



## LINEA COLAZIONE 400 GR

**CASERECCI  
ALTAMURANI  
DELLA NONNA  
INTEGRALI  
CON GOCCE DI CIOCCOLATO  
BISCOTTI MIELE  
MIELE E CIOCCOLATO  
MANDORLA  
CAFFE  
PANNA  
CACAO E NOCCIOLE  
MULTICEREALI  
SENZA LATTE E UOVA**



**APULIAN**  
FOOD LOVERS

Semplici “capolavori”, dal gusto semplice e dalla fragranza inimitabile che, come vuole la tradizione, più che semplicemente artigianali sono ... come fatti in casa!



# PANETTONI ARTIGIANALI 1000GR

---

**PANDORO**

**CIOCCOLATO**

**PISTACCHIO**

**MIRTILLO ROSSO**

**FRUTTA CANDITA**

**UVETTA**

**PERE E CIOCCOLATO**



**APULIAN**  
FOOD LOVERS

---

Il panettone è un tipo di pane dolce e di torta alla frutta italiano, originario di Milano, Italia, solitamente preparato e gustato per Natale e Capodanno nell'Europa occidentale, meridionale e sud-orientale.

Un prodotto artigianale a lunga lievitazione,  
con ingredienti di qualità superiore .

---





# LA COLLEZIONE DI PASTICCERIA SURGELATA PER HORECA E FOOD & SERVICE

---

**Prodotti raffinati e innovativi per una linea di dessert surgelati premium. Prodotti da forno ispirati alle migliori ricette di pasticceria artigianale italiana. Proponiamo ricette raffinate e innovative per una linea di dessert surgelati premium. Prodotti originali ispirati alle ricette storiche e tradizionali. Proponiamo una linea di prodotti da forno surgelati, mantenendo una forte attitudine artigianale nello sviluppo di ogni referenza.**





# **LINEA PASTICCERIA SECCA**

---

## **PASTA FROLLA**

SEMPLICE

AL CIOCCOLATO E RIPIENA CON VARI TIPI DI CONFETTURA

## **CROSTATE**

## **DOLCI DI CARNEVALE**

(SENZA LATTE, UOVA, BURRO)

## **DOLCI ALLE MANDORLE**

---

La nostra filosofia è quella di dare la sensazione del "fatto come una volta": mani esperte che mettono cura e attenzione in ogni creazione. Abbiamo affidato i nostri prodotti alla cura di mani esperte. La passione per il pane fatto come una volta e la voglia di rispondere a ogni esigenza alimentare ci porta, ogni giorno, a perfezionare le nostre proposte.

Dai grissini di tutti i tipi: classici, croccanti, alla paprika dolce ai classici crackers, caciocavallo podolico, curcuma, rosmarino, ecc. e dolci.

---

# **LINEA SNACK**

## **GRISSINI CROCCANTE 200GR:**

SEMPLICI

SEMI DI PAPAVERO

SESAMO

PAPRIKA DOLCE

CON NOCI

## **BOTTONI FRIBILI 200GR:**

SEMI DI PAPAVERO

SESAMO

PAPRIKA DOLCE



**APULIAN**  
FOOD LOVERS



# LINEA TARALLI E TARALLINI 400 GR

---

**CLASSICI**  
**AI SEMI DI FINOCCHIO**  
**AI CEREALI**  
**AL CALZONE**  
**ALLA CIPOLLA**  
**PATATE E ROSMARINO**  
**OLIVE E ROSMARINO**  
**CACIO E PEPE**  
**PIZZA**  
**SESAMO**  
**NOCCIOLA E FICHI**  
**AL PEPERONCINO**  
**CURCUMA E SEMI DI**  
**CHIA**  
**MANDORLA**



Artigianali Pugliesi

## APULIAN FOOD LOVERS

---

un progetto di filiera tutta italiana con  
100% materie prime di alta qualità.  
Siamo amanti delle ricette tradizionali e  
strizziamo l'occhio all'innovazione.  
Prodotto da forno artigianale, croccante  
tipico della Puglia, dall'aspetto dorato e  
dalla fragranza ineguagliabile.  
Sono lo snack perfetto!

---





## FRISE E PIADINE

---

**FRISE DI GRANO DURO (400 GR)**

**FRISE INTEGRALI (400 GR)**

**FRISE D'ORZO (400 GR)**

**PIADINE A ARTIGIANALI 5 PZ (450 GR)**

**PIADINE MAIS 5 PZ (400 GR)**



**APULIAN**  
FOOD LOVERS



# FOCACCIA AL POMODORO

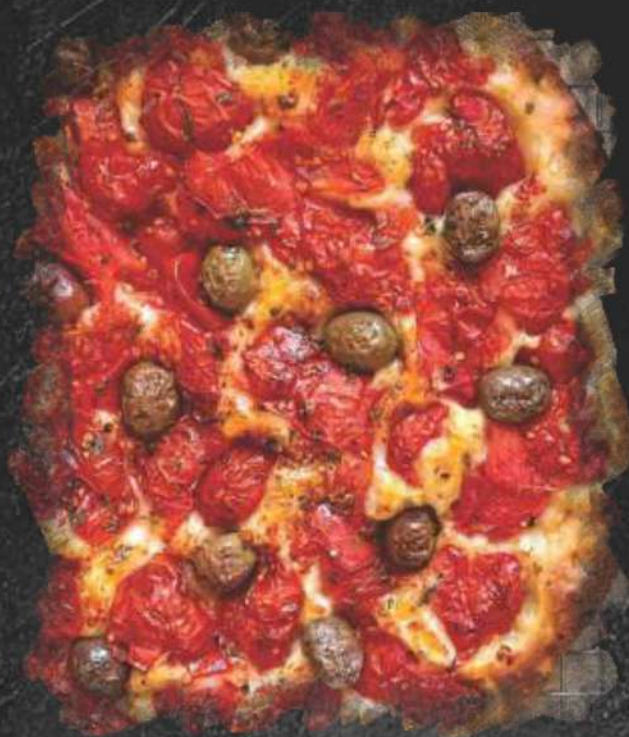
---

**Prodotti confezionati in ATM**

**Peso 600 g**

**Conservazione 60 giorni.**

Il profumo, la fragranza, il sapore della tradizione racchiusi in un impasto semplice che solo la maestria nella preparazione, la scelta delle proporzioni e materie prime di altissima qualità trasformano nella focaccia barese.





# LINEA PASTA TRAFILATA AL BRONZO 500GR



**APULIAN**  
FOOD LOVERS

Ogni pagina della mia storia passa per odori, colori, fragranze e consistenze. Sono un conservatore di esperienze e tradizioni della mia terra. Il frutto di tutto questo ha avuto per me il solo fine di sorprendere e deliziare di emozioni i sensi di quanti avrebbero apprezzato la passione per le mie origini. Sono qui adesso per invitarvi ad intraprendere un nuovo cammino fatto di Terra di Puglia, Sole Caldo di mezza estate e Spighe di Grano che ondeggiavano alla brezza del vento come vele di una barca. Non è un sogno.  
... Benvenuti sulla Strada della Pasta.



**SPAGHETTI AL BRONZO  
CHITARRA AL BRONZO  
MACCHERONI AL BRONZO  
PENNE AL BRONZO  
ORECCHIETTE AL BRONZO  
MILLERIGHE AL BRONZO  
MACCHERONCINI AL BRONZO  
CALAMARATA AL BRONZO  
PACCHERI AL BRONZO  
FUSILLI AL BRONZO  
FUSILLONI AL BRONZO  
GIGLI  
TRIVELLE  
CASERECCE AL BRONZO  
TAGLIOLINI ALL' UOVO  
TAGLIAELLE ALL' UOVO  
TUBBETI AL BRONZO  
TUBBETTINI AL BRONZO  
FUSILLI INTEGRALI BRONZO  
CASERECCE INTEGRALI  
ORECCHIETTE INTEGRALI AL BRONZO  
SPAGHETTINI INTEGRALI AL BRONZO  
FERRI INTEGRALI AL BRONZO**



# LINEA PASTA AROMATIZZATA AL BRONZO 500GR

---

**ORECCHIETTE AL VINO ROSSO**  
**ORECCHIETTE AL NERO DI SEPPIA**  
**FOGLIE D'ULIVO AGLI SPINACI**  
**TAGLIOLINI AL LIMONE**  
**TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA**



**APULIAN**  
FOOD LOVERS

# LINEA PASTA PROTEICA TRAFILATA AL BRONZO 500GR

---

**FUSILLI DI LENTICCHIE ROSSE**  
**FUSILLI DI PISELLI**  
**CASERECCI DI CECI**

**100% farina di legumi biologici italiani**



# LINEA CASEARIA FRESCA

250GR

---

**MOZZARELLA FIOR DI LATTE**

**TRECCE**

**NODINI**

**BOCCONCINI**

**CILIEGINE**

**STRACCIATELLA**

**STRACCIATELLA AFFUMICATA**

**BURRATINE**

**BURRATINE ALL'ARANCIA (125 gr)**

**BURRATINE AL TARTUFO (125 gr)**

**BURRATINE AL GORGONZOLA (125 gr)**

**STICK AFFUMICATO**

**BOCCONCINI AFFUMICATI**

**SCAMORZA FRESCA**

# LINEA CASEARIA STAGIONATA

---

**SCAMORZA STAGIONATA**

**CACIOCAVALLO**

**CACIOTTA STRACCHINATA**



**Prodotti caseari di Puglia**  
Ogni prodotto viene lavorato nel pieno rispetto delle sue necessità, ognuno con le proprie attrezzature e le attenzioni che merita. Tutti ugualmente naturali, ciascuno diverso dall'altro, con le sue proprietà organolettiche e nutrizionali, il suo sapore, la sua storia.



# LINEA SOTT'OLIO 314ml

---

**CARCIOFI DELLA NONNA**  
**CARCIOFI GRIGLIATI**  
**FRIARIELLI**  
**ASPARAGI**  
**ZUCCHINE ALLA PAESANA**  
**ZUCCHINE GRIGLIATE**  
**MELANZANE GRIGLIATE**  
**PEPERONCINO SEMI**  
**PICCANTE RIPIENO**  
**CON TONNO E CAPPERI**  
**OLIVE LECCINO**  
**OLIVE VERDI**  
**OLIVE VERDI CON**  
**LE MANDORLE**  
**POMODORI SECCHI**  
**POMODORI SEMI DRY**  
**PASSATA DI POMODORO**  
**INVOLTINI DI POMODORI**  
**SECCHI RIPIENI CON TONNO**  
**LAMPASCIONI**  
**FUNGHI CARDONCELLI**  
**FUNGHI CHAMPIGNON**

---

La poesia di una terra  
Selezioniamo le eccellenze dei  
prodotti raccolti nelle  
campagne della Capitanata,  
selezionati e puliti durante le  
varie fasi della trasformazione  
in cui vengono  
sapientemente preparati con  
metodi artigianali per tutto il  
ciclo produttivo e per la loro  
conservazione.

Passione, tradizione, autenticità,  
eccellenza: questi gli ingredienti  
che con orgoglio e con  
l'esperienza della  
storia pugliese, ci mettiamo ogni  
giorno nei nostri prodotti.

---



# LINEA PATÈ - Vasetti da 314 ml

---

**CREMA DI CARCIOFI**  
**CREMA DI OLIVE NERE**  
**CREMA DI OLIVE VERDI**  
**CREMA DI POMODORI SECCHI**  
**BOMBA PUGLISE (PICCANTE)**





# EXTRAVIRGIN OLIVE OIL LINE

---

## LATTA DA

5000 ml

## BOTTGLIE

500 ml

250 ml

100 ml

La Puglia è sempre stata terra dell'olio per eccellenza e continuerà a esserlo.

La storia non inganna: porta con sé tante tracce e documenti, a testimonianza di una centralità che ha visto la Puglia protagonista assoluta della scena italiana e mondiale.

Ogni Extra Vergine presenta le proprie individualità espressive. Tutti sono ricavati da una materia prima di alta qualità costituita dalle olive Coratina in purezza.

Gli oli che si ricavano non sono uno, ma tanti e diversi perché sono differenti. La gamma degli oli comprende tre tipologie: il "Biologico", il "DOP Terra di Bari" e i tipi "Fruttato", a sua volta Leggero, Medio e Intenso.

C'è l'imbarazzo della scelta, in base alle preferenze personali.

---







---

# HORECA D LUSSO

---





L'industria del lusso Horeca si propone di fornire un'esperienza memorabile e indimenticabile per i suoi clienti. Attrae una clientela che cerca raffinatezza e qualità nei servizi, nella cucina e nell'esperienza complessiva.

