



IL BARLETTANO

Fatti a mano, con olio extravergine di oliva. Busta da 350 g.

Il vero protagonista del sapore pugliese: il tarallo Barlettano.

Con la sua forma allungata e intreccio in cima, ti conquista al primo morso tra croccantezza e un sapore unico. Per un tocco di extragusto non perderti la variante al pepe nero.

CON PEPE NERO

Farina di grano tenero tipo "00", olio di oliva, vino (solfiti), olio extravergine di oliva (6%), sale, lievito di birra, seme di finocchio, pepe nero (0,6%).

SEME DI FINOCCHIO

Farina di grano tenero tipo "00", olio di oliva, vino (solfiti), olio extravergine di oliva (6%), sale, lievito di birra, semi di finocchio (0,6%).



I TARALLOTTI

Produzione artigianale, con olio extravergine di oliva. Busta da 280 g.

I noti taralli pugliesi piccoli e tondi, che una volta accompagnavano le camminate dei viandanti impilati in un cordino, sono apprezzati per fragranza e varietà di gusti.

Uno tira l'altro... difficile resistere alla tentazione.

CLASSICO

Farina di grano tenero tipo "00" olio di girasole altoleico, vino (solfiti), olio extravergine di oliva (4%), sale, lievito di birra.

PEPE NERO

Farina di grano tenero tipo "00", olio di girasole altoleico, vino (solfiti), olio extravergine di oliva (4%), sale, lievito di birra, seme di finocchio, pepe nero (0,6%).

GRANO ARSO

Farina di grano tenero tipo "00", farina di grano arso macinata a pietra (20%), olio di girasole altoleico, vino (solfiti), olio extravergine di oliva (4%), sale, lievito di birra.

PEPERONCINO

Farina di grano tenero tipo "00", olio di girasole altoleico, vino (solfiti), olio extravergine di oliva (4%), sale, lievito di birra, peperoncino (0,4%).

CIPOLLA E OLIVE

Farina di grano tenero tipo "00", olio di girasole altoleico, vino (solfiti), olio extravergine di oliva (4%), sale, cipolla (2%), olive nere (1%), lievito di birra, origano.

CON LE MANDORLE

Farina di grano tenero tipo "00", olio di girasole altoleico, farina di mandorle (10%), mandorle tritate (10%), vino (solfiti), olio extravergine di oliva (4%), sale, lievito di birra.

PATATE E ROSMARINO

Farina di grano tenero tipo "00", olio di girasole altoleico, vino (solfiti), olio extravergine di oliva (4%), fiocchi di patate (5%), sale, lievito di birra, rosmarino (0,5%).

POMODORO

Farina di grano tenero tipo "00", olio di girasole altoleico, vino (solfiti), olio extravergine di oliva (4%), polpa di pomodoro (4%), sale, lievito di birra, origano, basilico, cipolla.

MULTICERALI

Farina di grano tenero tipo "00", farina multicerale (30%) Farina integrale di frumento tenero, semi di sesamo, farina di mais, granella di soia, semi di lino, fiocchi di avena decorticati, farina di segale integrale, semi di miglio, fiocchi d'orzo, destrosio, farina di frumento maltato). Agenti di trattamento della farina: Enzimi, Acido L-Ascorbico. Olio di girasole altoleico, vino (solfiti), olio extravergine di oliva (4%), sale, lievito di birra.

GUSTOSANO

Farina di grano tenero tipo "00", Mix Gustosano (30%), farina di frumento tipo 1, semi di girasole (12%), fiocchi di AVENA (12%), semi di lino (6%), lievito di madre essicato, sale, farina di frumento maltato agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi). Olio di girasole altoleico, vino (solfiti), olio extravergine di oliva (4%), sale, lievito di birra.

SEME DI FINOCCHIO

Farina di grano tenero tipo "00", olio di girasole altoleico, vino (solfiti), olio extravergine di oliva (4%), sale, lievito di birra, seme di finocchio (0,6%).



IL PUGLIESINO

Fatti a mano, con olio extravergine di oliva. Busta da 300 g.

Per venire incontro alle esigenze di mercato, I Primi ha messo a punto il Pugliesino, un tarallo che replica le caratteristiche del tarallo "Barlettano" ma in un formato più piccolo, declinato in più miscele.



CLASSICO

Farina di grano tenero tipo "00", olio di oliva, vino (solfiti), olio extravergine di oliva (6%), sale, lievito di birra.

PEPE NERO

Farina di grano tenero tipo "00", olio di oliva vino (solfiti), olio extravergine di oliva (4%), sale, lievito di birra, pepe nero (0,6%), seme di finocchio.

CON MANDORLE

Farina di grano tenero tipo "00", olio di oliva, farina di mandorle (10%) mandorle tritate (10%), vino (solfiti), olio extra vergine di oliva (4%), sale, lievito di birra.

POMODORO

Farina di grano tenero tipo "00", olio di oliva, polpa di pomodoro (8%), vino (solfiti), olio extravergine di oliva (6%), sale, lievito di birra, origano, basilico, cipolla.

CIPOLLA E OLIVE

Farina di grano tenero tipo "00", olio di oliva, vino (solfiti), olio extravergine di oliva (6%), sale, cipolla (1.5%), olive nere (1.5%), lievito di birra, origano.

PATATE E ROSMARINO

Farina di grano tenero tipo "00", olio di oliva vino (solfiti), olio extravergine di oliva (6%), fiocchi di patate (4%), sale, lievito di birra, rosmarino (0,5%).

PEPERONCINO

Farina di grano tenero tipo "00", olio di oliva, vino (solfiti), olio extravergine di oliva (6%), sale, lievito di birra, peperoncino (0,4%).

INTEGRALE

Farina di grano tenero tipo "00", farina integrale di grano tenero (50%), olio di oliva, vino (solfiti), olio extravergine di oliva (6%), sale, lievito di birra.

GRANO ARSO

Farina di grano tenero tipo "00", farina di grano arso macinata a pietra (20%), olio di oliva, vino (solfiti), olio extravergine di oliva (6%), sale, lievito di birra.

SEME DI FINOCCHIO

Farina di grano tenero tipo "00", olio di oliva, vino (solfiti), olio extravergine di oliva (6%), sale, lievito di birra, seme di finocchio (0,6%).

RUSTICO

Farina di grano tenero tipo "00", (rustico 30%), farina di frumento, farina di segale semi di girasole (4%), semi di sesamo (4%), glutine di frumento, semi di lino (3%), fiocchi di avena (2%), fiocchi d'orzo (2%). sale. farina di orzo maltato. lievito madre essiccato di frumento, farina di frumento maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi. Olio di oliva, vino (solfiti), olio extravergine di oliva (6%), sale, lievito di birra.

GUSTOSANO

Farina di grano tenero tipo "00", farina di frumento tipo "1" 30%, olio di oliva, vino (solfiti), olio extravergine di oliva (6%), semi di girasole (3,5%), fiocchi di avena (3,5%), semi di lino (2%), sale, farina di frumento maltato, lievito madre essiccato, lievito di birra, semi di sesamo, semi di miglio, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi.

MULTICEREALI

Farina di grano tenero tipo "00", farina multicereali (30%), farina integrale di frumento tenero, semi di sesamo, fanna di mais, granella di soia, semi di lino, fiocchi di avena decorticati, tarina di segale integrale, semi di miglio, fiocchi d'orzo, destrosio, farina di frumento maltato) Agenti di trattamento della farina: Enzimi, Acido L-Ascorbico. Olio di oliva, olio extravergine di oliva (6%), vino (solfiti), sale, lievito di birra.



TARALLIFICIO I PRIMÌ

Taralli pugliesi dal 1970

I nostri taralli
raccontano una storia di famiglia,
fatta di tradizione e passione
tramandate dal 1970.

Preparati secondo
l'antica ricetta
della nostra bisnonna,
custodiamo i gesti di un tempo
per offrire ogni giorno
il sapore autentico
dei taralli artigianali.

Tante varietà di gusto
in tre diverse forme:

Il Barlettano

Il Pugliesino

I Tarallotti

Scopri la nostra storia

[TARALLIPRIMI.COM](https://taralliprimi.com)