolci, cremor tartaro, bicarbonato di sodio, olio extra vergine di oliva, vanillina.

ENG **WHOLE GRAIN BISCUITS**

Whole grain biscuits for milk.

Ingredients: 32% soft whole wheat flour, soft wheat flour "00", sugar, high oleic sunflower oil, pasteurized egg, milk, ammonia for desserts, cream of tartar, sodium bicarbonate, extra virgin olive oil, vanillin.

BISCOTTI SENZA LATTE E UOVA



COD 050R / 07D&B250

COD - / -

BOX 10 × 250 g

BOX - X -

Biscotti senza latte e senza uova.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", zucchero, olio di semi di girasole alto oleico, ammoniaca per dolci, cremor tartaro, bicarbonato di sodio, olio extra vergine di oliva, vanillina.

ENG **BISCUITS WITHOUT EGGS AND MILK**

Biscuits without eggs and milk.

Ingredients: wheat flour type "00", sugar, high oleic sunflower oil, ammonia, baking powder: potassium tartrate, bicarbonate, extra virgin olive oil, vanillin.

OLIVE



Olive tipiche pugliesi giganti Bella Cerignola, classiche e ripiene, preparate in acqua e sale con metodo sivigliano. In alternativa sono presenti le olive anche denocciolate in tre differenti cultivar (nocella, cellina e leccina) conservate sottovuoto, non pastorizzate, in olio extra vergine di oliva.

OLIVES

Typical Apulian giant olives "Bella Cerignola", classic and stuffed, prepared in brine with the Sevillian method. Alternatively, there are also pitted olives in three different cultivars (Nocella, cellina and leccina) vacuum-packed, unpasteurized, in extra virgin olive oil.

OLIVE VERDI GIGANTI BELLA CERIGNOLA



COD 051R / 03OLV580X

COD 192H / 03OLV3100X

BOX 6 × 530 g

BOX 4 × 2900 g

Olive verdi giganti, pugliesi, "Bella Cerignola" di prima scelta, conservate in acqua e sale.
(Peso sgocciolato: vaso 320 g - vaso 2000 g)

Ingredienti: olive verdi intere, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico (E270), antiossidante: acido L-ascorbico (E300).

ENG GIANT GREEN OLIVES BELLA CERIGNOLA

Giant green olives from Puglia, "Bella Cerignola" in brine.

(Drained weight: 320 g jar - 2000 g jar)

Ingredients: whole green olives, water, salt, acidity regulator: lactic acid (E270), antioxidant: L-ascorbic acid (E300).



OLIVE RIPIENE ALLA MANDORLA

COD 052R / 39SOT580X

COD - / -

BOX 6 × 530 g

BOX - X -

Olive ripiene alla mandorla in acqua e sale.

(Peso sgocciolato: 340 g)

Ingredienti: olive verdi 56%, mandorle 43%, acqua, sale, acido citrico.

ENG OLIVES STUFFED WITH ALMONDS

Green olives stuffed with almonds in brine.

(Drained weight: 340 g)

Ingredients: green olives 56%, almonds 43%, water, salt, citric acid.



OLIVE RIPIENE CON PEPERONCINO

COD 053R / 40SOT580X

COD - / -

BOX 6 × 530 g

BOX - X -

Olive ripiene al peperoncino in acqua e sale.

(Peso sgocciolato: 340 g)

ingredienti: olive verdi 88,8%, peperoncino 10%, acqua e sale.

ENG OLIVES STUFFED WITH HOT PEPPERS

Green olives stuffed with hot peppers in brine.

(Drained weight: 340 g)

Ingredients: green olives 88,8%, hot peppers 10%, water and salt.



OLIVE TRICOLORE

COD **054R** / 46SOT250

COD **193H** / 46SOT1000

BOX 12 x 250 g

BOX 5 x 1000 g

Olive tricolore: leccine, celline e nocellara in olio extra vergine di oliva. Prodotto croccante, sottovuoto, non pastorizzato.

Ingredienti: olive 85% (olive verdi 30%, olive rosse 30%, olive nere 25%), olio extra vergine di oliva (all'origine) 13%, prezzemolo, alloro, rosmarino, origano, aglio, sale, acido citrico.

ENG **TRICOLOR OLIVES**

Tricolor olives: leccine, celline and nocellara in extra virgin olive oil. Crunchy vacuum-packed product, unpasteurized.

Ingredients: olives 85% (green olives 30%, red olives 30%, black olives 25%), extra virgin olive oil (originally) 13%, parsley, bay leaf, rosemary, oregano, garlic, salt, citric acid.



MISTO OLIVE DENOCCIOLATE

COD **055R** / 19SOT250

COD **194H** / 19SOT1000

BOX 12 x 250 g

BOX 5 x 1000 g

Olive tricolore denocciolate in olio extra vergine di oliva. Prodotto croccante, sottovuoto, non pastorizzato.

Ingredienti: olive denocciolate 72%, (olive verdi 25%, olive rosse 25%, olive nere 22%), olio extra vergine d'oliva 27%, sale, acidificante: acido citrico.

ENG **PITTED OLIVES MIX**

Tricolor pitted olives in extra virgin olive oil. Crunchy vacuum-packed product, unpasteurized.

Ingredients: pitted olives 72% (green olives 25%, red olives 25%, black olives 22%), extra virgin olive oil 27%, salt, acidifier: citric acid



OLIVE TRICOLORE PICCANTI

COD **056R** / 36SOT250

COD **195H** / 36SOT1000

BOX 12 x 250 g

BOX 5 x 1000 g

Olive tricolore con peperoncino: leccine, celline e nocellara in olio extra vergine di oliva. Prodotto croccante, sottovuoto, non pastorizzato.

Ingredienti: olive 83% (olive verdi 30%, olive rosse 30%, olive nere 25%), olio extra vergine di oliva (all'origine) 12%, peperoncino 4%, prezzemolo, alloro, rosmarino, origano, aglio, sale, acidificante: acido citrico

ENG **SPICY TRICOLOR OLIVES**

Spicy tricolor olives: leccine, celline and nocellara in extra virgin olive oil. Crunchy vacuum-packed product, unpasteurized.

Ingredients: olives 83% (green olives 30%, red olives 30%, black olives 25%), extra virgin olive oil (originally) 12%, hot chilli peppers 4%, parsley, bay leaf, rosemary, oregano, garlic, salt, acidifier: citric acid.



MISTO OLIVE DENOCCIOLATE PICCANTI

COD **057R** / 20SOT250

COD **196H** / 20SOT1000

BOX 12 x 250 g

BOX 5 x 1000 g

Olive tricolore denocciolate piccanti in olio extra vergine di oliva. Prodotto croccante, sottovuoto, non pastorizzato.

Ingredienti: olive denocciolate 69%, (olive verdi 25%, olive rosse 25%, olive nere 19%), olio extra vergine d'oliva (all'origine) 27%, peperoncino 3%, sale, acidificante: acido citrico.

ENG **SPICY PITTED OLIVES MIX**

Spicy tricolor pitted olives in extra virgin olive oil. Crunchy vacuum-packed product, unpasteurized.

Ingredients: pitted olives 69% (green olives 25%, red olives 25%, black olives 19%), extra virgin olive oil (at the origin) 27%, hot peppers 3% salt, acidifier: citric acid.

A scenic view of a rocky coastline with a natural sea cave and crystal-clear turquoise water. The cliffs are light-colored and layered, with some greenery growing on them. The water is exceptionally clear, showing the rocky seabed and some marine life. The sky is a clear, bright blue.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio extra vergine di oliva prodotto con olive esclusivamente pugliesi, la molitura avviene immediatamente dopo la raccolta con un sistema di estrazione a freddo, e si presenta come una spremuta di olive torbida non filtrata, gialla con riflessi verdi, che subisce un naturale processo di decantazione.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Extra virgin olive oil produced with exclusively Apulian olives, the milling takes place immediately after harvesting with a cold extraction system, and looks like a cloudy unfiltered olive pressing, yellow with green reflections, which undergoes a natural decanting process.

BOTTIGLIA 250 ml

COD 058R / 01OLI250

COD 197H / 01OLI250

BOX 12 × 250 ml

BOX 12 × 250 ml

Olio extra vergine di oliva estratto a freddo.

Note: formato disponibile solo per quantità.

Ingredienti: olio extra vergine di oliva.

ENG BOTTLE 250 ml

Extra virgin olive oil cold extracted.

Note: Available only for quantities.

Ingredients: Extra virgin olive oil.



BOTTIGLIA 500 ml

COD 059R / 01OLI500

COD 198H / 01OLI500

BOX 12 × 500 ml

BOX 12 × 500 ml

Olio extra vergine di oliva estratto a freddo.

Note: formato disponibile solo per quantità.

Ingredienti: olio extra vergine di oliva.

ENG BOTTLE 500 ml

Extra virgin olive oil cold extracted.

Note: Available only for quantities.

Ingredients: Extra virgin olive oil.



BOTTIGLIA 750 ml

COD 060R / 01OLI750

COD 199H / 01OLI750

BOX 6 × 750 ml

BOX 6 × 750 ml

Olio extra vergine di oliva estratto a freddo.

Ingredienti: olio extra vergine di oliva.

ENG BOTTLE 750 ml

Extra virgin olive oil cold extracted.

Ingredients: Extra virgin olive oil.



LATTINA DA 1 l



COD 061R / 01OLI1000

COD 200H / 01OLI1000

BOX 9 × 1 l

BOX 9 × 1 l

Olio extra vergine di oliva estratto a freddo.

Note: formato disponibile solo per quantità.

Ingredienti: olio extra vergine di oliva.

ENG **TIN 1 l**

Extra virgin olive oil cold extracted.

Note: Available only for quantities.

Ingredients: Extra virgin olive oil.

LATTINA DA 3 l



COD 062R / 01OLI3000

COD 201H / 01OLI3000

BOX 5 × 3 l

BOX 5 × 3 l

Olio extra vergine di oliva estratto a freddo.

Note: formato disponibile solo per quantità.

Ingredienti: olio extra vergine di oliva.

ENG **TIN 3 l**

Extra virgin olive oil cold extracted.

Note: Available only for quantities.

Ingredients: Extra virgin olive oil.

LATTINA DA 5 l



COD 063R / 01OLI5000

COD 202H / 01OLI5000

BOX 5 × 5 l

BOX 5 × 5 l

Olio extra vergine di oliva estratto a freddo.

Ingredienti: olio extra vergine di oliva.

ENG **TIN 5 l**

Extra virgin olive oil cold extracted.

Ingredients: Extra virgin olive oil.

CONSERVE IN OLIO



In una terra che offre una grande varietà di ortaggi, le famiglie per avere la disponibilità del prodotto durante tutto l'anno, conservavano quest'ultimi in olio extra vergine di oliva. Da qui nasce in Puglia una tradizione conserviera di rilievo. La lavorazione rigorosamente dal fresco, permette di mantenere la croccantezza e l'integrità del sapore, della materia prima.

CONSERVES IN OIL

In a land that offers a great variety of vegetables, in order to have the product available throughout the year, families preserved vegetables in extra virgin olive oil. Hence an important canning tradition was born in Puglia. The strictly fresh processing allows to maintain the crunchiness and integrity of the flavor of the raw material.

MELANZANE A FILETTI



COD 064R / 02SOT314

BOX 9 × 280 g

COD 203H / 02SOT3100S

BOX 4 × 2950 g

Croccanti melanzane a filetti in olio extra vergine di oliva, aromatizzate con peperoncino, aglio, origano e menta. NOTE: il vaso da 2950 g è in olio di semi.

Ingredienti: melanzane (65%), olio extra vergine di oliva (all'origine) (33%), peperoncino, aglio, origano, menta, aceto di vino, sale.

ENG AUBERGINE FILLETS

Crunchy sliced aubergines in extra virgin olive oil, flavored with chilli, garlic, oregano and mint.

NOTE: jar sized 2950 g has seeds oil.

Ingredients: aubergines (65%), extra virgin olive oil (at the origin)(33%), hot peppers, garlic, oregan, mint, wine vinegar, salt.

POMODORI ESSICCATI AL SOLE



COD 065R / 07SOT212

BOX 9 × 230 g

COD 206H / 07SOT1700S

BOX 4 × 1600 g

Croccanti e carnosì pomodori essiccati al sole, con aromi, lavorati dal fresco.

Ingredienti: Pomodori lunghi essiccati al sole (62%), olio di semi di girasole, sale integrale, olio extra vergine di oliva, capperi, peperoncino piccante, aceto di mele, menta fresca, aglio, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.

ENG SUNDRIED TOMATOES

Crunchy sun-dried tomatoes with aromas from fresh produce.

Ingredients: Sundried tomatoes (62%), sunflower seeds oil, whole salt, extra virgin olive oil, capers, hot peppers, apple cider vinegar, garlic, fresh mint, lemon juice. TOMATO ORIGIN: ITALY.

POMODORINI CILIEGINO SECCHI



COD 066R / 65SOT212

BOX 9 × 230 g

COD 207H / 65SOT1700L

BOX 4 × 1600 g

Pomodorini ciliegino essiccati al sole con aromi, lavorazione dal fresco.

Ingredienti: pomodori "Ciliegino" essiccati al sole (62%), olio di semi di girasole, sale integrale, capperi, olio extra vergine di oliva, peperoncino piccante, aceto di mele, menta fresca, aglio, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.

ENG SUNDRIED CHERRY TOMATOES

Crunchy sun-dried cherry tomatoes with aromas from fresh produce.

Ingredients: sundried cherry-tomatoes (62%), sunflower seeds oil, whole salt, capers, extra virgin olive oil, hot peppers, apple cider vinegar, fresh mint, garlic, lemon juice. TOMATO ORIGIN: ITALY.

POMODORINI CILIEGINO CONFIT



COD 067R / 79SOT212

BOX 9 × 230 g

COD 208H / 79SOT1700S

BOX 4 × 1600 g

Pomodorini "ciliegino" di produzione locale salentina, essiccati lentamente a bassa temperatura con zucchero.

Ingredienti: pomodoro "Ciliegino" (49%), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, zucchero, sale integrale. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.

ENG SUNDRIED CHERRY TOMATOES CONFIT

Cherry tomatoes from local production in Salento-Puglia, dried slowly at low temperature with sugar.

INGREDIENTS: cherry-tomatoes (49%), sunflower seeds oil, extra virgin olive oil, sugar, whole salt. TOMATO ORIGIN: ITALY

CUORE DI CARCIOFO



COD 068R / 05SOT314

BOX 9 × 280 g

COD 204H / 05SOT3100S

BOX 4 × 2950 g

Il cuore del carciofo (zona di provenienza Brindisi), conservato in olio extra vergine.
NOTE: il vaso da 2950 g è in olio di semi.

Ingredienti: carciofi 65%, olio extra vergine di oliva (all'origine) 33%, aceto di vino, sale.

ENG ARTICHOKES

The heart of the artichoke (from Brindisi area in Puglia), preserved in extra virgin oil.

NOTE: jar sized 2950 g has seeds oil.

Ingredients: artichokes 65%, extra virgin olive oil (at the origin) 33%, wine vinegar, salt.

CARCIOFI ARROSTITI



COD 069R / 06SOT314

BOX 9 × 280 g

COD 205H / 06SOT3100S

BOX 4 × 2950 g

Il cuore del carciofo arrostito (zona di provenienza Brindisi), conservato in olio extra vergine. **NOTE:** il vaso da 2950 g è in olio di semi.

Ingredienti: carciofi 65%, olio extra vergine di oliva (all'origine) 33%, aceto di vino, sale.

ENG GRILLED ARTICHOKES

The heart of the artichoke (from Brindisi area in Puglia), grilled and preserved in extra virgin oil.

NOTE: jar sized 2950 g has seeds oil.

Ingredients: artichokes 65%, extra virgin olive oil (at the origin) 33%, wine vinegar, salt.

CARCIOFI CRUDINI



COD 070R / 69SOT212

BOX 9 × 230 g

COD 209H / 69SOT1700S

BOX 4 × 1600 g

Carciofi di prima scelta lavorati manualmente a crudo dal fresco.

Ingredienti: carciofi (65%), olio di semi di girasole, aceto di mele, olio extra vergine di oliva, sale integrale, succo di limone.

ENG RAW ARTICHOKES

First choice artichokes cutted by hand, processed raw from fresh produce.

Ingredients: artichokes (65%), sunflower seeds oil, apple cider vinegar, extra virgin olive oil, whole salt, lemon juice.

CARCIOFI CANDINI CRUDINI



COD 071R / 68SOT130

BOX 11 × 110 g

COD - / -

BOX - x -

Carciofini candini crudini di prima scelta lavorati manualmente a crudo dal fresco.

Ingredienti: carciofi (65%), olio extra vergine di oliva (30%), aceto di mele, sale integrale, succo di limone.

ENG RAW SMALL CANDINI ARTICHOKES

First choice small candini artichokes cutted by hand, processed raw from fresh production, in extra virgin olive oil.

Ingredients: artichokes (65%), extra virgin olive oil (30%), apple cider vinegar, whole salt, lemon juice.



CARCIOFI CANDINI CRUDI

COD 072R / 29SOT212L

COD - / -

BOX 9 × 192 g

BOX - X -

Carciofi candini crudi (zona di provenienza Brindisi), lavorati dal fresco, in olio di oliva, produzione manuale.

Ingredienti: carciofo (cynara cardunculus) 45%, olio di oliva 55%, sale, aceto, prezzemolo, menta, aglio. Correttore di acidità: acido citrico e330, antiossidante: acido ascorbico e300.

ENG UNCOOKED CANDINI ARTICHOKES

Raw Candini artichokes (from Brindisi area in puglia), from fresh production, in olive oil, cutted by hand.

INGREDIENTS: Artichoke (Cynara cardunculus) 45%, olive oil 55%, salt, vinegar, parsley, mint, garlic. Acidity regulator: citric acid E330, antioxidant: ascorbic acid E300.



CARCIOFI CANDINI

COD 073R / 17SOT212L

COD - / -

BOX 9 × 192 g

BOX - X -

Carciofi candini (zona di provenienza Brindisi), lavorati dal fresco, in olio di oliva, produzione manuale.

Ingredienti: carciofo (cynara cardunculus), olio di oliva, sale, aceto, prezzemolo, menta, aglio. Correttore di acidità: acido citrico e330, antiossidante: acido ascorbico e300.

ENG CANDINI ARTICHOKES

Candini artichokes (from Brindisi area in puglia), from fresh production, in olive oil, cutted by hand.

Ingredients: artichoke (cynara cardunculus), olive oil, salt, vinegar, parsley, mint, garlic. Acidity regulator: citric acid e330, antioxidant: ascorbic acid e300.



DIAVOLETTI CON TONNO

COD 074R / 26SOT212L

COD 210H / 66SOT1700S

BOX 9 × 192 g

BOX 4 × 1600 g

Peperoncini ciliegino farciti e invasati a mano con tonno di prima scelta e capperi.

NOTE: il vaso da 1600 g è in olio di semi..

Ingredienti: peperoncini (65%), olio di oliva, tonno (26%), capperi (9%), aceto di vino, sale. Correttore di acidità: acido citrico E330, antiossidante: acido ascorbico E300.

ENG HELLY PEPPERS WITH TUNA FISH

Cherry peppers stuffed and put in jars by hand with tuna fish and capers.

Ingredients: hot peppers (65%), olive oil, tuna fish (26%), capers (9%), wine vinegar, salt. Acidity regulator: citric acid E330, antioxidant: ascorbic acid E300.

CUORE DI CICORIA



COD 075R / 81SOT212

COD 211H / 81SOT1700S

BOX 9 x 230 g

BOX 4 x 1600 g

Croccanti germogli di cicoria Catalogna, lavorati dal fresco e conservati in olio. Ottimo contorno per piatti a base di carne o pesce fresco.

Ingredienti: cicoria "cichorium intybus L." (61%), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, aceto di mele, zucchero, sale integrale, succo di limone.

ENG CHICORIES HEART

Crunchy catalonian chicory sprouts, freshly processed and preserved in oil. Excellent side dish for meat or fresh fish dishes.

Ingredients: chicory "cichorium intybus L." (61%), sunflower oil, extra virgin olive oil, apple cider vinegar, sugar, whole salt, lemon juice.

CUORE DI CICORIA



COD 076R / 81SOT580

COD 211H / 81SOT1700S

BOX 6 x 520 g

BOX 4 x 1600 g

Croccanti germogli di cicoria Catalogna, lavorati dal fresco e conservati in olio. Ottimo contorno per piatti a base di carne o pesce fresco.

Ingredienti: Cicoria "Cichorium intybus L." (61%), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, aceto di mele, zucchero, sale integrale, succo di limone.

ENG CHICORIES HEART

Crunchy catalonian chicory sprouts, freshly processed and preserved in oil. Excellent side dish for meat or fresh fish dishes.

Ingredients: Chicory "Cichorium intybus L." (61%), sunflower oil, extra virgin olive oil, apple cider vinegar, sugar, whole salt, lemon juice.

GIARDINIERA DELLA NONNA



COD 077R / 78SOT580X

COD 212H / 78SOT1700X

BOX 6 x 550 g

BOX 4 x 1600 g

Croccante mix di ortaggi e verdure a pezzettoni, in agrodolce lavorato dal fresco.

Peso sgocciolato: 330 g - 1000 g.

Ingredienti: ortaggi misti in proporzione variabile (62,6%)(cavolfiori, carote, peperone, finocchi), acqua, aceto di mele, zucchero, sale integrale, succo di limone.

ENG CHOPPED MIXED PICKELS

Crunchy mix of chopped vegetables, in sweet and sour processed from fresh.

Drained weight: 330 g - 1000 g.

Ingredients: mixed vegetables in variable proportions (62,6%) (cauliflowers, carrots, pepper, fennels), water, apple cider vinegar, sugar, whole salt, lemon juice.

AGLIO ALLE ERBETTE



COD 078R / 43SOT314

COD - / -

BOX 9 x 300 g

BOX - x -

Aglio, prezzemolo e basilico in olio extra vergine di oliva (aglio senz'anima).

Ingredienti: aglio (68%), olio extra vergine di oliva (all'origine), prezzemolo.

ENG GARLIC WITH HERBS

Garlic, parsley and basil in extra virgin olive oil.

Ingredients: garlic (68%), extra virgin olive oil (originally), parsley.

CIPOLLE BORETTANE GRIGLIATE



COD 079R / 83SOT212

COD - / -

BOX 9 x 230 g

BOX - X -

Cipolle borettane grigliate in olio con aceto di mele e succo di limone.

Ingredienti: cipolle grigliate (60%), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, aceto di mele, zucchero, sale integrale, succo di limone.

ENG GRILLED BORETTANE ONIONS

Grilled borettane onions preserved in oil, with apple vinegar and lemon juice.

Ingredients: grilled onions (60%), sunflower seeds oil, extra virgin olive oil, apple vinegar, sugar, whole salt, lemon juice.

CIPOLLE BORETTANE



COD 080R / 31SOT314X

COD - / -

BOX 9 x 285 g

BOX - X -

Cipolle Borettane, provenienza Italia, crude in agrodolce.

Ingredienti: cipolle, acqua, aceto, zucchero, sale. Correttore di acidità: acido citrico E330, antiossidante: acido ascorbico E300.

ENG BORETTANE ONIONS

Raw Borettane onions from Italy, in sweet and sour.

Ingredients: onion, water, vinegar, sugar, salt. Acidity regulator: citric acid E330, antioxidant: ascorbic acid E300.

CIPOLLA ESSICCATA AL MOSTO D'UVA



COD 081R / 76SOT212

COD 213H / 76SOT1700S

BOX 9 x 230 g

BOX 4 x 1600 g

Cipolla essiccata al sole, macerata nel cotto del mosto d'uva, in aceto di mele.

Ingredienti: cipolle rosse essiccate (60%), olio di semi di girasole, aceto di mele, mosto d'uva cotto (3%), olio extra vergine di oliva, zucchero, sale integrale, succo di limone.

ENG SUNDRIED ONIONS IN COOKED GRAPES

Sun dried onion macerated in cooked grapes, with apple vinegar.

Ingredients: dried onions (60%), sunflower seeds oil, apple cider vinegar, cooked grape must (3%), extra virgin olive oil, sugar, whole salt, lemon juice.

LAMPASCONI



COD 082R / 08SOT314

COD - / -

BOX 9 x 280 g

BOX - X -

Cipollotto selvatico dal gusto amarognolo detto lampascione, in olio extra vergine di oliva.

Ingredienti: lampascioni 65%, olio extra vergine di oliva (all'origine) 33%, aceto di vino, sale.

ENG WILD ONIONS

Wild onion with a bitter taste called lampascione, in extra virgin olive oil.

Ingredients: wild onion 65%, extra virgin olive oil (at the origin) 33%, wine vinegar, salt.

CAPONATA SALENTINA



COD 083R / 70SOT314

COD - / -

BOX 9 × 280 g

BOX - X -

Agli ingredienti essiccati, zucchine e peperoni, si aggiungono gli ingredienti freschi, pomodori gialli e scalogno, quindi si cuoce insieme a passata di pomodoro, spezie e olio.

Ingredienti: pomodori gialli, scalogno, passata di pomodoro, peperoni essiccati, zucchine essiccate, olio extra vergine d'oliva 4%, sale, peperoncino piccante.

ENG CAPONATA SALENTINA

The fresh ingredients, yellow tomatoes and shallots, are added to the dried ingredients, zucchinis and peppers, then cooked together with tomato puree, spices and oil.

Ingredients: yellow tomatoes, shallots, tomatoes puree, dried peppers, dried zucchinis, extra virgin olive oil 4%, salt, hot peppers.

ANTIPASTO SALENTINO



COD 084R / 75SOT212

COD - / -

BOX 9 × 230 g

BOX - X -

Mix di ortaggi essiccati al sole dal gusto e profumo intenso, già pronto per essere servito.

Ingredienti: ortaggi misti in proporzione variabile (55%) (pomodori secchi, melanzane secche, zucchine secche, peperoni secchi), olio di semi di girasole, olive "Leccina" denocciolate, capperi, olio extra vergine di oliva, sale integrale, peperoncino piccante, aceto di mele, menta fresca, aglio, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.

ENG STARTER FROM SALENTO

Mix of sun-dried vegetables with an intense flavor, ready to be served.

Ingredients: mixed vegetables in variable proportions (55%) (dried tomatoes, dried aubergines, dried zucchinis, dried bell pepper), sunflower seeds oil, pitted "Leccina" olives, capers, extra virgin olive oil, whole salt, hot pepper, apple cider vinegar, fresh mint, garlic, lemon juice. TOMATO ORIGIN: ITALY.

ANTIPASTO SALENTINO GRIGLIATO



COD 085R / 84SOT212

COD - / -

BOX 9 × 230 g

BOX - X -

Antipasto grigliato con ortaggi dal Salento e funghi, condito con limone menta e aglio.

Ingredienti: Ortaggi misti in proporzione variabile (melanzana grigliata, peperone grigliato, zucchina grigliata) 44,1%, olio di semi di girasole, funghi champignon grigliati 14,7%, aceto di mele, zucchero, olio extra vergine di oliva, sale integrale, succo di limone, menta, aglio.

ENG GRILLED ANTIPASTO FROM SALENTO

Grilled antipasto with vegetables from Salento in Puglia and mushrooms, all seasoned with lemon juice, mint and garlic.

Ingredients: Mixed vegetables in variable proportions (grilled aubergine, grilled pepper, grilled zucchinis) 44.1%, sunflower seeds oil, grilled champignon mushrooms 14.7%, apple vinegar, sugar, extra virgin olive oil, unrefined salt, lemon juice, mint, garlic.

CIME DI RAPA



COD 086R / 71SOT212

COD 214H / 71SOT1700S

BOX 9 × 230 g

BOX 4 × 1600 g

Fresche e croccanti cime di rapa condite con aromi naturali, produzione dal fresco.

Ingredienti: cime di rapa (65%), olio extra vergine di oliva (30%), peperoncino, sale integrale, aceto di mele, aglio, succo di limone.

ENG RAPINI TIPS

Fresh and crunchy turnip greens seasoned with natural flavors from fresh produce.

Ingredients: rapini tips (65%), extra virgin olive oil (30%), hot pepper, whole salt, apple cider vinegar, garlic, lemon juice.

PEPERONCINO PICCANTE TRITATO



COD 087R / 10SOT212

COD - / -

BOX 9 × 190 g

BOX - X -

Peperoncino piccante tritato in olio extra vergine di oliva.

Ingredienti: peperoncino piccante 93%, olio extra vergine di oliva (all'origine) 5%, sale.

ENG MINCED HOT CHILI PEPPERS

Minced hot peppers in extra virgin olive oil.

Ingredients: hot chily peppers 93%, extra virgin olive oil (at the origin) 5%, salt.

FILETTI DI FINOCCHIO



COD 088R / 82SOT212

COD 215H / 82SOT1700S

BOX 9 × 230 g

BOX 4 × 1600 g

Croccanti filetti di finocchio lavorati dal fresco.

Ingredienti: finocchio (65%), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, aceto di mele, zucchero, sale integrale, succo di limone.

ENG FENNEL FILLETS

Crunchy fennel fillets from fresh produce.

Ingredients: fennel (65%), sunflower seeds oil, extra virgin olive oil, apple vinegar, sugar, whole salt, lemon juice.

CAPPERI IN ACETO



COD 089R / 54SOT212X

COD - / -

BOX 9 × 190 g

BOX - X -

I capperi una volta puliti, sono messi sotto sale e successivamente conservati in aceto di vino.

Ingredienti: capperi, acqua, aceto di vino (contiene solfiti), sale.

ENG CAPERS

Once cleaned, the capers are salted and then preserved in wine vinegar.

Ingredients: capers, water, vinegar (sulphites), salt.



MISTO FUNGHI

COD 090R / 14SOT314L

COD - / -

BOX 9 × 285 g

BOX - X -

Misto funghi in olio di oliva.

Ingredienti: Funghi Nameko (32%), Funghi di Muschio (25%), Funghi Champignons (20%), olio di oliva, aceto di vino, sale, spezie in proporzioni variabili. Antiossidante: acido ascorbico E300.

ENG MUSHROOMS MIX

mushrooms mix preserved in olive oil.

Ingredients: Nameko mushrooms (32%), Musk mushrooms(25%), Champignons mushrooms(20%), olive oil, wine vinegar, salt, spices in variable proportion. Antioxidant: ascorbic acid E300.



FUNGHI CHAMPIGNON GRIGLIATI

COD 091R / 21SOT314

COD - / -

BOX 9 × 280 g

BOX - X -

Funghi Champignon grigliati e successivamente conservati in olio extra vergine di oliva.

Ingredienti: funghi prataioli coltivati agaricus bisporus 65 %, olio extra vergine di oliva all'origine 33%, aceto di vino, sale. Antiossidante acido L-ascorbico e300.

ENG GRILLED CHAMPIGNON MUSHROOMS

Grilled Champignon Mushrooms preserved in extra virgin olive oil.

Ingredients: cultivated mushrooms agaricus bisporus 65%, extra virgin olive oil 33%, wine vinegar, salt. L-ascorbic acid antioxidant E300.

FILETTI DI TONNO BIANCO ALALUNGA



COD 092R / 01TON212L

COD - / -

BOX 12 × 180 g

BOX - X -

Filetti ricavati dal tonno della specie *Thunnus alalunga*, conosciuto anche come tonno bianco, pescato nel mar Jonio e lavorato direttamente dal fresco.

Ingredienti: tonno alalunga 72% (*Thunnus Alalunga* - Zona FAO 37), olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, sale.

ENG WHITE ALBACORE TUNAFISH FILLETS

Tuna fillets of the Thunnus alalunga species, also known as white tuna, fished in the Ionian Sea from fresh production.

Ingredients: white albacore tuna fish 72% (*Thunnus Alalunga* - Area FAO 37), olive oil, high oleic sunflower seeds oil, salt.

FILETTI DI TONNO PINNA GIALLA



COD 093R / 02TON212L

COD - / -

BOX 12 × 180 g

BOX - X -

Filetti ricavati dal tonno Pinna Gialla, selezionato e lavorato secondo l'antica tradizione, dal sapore pieno e deciso e al tempo stesso gustoso e delicato.

Ingredienti: tonno pinna gialla 72% (*Thunnus Albacares* - Zona FAO 51), olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, sale.

ENG YELLOWFIN TUNAFISH FILLETS

Yellowfin tuna fillets selected and processed according to the ancient tradition, with a full flavor and at the same time soft.

Ingredients: tuna fish 72% (*Thunnus Albacares* - Area FAO 51), olive oil, high oleic sunflower seeds oil, salt.

FILETTI DI TONNETTO ROSSO



COD 094R / 03TON212L

COD - / -

BOX 12 × 180 g

BOX - X -

Filetti ricavati dal Tonnetto (*Euthynnus Alletteratus*), pescato nel mar Jonio e lavorato direttamente dal fresco.

Ingredienti: tonnetto alletterato 72% (*Euthynnus Alletteratus* - Zona FAO 37), olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, sale.

ENG RED TUNAFISH FILLETS

Fillets of tuna fish (Euthynnus Alletteratus), fished in the Ionian Sea and from fresh production.

Ingredients: tuna fish 72% (*Euthynnus Alletteratus* - Area FAO 37), olive oil, high oleic sunflower seeds oil, salt.

FILETTI DI TONNO ROSSO



COD 095R / 08TON212L

COD - / -

BOX 12 × 180 g

BOX - X -

Filetti ricavati dal tonno rosso, selezionato e lavorato secondo l'antica tradizione, dal sapore deciso.

Ingredienti: tonno rosso 66% (*thunnus thynnus*), olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, aceto di vino, sale.

ENG RED TUNAFISH FILLETS

Red tuna fillets selected and processed according to the ancient tradition with a full flavor.

Ingredients: tuna fish 66% (*thunnus thynnus*), olive oil, high oleic sunflower seeds oil, wine vinegar, salt.

BRICIOLE DI TONNO



COD 096R / 04TON314L

COD - / -

BOX 12 × 300 g

BOX - X -

Tenere briciole di tonno gustose e delicate.

Ingredienti: tonno pinna gialla 70% (Thunnus Albacares - Zona FAO 51), olio di oliva, olio di semi di girasole alto oleico, sale.

ENG CRUMBS TUNAFISH

Tasty and tender tuna fish crumbs.

Ingredients: tuna fish 70% (Thunnus Albacares - Area FAO 51), olive oil, high oleic sunflower seeds oil, salt.

FILETTI DI ACCIUGA



COD 097R / 09TON160L

COD - / -

BOX 12 × 160 g

BOX - X -

Filetti di acciuga del mediterraneo preparate secondo la ricetta tradizionale.

Ingredienti: alici (Engraulis encrasicolus), olio di semi di girasole, sale.

ENG ANCHOVY FILLETS

Sardine fillets from mediterranean sea, preserved according traditional recipe..

Ingredients: anchovies (Engraulis encrasicolus), sunflower seed oil, salt.



CREME E PATE'

La trasformazione degli ortaggi coltivati localmente in creme o paté è figlia della tradizione conserviera pugliese. Ideali per condire e rendere gustosi: tartine, crostini, panini e friselle .

DRESSINGS AND PATE'

The transformation of the vegetables grown in the area into cream or paté is the consequence of the Apulian canning tradition. Ideal for seasoning and making tasty: canapés, croutons, sandwiches and friselle.

CREMA DI CARCIOFI



COD 098R / 01C&C212

COD - / -

BOX 11 x 190 g

BOX - X -

Crema di carciofi composta per 88% da carciofi, capperi, conservata in olio extra vergine di oliva.

Ingredienti: carciofi 88%, olio extra vergine di oliva (all'origine) 10%, capperi, sale.

ENG ARTICHOKES SPREAD

Artichoke spread made of 88% artichokes, capers, preserved in extra virgin olive oil.

Ingredients: artichokes 88%, extra virgin olive oil (at the origin) 10%, capers, salt.

CREMA DI POMODORI SECCHI E ACCIUGHE



COD 099R / 02C&C212

COD - / -

BOX 11 x 190 g

BOX - X -

Crema di pomodori secchi con olive, capperi, acciughe e peperoncino in olio extra vergine di oliva.

Ingredienti: pomodori secchi 80%, olio extra vergine di oliva (all'origine) 16%, capperi, sale, peperoncino, acciughe.

ENG ANCHOVIES AND SUNDRIED TOMATOES SPREAD

Sun dried tomatoes spread with olives, capers, anchovies and chilli preserved in extra virgin olive oil.

Ingredients: sundried tomatoes 80%, extra virgin olive oil (at the origin) 16%, capers, salt, hot peppers, anchovies.

PATE' CARCIOFI E NOCI



COD 100R / 05C&C212

COD - / -

BOX 11 x 180 g

BOX - X -

Delicata patè di carciofi e noci in olio extra vergine di oliva, ideale per bruschette e per condire paste fredde.

Ingredienti: carciofi 71,53%, olio extra vergine di oliva 14,31%, prezzemolo, noci 5,01%, succo di limone, aceto di vino (solfiti) 1,22%, aglio, sale.

ENG WALNUTS AND ARTICHOKES SPREAD

Soft walnuts and artichokes spread preserved in extra virgin olive oil, ideal for bruschetta and cold pasta dish.

Ingredients: artichokes 71,53%, extra virgin olive oil 14,31%, parsley, nuts 5,01%, lemon juice, vinegar (sulphites), garlic, salt.

PRONTO BRUSCHETTA POMODORO



COD 101R / 10C&C212

COD - / -

BOX 12 × 180 g

BOX - X -

Pomodoro a pezzettoni con un misto di verdure, ideale per bruschette e crostini.

Ingredienti: pomodori 40 %, verdure(carote, rape bianche, sedano, peperoni, cipolla, cetrioli, cavolfiore) 34%, olio extra vergine di oliva (all'origine), olive, aglio, aceto, sale, basilico, prezzemolo, origano, acido citrico.

ENG **TOMATO SEASONING FOR BRUSCHETTA**

Chunky tomato with a vegetables mix, ideal for bruschetta and croutons.

Ingredients: tomatoes 40%, vegetables(carrots, white turnip, celery,sweet peppers, onion, cucumbers, cauliflower) 34%, extra virgin olive oil (originally), olives, garlic, vinegar, salt, basil, parsley, oregano, citric acid.

PRONTO BRUSCHETTA OLIVE VERDI



COD 102R / 29C&C212

COD - / -

BOX 11 × 180 g

BOX - X -

Battuto speziato di olive verdi a pezzettoni, ideale per bruschette e crostini.

Ingredienti: olive verdi 76,64%, olio extra vergine di oliva, aglio, origano, peperoncino.

ENG **GREEN OLIVES SEASONING FOR BRUSCHETTA**

Spiced chopped olives, ideal for bruschetta and croutons.

Ingredients: green olives 76.64%, extra virgin olive oil, garlic, oregano, hot peppers.

PRONTO BRUSCHETTA POM. SECCO PICCANTE



COD 103R / 30C&C212

COD - / -

BOX 11 × 180 g

BOX - X -

Battuto speziato e piccante di pomodoro secco a pezzettoni, ideale per bruschette e crostini.

Ingredienti: peperone rosso 30,51%, pomodoro secco 16,95%, peperoncino 16,95%, olio extra vergine di oliva, semi di zucca, succo di limone, aceto di vino (contiene solfiti), aglio, sale.

ENG **SPICED SUNDRIED TOMATOES BRUSCHETTA SEASONING**

Spiced chopped sundried tomatoes and pepper, ideal for bruschetta and croutons.

Ingredients: red pepper 30.51%, Dried tomato 16,95%, chili pepper 16.95%, Extra virgin olive oil, pumpkin seeds, lemon juice, wine vinegar (contains sulphites), garlic, salt.

PRONTO BRUSCHETTA OLIVE E ACCIUGHE



COD 104R / 31C&C212

COD - / -

BOX 11 × 180 g

BOX - X -

Olive nere a pezzettoni con un misto di verdure e acciughe, ideale per bruschette e crostini.

Ingredienti: olive nere 41,51%, sedano, cipolla, olio extra vergine di oliva, acciughe (engraulis encrasicolus-fao e metodo di pesca variabile) 9,33%, aceto di vino (contiene solfiti), capperi, vino bianco (contiene solfiti), aglio, sale.

ENG **ANCHOVIES AND OLIVES SEASONING FOR BRUSCHETTA**

Chunky black olives with a vegetables mix and anchovies, ideal for bruschetta and croutons.

Ingredients: black olives 41.51%, celery, onion, extra virgin olive oil, anchovies (engraulis encrasicolus-fao and variable fishing method) 9.33%, Wine vinegar (contains sulphites), capers, white wine (contains sulphites), garlic, salt.

PATE' DI OLIVE NERE

COD 105R / 08C&C130

COD - / -

BOX 11 x 100 g

BOX - X -

Paté di olive nere con olio extra vergine di oliva.

Ingredienti: olive nere (varietà "leccina e "cellina" 88%), olio extra di vergine di oliva (10%), sale integrale, succo di limone.

ENG **BLACK OLIVES PATE'**

Black olives paté with extra virgin olive oil.

Ingredients: black olives ("Leccina" and "Cellina") 88%, extra virgin olive oil 10%, whole salt, lemon juice.



PATE' DEL CONTADINO

COD 106R / 17C&C130

COD - / -

BOX 11 x 100 g

BOX - X -

Sfizioso condimento composto principalmente da pomodori secchi, cipolla, olive denocciolate.

Ingredienti: pomodori essiccati al sole (45%), olio di semi di girasole, cipolla, olive "leccina" denocciolate, capperi, olio extra vergine di oliva, sale integrale, aceto di mele, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA

ENG **FARMER PATE'**

Delicious condiment made up mainly of sun dried tomatoes, onion, pitted olives.

Ingredients: sundried tomatoes (45%), sunflower seeds oil, onion, pitted "leccina" olives, capers, extra virgin olive oil, whole salt, apple cider vinegar, lemon juice. TOMATO ORIGIN: ITALY



PATE' MEDITERRANEO

COD 107R / 28C&C130

COD - / -

BOX 11 x 100 g

BOX - X -

Sfizioso condimento composto principalmente da ortaggi essiccati, olive denocciolate e capperi.

Ingredienti: olio di semi di girasole, melanzane secche, zucchine secche, pomodori secchi, cipolla, olive "leccina" denocciolate, capperi, olio extra vergine di oliva, sale integrale, aceto di mele, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA

ENG **MEDITERRANEAN PATE'**

Delicious condiment made up mainly of dried vegetables, pitted olives and capers.

Ingredients: sunflower seeds oil, dried aubergines, dried zucchinis, dried tomatoes, onion, pitted "leccina" olives, capers, extra virgin olive oil, whole salt, apple cider vinegar, lemon juice. TOMATO ORIGIN: ITALY



FUOCO DEL SALENTO

COD 108R / 25C&C130

COD - / -

BOX 11 x 100 g

BOX - X -

Cremoso condimento di peperoni, pomodori e peperoncino dal gusto vivace e deciso.

Ingredienti: peperoni piccanti (50%), olio di semi di girasole, peperoni dolci (10%), pomodori secchi, olio extra vergine di oliva, aceto di mele, sale integrale, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA

ENG **SPICY PEPPER SPREAD FROM SALENTO-PUGLIA**

Creamy pepper, tomato and chili pepper dressing with a spicy taste.

Ingredients: hot peppers (50%), sunflower seeds oil, bell peppers (10%), sundried tomatoes, extra virgin olive oil, apple cider vinegar, whole salt, lemon juice. TOMATO ORIGIN: ITALY



SUGHI, PASSATE E CONDIMENTI

Solo da pomodori freschi coltivati nel Salento abbiamo una linea di diversi tipi di passate senza sale con solo una foglia di basilico. Pesti a base di ortaggi e sughetti pronti per condire la pasta, completano la categoria. La conservazione avviene senza conservanti solo tramite la pastorizzazione.

SAUCES, TOMATO PUREÈS AND CONDIMENTS

Only from fresh tomatoes grown in Salento area in Puglia, we have a line of different types of pureé, without salt, with just a basil leaf. Pesto based on vegetables and tomato sauces ready to season pasta, complete the category. The preservation takes place without preservatives only through pasteurization.



PASSATA DI POMODORO

COD 109R / 10SUG580

COD - / -

BOX 6 × 530 g

BOX - X -

Dopo la cottura, i pomodori vengono passati e imbottigliati con la sola aggiunta di una foglia di basilico.

Ingredienti: pomodoro, basilico.

ENG **TOMATO PUREE**

After being cooked, the tomatoes are pureed and bottled with just a basil leaf.

Ingredients: tomato, basil.

PASSATA DI POMODORO TRADIZIONALE

COD 110R / 29SUG275

COD - / -

BOX 12 × 250 g

BOX - X -

Passata di pomodoro, dal sapore rustico e dolce allo stesso tempo.

Ingredienti: pomodoro (99%), basilico fresco (1%).

ENG **TRADITIONAL TOMATO PUREE'**

Tomatoes puree, with a tasty and sweet flavor.

Ingredients: tomato (99%), fresh basil (1%).



PASSATA DI POMODORO CILIEGINO

COD 111R / 28SUG275

COD 112R / 28SUG500

BOX 12 × 250 g

BOX 12 × 500 g

Delicata passata di pomodorini ciliegino.

Ingredienti: pomodori "ciliegino" (99%), basilico fresco (1%).

ENG **CHERRY TOMATO PUREE'**

Delicate puree of cherry tomatoes.

Ingredients: cherry tomatoes (99%), fresh basil (1%).



PASSATA DI POMODORI GIALLI

COD 113R / 18SUG250

COD - / -

BOX 12 × 250 g

BOX - X -

Con il tipico pomodoro giallo dalla buccia più spessa si ottiene una passata densa dal sapore delicato, ideale per condire piatti di pesce.

Ingredienti: pomodoro giallo.
ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.

ENG **YELLOW TOMATO PUREE'**

With the typical yellow tomato we prepare a delicate thick puree, ideal for seasoning fish dishes.

Ingredients: yellow tomatoes.
TOMATO ORIGIN: ITALY.



POMODORINI INTERI IN SALSA



COD 114R / 18SUG580

COD - / -

BOX 6 × 530 g

BOX - X -

Dolci pomodorini interi nella classica salsa di pomodoro.

Ingredienti: pomodorino 65%, passata di pomodoro.

ENG *WHOLE SMALL TOMATOES IN TOMATO PUREE*

Sweet whole little tomatoes in the classic tomato sauce.

Ingredients: tomato 65%, tomato sauce.



POMODORI PELATI AL NATURALE

COD 115R / 30SUG580

COD - / -

BOX 6 × 550 g

BOX - X -

Polposi pomodori pelati leggermente scottati e invasati a mano.

Ingredienti: pomodoro (78%), acqua, sale integrale, succo di limone.
ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.

ENG *PEELED TOMATOES IN BRINE*

Pulpy peeled tomatoes lightly blanched and put handy in jar.

Ingredients: tomato (78%), water, whole salt, lemon juice.
TOMATO ORIGIN: ITALY.

PESTO ALLE CIME DI RAPA



COD 116R / 07C&C130

COD - / -

BOX 11 × 130 g

BOX - X -

Condimento alle cime di rapa come da ricetta tradizionale, pronto per le orecchiette.

Ingredienti: Cime di rapa 74%, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, sale integrale, succo di limone.

ENG RAPINI TIPS PESTO

Turnip greens dressing as traditional recipe, matching well with orecchiette pasta.

Ingredients: Broccoli flowers 74%, sunflower seeds oil, extra virgin olive oil, inrefined salt, lemon juice.

COMPOSTA DI CIPOLLE



COD 117R / 32C&C212

COD - / -

BOX 11 × 180 g

BOX - X -

Composta di cipolle, cotta lentamente nel vino marsala. Ottima se abbinata a formaggi, anche molto stagionati.

Ingredienti: cipolle 55,99%, zucchero, marsala (contiene solfiti) 9,33%, aceto di mele (contiene solfiti), mandorle tostate 1,87%, cannella, menta.

ENG ONIONS COMPOTE

Onions compote, cooked slowly in Marsala wine. Excellent combined with cheeses, even if a very seasoned ones.

Ingredients: onions 55.99%, sugar, marsala wine (contains sulphites) 9.33%, apple vinegar (contains sulphites), baked almonds 1.87%, cinnamon, mint.

SUGO RUSTICO AL BASILICO



COD 118R / 01SUG212

COD - / -

BOX 11 x 180 g

BOX - x -

Solo pomodoro a pezzi con basilico, ottimo sia sulla pasta, sia come base per altri condimenti/pizze.

Ingredienti: passata di pomodoro (91%), olio extra vergine di oliva (all'origine), cipolla, basilico (0,6%), sale.

ENG *RUSTIC TOMATO SAUCE WITH BASIL*

Only chopped tomatoes with basil, excellent on pasta or topping pizza.

Ingredients: tomato puree (91%), extra virgin olive oil (at origin), onion, basil (0.6%), salt.

SUGO ALLA ARRABBIATA



COD 119R / 03SUG212

COD - / -

BOX 11 x 180 g

BOX - x -

Sugo a base di pomodoro con peperoncino.

Ingredienti: passata di pomodoro (90%), olio extra vergine di oliva (all'origine), sale, peperoncino piccante (0,5%), aglio.

ENG *SPICY TOMATO SAUCE*

Tomato sauce with chilli.

Ingredients: tomato puree (90%), extra virgin olive oil (at origin), salt, hot pepper (0,5%), garlic.

SUGO ALLA RUCOLA SELVATICA



COD 120R / 03C&C212

COD - / -

BOX 11 x 180 g

BOX - x -

Sugo alla rucola selvatica a base di pomodoro.

Ingredienti: passata di pomodoro (83%), olio extra vergine di oliva (all'origine), rucola (2,8%), cipolla, sale, aglio.

ENG *WILD ROCKET TOMATO SAUCE*

Tomato sauce with wild rocket.

Ingredients: tomato puree (83%), extra virgin olive oil (at origin), rocket (2.8%), onion, salt, garlic.

SUGO ALLA RICOTTA FORTE



COD 121R / 02SUG212

COD - / -

BOX 11 x 180 g

BOX - x -

Sugo a base di pomodoro con ricotta stagionata dal sapore deciso, tipica pugliese.

Ingredienti: passata di pomodoro (80%), ricotta forte (contiene latte) (8,5%) olio extra vergine di oliva (all'origine), cipolla, sale.

ENG *TOMATO SAUCE WITH AGED RICOTTA CHEESE*

Tomato sauce with aged ricotta cheese, typical of Puglia region.

Ingredients: tomato puree (80%), ricotta forte (cheese ricotta, contains milk) (8.5%) extra virgin olive oil (at origin), onion, salt.

SUGO ALLA PUTTANESCA

COD 122R / 08SUG212

COD - / -

BOX 11 × 180 g

BOX - X -

Sugo a base di pomodoro con olive nere, acciughe e peperoncino.

Ingredienti: passata di pomodoro (71%), olio extra vergine di oliva (all'origine), tonno, olive verdi, capperi, cipolla, sale, aglio.

ENG PUTTANESCA TOMATO SAUCE

Tomato sauce with black olives, anchovies and chilli.

Ingredients: tomato puree (71%), extra virgin olive oil (at origin), tuna fish, green olives, capers, onion, salt, garlic.





SUGO AI POMODORINI E BASILICO

COD 123R / 21SUG212

COD - / -

BOX 11 × 180 g

BOX - X -

Sugo con pomodorini cherry e basilico.

Ingredienti: polpa di pomodoro (61,67%), pomodorino cherry (22,77%), cipolla bianca, olio extra vergine di oliva, basilico (1,90%), sale.

ENG **SMALL CHERRY TOMATO SAUCE WITH BASIL**

Cherry tomatoes sauce and basil.

Ingredients: tomato sauce (61,67%), small cherry tomato (22,77%), white onion, extra virgin olive oil, basil (1,90%), salt.



SUGO AI POMODORINI E VERDURE GRIGLIATE

COD 1124R / 22SUG212

COD - / -

BOX 11 × 180 g

BOX - X -

Sugo con pomodorini cherry e verdure grigliate.

Ingredienti: polpa di pomodoro (50,02%), pomodorini cherry (20%), melanzane grigliate (10%), peperoni grigliati (10%), olio extra vergine di oliva, cipolla, basilico, prezzemolo, sale.

ENG **SMALL CHERRY TOMATO SAUCE - GRILLED VEGETABLES**

Cherry tomatoes sauce and grilled vegetables.

Ingredients: tomato sauce (50,02%), small cherry tomato (20%), grilled aubergines (10%), grilled peppers (10%), extra virgin olive oil, onion, basil, parsley, salt.



SUGO AI POMODORINI CACIO E PEPE

COD 125R / 24SUG212

COD - / -

BOX 11 × 180 g

BOX - X -

Sugo ai pomodorini cherry, con cipolla, formaggio cacio e pepe.

Ingredienti: polpa di pomodoro (64,10%), pomodorino (19,84%), olio extra vergine di oliva, cipolla, cacio (3,05%), prezzemolo, sale, pepe (0,24%).

ENG **SMALL CHERRY TOMATO SAUCE - CHEESE AND PEPPER**

Cherry tomato sauce, with onion, cacio cheese and black pepper.

Ingredients: tomato sauce (64,10%), small cherry tomato (19,84%), extra virgin olive oil, onion, cacio cheese (3,05%), parsley, salt, black pepper (0,24%).



SUGO AI POMODORINI E OLIVE NERE

COD 126R / 23SUG212

COD - / -

BOX 11 × 180 g

BOX - X -

Sugo con pomodorini cherry, olive nere e peperoncino.

INGREDIENTI: polpa di pomodoro (65,33%), pomodorino cherry (18,67%), olive nere celline (7,47%), olio extra vergine di oliva, prezzemolo, aglio, sale, peperoncino (0,36%).

ENG **SMALL CHERRY TOMATO SAUCE - BLACK OLIVES**

Cherry tomatoes sauce with black olives and chilli.

Ingredients: tomato sauce (65,33%), Small cherry tomato (18,67%), Celline black olives (7,47%), Extra virgin olive oil, parsley, garlic, salt, hot pepper (0,36%).



SUGO TRADIZIONALE AL BASILICO

COD 127R / 12SUG250

COD - / -

BOX 12 x 250 g

BOX - X -

Sugo tradizionale al pomodoro con basilico fresco. 100% pomodoro italiano.

Ingredienti: passata di pomodoro (94%), olio extra vergine di oliva (5%), basilico fresco (0.2%), cipolla fresca, sale integrale. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.

ENG **TRADITIONAL TOMATO SAUCE WITH BASIL**

Traditional tomatoes sauce with fresh basil. 100% italian tomato.

Ingredients: tomato puree (94%), extra virgin olive oil (5%), fresh basil (0.2%), fresh onion, unrefined salt. ORIGIN OF THE TOMATO: ITALY.



SUGO TIPICO ALLE OLIVE

COD 128R / 25SUG250

COD - / -

BOX 12 x 250 g

BOX - X -

Sugo con olive celline nere. 100% pomodoro italiano.

Ingredienti: passata di pomodoro (84%), olive "Celline" (11.2%), olio extra vergine di oliva (4%), cipolla fresca, sale integrale. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.

ENG **TYPICAL TOMATO SAUCE - CELLINE OLIVES**

Typic tomato sauce with celline black olives. 100% italian tomato.

Ingredients: Tomato purée (84%), "Celline" olives (11.2%), extra virgin olive oil (4%), fresh onion, unrefined salt. ORIGIN OF THE TOMATO: ITALY.



SUGO CLASSICO AL PEPERONCINO

COD 129R / 20SUG250

COD - / -

BOX 12 x 250 g

BOX - X -

Sugo classico al pomodoro con peperoncino. 100% pomodoro italiano.

Ingredienti: passata di pomodoro (88%), olio extra vergine di oliva (5%), peperoncino piccante (5%), sale integrale, cipolla fresca, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.

ENG **SPICY CLASSIC TOMATO SAUCE**

Spicy classic tomato sauce. 100% italian tomato.

Ingredients: tomato purée (88%), extra virgin olive oil (5%), hot pepper (5%), unrefined salt, fresh onion, lemon juice. ORIGIN OF THE TOMATO: ITALY.



SUGO ALLA AMATRICIANA

COD 130R / 13SUG250

COD - / -

BOX 12 x 250 g

BOX - X -

Sugo classico al pomodoro con pancetta affumicata e pecorino, con pomodoro italiano.

Ingredienti: Passata di pomodoro (80%), pancetta affumicata (11%), PECORINO (4.8%), olio extra vergine di oliva, basilico fresco, cipolla fresca, sale integrale. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.

ENG **AMATRICIANA TOMATO SAUCE**

Classic tomato sauce with smoked bacon and pecorino cheese. 100% italian tomato.

Ingredients: tomato purée (80%), smoked bacon (11%), PECORINO CHEESE (4.8%), extra virgin olive oil, fresh basil, fresh onion, whole salt. ORIGIN OF THE TOMATO: ITALY.



PASTA

Pasta di produzione artigianale a lenta essiccazione, trafilata in bronzo con semola di grano duro. Inoltre all'interno della gamma sono disponibili diversi formati: pasta tipica, all'uovo e con semola di grano duro integrale.

PASTA

Slow drying artisanal pasta, bronze drawn with durum wheat flour. Furthermore, within the range there are different other sub-categories: typical pasta, pasta with egg and pasta with whole durum wheat flour.



ORECCHIETTE PUGLIESI

COD 131R / 01PAS500

COD - / -

BOX 10 × 500 g

BOX - X -

Regina della pasta pugliese, l'orecchietta si sposa con il sugo alle cime di rapa disponibile in gamma.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

ENG "ORECCHIETTE" EAR SHAPED PASTA

The orecchiette made with durum wheat, are the most famous typical pasta in Puglia, dressed with broccoli sauce or with tomato sauce as well, represent the traditional way to eat pasta in Italy.

Ingredients: durum wheat, water.



ORECCHIETTE AL VINO ROSSO

COD 132R / 29PAS500

COD - / -

BOX 10 × 500 g

BOX - X -

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione.

Ingredienti: semola di grano duro, vino rosso 30%, bietola in polvere disidratata 3%.

ENG RED WINE "ORECCHIETTE" EAR SHAPED PASTA

Pasta with durum wheat, slow dried, at low temperature.

Ingredients: durum wheat, red wine 30%, dehydrated chard powder 3%



ORECCHIETTE INTEGRALI

COD 133R / 03PAS500

COD - / -

BOX 10 × 500 g

BOX - X -

Pasta di semola integrale di grano duro a lenta essiccazione, a bassa temperatura.

Ingredienti: semola di grano duro 50%, semola di grano duro integrale 50%, acqua.

ENG WHOLE GRAIN ORECCHIETTE

Pasta with whole durum wheat, at low temperature.

Ingredients: durum wheat 50%, durum whole wheat 50%, water.



SAGNE NCANNULATE

COD 134R / 18PAS500

COD - / -

BOX 10 × 500 g

BOX - X -

Tipica pasta leccese con la sfoglia ncannulata (arrotolata a mano).

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

ENG **SAGNE NCANNULATE**

Typical handmade pasta from Lecce City in Italy.

Ingredients: durum wheat, water.



SAGNE NCANNULATE TRICOLORE

COD 135R / 51PAS500

COD - / -

BOX 10 × 500 g

BOX - X -

Tipica pasta leccese ncannulata tricolore (arrotolata a mano), con spinaci e pomodoro.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, spinaci disidratati in polvere 3%, pomodoro disidratato 5%.

ENG **TRICOLOR SAGNE NCANNULATE**

Pasta with durum wheat, bronze drawn at low temperature.

Ingredients: durum wheat, water, dehydrated spinach powder 3%, dehydrated tomato 5%.



MACCHERONI CASERECCI

COD 136R / 02PAS500

COD - / -

BOX 10 × 500 g

BOX - X -

Pasta pugliese che si sposa con il sugo alla ricotta forte presente in gamma.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

ENG **HOME-MADE MACCHERONI**

The Maccheroni made with durum wheat, dressed with tomato sauce and aged ricotta, represent the traditional way to eat pasta in Italy.

Ingredients: durum wheat, water.



MACCHERONI LUNGH

COD 137R / 31PAS500

COD - / -

BOX 10 × 500 g

BOX - X -

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione, a bassa temperatura.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

ENG **LONG MACCHERONI**

Pasta with durum wheat, slow dried, at low temperature.

Ingredients: durum wheat, water.



TROFIE

COD 138R / 43PAS500

COD - / -

BOX 10 × 500 g

BOX - X -

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione, a bassa temperatura.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

ENG **TROFIE**

Pasta with durum wheat, slow dried, at low temperature.

Ingredients: durum wheat, water.



TROFIETTE AL LIMONE

COD 139R / 30PAS500

COD - / -

BOX 10 × 500 g

BOX - X -

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione, a bassa temperatura.

Ingredienti: semola di grano duro, aroma limone 0,4%, curcuma.

ENG **LEMON TROFIETTE**

Pasta with durum wheat, slow dried, at low temperature.

Ingredients: durum wheat, lemon flavor 0.4%, Turmeric.



PACCHERI

COD 140R / 06PAS500

COD - / -

BOX 12 x 500 g

BOX - X -

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione, trafilatura in bronzo a bassa temperatura.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

ENG **PACCHERI (durum wheat)**

Pasta with durum wheat, bronze drawn at low temperature.

Ingredients: durum wheat, water.



CALAMARI

COD 141R / 26PAS500

COD - / -

BOX 12 x 500 g

BOX - X -

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione, trafilatura in bronzo a bassa temperatura.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

ENG **CALAMARI (durum wheat)**

Pasta with durum wheat, bronze drawn at low temperature.

Ingredients: durum wheat, water.



TAGLIATI

COD 142R / 48PAS500

COD - / -

BOX 12 x 500 g

BOX - X -

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione, trafilatura in bronzo a bassa temperatura.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

ENG **TAGLIATI (durum wheat)**

Pasta with durum wheat, bronze drawn at low temperature.

Ingredients: durum wheat, water.



ELICHE GIGANTI

COD 143R / 05PAS500

COD - / -

BOX 12 x 500 g

BOX - X -

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione, trafilatura in bronzo a bassa temperatura.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

ENG **ELICHE GIGANTI (durum wheat)**

Pasta with durum wheat, bronze drawn at low temperature.

Ingredients: durum wheat, water.



PENNONI

COD 144R / 36PAS500

COD - / -

BOX 12 x 500 g

BOX - X -

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione, trafilatura in bronzo a bassa temperatura.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

ENG **PENNONI (durum wheat)**

Pasta with durum wheat, bronze drawn at low temperature.

Ingredients: durum wheat, water.



PAPPARDELLE

COD 145R / 20PAS500

COD - / -

BOX 12 x 500 g

BOX - X -

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione, trafilatura in bronzo a bassa temperatura.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

ENG **PAPPARDELLE (durum wheat)**

Pasta with durum wheat, bronze drawn at low temperature.

Ingredients: durum wheat, water.



TAGLIATELLE

COD 146R / 47PAS500

COD - / -

BOX 12 x 500 g

BOX - X -

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione, trafilatura in bronzo a bassa temperatura.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

ENG **TAGLIATELLE (durum wheat)**

Pasta with durum wheat, bronze drawn at low temperature.

Ingredients: durum wheat, water.



FETTUCCINE

COD 147R / 50PAS500

COD - / -

BOX 12 x 500 g

BOX - X -

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione, trafilatura in bronzo a bassa temperatura.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

ENG **FETTUCCINE (durum wheat)**

Pasta with durum wheat, bronze drawn at low temperature.

Ingredients: durum wheat, water.



TROCCOLI

COD 148R / 27PAS500

COD - / -

BOX 12 x 500 g

BOX - X -

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione, trafilatura in bronzo a bassa temperatura.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

ENG *TROCCOLI (durum wheat)*

Pasta with durum wheat, bronze drawn at low temperature.

Ingredients: durum wheat, water.



SPAGHETTI

COD 149R / 14PAS500

COD - / -

BOX 12 x 500 g

BOX - X -

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione, trafilatura in bronzo a bassa temperatura.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

ENG *SPAGHETTI (durum wheat)*

Pasta with durum wheat, bronze drawn at low temperature.

Ingredients: durum wheat, water.



CHITARRINE STESE

COD 150R / 10PAS500

COD - / -

BOX 12 x 500 g

BOX - X -

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione, trafilatura in bronzo a bassa temperatura.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

ENG *CHITARRINE STESE (durum wheat)*

Pasta with durum wheat, bronze drawn at low temperature.

Ingredients: durum wheat, water.



TROCCOLI STESI

COD 151R / 15PAS500

COD - / -

BOX 12 x 500 g

BOX - X -

Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione, trafilatura in bronzo a bassa temperatura.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

ENG *TROCCOLI STESI (durum wheat)*

Pasta with durum wheat, bronze drawn at low temperature.

Ingredients: durum wheat, water.



PAPPARDELLE

COD 152R / 07PAS500

COD - / -

BOX 12 × 500 g

BOX - X -

Pasta all'uovo, trafilatura in bronzo.

Ingredienti: semola di grano duro, uova, acqua.

ENG **EGG PAPPARDELLE**

Egg pasta, bronze drawing.

Ingredients: durum wheat, eggs, water.



TAGLIATELLE

COD 153R / 16PAS500

COD - / -

BOX 12 × 500 g

BOX - X -

Pasta all'uovo, trafilatura in bronzo.

Ingredienti: semola di grano duro, uova, acqua.

ENG **EGG TAGLIATELLE**

Egg pasta, bronze drawing.

Ingredients: durum wheat, eggs, water.



FETTUCCINE

COD 154R / 08PAS500

COD - / -

BOX 12 × 500 g

BOX - X -

Pasta all'uovo, trafilatura in bronzo.

Ingredienti: semola di grano duro, uova, acqua.

ENG **EGG FETTUCCINE**

Egg pasta, bronze drawing.

Ingredients: durum wheat, eggs, water.



TAGLIERINI

COD 155R / 34PAS500

COD - / -

BOX 12 × 500 g

BOX - X -

Pasta all'uovo, trafilatura in bronzo.

Ingredienti: semola di grano duro, uova, acqua.

ENG **EGG TAGLIERINI**

Egg pasta, bronze drawing.

Ingredients: durum wheat, eggs, water.



HO.RE.CA.

In questa categoria sono raggruppati tutti i prodotti disponibili in formato utile per catering, hotel e ristoranti, inoltre sono disponibili formaggi a pasta filata di diverse stagionature come il cacio-cavallo. N.B. come da istruzioni iniziali la scheda di ogni prodotto si divide in formato "dettaglio" e formato "Ho.Re.Ca." ove disponibile. Segue la categoria formaggi presente esclusivamente nel formato Ho.Re.Ca.

HO.RE.CA.

This category includes all products available in a useful size for catering, hotels and restaurants, there are also different aged chesses such as caciocavallo. N.B. as by initial instructions, each product is divided into "retail" size and "Ho.Re.Ca." size where available. Follows the cheese sub-category present exclusively in the Ho.Re.Ca. category.



CACIOCAVALLO CLASSICO

COD - / -

COD 216H / 02FOR1000

BOX - X -

BOX ~ 1,3 kg

Formaggio a pasta morbida da tavola, dal sapore mediamente delicato, stagionatura 60 gg circa.

Ingredienti: latte, siero innesto naturale, sale, caglio. ORIGINE DEL LATTE: ITALIA - PUGLIA.

ENG CLASSIC CACIOCAVALLO

Round shape cheese, with a dense paste and semispicy taste, aged 60 days or so.

Ingredients: milk, whey natural graft, salt, rennet. ORIGIN OF MILK: ITALY - APULIA.



CACIOCAVALLO STAGIONATO IN GROTTA

COD - / -

COD 217H / 12FOR1000

BOX - X -

BOX ~ 1,5 kg

Formaggio di latte vaccino stagionato in grotte naturali, dal gusto aromatico, si sposa con marmellate e sapori decisi.

Ingredienti: latte vaccino, siero innesto naturale, sale, caglio. ORIGINE DEL LATTE: ITALIA - PUGLIA.

ENG CACIOCAVALLO SEASONED IN CAVE

Cheese seasoned in natural caves, very tasty and flavoured even if combined with marmalades.

Ingredients: cow's milk, natural whey, salt, rennet. ORIGIN OF MILK: ITALY - APULIA

© Copyright - Tutti i diritti riservati - Azienda Chironi

PECORINO STAGIONATO IN GROTTA

COD - / -

COD 218H / 07FOR1000

BOX - X -

BOX ~ 1,9 kg

Formaggio pecorino stagionato in grotte naturali, dal gusto aromatico, si sposa con marmellate e sapori decisi.

Ingredienti: latte ovino, caglio, sale, fermenti lattici. Trattamento superficiale della crosta con E 235 - E 200. Origine del latte: ITALIA.

ENG SHEEP CHEESE (pecorino) SEASONED IN CAVE

Sheep cheese seasoned in natural caves, very tasty and flavoured even if combined with marmalades.

Ingredients: pasteurized sheep's milk, rennet, sale, lactic ferments. Surface treatment of the crust with E 235 - E 200. Origin of milk: ITALY.





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

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