

Taralli pugliesi (Taralli aus Apulien) - ein feiner und lang haltbarer Brotersatz

Die beliebten Taralli aus Apulien sind eine typische regionale italienische Spezialität. Es sind kurze, gebogene Brotstangen, die man sehr gut zwischendurch oder zu Wein genießen kann, oder ganz einfach als Brotersatz.



Fiore di Puglia, produziert seit über 20 Jahren gesunde Ofenprodukte mit qualitativ hochwertigen Zutaten aus der Region Apulien.

1940 baute Cataldo Fiore einen öffentlichen Holzofen in Corato, bei Bari. Die durch den 2. Weltkrieg gebeutelte italienische Bevölkerung brachte jeweils das eigene Brot mit nach Corato um es dort auszubacken.

1957 gelang dem Sohn Antonio der Qualitätssprung indem er das „Panificio Fiore“ gründete. Der Bruder Giuseppe erweitert das Sortiment mit Taralli, Focacce und weiteren Snack Sorten, wobei der Tarallo das Hauptaugenmerk der Firma Fiore di Puglia mit zweistelligen Wachstumsraten ist.

Caporaso AG führt die Taralli klassisch, mit Peperoncini, Fenchelsamen und mediterranen Gewürzen.



Taralli klassisch

Artikel Nr. 120003



Taralli mit Peperoncini

Artikel Nr. 120002



Taralli mit Fenchelsamen

Artikel Nr. 120001



Taralli Mediterran

Artikel Nr. 120007



Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung
Caporaso AG
Tel. 056 241 14 94
info@caporaso.ch