

PÂTES ET TARALLI DE MATERA



Aux yeux des bons, tu seras une œuvre d'art.





Tout a commencé dans une terre qui ne donne rien, mais qui rend tout à ceux qui l'aiment vraiment : Matera.
Mes grands-parents **Ciccio Et Brun**, avec courage et dévouement, ils ont donné vie à **Ferme Taccardi**, un projet qui a toujours uni **tradition et qualité**.

Au fil du temps, mon père **Gianfranco** Il a donné forme à l'usine de pâtes, transformant cette terre riche en histoire.
dans **pâtes artisanales de qualité supérieure** Chaque jour, **notre blé** Elle est moulue selon des méthodes traditionnelles afin d'obtenir une semoule fraîche qui conserve toutes ses propriétés. **propriétés organoleptiques**, y compris le germe, qui est le cœur nutritif de chaque grain. Nos pâtes, fabriquées avec **matrices en bronze** et **séchage lent** À basse température, il préserve la saveur et l'authenticité de la tradition.
avec amour.

Au fil des ans, parallèlement aux pâtes, notre amour pour la pâtisserie s'est développé : voici comment **notre taralli** Fait main. Friable, irrégulier, unique. Chaque bouchée est un retour à notre terre.

Nous sommes les enfants d'une culture paysanne, faite de sacrifices et les yeux tournés vers l'avenir.

Aujourd'hui, avec mon père Gianfranco à mes côtés, nous continuons à cultiver ce qu'il a commencé, en mélangeant tradition et innovation, sans jamais oublier la **racines profondes** **Queils nous maintiennent unis**.

Chaque graine que nous plantons, chaque produit que nous fabriquons, est un morceau de notre cœur que nous offrons au monde.
Et tandis que le nôtre **L'histoire continue**, nous savons que notre **je m'engage**, comme le nôtre **passion**,
Elle ne cessera jamais de croître.

Tout a commencé dans un pays qui ne donne rien gratuitement, mais qui rend tout à ceux qui l'aiment vraiment : Matera.
Mes grands-parents, **Ciccio et Brun**, avec courage et dévouement, a fondé la **entreprise agricole Taccardi**, un projet qui a toujours combiné **tradition et qualité**.

Au fil du temps, mon père **Gianfranco** a donné vie à l'usine de pâtes, transformant ce lieu chargé d'histoire en **haute qualité**
Pâtes artisanales Chaque jour, notre **blé dur** est moulue à la pierre selon des méthodes traditionnelles pour obtenir une semoule fraîche qui conserve tout les **propriétés naturelles des céréales**, y compris le germe, le cœur le plus nutritif de chaque grain.

Nos pâtes, **étiré en bronze** et **séchage lent**, préserve la saveur et l'authenticité de la tradition, fait avec amour.

Au fil des ans, parallèlement à la pâte à pâtes, notre passion pour la pâtisserie s'est développée : voici comment notre **taralli** sont nés. Fait main.
Friable. Irrégulier. Unique. Chaque bouchée est un retour aux sources.

Nous sommes les enfants d'une culture agricole, façonnés par le sacrifice et guidés par des yeux pleins d'espoir pour l'avenir.

Aujourd'hui, avec mon père Gianfranco à mes côtés, nous continuons à faire vivre ce qu'il a entrepris, en alliant tradition et innovation, sans jamais oublier... **racines profondes** **Gardez-nous unis** Chaque graine que nous semons, chaque produit que nous créons, est
Un morceau de notre cœur partagé avec le monde.

Et comme notre **L'histoire continue**, nous savons que notre **engagement**, comme notre **passion**, **ne cessera jamais de grandir.**

FLEIERA

ITALIEN 100%





7. **MICRÒ** | Pâtes saines pour adultes et enfants | des pâtes saines pour adultes et enfants

8. **NATIONAL** | National

10. **OFFRES SPÉCIALES** | Spécial

12. **RÉGIONAL** | Régional

14. **PÂTES LONGUES** | Pâtes longues

16. **PASTINE** | Petites pâtes

18. **BIOLOGIQUE** | Pâtes bio

20. **SÉNATEUR CAPPELLI** |

22. **BLÉ COMPLET** | Pâtes complètes

24. **levain** |

26. **PÂTES DE MATERA** | Pâtes Matera

27. **MARQUE PRIVÉE** |

TARALLIFICIO

28. **TARALLI FAIT MAIN** | taralli fait à la main

30. **TARALLINI** |

33. **AGRISSONI** |

34. **DOUCE TARALLI** | Taralli sucré

37. **PIERRES DE CHOCOLAT** |

38. **CARRÉ** |

39. **SANS GLUTEN** |

40. **FRISA ET CRUNCHYFRISA** |

42. **PANCRUSCO** |

43. **SNACK À LA MANIÈRE** | collation grillée





Micro-lait aromatisé bio - 250 g
PB601

MICRO LINE Petite par le nom seulement. Cette gamme a été créée pour nourrir intelligemment, en alliant des choix sains à des saveurs authentiques. Trois petites pâtes, élaborées avec le soutien d'une équipe médicale, sont conçues pour une croissance saine : à base de blé 100 % italien Senatore Cappelli, riche et noble, et de légumes comme les carottes, les betteraves et les orties, qui apportent couleur et bienfaits à l'assiette. La gamme est complétée par une recette enrichie en inuline, une fibre prébiotique extraite de la chicorée, idéale pour favoriser la santé intestinale, même chez l'adulte.

Une ligne essentielle, conçue en grand format pour les petits... et pas seulement.

Ligne MICRO Petite par le nom seulement. Cette gamme a été créée pour nourrir intelligemment, en alliant des choix sains à de vraies saveurs. Élaborées avec le soutien d'une équipe médicale, ces trois recettes de pâtes sont conçues pour favoriser une croissance saine : à base de blé Senatore Cappelli 100 % italien, riche et noble, et de légumes comme la carotte, la betterave et l'ortie, elles apportent couleur et bien-être à chaque assiette. La gamme est complétée par une recette enrichie en inuline, une fibre prébiotique extraite de la chicorée, idéale pour la santé intestinale, même chez les adultes. Une gamme essentielle, soigneusement élaborée pour les petits... et pour toujours.



Micro-inuline - 250 g
PB602



Micro Cappelli Bio - 250 g
PB600



Disponible en cartons de 12 pièces

FORMATS NATIONAUX - 100 % BLÉ DUR ITALIEN

Les classiques indémodables.

Une sélection des formes de pâtes italiennes traditionnelles les plus appréciées : penne, rigatoni, candele, lumache, fusilli et bien d'autres. Chaque forme est fabriquée artisanalement à l'aide de moules en bronze qui confèrent aux pâtes une texture aérée et un goût riche. Le blé est toujours 100 % italien – un choix qui est pour nous une règle, pas une option. Le résultat ? Des pâtes au goût authentique, qui conservent leur forme à la cuisson et subliment toutes les sauces. Une interprétation fidèle des pâtes que tous les Italiens connaissent et aiment, avec une touche d'originalité.

FORMES NATIONALES - PÂTES 100% BLÉ DUR ITALIENNES

Des classiques italiens intemporels.

Une sélection des pâtes italiennes les plus appréciées : penne, rigatoni, candela, escargots, fusilli et bien d'autres. Chaque pièce est façonnée à l'aide de moules en bronze traditionnels, ce qui confère à la pâte une texture riche et un caractère unique. Nous utilisons exclusivement du blé 100 % italien, non par choix, mais par conviction. Le résultat ? Des pâtes au goût authentique, qui conservent leur forme et subliment toutes les sauces. Un hommage fidèle aux pâtes de l'enfance italienne, réinventées avec un savoir-faire artisanal.



Poids net : 500 g



Disponible en cartons de :
16 à 20 pièces
(selon le format sélectionné)



manches courtes
P034



Rigatoni
P042



Macaroni
P066



Bougies rayées
P026



Penne Rigate
P038



Ziti court et lisse
P070



Cannerozzi
P007



Escargots
P030



Pennette Rigate
P039



Penne lisse
P121



Fusilli
P018



Petits tubes
P051

FORMATS SPÉCIAUX - 100 % BLÉ DUR ITALIEN

Quand les pâtes deviennent un spectacle.

Voici les pâtes qui volent la vedette : tripolina, fusilli, lasagnes, paccheri et autres chefs-d'œuvre de forme et de texture. Conçues pour stimuler la créativité en cuisine, elles se distinguent par leur texture généreuse et leur capacité à accueillir sauces onctueuses, jus savoureux et farces gourmandes. Fabriquées artisanalement à partir de blé 100 % italien et de moules en bronze, ces pâtes sont bien plus que délicieuses : elles sont les véritables stars de la cuisine.

FORMES SPÉCIALES - PÂTES 100% BLÉ DUR ITALIEN

Quand les pâtes volent la vedette.

Voici les vedettes incontestées : tripolina, fusilloni, lasagnes, paccheri et autres chefs-d'œuvre de forme et de saveur. Conçues pour stimuler la créativité en cuisine, elles se distinguent par leur générosité et leur capacité à accueillir des sauces riches, des ragoûts onctueux et de délicieuses farces. Façonnées à l'aide de moules en bronze et de blé 100 % italien, ces pâtes ne sont pas seulement bonnes, elles sont les véritables stars de l'assiette.



Poids net : 500 g



Disponible en cartons de :
10 à 12 pièces
(selon le format sélectionné)



Calamarata
P004



Paccheri
P036



Conchiglioni
P055



Tripoline
P049



Fusilloni
P021



Lasagnes
P027



Pappardelle
P025

FORMATS RÉGIONAUX - 100 % BLÉ DUR ITALIEN

La tradition que l'on reconnaît au premier contact.

Orecchiette, strascinate, cavatelli, capunti et autres formes qui évoquent le Sud et ses cuisines familiales. Autrefois, elles étaient façonnées à la main, une à une, par les mères et les grands-mères, y laissant l'empreinte de leurs doigts. Aujourd'hui, nos machines artisanales reproduisent fidèlement ce geste, donnant aux pâtes cette forme unique, rustique et appétissante. Toujours avec du blé 100 % italien, car certains rituels sont immuables : ils méritent d'être respectés.

FORMES RÉGIONALES - PÂTES 100% BLÉ DUR ITALIENNES

Une tradition que l'on ressent au premier contact.

Orecchiette, strascinate, cavatelli, capunti... ces pâtes incarnent l'âme du Sud de l'Italie et de ses cuisines familiales. Autrefois confectionnées à la main, une à une, par des mères et des grands-mères qui y apposaient leur empreinte. Aujourd'hui, nos machines artisanales reproduisent fidèlement ces gestes, conférant aux pâtes leur texture unique et leur caractère artisanal. Toujours élaborées à partir de blé 100 % italien, car certains rituels sont immuables et méritent d'être perpétués.



Poids net : 500 g



Disponible en cartons de :
15 à 20 pièces
(selon le format sélectionné)



Capunti
P008



Cavatelli
P011



Cavatellini
P010



Fait maison
P009



Macaronis aux ferretos
P032



Marié
P065



Orecchiette
P001



traîné
P043



Cavatelli Rigati
P130



Cavatellini Rigati
P023



Tous les formats sont également disponibles avec étiquette adhésive

PÂTES LONGUES - 100% BLÉ DUR ITALIEN

Élégance, tradition et caractère.

Spaghettis, spaghettis carrés, fettuccelle, bucatini : ces formes incarnent le raffinement de notre tradition. Longues, polyvalentes, elles sont parfaites pour enrober les sauces et transformer chaque recette en un petit rituel. Leur fabrication artisanale, avec des moules en bronze, leur confère une texture brute et vibrante. Le blé dur 100 % italien, essentiel à nos yeux, garantit structure, saveur et authenticité. Car la simplicité, lorsqu'elle est maîtrisée, fait toute la différence.

PÂTES LONGUES DE FORMES 100% BLÉ DUR ITALIEN

Élégance, tradition et caractère.

Spaghettis, spaghettis carrés, fettuccelle, bucatini : ces pâtes allongées incarnent le raffinement de notre patrimoine culinaire. Polyvalentes et expressives, elles se marient à merveille avec les sauces, transformant chaque plat en un rituel. Façonnées artisanalement selon des méthodes lentes et traditionnelles, à l'aide de moules en bronze, elles arborent une texture rustique pleine de caractère. Et comme toujours, nous utilisons exclusivement du blé dur italien, une règle que nous respectons scrupuleusement. Car la simplicité, lorsqu'elle est maîtrisée, fait toute la différence.

Poids net : 500 g



Disponible en cartons de :
16 à 20 pièces
(selon le format sélectionné)



Spaghettoni Ø 24
P045



Spaghettoni avec nœud
P046



Spaghetti Ø 18
P082



Spaghetti carré
P064



Fettucelle
P063



Linguine
P028



Bucatini
P003



Mafaldine avec nœud
P133

PÂTES - 100% BLÉ DUR ITALIEN

Petits formats, grands souvenirs.

Petites pointes, coquillettes, anneaux et étoiles : ces formes nous accompagnent depuis toujours, des premières cuillères de l'enfance aux bouillons des moments les plus précieux. Parfaites pour les tout-petits grâce à leur digestibilité, elles sont idéales pour des plats simples et réconfortants, de la soupe de légumineuses aux recettes traditionnelles de grand-mère. Comme toujours, elles sont fabriquées artisanalement à partir de blé dur 100 % italien, car même les plus petites choses méritent la meilleure qualité.

PASTINA - PÂTES DE BLÉ DUR 100% ITALIEN

Petites formes, grands souvenirs.

Puntolini, coquillettes, petits anneaux, petites étoiles : des formes intemporelles qui réconfortent des générations, des premières cuillères de purée d'enfance aux bouillons apaisants des moments de calme. Faciles à digérer et parfaits pour les tout-petits, ils sont tout aussi appréciés des adultes en quête d'un réconfort simple et chaleureux. Élaborés avec soin et toujours à partir de blé dur 100 % italien, car même les plus petites choses méritent le meilleur.



Poids net : 500 g



Disponible en cartons de 16 pièces



Petits anneaux
P104



Cheveux d'ange
P194



Bas de caisse
P041



Grattoni
P022



Petites étoiles
P062



Pépérine
P113



Petits carrés
P059



Graines
P053



coccinelles
P102

PÂTES BIOLOGIQUES - 100 % BLÉ DUR ITALIEN

La qualité née du respect.

Penne, cavatelli, tubettini, mezze maniche et autres pâtes allient gourmandise et bien-être. Notre gamme bio est certifiée par un organisme accrédité, garantissant une filière transparente et rigoureusement contrôlée, du champ à l'assiette. Nous utilisons exclusivement du blé dur italien, cultivé selon les principes de l'agriculture biologique, sans compromis ni manipulation. Un choix responsable, pour celles et ceux qui pensent que bien manger, c'est avant tout savoir ce que l'on met dans son assiette.

PÂTES BIOLOGIQUES - 100% PÂTES DE BLÉ DUR ITALIEN

La qualité née du respect.

Penne, cavatelli, tubettini, mezze : des formes qui allient saveur et bien-être. Notre gamme bio est certifiée par un organisme accrédité, garantissant une chaîne d'approvisionnement transparente et rigoureusement contrôlée, du champ à l'assiette. Nous utilisons exclusivement du blé dur italien, cultivé selon les principes de l'agriculture biologique, sans compromis ni raccourcis. Un choix responsable pour celles et ceux qui pensent que bien manger commence par savoir ce qu'il y a dans son assiette.



Poids net : 500 g



Disponible en cartons de :
16 à 20 pièces
(selon le format sélectionné)



Fusilloni
P021



Fusilli
PB208



Rigatoni penne
PB910



manches courtes
PB929



Rigatoni
PB918



Petits tubes
PB902



Cavatelli
PB926



Spaghettini Ø 24
PB921



Spaghetti Ø 18
PB916



Pâtes
Disponible en différents formats. La liste
mise à jour est disponible sur demande.

Senatore Cappelli - Blé dur 100% italien

La valeur du passé, le choix d'aujourd'hui.

Cette gamme est élaborée à partir d'une variété ancienne et noble de blé, sélectionnée au début du XXe siècle et aujourd'hui redécouverte pour ses excellentes qualités nutritionnelles et sa grande digestibilité. Nous utilisons exclusivement du blé Senatore Cappelli, sans mélange, afin de préserver toute son authenticité. Des formes telles que les orecchiette, les spaghetti con arco, les penne et les cavatelli sont façonnées artisanalement à l'aide de moules en bronze et séchées lentement à basse température. Des pâtes authentiques et savoureuses, conçues pour ceux qui apprécient la valeur des produits de qualité.

SENATORE CAPPELLI - PÂTES DE BLÉ DUR 100% ITALIEN

La valeur du passé, le choix d'aujourd'hui.

Cette gamme est élaborée à partir d'un blé ancien et noble, sélectionné pour la première fois au début du XXe siècle et aujourd'hui redécouvert pour ses excellentes qualités nutritionnelles et sa grande digestibilité. Nous utilisons le blé Senatore Cappelli dans sa forme la plus pure, sans aucun mélange, afin de préserver son authenticité. Des pâtes comme les orecchiette, les spaghetti incurvés, les penne et les cavatelli sont façonnées à l'aide de moules en bronze traditionnels et séchées lentement à basse température. Des pâtes savoureuses et authentiques, conçues pour ceux qui apprécient la qualité des produits de qualité.



Poids net : 500 g



Disponible en cartons de :

16 à 20 pièces

(selon le format sélectionné)



Spaghettoni avec nœud
P209



Penne rigate
P212



Pennette Rigate
P205



Rigatoni
P206



Paccheri
P210



Calamarata
P236



Petits tubes
P208



Cavatelli
P221



Orecchiette
P204



Pâtes
Disponible en différents formats. La liste
mise à jour est disponible sur demande.

PÂTES DE BLÉ COMPLET - 100 % BLÉ DUR ITALIEN

Essentiel, dans sa forme la plus complète.

Notre gamme de pâtes complètes est élaborée à partir de semoule riche en fibres, issue à 100 % de blé dur italien, moulue sans altérer ses plus fines parties. Ces pâtes conservent toute la saveur authentique du blé, avec une texture riche et naturelle.

Fabriquées artisanalement à l'aide de moules en bronze et séchées lentement à basse température, elles préservent ainsi tous leurs nutriments. Un choix responsable, conçu pour ceux qui recherchent équilibre et authenticité, sans compromis sur la qualité.

PÂTES DE BLÉ COMPLET - 100% PÂTES DE BLÉ DUR ITALIENNES

Essentiel, dans sa forme la plus complète.

Notre gamme de pâtes complètes est élaborée à partir de semoule riche en fibres, issue à 100 % de blé dur italien, moulue sur pierre sans altérer ses qualités nutritionnelles. Ces pâtes préservent la saveur naturelle du grain et offrent une texture ferme et rustique. Elles sont fabriquées selon des méthodes traditionnelles à la matrice en bronze et séchées lentement à basse température afin de préserver toutes leurs qualités nutritionnelles. Un choix responsable, conçu pour celles et ceux qui recherchent l'équilibre et l'authenticité, sans compromis sur la qualité.

Poids net : 500 g



Disponible en cartons de :
16 à 20 pièces
(selon le format sélectionné)



Fusilli
P712



Penne rigate
P716



Rigatoni
P711



Cavatelli
P706



Spaghetтини avec nœud
P703



Petits tubes
P702



Passer
Disponible en plongée
Mise à jour et disponible sur demande.

PAIN AU LEVAIN - 100 % BLÉ DUR ITALIEN

Comme fait maison, comme autrefois.

Notre pain au levain est un retour aux sources, à cette tradition qui embaumait la maison chaque dimanche matin d'un parfum de fête. Chaque fusilli ancien, tressé avec soin, est un hommage à ceux qui fabriquaient autrefois les pâtes à la main, avec amour et attention. Ces pâtes, à base de semoule et d'ingrédients sélectionnés, nous transportent à une époque où cuisiner était un geste de partage. Chaque plat est comme un retour aux sources, où chaque bouchée nous rappelle une tradition que nous ne voulons jamais oublier.

PÂTES AU LEVAIN - 100% BLÉ DUR ITALIEN

Fait maison, comme avant.

Nos pâtes Madre sont un retour aux sources, à cette tradition qui embaumait la maison chaque dimanche matin d'un parfum de fête. Chaque fusilli ancien, façonné à la main, porte en lui le souvenir de ceux qui les confectionnaient avec amour et soin. Élaborées avec une semoule sélectionnée et des ingrédients de haute qualité, elles nous transportent à une époque où cuisiner était un moment de partage. Chaque assiette est un retour aux sources, où chaque bouchée raconte l'histoire d'une tradition que nous ne voulons jamais oublier.



Fusilli anciens au poivre crusco
P536b

Poids net : 400 g



Disponible en cartons de 16
pièces



Fusilli au citron ancien
P538b



Fusilli anciens au blé grillé
P537b



Fusillo de semoule ancienne
P002b





Cavatelli au vin rouge
P421b

PAIN AU LEVAIN - 100 % BLÉ DUR ITALIEN

Comme fait maison, comme autrefois.

Nos capunti et cavatelli portent l'empreinte des mains qui les ont créés. Leur forme simple et authentique évoque la tradition des pâtes fraîches maison, celle qui embaumait la cuisine chaque dimanche matin et réunissait la famille autour de la table. Élaborée à partir de semoule et d'ingrédients sélectionnés, cette gamme préserve l'âme authentique de la cuisine traditionnelle. Chaque plat est un retour aux sources, un geste d'amour qui se renouvelle à chaque bouchée.

PÂTES AU LEVAIN - 100% BLÉ DUR ITALIEN

Comme fait maison, comme avant.

Nos capunti et cavatelli portent l'empreinte des mains qui les ont créés. Leur forme simple et authentique raconte l'histoire des pâtes maison, celles qui embaumaient la cuisine de leurs arômes réconfortants chaque dimanche matin et réunissaient toute la famille autour de la table.

Élaborée à partir de semoule et d'ingrédients soigneusement sélectionnés, cette gamme préserve l'âme véritable de la cuisine traditionnelle.

Chaque assiette est un retour aux sources, un geste d'amour qui se perpétue bouchée après bouchée.

Poids net : 400 g



Disponible en cartons de 20
pièces



Cavatelli au poivre Crusco
P533b



Cavatelli au blé grillé
P409b



Pâtes méditerranéennes
P401b

BOX LINE - 100% BLÉ DUR ITALIEN

Quand les pâtes deviennent une icône.

Bien plus que de simples pâtes : une véritable expérience. Un coffret qui ressemble à une petite œuvre d'art, inspiré des Sassi de Matera, et qui raconte l'histoire de notre terroir avant même de s'ouvrir. À l'intérieur, nos pâtes 100 % blé dur italien, fabriquées avec des moules en bronze et séchées lentement. À l'extérieur, un design qui captive au premier regard. Le choix idéal pour impressionner par le goût et l'esthétique, même à table.

BOX LINE - PÂTES 100% BLÉ DUR ITALIENNES

Quand les pâtes deviennent iconiques.

Ce ne sont pas de simples pâtes, c'est une expérience. Un coffret au design raffiné, inspiré des anciens Sassi de Matera, raconte l'histoire de notre terroir avant même de l'ouvrir. À l'intérieur, nos pâtes signature, élaborées à partir de blé dur 100 % italien, tréfilées au bronze et séchées lentement. À l'extérieur, un design qui ne passe pas inaperçu. Le choix idéal pour impressionner par le goût et l'élégance, directement à table.



Disponible en cartons de 12 pièces

Disponible en différents formats.
La liste mise à jour est :
disponible sur demande.



Pâtes Matera - 500 g
PDM

MARQUE PRIVÉE

MARQUE PRIVÉE

Vous l'imaginez, nous le réalisons.

Avec notre gamme de marques privées, nous mettons notre expérience, nos ingrédients et notre savoir-faire au service de votre histoire. Nous prenons tout en charge : graphisme, étiquettes, impression, emballage. Vous choisissez, nous réalisons. Chaque détail est géré en interne, avec expertise et rigueur, pour un produit fini qui vous ressemble. Votre marque, notre engagement. Ensemble, une signature d'excellence.

MARQUE PRIVÉE

Vous l'imaginez, nous le réalisons.

Avec notre gamme de marques privées, nous mettons à votre disposition notre expertise, nos ingrédients et notre qualité pour raconter votre histoire.

Nous prenons tout en charge : de la conception à l'étiquetage, de l'impression à l'emballage. Vous choisissez, nous créons.

Chaque détail est soigneusement géré en interne, par des mains expertes et des yeux attentifs, afin de livrer un produit fini qui vous représente véritablement.

Votre marque, notre engagement. Ensemble, une signature d'excellence.



FAMILLE TARALLI

TARALLI FAM (fait main). Friable, irrégulier, unique.

Chaque tarallo est fait à la main, et c'est précisément ce qui fait leur charme. Disponibles en huit saveurs, toutes plus irrésistibles les unes que les autres, attention : la première bouchée est addictive. Élaborés avec des ingrédients italiens, tous les ingrédients mentionnés sur l'étiquette sont authentiquement présents dans le tarallo. Une seule bouchée suffit pour comprendre qu'ici, rien n'est laissé au hasard. Préparez-vous, vous ne pourrez plus vous arrêter.

TARALLI FAM (fait main). Croustillant, irrégulier, unique.

Chaque tarallo est fait à la main, et c'est ce qui fait leur charme. Disponibles en huit saveurs, toutes plus irrésistibles les unes que les autres, attention : la première bouchée est addictive ! Élaborés avec des ingrédients italiens, chaque ingrédient mentionné sur l'étiquette est authentiquement présent dans le tarallo. Une seule bouchée suffit pour comprendre qu'ici, rien n'est laissé au hasard. Préparez-vous, vous ne pourrez plus vous arrêter.



Multigrain
PF474k

Poids net : 200 g



Disponible en cartons de :
18 à 30 pièces
(Deux options d'emballage disponibles, à sélectionner selon les besoins)

Disponible en paquets de 1
kg et de 5 kg



Ail, huile et piment
PF466k



Classiques
 PF468k



Graines de fenouil
 PF473k



blé brûlé
 PF517k



Portes
 PF520k



Calzone : Raisins secs et oignons
 PF469k



poivre Crusco
 PF471k

TARALLINI. Croustillant, léger, surprenant.

La différence ? Commençons par les ingrédients : sans sulfites ni farine type 00, uniquement de la semoule remoulue pour une digestion facile et naturelle. La cuisson à l'eau ? Pas pour nous. Nos tarallini vont plus loin, offrant une explosion de saveurs qui vous séduira à chaque bouchée. Disponibles en douze saveurs, toutes plus gourmandes les unes que les autres, ces petits chefs-d'œuvre sont conçus pour vous faire vivre une expérience unique. Goûtez la différence, découvrez la saveur authentique et la légèreté que seuls des ingrédients d'exception peuvent offrir. Impossible de s'arrêter, et c'est précisément ce que nous recherchons : une gourmandise saine et de qualité.

TARALLINI. Croustillants, légers et étonnamment délicieux.

Qu'est-ce qui les distingue ? Tout commence par les ingrédients : sans sulfites, sans farine blanche raffinée, uniquement de la semoule de blé dur remoulue pour une digestion facile et naturelle. Bouillis ? Jamais. Nos tarallini sont exceptionnels : chaque bouchée est une explosion de saveurs. Disponibles en douze variétés irrésistibles, chacun est un petit chef-d'œuvre conçu pour offrir une expérience unique. Goûtez la différence, appréciez la saveur authentique et la légèreté que seuls des ingrédients soigneusement sélectionnés peuvent procurer. Impossible de s'arrêter, et c'est précisément ce que nous recherchons : une addiction saine, faite de qualité.



Toutes les saveurs sont également sélectionnables avec étiquette adhésive



Tomates séchées
PF060



Curcuma, gingembre et poivre noir
PF022



poivre Crusco
PF003

Poids net : 250 g





Classiques
PF055



Fenouil
PF040



fille de la campagne (ciboulette)
PF080



Saveurs de la Murgia (poivre et romarin)
PF065



Complet
PF024



olives noires
PF090



Fromage et poivre noir
PF050



Oignon
PF095



piment
PF070



AGRISSONI

Grissoni ? Non, Agrissoni.

Un nouveau nom, une forme unique. Juste la bonne taille, une texture friable incomparable, un généreux mélange de graines de sésame et de céréales. Ils ne sont pas faits à la main, mais presque. Le goût ? Surprenant. L'apparence ? Inimitable. Une bouchée suffit pour comprendre leur nom. Ce ne sont pas de simples gressins, ce sont des Agrissoni.

Élaboré avec des ingrédients sélectionnés et des matières premières italiennes, car la qualité commence toujours là.

AGRISSONI

Grissoni ? Pas tout à fait. Agrissoni.

Un nom inédit, une forme unique. Grandes, mais pas trop. Croquantes comme nulle autre, elles regorgent de graines de sésame et de céréales complètes. Elles ne sont pas faites à la main, mais presque. Le goût ? Surprenant. L'apparence ? Inimitable. Une seule bouchée, et vous comprendrez pourquoi elles s'appellent Agrissoni.

Élaboré avec des ingrédients soigneusement sélectionnés et des matières premières italiennes, car c'est toujours là que commence la vraie qualité.



Disponible en cartons de :

18 à 30 pièces

(Deux options d'emballage disponibles, à sélectionner selon les besoins)



Multigrains - 200 g
PF700k



Sésame - 200 g
PF701k

DOUCE TARALLI

Dire qu'elles sont délicieuses, c'est comme dire que la tour de Pise penche : une évidence qui se passe d'explications. Disponibles en cinq saveurs, ouvrir un paquet, c'est comme entrer dans une pâtisserie : arômes intenses, doux souvenirs, une expérience captivante dès la première bouchée. Sans conservateurs, élaborés à partir d'ingrédients 100 % italiens et avec le souci du détail propre aux produits de qualité. Difficile à décrire ; le mieux est encore de les goûter et d'être conquis.

DOUCE TARALLI

Dire qu'elles sont délicieuses, c'est comme dire que la tour de Pise n'est pas droite : c'est tellement évident que ça se passe d'explications. Disponibles en cinq saveurs irrésistibles, ouvrir un paquet vous transporte instantanément dans une boulangerie : arômes riches, doux souvenirs, une expérience qui vous envoûte dès la première inspiration. Élaborés sans conservateurs, à partir d'ingrédients 100 % italiens et avec le soin réservé aux produits les plus raffinés. Difficile de décrire la sensation, mais une fois que vous y aurez goûté, vous comprendrez.



150 g - Disponible en boîtes de : 18 ou 30 pièces

(Deux options d'emballage disponibles, à sélectionner selon les besoins)

100 g - Disponible en boîtes de 20 pièces

Disponible en paquets de 1 kg et de 5 kg



Baies 100g
PF508b



Gingembre et cannelle 100 g
PF531b



Citron 100g
PF504b



Croquant et rhum 100g
PF507b



Chocolat et piment 100 g
PF506b



Gingembre et cannelle 150 g
PF531k



Baies 150g
PF508k



Citron 150 g
PF504k



Croquant et rhum 150g
PF507k



Chocolat et piment 150 g
PF506k



PIERRES DE CHOCOLAT

PIERRES DE CHOCOLAT

Une seule bouchée et le monde bascule. Chocolat noir fondant, amandes croquantes, raisins secs sucrés et une pointe de cannelle qui vous enveloppe d'une douce chaleur. Les Chocosassi ne sont pas de simples biscuits ; ce sont des explosions de plaisir irrésistible. Leur forme, inspirée des pierres de Matera, est unique, à l'image de leur saveur exquise. Élaborés à partir d'ingrédients 100 % italiens, sans conservateurs, chaque bouchée est une promesse de qualité et d'authenticité. Exceptionnels non seulement par leur goût, mais aussi par l'impression qu'ils laissent.

PIERRES DE CHOCOLAT

Une seule bouchée et tout bascule. Un chocolat noir fondant, des amandes croquantes, des raisins secs sucrés et une pointe de cannelle qui vous enveloppe d'une douce chaleur. Les Chocosassi ne sont pas de simples biscuits, c'est un pur délice auquel vous ne pourrez résister. Leur forme, inspirée des pierres emblématiques de Matera, est aussi unique que leur saveur qui vous laissera sans voix. Élaborés avec des ingrédients 100 % italiens et sans conservateurs, chaque bouchée est une promesse de qualité et d'authenticité. Exceptionnels, non seulement par leur goût, mais aussi par l'empreinte qu'ils laissent.



Disponibile in cartoni de :
18 à 30 pièces
(Deux options d'emballage
disponibles, à sélectionner selon
les besoins)



Graines de fenouil - 50 g x 4 (200 g)
PF500k

CARRÉ

Ne l'appellez pas tarallo. Quadrallo, c'est complètement différent. Même saveur, nouvelle forme :

Carrée, originale, inimitable. À l'intérieur ? Des graines de fenouil pour une touche traditionnelle ; à l'extérieur ? Une texture croquante qui craque sous la dent. Idéale à déguster sur le pouce grâce à son format pratique de 4 sachets de 50 g : pratique, délicieuse, irrésistible.

Élaboré à partir d'ingrédients italiens et sans conservateurs, Quadrallo est la révolution culinaire dont vous ignoriez l'existence. Croyez-moi : une fois que vous y aurez goûté, tout vous semblera... à nouveau... classique.

CARRÉ

Ne l'appellez pas tarallo. Quadrallo, c'est complètement différent. Même saveur, tout nouveau

Forme : carrée, originale, inimitable. À l'intérieur ? Des graines de fenouil, un concentré de tradition. À l'extérieur ? Un croquant irrésistible.

Parfait pour grignoter à tout moment et n'importe où grâce au format multipack pratique de 4 x 50 g : pratique, savoureux, addictif.

Élaboré avec des ingrédients italiens et sans conservateurs, Quadrallo est la touche d'originalité dont vous ignoriez l'existence. Croyez-nous : une fois que vous y aurez goûté, tout deviendra parfait.

SANS GLUTEN

SANS GLUTEN

Sans gluten, mais avec toute la saveur.

La gamme sans gluten est conçue pour celles et ceux qui doivent ou choisissent d'éviter le gluten, mais qui souhaitent tout de même savourer un bon tarallino. Sans compromis : sans huile de palme, sans lait, sans œufs, uniquement des ingrédients sélectionnés comme la fécule de maïs, la farine de riz et la fécule de pomme de terre, pour garantir légèreté, croustillant et saveur authentique.

Le plus surprenant ? Leur apparence ne laisse pas deviner qu'ils sont des taralli sans gluten. À la dégustation, ils vous paraîtront... tout simplement délicieux. Car proposer un produit adapté à tous ne signifie pas sacrifier le goût, mais privilégier la qualité.

Disponibles en multipacks pratiques de 4 x 48 g : faciles à emporter partout et conçus pour éviter toute contamination.

SANS GLUTEN

Sans gluten, plein de saveur.

Notre gamme sans gluten est conçue pour celles et ceux qui doivent ou choisissent d'éviter le gluten, sans pour autant renoncer au plaisir d'un délicieux tarallino. Sans compromis : sans huile de palme, sans lait, sans œufs. Uniquement des ingrédients soigneusement sélectionnés comme la fécule de maïs, la farine de riz et la fécule de pomme de terre, choisis pour garantir légèreté, croustillant et saveur authentique.

Le plus surprenant ? Leur goût n'est pas celui de tarallini sans gluten. Ils sont tout simplement... délicieux. Car proposer un produit pour tous ne signifie pas faire de compromis sur la saveur, mais privilégier la qualité. Disponibles en multipacks pratiques de 4 x 48 g : parfaits pour les déplacements et conçus pour éviter toute contamination croisée.



Classiques
58 g ± 1 g x 4 (190 g)
GF100



Oignon
58 g ± 1 g x 4 (190 g)
GF102



Disponible en cartons de 15
pièces



Graines de fenouil
58 g ± 1 g x 4 (190 g)
GF101



Tomates séchées
58 g ± 1 g x 4 (190 g)
GF103

FRIT

Certains l'appellent frisella, d'autres frisa. Nous, on l'appelle tradition.

Avec son trou central caractéristique et son croustillant irrésistible, la frisa est un symbole authentique de notre terroir. Nous la proposons en deux versions : semoule de blé dur pour les amateurs de saveurs classiques et blé complet pour ceux qui recherchent un goût plus rustique et intense. Parfaite avec un filet d'huile d'olive, des tomates cerises et une pincée de sel, elle s'adapte à toutes vos envies. Fabriquée avec des ingrédients italiens et sans conservateurs, dans le respect de la tradition. Un produit simple, mais jamais ennuyeux.

FRIT

Certains l'appellent frisella, d'autres frisa. Nous, on l'appelle tradition.

Avec son trou central caractéristique et son croustillant irrésistible, la frisa est un symbole authentique de notre terroir. Nous la proposons en deux versions : semoule pour les amateurs de saveurs classiques et complète pour ceux qui préfèrent un goût plus riche et intense. Parfaite avec un filet d'huile d'olive, des tomates cerises et une pincée de sel, elle se marie à merveille avec toutes vos envies. Fabriquée avec des ingrédients italiens et sans conservateurs, dans le plus pur respect de la tradition. Un produit simple, mais jamais ordinaire.

paquets de 400 g



Disponible en cartons de 10 pièces



Blé dur - 400 g
PF605



Farine complète - 400 g
PF600

FRISA CROQUANTE

FRISA CROQUANTE

Petite, rectangulaire, mais avec une forte personnalité. Crunchyfrisa est l'évolution de la frisa, un peu plus petite, mais pleine de caractère. Disponible en deux versions : semoule de blé dur, pour les amateurs de saveur traditionnelle, et peperone crusco, pour une expérience plus intense et savoureuse. Parfaite nature. Son croustillant incomparable la distingue de toutes les autres. Fabriquée avec des ingrédients italiens sélectionnés et sans conservateurs, chaque bouchée est une explosion de saveurs et de fraîcheur. Petite par la taille, grande par le goût.

FRISA CROQUANTE

Petite, rectangulaire, mais avec une forte personnalité. La Crunchyfrisa est l'évolution de la frisa traditionnelle : légèrement plus petite, mais pleine de caractère. Disponible en deux versions : semoule de blé dur pour les amateurs de saveur traditionnelle, et poivron crusco pour une expérience plus intense et épicée. Parfaite à déguster nature, son croustillant incomparable la distingue de toutes les autres. Élaborée avec des ingrédients italiens soigneusement sélectionnés et sans conservateurs, chaque bouchée est une explosion de saveurs et de fraîcheur. Petite par la taille, grande par le goût.



Disponible en cartons de 16
pièces



Blé dur - 200 g
PF620



Poivre Crusco - 180 g
PF621

PANCRUSCO

PANCRUSCO

Les idées les plus brillantes naissent souvent des choses les plus simples. Nous avons pris nos friselles, les avons émiettées délicatement et les avons enrichies de la saveur incomparable des poivrons crusco. C'est ainsi qu'est né le Pancrusco : un condiment croquant conçu pour sublimer tous vos plats. Idéal pour paner vos aliments, créer des vinaigrettes originales ou tout simplement apporter une touche de caractère à votre cuisine.

Une touche supplémentaire, 100% naturelle, 100% italienne.

PANCRUSCO

Les idées les plus brillantes naissent souvent des choses les plus simples. Nous avons pris nos frisées, les avons émiettées délicatement et les avons enrichies de la saveur incomparable du poivre de son. C'est ainsi qu'est né Pancrusco : un assaisonnement croustillant conçu pour sublimer tous vos plats.

Parfait pour des panures dorées, des garnitures originales ou tout simplement pour donner du caractère à vos plats. Une petite touche en plus, 100% naturelle, 100% italienne.



Pancrusco - 100 g
PF907b

COLLATIONS GRILLÉES



Crapiata dei Sassi - 100g
F920b

COLLATIONS GRILLÉES

Croquant, salé et entièrement naturel.

Nos en-cas grillés sont l'alternative idéale aux chips. Une sélection de légumineuses de qualité supérieure : crapiata de Matera, pois gourmands, pois chiches noirs et fèves grillées, le tout avec un croquant et une saveur irrésistibles. Un mélange de légèreté et de saveur, parfait pour toutes les occasions. Rejoignez la révolution des en-cas : sans conservateurs, sans fioritures, juste le meilleur de la tradition. Disponibles en sachets pratiques de 100 g, pour un en-cas à emporter partout.

COLLATION GRILLÉE

Croquant, salé et entièrement naturel.

Nos en-cas de légumineuses grillées sont l'alternative idéale aux chips. Une sélection de légumineuses de qualité supérieure : crapiata di Matera, pois chiches, pois chiches noirs et fèves grillées, toutes irrésistiblement croquantes et savoureuses. Un mélange de légèreté et de goût, parfait pour toutes les occasions. Rejoignez la révolution des en-cas : sans conservateurs, sans fioritures, juste le meilleur de la tradition. Disponibles en sachets individuels pratiques de 100 g, à emporter partout.



Disponible en cartons de 20
pièces



Pois chiches noirs - 100 g
F919b



Pois chiches - 100 g
F917b



Fèves - 100 g
F960b



TACCARDI[®]

PÂTES ET TARALLI DE MATERA



micrò[®]
les pâtes saines
pour adultes et enfants

Pasta Madre[®]
Comme fait maison

AGRIPASTESRL

Rec. Columella, 4 - 75100 Matera - Italie
dalgranoallapasta@hotmail.com

Numéro de TVA 01334440771