

69599 – Taralli tradizionali

Descrizione

Lo snack tradizionale del sud Italia: croccante, irresistibile e buono. Questo è il tarallo!

Dalle origini antichissime, questo anello di pasta non lievitata poi cotto in forno è realizzato con pochi e semplici ingredienti. Disponibile in moltissimi gusti e varianti, la nostra versione tradizionale è prodotta a mano secondo l'antica ricetta pugliese e senza l'uso di olio di palma.

Descrizione breve

Lo snack tradizionale del sud Italia: croccante, irresistibile e buono. Questo è il tarallo!

La nostra versione tradizionale è prodotta a mano secondo l'antica ricetta pugliese e senza l'uso di olio di palma.

Partner (Produttore)

Locanda Italia ha selezionato DANIELI Il Forno delle Puglie, perché dal 2003, a Bitonto, opera nel campo della produzione e della commercializzazione di prodotti da forno artigianali tipici pugliesi. Il prodotto principe di questa azienda - a cui deve il proprio successo - è IL TARALLO, proposto in svariate forme e sapori. I Taralli DANIELI vengono fatti a mano, seguendo antiche ricette tramandate in segreto e scrupolosamente custodite. Il loro motto? Qualità a tutti i costi.

Condizioni di conservazione e modalità d'impiego

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Dichiarazione nutrizionale media per 100 g

VALORE ENERGETICO – 1995 kj / 475 Kcal

GRASSI – 20 g

di cui: ACIDI GRASSI SATURI – 2,9 g

CARBOIDRATI – 63 g

di cui: ZUCCHERI – 1,9 g

FIBRE – 2 g

PROTEINE – 9,8 g

SALE – 2,7 g

Ingredienti

Faina "00" di **grano** tenero, olio d'oliva, olio extravergine d'oliva, vino bianco (contiene **solfiti**), acqua, sale, lievito di birra. Può contenere: **frutta a guscio, sesamo, latte, uova**. Contiene **glutine**.

Formato

300 g