

sole bontà pugliesi

CATALOGO PRODOTTI SECCHI

DRY PRODUCTS CATALOG

DA 3 GENERAZIONI SFORNIAMO IL MIGLIOR TARALLO POSSIBILE.

For 3 generations, we have been baking the best tarallo.

Fin dalla nostra nascita abbiamo scelto di produrre taralli e prodotti da forno secondo la ricetta della tradizione.

Prepariamo i nostri taralli pugliesi come si faceva una volta, conferendogli quel sapore inimitabile, dato dalla bollitura tradizionale.

Since our inception, we have chosen to produce taralli and baked goods following the traditional recipe.

We prepare our Puglian taralli as they were made in the past, giving them that unmistakable flavor, derived from traditional boiling.

1

Pochi semplici ingredienti: olio, vino, acqua, sale, farina

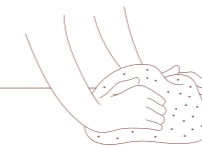
Just a few simple ingredients: oil, wine, water, salt, flour.



2

L'impasto veniva lavorato a mano, dalle striscioline ottenute venivano chiuse a forma di tarallo

The dough was worked by hand, and the strips obtained were closed into the shape of a tarallo.



3

Le piccole bontà venivano allora bollite al vapore

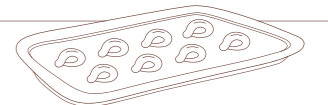
These little delights were then boiled in steam.



4

I taralli erano infornati e poi pronti per essere gustati

The taralli were baked and then ready to be enjoyed.





L'AZIENDA

La Puglia, quella vera.

Le storie aziendali legate a prodotti tradizionali di qualità iniziano spesso da un nonno. La nostra non fa eccezione: inizia nel 1979 con nonno Francesco che decide di aprire uno dei primi panifici di Rutigliano, vicino a Bari. Presto, fuori dal suo forno, di sera e di notte, si formano code di persone che vogliono mangiare la sua focaccia che sapeva di tempi antichi, di famiglie numerose, di passione per le cose genuine.

10 anni dopo, nonno Francesco, oltre al pane e alla mitica focaccia, comincia a produrre anche taralli, un altro prodotto che arriva dall'antica tradizione contadina pugliese. Infatti, nonno Francesco li faceva seguendo la ricetta di sua madre che li preparava in casa.

Nel 1996, c'è stata una svolta importante: Fedele e Vincenzo, i figli di nonno Francesco, decidono di allungare virtualmente quelle code che si formavano per la focaccia di nonno Francesco e automatizzano la produzione, cosa che consente a Quattroemme di produrre su scala più grande le stesse bontà genuine del forno di nonno Francesco.

Oggi, siamo alla terza generazione e produciamo taralli, focacce, panzerotti, pasta e dolci tipici, tutti rigorosamente fedeli alle ricette tradizionali pugliesi e tutti realizzati con materie prime eccellenti del nostro territorio.

I nostri taralli vengono bolliti, come vuole la tradizione, in acqua bollente e non col vapore. Le nostre focacce lievitano 24 ore e vengono condite solo con prodotti freschissimi, come i pomodori schiacciati rigorosamente a mano.

La passione ci ha portati dove siamo, ma da sola non sarebbe bastata. Abbiamo studiato, investito sull'innovazione, sulle tecnologie più avanzate per poter portare i nostri prodotti in tutto il mondo e farli gustare facendo sentire a chiunque li assaggi lo stesso profumo che si sentiva fuori dal forno di nonno Francesco.

THE COMPANY

Puglia, the real one.

Business stories tied to traditional, high-quality products often begin with a grandfather. Ours is no exception: it all started in 1979 with Nonno Francesco, who decided to open one of Rutigliano's first bakeries, near Bari. Soon, there were lines of people forming outside his bakery, day and night, eager to taste his focaccia that carried the flavors of gone times, of large families, and passion for genuine things.

Ten years later, in addition to bread and the legendary focaccia, Nonno Francesco also began producing taralli, another product from the ancient Apulian farming tradition. In fact, Nonno Francesco made them following his mother's recipe, which she prepared at home.

In 1996, a significant turning point occurred: Fedele and Vincenzo, Nonno Francesco's sons, decided to virtually extend those lines that formed for Nonno Francesco's focaccia and start an automated production. This allowed Quattroemme to produce the same authentic delicacies on a larger scale than Nonno Francesco's oven.

Today, we are the third generation that produce taralli, focaccias, panzerotti, pasta, and typical sweets, all strictly faithful to traditional Apulian recipes and all made with excellent raw materials from our region. Our taralli are boiled, as tradition dictates, in boiling water and not with steam. Our focaccias rise for 24 hours and are seasoned only with the freshest products, such as crushed tomatoes rigorously done by hand.

Passion has brought us to where we are, but it wouldn't have been enough on its own. We have studied, invested in innovation, and embraced cutting-edge technologies to be able to bring our products to the world and let anyone who tastes them experience the same aroma that anyone can smell out from Nonno Francesco's oven.



I NOSTRI PRODOTTI

OUR PRODUCTS

TARALLI SPECIALI PAG. 11
Special Taralli

TARALLI CLASSICI PAG. 19
Classic Taralli

FRISE PAG. 25
Frise

LINEA SNACK PAG. 31
Snack Line

LINEA DOLCE PAG. 43
Sweets Line

PASTA PAG. 51
Pasta

HO.RE.CA. PAG. 57
Ho.Re.Ca

TARALLI SPECIAL | SPECIAL TARALLI

La stessa attenzione alla qualità, la stessa ricetta con la tradizionale bollitura, ma con farine e ingredienti alternativi, per venire incontro ai gusti di tutti.

I nostri taralli speciali hanno quel tocco sfizioso che non t'aspetti, ma che poi non dimentichi.

The same attention to quality, the same recipe with traditional boiling, but with alternative flours and ingredients to cater to everyone's tastes.

Our special taralli have that delightful touch you don't expect, but you won't forget.

CONFEZIONI DISPONIBILI / CONFEZIONI DISPONIBILI



400 G

TARALLI GLI SPECIALI
Special Taralli

16 pezzi per cartone
16 Packs per carton

36 cartoni per pallet
36 Cartons per pallet



400 G

TARALLI CROCK
Taralli Crock

12 pezzi per cartone
12 Packs per carton

64 cartoni per pallet
64 Cartons per pallet



300 G

TARALLI GLI SPECIALI
Special Taralli

12 pezzi per cartone
12 Packs per carton

64 cartoni per pallet
64 Cartons per pallet



300 G

DORATELLI
Doratelli

12 pezzi per cartone
12 Packs per carton

64 cartoni per pallet
64 Cartons per pallet

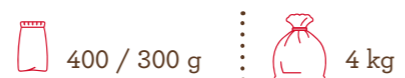


TARALLI GLI SPECIALI

Special Taralli

COD. 010

Confezioni disponibili / Available pack sizes:



TARALLI CROCK AL FINOCCHIO

Fennel-flavored Taralli Crock

COD. 077

Confezioni disponibili / Available pack sizes:



TARALLI CROCK I CASERECCI

Artisanal Taralli Crock

COD. 070

Confezioni disponibili / Available pack sizes:



TARALLI GLI SPECIALI ALL'OLIO DI OLIVA

Special Taralli with Olive Oil

COD. 350

Confezioni disponibili / Available pack sizes:





TARALLI GLI SPECIALI ALLA CURCUMA

Special Taralli with Turmeric

COD. 351

Confezioni disponibili / Available pack sizes:



300 g



4 kg



**TARALLI GLI SPECIALI
ALLA SEMOLA DI GRANO DURO**

Special Taralli with Durum Wheat Semolina

COD. 346

Confezioni disponibili / Available pack sizes:



300 g



4 kg

TARALLI GLI SPECIALI AI MULTICEREALI

Multigrain Special Taralli

COD. 352

Confezioni disponibili / Available pack sizes:



300 g



4 kg



**TARALLI GLI SPECIALI ALLA SEMOLA
INTEGRALE DI GRANO DURO**

Special Taralli with Whole Wheat Durum Semolina

COD. 347

Confezioni disponibili / Available pack sizes:



300 g



4 kg





**TARALLI GLI SPECIALI
ALLA FARINA DI LEGUMI**
Special Taralli with Legume Flour
COD. 353

Confezioni disponibili / *Available pack sizes:*



300 g

DORATELLI
Doratelli
COD. 013

Confezioni disponibili / *Available pack sizes:*



300 g



4 kg



TARALLI CLASSICI | CLASSIC TARALLI

Da prodotto tipico a prodotto iconico è un attimo. Il tarallo pugliese, simbolo della tradizione antica contadina, fatto di ingredienti semplici, è diventato uno dei prodotti della nostra regione più apprezzato in tutta Italia e non solo.

Noi lo facciamo come vuole la ricetta originale: facendolo bollire.

From typical product to iconic product it's a blink. The Apulian tarallo, a symbol of ancient peasant tradition made from simple ingredients, has become one of the most beloved products of our region throughout Italy and beyond.

We make it according to the original recipe: by boiling it.

CONFEZIONI DISPONIBILI / AVAILABLE PACK SIZES:



400 G

TARALLI
Taralli

12 pezzi per cartone
12 Packs per carton

64 cartoni per pallet
64 Cartons per pallet



400 G

TARALLINI
Tarallini

12 pezzi per cartone
12 Packs per carton

64 cartoni per pallet
64 Cartons per pallet



300 G

TARALLINI
Tarallini

16 pezzi per cartone
16 Packs per carton

64 cartoni per pallet
64 Cartons per pallet



TARALLI
Taralli
COD. 001

Confezioni disponibili / *Available pack sizes:*



TARALLI INTEGRALI
Whole wheat taralli
COD. 004

Confezioni disponibili / *Available pack sizes:*



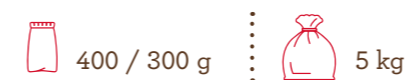
TARALLI AL FINOCCHIO
Fennel taralli
COD. 0157

Confezioni disponibili / *Available pack sizes:*



TARALLI ALLA CIPOLLA
Onion taralli
COD. 025

Confezioni disponibili / *Available pack sizes:*





TARALLI AL PEPERONCINO

Chili pepper taralli

COD. 0159

Confezioni disponibili / *Available pack sizes:*



TARALLINI

Tarallini

COD. 011

Confezioni disponibili / *Available pack sizes:*



TARALLINI MULTICEREALI

Multigrain tarallini

COD. 054

Confezioni disponibili / *Available pack sizes:*



FRISE | *FRISE*

Le frise sono tipiche un po' in tutto il Sud Italia, in Puglia sono una vera e propria istituzione.

Le nostre seguono la ricetta originale, prodotte con i migliori grani e cereali, ideali come pasto o per accompagnare pietanze prelibate tra cui zuppe di pesce e di ortaggi.

Frise are typical throughout Southern Italy, but in Puglia, they are a true institution.

Ours follow the original recipe, made with the finest grains and cereals, ideal as a meal or to accompany delicious dishes including fish and vegetable soups.

CONFEZIONI DISPONIBILI / AVAILABLE PACK SIZES:



250 G

FRISELLINE
Small Frise

16 pezzi per cartone
16 Packs per carton

35 cartoni per pallet
35 Cartons per pallet



300 G

FRISE
Big Frise

14 pezzi per cartone
14 Packs per carton

42 cartoni per pallet
42 Cartons per pallet



300 G

WHEAT PASTRIES
Wheat Pastries

16 pezzi per cartone
16 Packs per carton

42 cartoni per pallet
42 Cartons per pallet

**FRISELLINE***Small Frise***COD. 005**

Confezioni disponibili / Available pack sizes:



250 g

FRISELLINE INTEGRALI*Wholemeal Small Frise***COD. 006**

Confezioni disponibili / Available pack sizes:



250 g

**FRISE GRANDI***Big Frise***COD. 330**

Confezioni disponibili / Available pack sizes:



300 g

FRISE GRANDI INTEGRALI*Wholemeal Big Frise***COD. 331**

Confezioni disponibili / Available pack sizes:



300 g





SFOGLIE DI FRUMENTO

Wheat Pastries

COD. 332

Confezioni disponibili / Available pack sizes:

 300 g



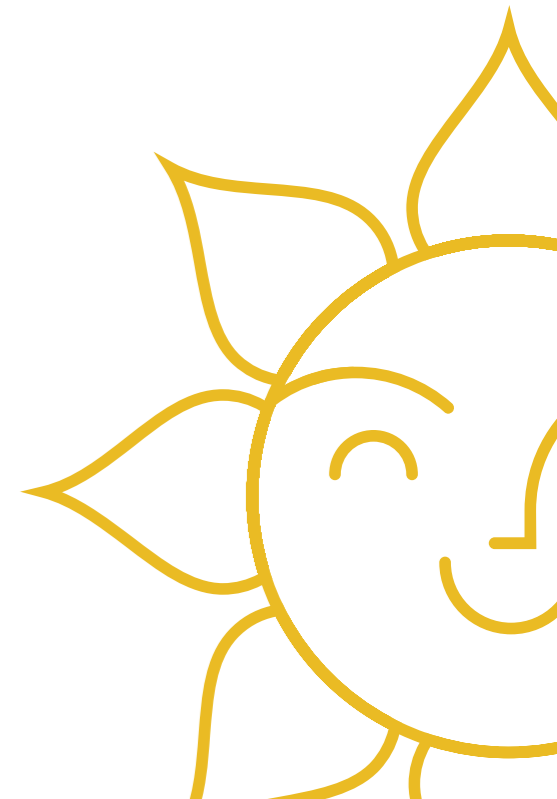
LINEA SNACK | SNACK LINIE

Quel languorino di metà di mattina come lo riempi?
E quella voglia di qualcosa di sfizioso che arriva tutti i pomeriggi,
magari mentre sei al lavoro?

La nostra linea snack è la risposta sana e stuzzicante per concedersi
un bel break nella giornata. Ma è perfetta anche per accompagnare
magnifici aperitivi.

*How do you satisfy that mid-morning craving? And the desire for something tasty
that hits every afternoon, perhaps while you're at work?*

*Our snack line is the healthy and tempting answer to treat yourself to a
nice break during the day. But it's also perfect for complementing wonderful
appetizers.*



CONFEZIONI DISPONIBILI / AVAILABLE PACK SIZES:



50 G

TARALLINI
Kleine Tarallini

100 pezzi per cartone
100 Packs per carton

64 cartoni per pallet
64 pack per carton



140 G

I PICCOLI BICCHIERE
Die Kleinen Becher

20 pezzi per cartone
20 Packs per carton

36 cartoni per pallet
36 Cartons per pallet



200 G

TOSTINI
Tostini

12 pezzi per cartone
12 Packs per carton

64 cartoni per pallet
64 Cartons per pallet



250 G

I PICCOLI
I Piccoli

20 pezzi per cartone
20 Packs per carton

64 cartoni per pallet
64 Cartons per pallet



TARALLINI
Tarallini
COD. 058

Confezioni disponibili / Available pack sizes:



6X50 G

MULTIPACK TARALLINI
Multipack kleine Taralli

20 pezzi per cartone
20 Packs per carton

36 cartoni per pallet
36 Cartons per pallet



350 G

RICCETTI
Riccetti

16 pezzi per cartone
16 Packs per carton

64 cartoni per pallet
64 Cartons per pallet



250 G

TARALLINI FARINA DI LEGUMI
Tarallini with Legume Flour

16 pezzi per cartone
16 Packs per carton

64 cartoni per pallet
64 Cartons per pallet

TARALLINI MULTICEREALI
Multigrain Tarallini
COD. 054

Confezioni disponibili / Available pack sizes:





I PICCOLI NATURALI

I Piccoli Natural

COD. 463

Confezioni disponibili / Available pack sizes:



I PICCOLI PIZZA

I Piccoli Pizza Flavour

COD. 461

Confezioni disponibili / Available pack sizes:



I PICCOLI BACON

I Piccoli with Bacon

COD. 465

Confezioni disponibili / Available pack sizes:



I PICCOLI CURCUMA

I Piccoli with Turmeric

COD. 417

Confezioni disponibili / Available pack sizes:





I PICCOLI ZENZERO

I Piccoli with Ginger

COD. 418

Confezioni disponibili / *Available pack sizes:*



RICCETTI AL SESAMO

Riccetti with Sesam

COD. 038

Confezioni disponibili / *Available pack sizes:*



I PICCOLI MULTICEREALI

I Piccoli Multigrain

COD. 423

Confezioni disponibili / *Available pack sizes:*



RICCETTI ALLA CIPOLLA

Riccetti with Onion

COD. 039

Confezioni disponibili / *Available pack sizes:*





RICCETTI MULTICEREALI

Riccetti Multigrain

COD. 059

Confezioni disponibili / *Available pack sizes:*



300 g



5 kg



MULTIPACK TARALLINI

Multipack Tarallini

COD. 050

Confezioni disponibili / *Available pack sizes:*



6x50 g

TOSTINI ALL'ORIGANO

Tostini with Oregan

COD. 014

Confezioni disponibili / *Available pack sizes:*



200 g



3 kg



MULTIPACK TARALLINI MULTICEREALI

Multipack Tarallini Multigrain

COD. 054

Confezioni disponibili / *Available pack sizes:*



6x50 g



PASTA | PASTA

La nostra pasta segue un processo di lavorazione, che prevede la macinazione del grano con rulli e l'essiccazione lenta e a basse temperature, che mantiene inalterate le proprietà nutritive del chicco di grano e le sue caratteristiche organolettiche. La trafilatura tramite stampi in bronzo rende la superficie della pasta porosa e ruvida, perfetta per trattenere meglio il condimento.

Our pasta follows a processing method that involves milling the wheat with rollers and slow, low-temperature drying, which preserves the nutritional properties of the wheat grain and its sensory characteristics. The bronze extrusion through molds makes the pasta surface porous and rough, perfect for better retaining the seasoning.

CONFEZIONI DISPONIBILI / AVAILABLE PACK SIZES:



500 G

PASTA
Pasta

15 pezzi per cartone
15 Packs per carton

64 cartoni per pallet
64 Cartons per pallet

**ORECCHIETTE***Orecchiette***COD. 500**Confezioni disponibili / *Available pack sizes:*

500 g

**ORECCHIETTE AL PRIMITIVO***Orecchiette with Primitivo***COD. 502**Confezioni disponibili / *Available pack sizes:*

500 g

ORECCHIETTE INTEGRALI*Whole Wheat Orecchiette***COD. 501**Confezioni disponibili / *Available pack sizes:*

500 g

**ORECCHIETTE TRICOLORE***Orecchiette Tricolore***COD. 503**Confezioni disponibili / *Available pack sizes:*

500 g





CAVATELLI

Cavatelli

COD. 504

Confezioni disponibili / Available pack sizes:



TROFIE

Trofie

COD. 506

Confezioni disponibili / Available pack sizes:



FOGLIE D'ULIVO

Foglie d'ulivo

COD. 505

Confezioni disponibili / Available pack sizes:





HO.RE.CA. | HO.RE.CA.

Sforniamo ogni giorno prodotti di qualità, conservando intatte le nostre tradizioni. Abbiamo sempre cercato di differenziarci, nelle forme e nei sapori, creando prodotti da forno pugliesi unici, che ogni giorno occupano gli scaffali delle migliori panetterie e dei più grandi centri di distribuzione d'Italia.

Pensiamo anche ai proprietari di locali, bar, ristoranti, per loro realizziamo alcuni dei nostri prodotti, come i piccoli o i tostini, sfusi, in modo da rendere più semplice e conveniente l'approvvigionamento e offrire ai loro clienti delle vere bontà pugliesi.

We bake quality products every day, preserving our traditions intact. We have always strived to stand out in shapes and flavors, creating unique Apulian bakery products that grace the shelves of the finest bakeries and the largest distribution centers in Italy every day.

We also care about business owners, bars, and restaurants. For them, we produce some of our products, such as small bites or toast, in bulk, making it easier and more convenient for them to supply and offer their customers genuine Apulian delights.

SCATOLA ESPOSITORE TARALLINI CLASSICI 24 PEZZI

Display box 24 pieces of classic taralli

COD. 00011

4 pezzi per cartone

4 Packs per carton

36 cartoni per pallet

36 Cartons per pallet





**SCATOLA ESPOSITORE
TARALLINI MULTICEREALI 24 PEZZI**

Display box 24 pieces of multigrain taralli

COD. 00012

4 pezzi per cartone
4 Packs per carton

36 cartoni per pallet
36 Cartons per pallet

**SCATOLA ESPOSITORE TARALLINI CLASSICI
E MULTICEREALI 24 PEZZI**

*Display box containing both classic
and multigrain taralli 24 pieces*

COD. 00013

4 pezzi per cartone
4 Packs per carton

36 cartoni per pallet
36 Cartons per pallet





AZIENDA CERTIFICATA
Société certifiée



QUATTROEMME s.r.l.

Strada per Conversano - Km. 1,2
70018 RUTIGLIANO (BA)

Tel. (+39) 080.476.78.23 | P.iva 03968930721
info@quattroemme.com | quattroemme.com

