



**TACCARDI**<sup>®</sup>

PASTA E TARALLI DI MATERA



*Negli occhi giusti sarai arte*



CATALOGO

**PASTA & TARALLI**



Tutto è iniziato in una terra che non regala nulla, ma restituisce tutto a chi la ama davvero: Matera. I miei nonni **Ciccio** e **Bruna**, con coraggio e dedizione, hanno dato vita all'**azienda agricola Taccardi**, un progetto che da sempre unisce **tradizione e qualità**.

Col tempo, mio padre **Gianfranco** ha dato forma al pastificio, trasformando quella terra ricca di storia in **pasta artigianale di altissima qualità**. Ogni giorno, il **nostro grano** viene macinato con metodi tradizionali per ottenere una semola fresca che conserva tutte le **proprietà organolettiche**, incluso il germe, che è il cuore nutriente di ogni chicco. La nostra pasta, lavorata con **trafile in bronzo** ed **essicata lentamente** a basse temperature conserva il sapore e la genuinità della tradizione, realizzata con amore.

Nel corso degli anni, accanto alla pasta, è cresciuto il nostro amore per il forno: così sono nati i **nostri taralli**. Fatti a mano. Friabili, irregolari, unici. Ogni morso è un ritorno alla nostra terra.

**Siamo figli di una cultura contadina, fatta di sacrifici e con occhi pieni di futuro.**

Oggi, con mio padre Gianfranco al mio fianco, continuiamo a coltivare ciò che ha iniziato, mescolando tradizione e innovazione, senza mai dimenticare le **radici profonde** che **ci tengono uniti**.

Ogni seme che piantiamo, ogni prodotto che realizziamo, è un pezzo di cuore che mettiamo nel mondo. E mentre la nostra **storia continua**, sappiamo che il nostro **impegno**, come la nostra **passione**, **non smetterà mai di crescere**.

It all began in a land that gives nothing for free, but gives everything back to those who truly love it: Matera. My grandparents, **Ciccio** and **Bruna**, with courage and dedication, founded the **Taccardi agricultural company**, a project that has always combined **tradition and quality**.

Over time, my father **Gianfranco** brought the pasta factory to life, transforming that history-rich land into **high-quality artisanal pasta**. Every day, our **durum wheat** is stone-milled using traditional methods to obtain a fresh semolina that retains all the **grain's natural properties**, including the germ, the most nutritious heart of every kernel.

Our pasta, **bronze-drawn** and **slow-dried**, preserves the flavor and authenticity of tradition, made with love.

Over the years, alongside pasta, our passion for baking has grown: this is how our **taralli** were born. Handmade. Crumbly. Irregular. Unique. Each bite is a return to our land.

**We are children of a farming culture, shaped by sacrifice and guided by eyes full of hope for the future.**

Today, with my father Gianfranco by my side, we continue to nurture what he started, blending tradition and innovation, without ever forgetting the **deep roots** that **keep us united**. Every seed we plant, every product we create, is a piece of our heart shared with the world.

And as our **story goes on**, we know that our **commitment**, like our **passion**, **will never stop growing**.

# FILIERA ITALIANA 100%



LE NOSTRE

**CERTIFICAZIONI**



# PASTIFICIO

- 7. **MICRÒ** la pastina salutistica per grandi e piccini | the healthy pasta for adults and children
- 8. **NAZIONALI** | National
- 10. **SPECIALI** | Special
- 12. **REGIONALI** | Regional
- 14. **PASTA LUNGA** | Long pasta
- 16. **PASTINE** | Little pasta
- 18. **BIOLOGICO** | Organic pasta
- 20. **SENATORE CAPPELLI** |
- 22. **INTEGRALE** | Whole wheat pasta
- 24. **PASTA MADRE** |
- 26. **PASTA DI MATERA** | Matera pasta
- 27. **PRIVATE LABEL** |

# TARALLIFICIO

- 28. **TARALLI FAM FATTI A MANO** | Hand made taralli
- 30. **TARALLINI** |
- 33. **AGRISSONI** |
- 34. **TARALLI DOLCI** | Sweet taralli
- 37. **CHOCOSASSI** |
- 38. **QUADRALLO** |
- 39. **GLUTEN FREE** |
- 40. **FRISA E CRUNCHYFRISA** |
- 42. **PANCRUSCO** |
- 43. **SNACK TOSTATI** | Toasted snack

**INDICE**





Micrò Aromatizzata Bio - 250g  
PB601

**LINEA MICRO'** Piccola solo nel nome. Questa linea nasce per nutrire con intelligenza, unendo scelte sane a sapori veri. Tre pastine, sviluppate con il supporto di un team medico, pensate per crescere bene: dal grano Senatore Cappelli 100% italiano, ricco e nobile, agli ortaggi come carota, barbabietola e ortica, che portano colore e benessere nel piatto. Completa la linea una ricetta arricchita con inulina, fibra prebiotica estratta dalla cicoria, ideale per sostenere il benessere intestinale anche degli adulti. Una linea essenziale, pensata in grande per i più piccoli... e non solo.

**MICRO' Line** Small only in name. This line was created to nourish smartly, combining healthy choices with real flavor. Developed with the support of a medical team, these three pasta recipes are designed to promote healthy growth: from 100% Italian Senatore Cappelli wheat, rich and noble, to vegetables like carrot, beetroot, and nettle, bringing color and wellness to every plate. Completing the line is a recipe enriched with inulin, a prebiotic fiber extracted from chicory, ideal for supporting gut health even for adults. An essential line, thoughtfully crafted for little ones... and beyond.



Micrò Inulina - 250g  
PB602



Micrò Cappelli Bio - 250g  
PB600



Disponibili cartoni da:  
12 pz

## FORMATI NAZIONALI - GRANO DURO 100% ITALIANO

I classici che non passano mai di moda.

Una selezione dei formati più amati della tradizione italiana: penne, rigatoni, candele, lumache, fusilli e molto altro. Ogni formato nasce da una lavorazione artigianale, con trafile in bronzo che regalano alla pasta una texture porosa e ricca di carattere. Il grano è sempre 100% italiano - una scelta che per noi è una regola, non un'opzione. Il risultato? Una pasta dal sapore autentico, che tiene la cottura e valorizza ogni condimento. Un'interpretazione fedele della pasta che ogni italiano conosce e ama, ma con un tocco di unicità.

## NATIONAL SHAPES - 100% ITALIAN DURUM WHEAT PASTA

Timeless Italian classics.

A selection of Italy's most beloved pasta shapes: penne, rigatoni, candele, lumache, fusilli and more. Each piece is crafted using traditional bronze dies, giving the pasta a textured surface full of character. We use only 100% Italian wheat - not by choice, but by principle. The result? Pasta with a true, authentic taste that holds its shape and elevates every sauce. A faithful tribute to the pasta every Italian grew up with, reimagined with artisanal flair.



**Peso netto/Net weight: 500g**



Disponibili cartoni da:  
16 pz - 20 pz  
(in base al formato selezionato)



**Mezze maniche**  
PO34



**Rigatoni**  
P042



**Maccheroni**  
P066



**Candele Rigate**  
P026



**Penne Rigate**  
P038



**Ziti Corti Lisci**  
P070



**Cannerozzi**  
P007



**Lumache**  
P030



**Pennette Rigate**  
P039



**Pennette Lisce**  
P121



**Fusilli**  
P018



**Tubettini**  
P051

## FORMATI SPECIALI - GRANO DURO 100% ITALIANO

Quando la pasta diventa spettacolo.

Sono i formati che rubano la scena: tripolina, fusilloni, lasagne, paccheri e altri capolavori di forma e sostanza. Pensati per esaltare la creatività in cucina, si distinguono per la loro struttura generosa e per la capacità di accogliere condimenti ricchi, sughi avvolgenti e ripieni golosi. Lavorati artigianalmente, con grano 100% italiano e trafile in bronzo, questi formati non sono solo buoni: sono i veri protagonisti del piatto.

## SPECIAL SHAPES - 100% ITALIAN DURUM WHEAT PASTA

When pasta steals the show.

These are the scene-stealers: tripolina, fusilloni, lasagna, paccheri and other masterpieces of form and flavor. Designed to spark creativity in the kitchen, they stand out for their generous structure and ability to embrace rich sauces, velvety ragùs, and delicious fillings. Crafted using bronze dies and 100% Italian wheat, these shapes aren't just good they're the true stars of the plate.



**Peso netto/Net weight: 500g**



Disponibili cartoni da:  
10 pz - 12 pz  
(in base al formato selezionato)



**Calamarata**  
P004



**Paccheri**  
P036



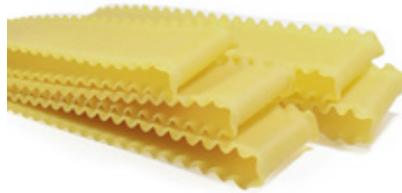
**Conchiglioni**  
P055



**Tripolina**  
P049



**Fusilloni**  
P021



**Lasagne**  
P027



**Pappardelle**  
P025

## FORMATI REGIONALI - GRANO DURO 100% ITALIANO

La tradizione che si riconosce al primo tocco.

Orecchiette, strascinate, cavatelli, capunti e altri formati che raccontano il Sud e le sue cucine di famiglia. Un tempo venivano fatti a mano, uno ad uno, dalle madri e dalle nonne, lasciando su ogni pezzo l'impronta delle dita. Oggi, i nostri macchinari artigianali ne riproducono fedelmente il gesto, per dare alla pasta quella forma unica, ruvida e accogliente. Sempre con grano 100% italiano, perché certi riti non si cambiano: si rispettano.

## REGIONAL SHAPES - 100% ITALIAN DURUM WHEAT PASTA

Tradition you can feel at first touch.

Orecchiette, strascinate, cavatelli, capunti—these shapes carry the soul of Southern Italy and its family kitchens.

Once made by hand, piece by piece, by mothers and grandmothers who left their fingerprint on every bite.

Today, our artisanal machinery faithfully replicates those same gestures, giving the pasta its signature texture and handmade character. Always made with 100% Italian wheat because some rituals aren't meant to change, only to be honored.



**Peso netto/Net weight: 500g**



Disponibili cartoni da:

15 pz - 20 pz

(in base al formato selezionato)



**Capunti**  
P008



**Cavatelli**  
P011



**Cavatellini**  
P010



**Caserecce**  
P009



**Maccheroni al Ferretto**  
P032



**Maritati**  
P065



**Orecchiette**  
P001



**Strascinate**  
P043



**Cavatelli Rigati**  
P130



**Cavatellini Rigati**  
P023



Tutti i formati sono selezionabili anche con etichetta adesiva

## PASTA LUNGA - GRANO DURO 100% ITALIANO

Eleganza, tradizione e carattere.

Spghettoni, spaghetti quadrati, fettucelle, bucatini: sono i formati che raccontano la parte più raffinata della nostra tradizione. Lunghi, versatili, perfetti per avvolgere i sughi e trasformare ogni ricetta in un piccolo rito. La lavorazione è artigianale, con trafile in bronzo che donano alla pasta una consistenza ruvida e piena di vita. Il grano duro 100% italiano, per noi imprescindibile, garantisce struttura, sapore e autenticità. Perché la semplicità, quando è fatta bene, fa davvero la differenza.

## LONG PASTA SHAPES - 100% ITALIAN DURUM WHEAT PASTA

Elegance, tradition, and character.

Spghettoni, square spaghetti, fettucelle, bucatini: these long shapes embody the most refined side of our culinary heritage. Versatile and expressive, they embrace sauces with grace, turning every dish into a ritual. Crafted through slow, artisanal methods and bronze dies, they boast a rough texture full of personality. And as always, we use only 100% Italian durum wheat a rule we never break. Because true simplicity, when done right, makes all the difference.



**Peso netto/Net weight: 500g**



Disponibili cartoni da:  
16 pz - 20 pz  
(in base al formato selezionato)



Spghettoni Ø 24  
P045



**Spaghettoni con archetto**  
P046



**Spaghetti Ø 18**  
P082



**Spaghetti Quadri**  
P064



**Fettucelle**  
P063



**Linguine**  
P028



**Bucatini**  
P003



**Mafaldine con Archetto**  
P133

## PASTINA - GRANO DURO 100% ITALIANO

Piccoli formati, grandi ricordi.

Puntalini, coccinelle, anellini, stelline: sono i formati che ci accompagnano da sempre, dai primi cucchiaini dell'infanzia ai piatti in brodo dei momenti più delicati. Perfetti per i più piccoli grazie alla loro digeribilità, ideali per piatti semplici ma carichi di affetto, dalla minestra con i legumi alle classiche ricette della nonna. Come sempre, lavorati artigianalmente e con grano duro 100% italiano perché anche le cose più piccole meritano la massima qualità.

## PASTINA - 100% ITALIAN DURUM WHEAT PASTA

Small shapes, big memories.

Puntalini, coccinelle, anellini, stelline timeless shapes that have comforted generations, from the very first spoonfuls of childhood to the soothing broths of life's quieter moments. Easy to digest and perfect for little ones, yet just as loved by adults in need of something warm and simple. Crafted with care and always made from 100% Italian durum wheat because even the smallest things deserve the very best.



Peso netto/Net weight: 500g



Disponibili cartoni da:  
16 pz



Anellini  
P104



**Capelli d'Angelo**  
P194



**Puntalini**  
P041



**Grattoni**  
P022



**Stelline**  
P062



**Peperine**  
P113



**Quadratini**  
P059



**Semini**  
P053



**Coccinelle**  
P102

## PASTA BIOLOGICA - GRANO DURO 100% ITALIANO

La qualità che nasce dal rispetto.

Penne, cavatelli, tubettini, mezze maniche e altri formati che uniscono bontà e attenzione alla salute. La nostra linea biologica è certificata da un ente accreditato, a garanzia di una filiera trasparente e rigorosamente controllata, dal campo alla tavola. Usiamo solo grano duro 100% italiano, coltivato secondo i principi dell'agricoltura biologica, senza forzature né scorciatoie. Una scelta consapevole, pensata per chi crede che mangiare bene significhi prima di tutto sapere cosa si porta nel piatto.

## ORGANIC PASTA - 100% ITALIAN DURUM WHEAT PASTA

Quality born from respect.

Penne, cavatelli, tubettini, mezze maniche shapes that combine taste with a genuine care for well-being. Our organic line is certified by an accredited body, ensuring a transparent and tightly monitored supply chain, from field to fork. We use only 100% Italian durum wheat, grown according to the principles of organic farming with no shortcuts, no compromises. A conscious choice for those who believe that eating well starts with knowing what's on your plate.



**Peso netto/Net weight: 500g**



Disponibili cartoni da:

16 pz - 20 pz

(in base al formato selezionato)



**Fusilloni**  
PO21



**Fusilli**  
PB208



**Pennette rigate**  
PB910



**Mezze maniche**  
PB929



**Rigatoni**  
PB918



**Tubettini**  
PB902



**Cavatelli**  
PB926



**Spaghettoni Ø 24**  
PB921



**Spaghetti Ø 18**  
PB916



**Pastina**  
Disponibile in diversi formati. L'elenco aggiornato è consultabile su richiesta.

## SENATORE CAPPELLI - GRANO DURO 100% ITALIANO

Il valore del passato, la scelta di oggi.

Questa linea nasce da un grano antico e nobile, selezionato all'inizio del Novecento e oggi riscoperto per le sue eccellenti proprietà nutrizionali e l'alta digeribilità. Utilizziamo Senatore Cappelli in purezza, senza miscele, per esaltarne al massimo il profilo autentico. I formati come orecchiette, spaghetti con arco, penne e cavatelli sono realizzati artigianalmente, con trafile in bronzo ed essiccazione lenta a bassa temperatura. Una pasta sincera, intensa, pensata per chi sa riconoscere il valore delle scelte vere.

## SENATORE CAPPELLI - 100% ITALIAN DURUM WHEAT PASTA

The value of the past, the choice of today.

This line is made from an ancient and noble wheat, first selected in the early 20th century and now rediscovered for its excellent nutritional properties and high digestibility. We use Senatore Cappelli in its purest form no blends to preserve its authentic character. Shapes like orecchiette, curved spaghetti, penne, and cavatelli are crafted using traditional bronze dies and slowly dried at low temperatures. A sincere, full flavored pasta, made for those who appreciate the value of real choices.



**Peso netto/Net weight: 500g**



Disponibili cartoni da:  
16 pz - 20 pz  
(in base al formato selezionato)



Spaghettoni con archetto  
P209



**Penne rigate**  
P212



**Pennette Rigate**  
P205



**Rigatoni**  
P206



**Paccheri**  
P210



**Calamarata**  
P236



**Tubettini**  
P208



**Cavatelli**  
P221



**Orecchiette**  
P204



**Pastina**  
Disponibile in diversi formati. L'elenco  
aggiornato è consultabile su richiesta.

## PASTA INTEGRALE - GRANO DURO 100% ITALIANO

Essenziale, nella forma più completa.

La nostra linea integrale nasce da semole ricche di fibre, ottenute da grano duro 100% italiano macinato senza eliminare le sue parti più nobili. È una pasta che conserva tutto il gusto autentico del grano, con una texture decisa e naturale. Lavorata artigianalmente con trafile in bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura, per rispettare ogni componente nutrizionale. Una scelta consapevole, pensata per chi cerca equilibrio e verità, senza compromessi sulla qualità.

## WHOLE WHEAT PASTA - 100% ITALIAN DURUM WHEAT PASTA

Essential, in its most complete form.

Our whole wheat line is made from fiber rich semolina, obtained from 100% Italian durum wheat, stone ground without removing its most valuable parts. This pasta preserves the grain's natural flavor, with a firm and rustic texture. It's crafted using traditional bronze dies and dried slowly at low temperatures to protect its full nutritional value. A conscious choice, designed for those who seek balance and honesty, without compromising on quality.



**Peso netto/Net weight: 500g**



Disponibili cartoni da:  
16 pz - 20 pz  
(in base al formato selezionato)



**Fusilli**  
P712



**Penne rigate**  
P716



**Rigatoni**  
P711



**Cavatelli**  
P706



**Spaghettoni con archetto**  
P703



**Tubettini**  
P702



**Pastina**  
Disponibile in diversi formati. L'elenco  
aggiornato è consultabile su richiesta.

## PASTA MADRE - GRANO DURO 100% ITALIANO

Come fatta in casa, come un tempo.

La nostra Pasta Madre è un ritorno alla tradizione, quella che ogni domenica mattina riempiva la casa di profumo e festa. Ogni antico fusillo, intrecciato su se stesso, è il ricordo di chi preparava la pasta a mano, con amore e cura. Una pasta preparata con semole e materie prime selezionate, che ci riporta a un'epoca in cui la cucina era un gesto di unione. Ogni piatto è come tornare a casa, dove ogni boccone racconta una tradizione che non vogliamo dimenticare.

## PASTA MADRE - 100% ITALIAN DURUM WHEAT PASTA

Homemade, just like it used to be.

Our Pasta Madre is a return to tradition the kind that filled the house with the scent of celebration every Sunday morning. Each ancient fusillo, twisted by hand, carries the memory of those who made pasta with love and care. Made with selected semolina and high quality ingredients, it takes us back to a time when cooking was an act of togetherness. Every plate feels like coming home, where each bite tells the story of a tradition we never want to forget.



**Antico fusillo al Peperone crusco**  
P536b

**Peso netto/Net weight: 400g**



Disponibili cartoni da:  
16 pz



**Antico fusillo al Limone**  
P538b



**Antico fusillo al Grano arso**  
P537b



**Antico fusillo Semola**  
P002b





**Cavatelli al Vino rosso**  
P421b

## PASTA MADRE - GRANO DURO 100% ITALIANO

Come fatta in casa, come un tempo.

I nostri capunti e cavatelli portano con sé il segno delle mani che li hanno ispirati. Con la loro forma semplice e genuina, raccontano la tradizione della pasta fatta in casa, quella che ogni domenica mattina profumava la cucina e riuniva la famiglia intorno alla tavola. Una linea realizzata con semole e ingredienti selezionati, che conserva l'anima autentica della cucina di una volta. Ogni piatto è un ritorno alle origini, un gesto d'amore che si rinnova, boccone dopo boccone.

## PASTA MADRE - 100% ITALIAN DURUM WHEAT PASTA

Just like homemade, just like it used to be.

Our capunti and cavatelli carry the imprint of the hands that inspired them. With their simple and genuine shape, they tell the story of homemade pasta the kind that filled the kitchen with comforting aromas every Sunday morning and brought the whole family together at the table.

Crafted with carefully selected semolina and ingredients, this line preserves the true soul of traditional cooking.

Every plate is a return to the roots, a gesture of love that lives on bite after bite.

**Peso netto/Net weight: 400g**



Disponibili cartoni da:  
20 pz



**Cavatelli al Peperone crusco**  
P533b



**Cavatelli al Grano arso**  
P409b



**Pasta Mediterranea**  
P401b

## LINEA ASTUCCIO - GRANO DURO 100% ITALIANO

Quando la pasta si fa icona.

Non è solo pasta: è un'esperienza. Un astuccio che sembra una piccola opera d'arte, ispirato ai Sassi di Matera, che racconta la nostra terra prima ancora di essere aperto. Dentro, la nostra pasta di grano duro 100% italiano, lavorata con trafile in bronzo e a lenta essiccazione. Fuori, un design che conquista al primo sguardo. È la scelta perfetta per chi vuole stupire con gusto e bellezza, anche a tavola.

## BOX LINE - 100% ITALIAN DURUM WHEAT PASTA

When pasta becomes iconic.

This isn't just pasta it's an experience. A beautifully designed box, inspired by the ancient Sassi of Matera, tells the story of our land before you even open it. Inside, our signature pasta made from 100% Italian durum wheat, bronze-drawn and slowly dried. Outside, a look that stands out anywhere. It's the perfect choice for those who want to impress with both taste and beauty, right at the table.



Disponibili cartoni da:  
12 pz

Disponibile in diversi formati.  
L'elenco aggiornato è  
consultabile su richiesta.



Pasta di Matera - 500g  
PDM

# PRIVATE LABEL

## PRIVATE LABEL

Tu lo immagini, noi lo rendiamo realtà. Con la linea Private Label mettiamo a disposizione la nostra esperienza, i nostri ingredienti e la nostra qualità per raccontare la tua storia. Pensiamo a tutto noi: dalla grafica all'etichetta, dalla stampa al confezionamento. Tu scegli, noi lo realizziamo. Ogni dettaglio è curato internamente, con mani esperte e occhi attenti, per consegnarti un prodotto finito che parla davvero di te. Il tuo brand, il nostro impegno. Insieme, un'unica firma di eccellenza.

## PRIVATE LABEL

You imagine it, we make it happen. With the Private Label line, we offer our expertise, ingredients, and quality to tell your story. We take care of everything: from design to labeling, from printing to packaging. You choose, we create. Every detail is carefully managed in-house, with skilled hands and watchful eyes, to deliver a finished product that truly represents you. Your brand, our commitment. Together, one signature of excellence.



## TARALLI FAM (fatti a mano). Friabili, irregolari, unici.

Ogni tarallo è fatto a mano, ed è proprio questa caratteristica a renderli speciali. Disponibili in otto gusti, uno più irresistibile dell'altro, ma attenzione: il primo morso crea dipendenza. Realizzati con materie prime italiane, dove ogni ingrediente scritto in etichetta è presente nel tarallo in modo autentico. Basta assaggiarne uno per capire che qui, niente è lasciato al caso. Sii pronto, non riuscirai più a smettere.

## TARALLI FAM (handmade). Crispy, irregular, unique.

Each tarallo is handmade, and it's this characteristic that makes them special. Available in eight flavors, each more irresistible than the last, but beware: the first bite is addictive. Made with Italian ingredients, where every item listed on the label is authentically present in the tarallo. One bite is all it takes to realize that here, nothing is left to chance. Get ready, you won't be able to stop.



**Multicereali**  
PF474k

**Peso netto/Net weight: 200g**



Disponibili cartoni da:  
18 pz - 30 pz

(Due opzioni di imballaggio disponibili,  
selezionabili in base alle necessità)

Disponibili in confezioni  
da 1kg e 5kg



**Aglio, olio e peperoncino**  
PF466k



**Classici**  
PF468k



**Semi di Finocchio**  
PF473k



**Grano arso**  
PF517k



**Cancelli**  
PF520k



**Calzone: Uvetta e cipolla**  
PF469k



**Peperone crusco**  
PF471k

## TARALLINI. Croccanti, leggeri, sorprendenti.

La differenza? Partiamo dalle materie prime: senza solfiti e senza farina 00, solo semola rimacinata per una digestione facile e naturale. La bollitura? Non fa per noi. I nostri tarallini sono un passo oltre, un'esplosione di gusto che conquista ad ogni morso. Disponibili in dodici gusti, ognuno più avvolgente dell'altro, un piccolo capolavoro pensato per regalarti un'esperienza unica. Assaggia la differenza, senti il sapore autentico e la leggerezza che solo ingredienti scelti possono offrire. Impossibile fermarsi, ma in fondo, è proprio quello che volevamo: una dipendenza sana, fatta di qualità.

## TARALLINI. Crunchy, light, and surprisingly delicious.

What sets them apart? It starts with the ingredients: no sulfites, no refined white flour only re milled semolina for easy, natural digestion. Boiled? Never. Our tarallini go beyond the ordinary each bite is a burst of flavor. Available in twelve irresistible varieties, each one is a tiny masterpiece crafted to offer a truly unique experience. Taste the difference, feel the authentic flavor and the lightness that only carefully selected ingredients can deliver. Stopping is impossible but that's exactly what we wanted: a healthy addiction, made of quality.



Tutti i gusti sono selezionabili anche con etichetta adesiva



Pomodoro secco  
PF060



Curcuma, zenzero e pepe nero  
PF022



Peperone crusco  
PF003

Peso netto/Net weight: 250g





**Classici**  
 PF055



**Finocchio**  
 PF040



**Campagnola (erba cipollina)**  
 PF080



**Sapori della Murgia (pepe e rosmarino)**  
 PF065



**Integrali**  
 PF024



**Olive nere**  
 PF090



**Cacio e pepe**  
 PF050



**Cipolla**  
 PF095



**Peperoncino**  
 PF070



# AGRISSONI

## AGRISSONI

Grissoni? No, Agrissoni.

Un nome nuovo, una forma tutta loro. Grossi al punto giusto, friabili come pochi, stracolmi di semi di sesamo e multicereali. Non sono fatti a mano, ma ci vanno vicini. Il sapore? Sorprendente. L'aspetto? Inconfondibile. Gli dai un morso e capisci subito perché si chiamano così. Non sono semplici grissoni, sono Agrissoni.

Realizzati con ingredienti selezionati e materie prime italiane, perché il buono parte sempre da lì.

## AGRISSONI

Grissoni? Not quite. Agrissoni.

A brand-new name, a shape of their own. Big, but not too big. Crunchy like no other, packed to the brim with sesame seeds and multigrain goodness. They're not handmade, but they come pretty close. The taste? Surprising. The look? Unmistakable. One bite, and you'll know exactly why they're called Agrissoni.

Crafted with carefully selected ingredients and Italian raw materials because real goodness always starts there.



Disponibili cartoni da:

18 pz - 30 pz

(Due opzioni di imballaggio disponibili, selezionabili in base alle necessità)



**Multicereali - 200g**  
PF700k



**Sesamo - 200g**  
PF701k

## TARALLI DOLCI

Dirti che sono buoni è come dire che la Torre di Pisa è storta: una verità talmente ovvia che non serve nemmeno spiegarla. Disponibili in cinque gusti, ti basta aprire un pacco per sentirti catapultato in una pasticceria: profumi intensi, ricordi dolci, un'esperienza che conquista già all'olfatto.

Senza conservanti, realizzati con materie prime 100% italiane e con l'attenzione che si riserva alle cose fatte bene. È difficile spiegare cosa si prova, molto più facile assaggiarli e lasciarsi sorprendere.

## SWEET TARALLI

Saying they're delicious is like saying the Leaning Tower of Pisa isn't straight it's so obvious it doesn't need explanation. Available in five irresistible flavors, just opening a pack transports you straight into a bakery: rich aromas, sweet memories, an experience that captivates from the first whiff.

Made without preservatives, using 100% Italian ingredients and crafted with the care reserved for only the finest things. It's hard to describe the feeling, but once you taste them, you'll understand.



150g - Disponibili cartoni da:  
18 pz - 30 pz

(Due opzioni di imballaggio disponibili, selezionabili in base alle necessità)

100g - Disponibili cartoni da:  
20 pz

Disponibili in confezioni da 1kg e 5kg



**Frutti di bosco 100g**  
PF508b



**Zenzero e cannella 100g**  
PF531b



**Limone 100g**  
 PF504b



**Croccantino e rum 100g**  
 PF507b



**Cioccolato e peperoncino 100g**  
 PF506b



**Zenzero e cannella 150g**  
 PF531k



**Frutti di bosco 150g**  
 PF508k



**Limone 150g**  
 PF504k



**Croccantino e rum 150g**  
 PF507k



**Cioccolato e peperoncino 150g**  
 PF506k



# CHOCOSASSI

## CHOCOSASSI

Un morso e il mondo cambia. Cioccolato fondente che si scioglie, mandorle croccanti, uva sultanina dolce e un pizzico di cannella che ti avvolge come un abbraccio. I Chocosassi non sono biscotti, sono una scossa di piacere che non puoi fermare. La loro forma, ispirata ai sassi di Matera, è unica, proprio come il gusto che ti lascia senza parole. Realizzati con ingredienti 100% italiani, senza conservanti, ogni boccone è una promessa di qualità e autenticità. Speciali non solo nel gusto, ma anche nel modo in cui ti lasciano il segno.

## CHOCOSASSI

One bite and everything changes. Melt in your mouth dark chocolate, crunchy almonds, sweet raisins, and a hint of cinnamon that wraps around you like a warm hug. Chocosassi aren't just cookies they're a jolt of pure pleasure you won't be able to resist. Their shape, inspired by the iconic stones of Matera, is as unique as the taste that leaves you speechless. Made with 100% Italian ingredients and no preservatives, every bite is a promise of quality and authenticity. Special not just in taste, but in the way they leave their mark.



Disponibili cartoni da:  
18 pz - 30 pz

(Due opzioni di imballaggio  
disponibili, selezionabili in base  
alle necessità)

## QUADRALLO

Non chiamatelo tarallo. Il Quadrallo è tutta un'altra storia. Stessa bontà, nuova forma: squadrata, originale, inconfondibile. Dentro? Semi di finocchio che profumano di tradizione, fuori? Una croccantezza che scrocchia al primo morso. Perfetto da sgranocchiare ovunque grazie al pratico multipack da 4x50g: comodo, sfizioso, irresistibile.

Realizzato con materie prime italiane e senza conservanti, il Quadrallo è la svolta che non sapevi di volere. E fidati: una volta provato, torna tutto... quadrato.

## QUADRALLO

Don't call it a tarallo. Quadrallo is a whole different story. Same deliciousness, brand new shape: square, original, unmistakable. Inside? Fennel seeds bursting with tradition. Outside? A crunch that speaks for itself.

Perfect for snacking anytime, anywhere thanks to the handy 4x50g multipack: practical, tasty, addictive.

Made with Italian ingredients and no preservatives, Quadrallo is the twist you didn't know you needed. And trust us: once you try it, everything falls perfectly... into place.



Semi di finocchio - 50g x 4 (200g)  
PF500k



# GLUTEN FREE

## GLUTEN FREE

Senza glutine, ma con tutto il gusto.

La linea gluten free nasce per chi deve o sceglie di evitare il glutine, ma non vuole rinunciare al piacere di un buon tarallino. Nessun compromesso: senza olio di palma, senza latte, senza uova solo ingredienti selezionati come amido di mais, farina di riso e fecola di patate, studiati per garantire leggerezza, croccantezza e sapore autentico.

La cosa più sorprendente? Non sembrano tarallini senza glutine. Assaggiandoli, ti sembreranno... semplicemente buoni. Perché fare un prodotto adatto a tutti non vuol dire rinunciare al gusto, ma scegliere la qualità.

Disponibili in pratici multipack da 4x48g: comodi da portare ovunque e pensati per evitare contaminazioni.

## GLUTEN FREE

Gluten Free, Full of Flavor.

Our gluten free line is made for those who need or choose to avoid gluten, without giving up the pleasure of a great tarallino. No compromises: no palm oil, no milk, no eggs. Just carefully selected ingredients like corn starch, rice flour, and potato starch, chosen to ensure lightness, crunch, and authentic flavor.

The most surprising part? They don't taste like gluten free tarallini. They just taste... genuinely good.

Because making a product for everyone doesn't mean giving up on flavor it means choosing quality.

Available in handy 4x48g multipacks: perfect for on the go and designed to avoid cross contamination.



**Classici**  
58g ± 1g x 4 (190g)  
GF100



**Cipolla**  
58g ± 1g x 4 (190g)  
GF102



**Semi di Finocchio**  
58g ± 1g x 4 (190g)  
GF101



**Pomodoro secco**  
58g ± 1g x 4 (190g)  
GF103



Disponibili cartoni da:  
15 pz

## FRISA

C'è chi la chiama frisella, chi frisa. Noi la chiamiamo tradizione.

Con il suo inconfondibile buco al centro e quella croccantezza che chiede solo di essere inzuppata, la frisa è uno dei simboli più autentici della nostra terra. La proponiamo in due versioni: semola rimacinata per chi ama i sapori classici, e integrale per chi cerca qualcosa di più rustico e intenso. Perfetta con un filo d'olio, pomodorini e un pizzico di sale, ma pronta ad accogliere tutto quello che ti piace. Realizzata con ingredienti italiani e senza conservanti, come vuole la tradizione. Un prodotto semplice, ma mai banale.

## FRISA

Some call it frisella, others call it frisa. We call it tradition.

With its unmistakable hole in the middle and that crunch that begs to be dipped, the frisa is one of the most authentic symbols of our land. We offer it in two versions: semolina for those who love classic flavors, and whole grain for those who prefer something heartier and more intense. Perfect with a drizzle of olive oil, cherry tomatoes, and a pinch of salt, but ready to welcome whatever you like. Made with Italian ingredients and without preservatives, just like tradition demands. A simple product, but never ordinary.

Confezioni da 400g



Disponibili cartoni da:  
10 pz



Grano duro - 400g  
PF605



Integrale - 400g  
PF600

# CRUNCHY FRISA

## CRUNCHY FRISA

Piccola, rettangolare, ma con una personalità enorme. La Crunchyfrisa è l'evoluzione della frisa, un po' più piccola, ma ricca di carattere. Disponibile in due varianti: semola rimacinata, per chi ama il gusto tradizionale, e peperone crusco, per un'esperienza più audace e saporita. Perfetta per essere gustata da sola. La sua croccantezza inconfondibile la rende diversa da tutte le altre. Realizzata con ingredienti italiani selezionati e senza conservanti, ogni morso è un'esplosione di gusto e freschezza. Piccola nella forma, grande nel sapore.

## CRUNCHY FRISA

Small, rectangular, but with a huge personality. The Crunchyfrisa is the evolution of the traditional frisa, slightly smaller but full of character. Available in two variations: semola rimacinata for those who love the traditional flavor, and peperone crusco for a bolder, spicier experience. Perfect to enjoy on its own, its unmistakable crunch makes it different from all the others. Made with carefully selected Italian ingredients and without preservatives, every bite is an explosion of taste and freshness. Small in size, big in flavor.



Disponibili cartoni da:  
16 pz



Grano duro - 200g  
PF620



Peperone crusco - 180g  
PF621

## PANCRUSCO

Le idee più geniali nascono dalle cose più semplici. Abbiamo preso le nostre frise, le abbiamo sbriciolate con cura e arricchite con il gusto inconfondibile del peperone crusco. È così che nasce il Pancrusco: Un condimento croccante, pensato per esaltare ogni piatto. Perfetto per panature dorate, condimenti creativi o semplicemente per dare carattere a ciò che cucini.

Un tocco in più, tutto naturale, tutto italiano.

## PANCRUSCO

The most brilliant ideas often come from the simplest things. We took our frise, carefully crumbled them, and enriched them with the unmistakable flavor of peperone crusco. That's how Pancrusco was born: a crunchy seasoning made to elevate any dish.

Perfect for golden breadings, creative toppings, or simply to add character to whatever you're cooking.

A little extra touch, all natural, all Italian.



Pancrusco - 100g  
PF907b

# SNACK TOSTATI



Crapiaata dei Sassi - 100g  
F920b

## SNACK TOSTATI

Croccanti, salati e completamente naturali.

I nostri snack tostati sono l'alternativa perfetta alle patatine. Una selezione di legumi pregiati: crapiata di Matera, cicerchie, ceci neri e fave tostate, tutti con una croccantezza e un sapore irresistibili. Un mix di leggerezza e gusto, perfetto per ogni occasione. Sali a bordo della rivoluzione degli snack: niente conservanti, niente fronzoli, solo il meglio della tradizione. Disponibili in pratici pocket da 100g, per uno snack che ti accompagna ovunque.

## TOASTED SNACK

Crunchy, salty, and completely natural.

Our roasted legume snacks are the perfect alternative to chips. A selection of premium legumes: Crapiata di Matera, chickling peas (cicerchie), black chickpeas (ceci neri), and roasted fava beans, all with irresistible crunch and flavor. A blend of lightness and taste, perfect for any occasion. Join the snack revolution: no preservatives, no frills, just the best of tradition. Available in convenient 100g pocket packs, so you can enjoy them anywhere.



Disponibili cartoni da:  
20 pz



Ceci neri - 100g  
F919b



Cicerchie - 100g  
F917b



Fave - 100g  
F960b



# TACCARDI®

PASTA E TARALLI DI MATERA



## micrò®

la pastina salutistica  
per grandi e piccini

*Pasta Madre*®  
Come fatta in casa

AGRIPASTA SRL

Rec. Columella, 4 - 75100 Matera - Italy

[dalgranoallapasta@hotmail.com](mailto:dalgranoallapasta@hotmail.com)

P. IVA 01334440771