

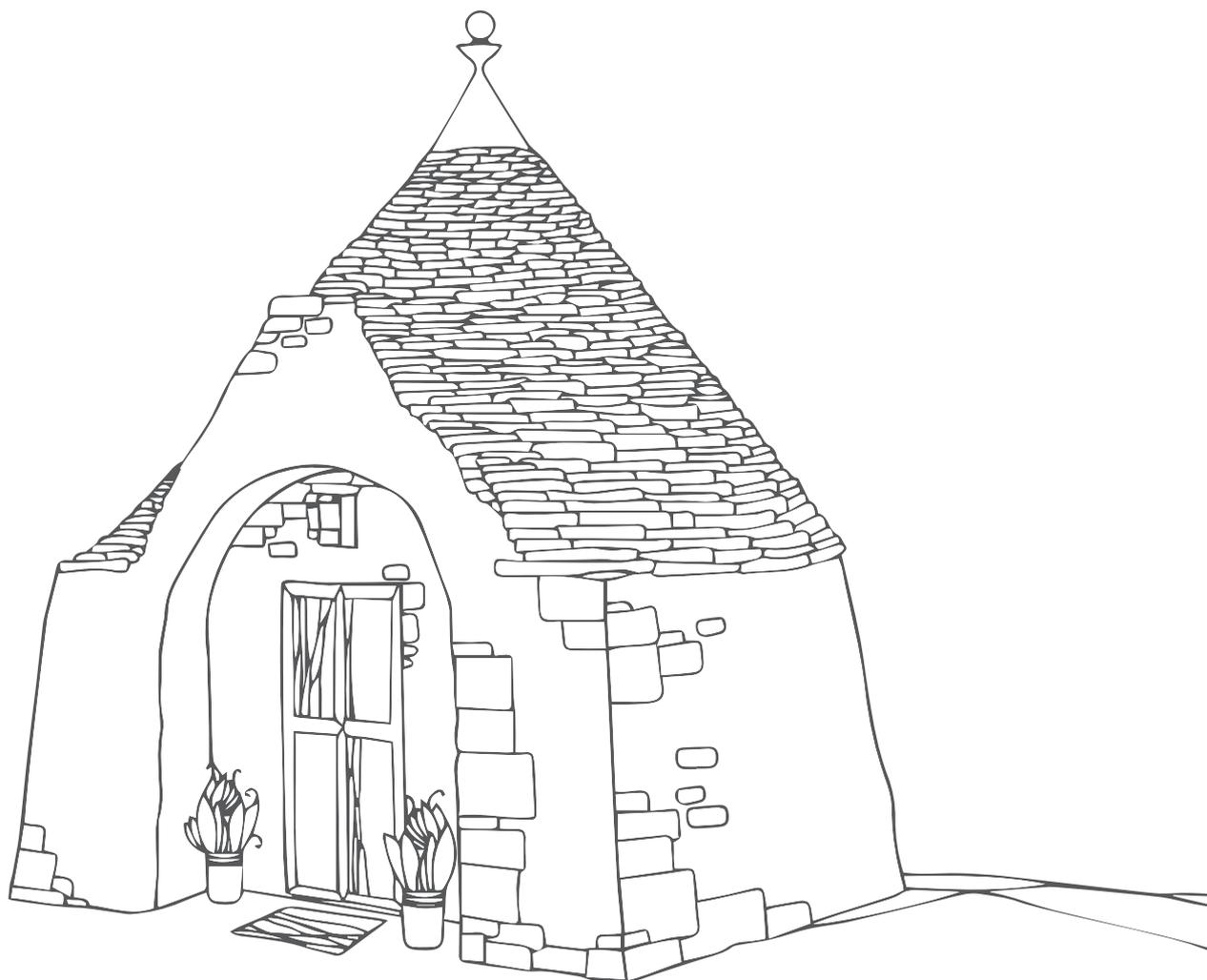


## CATALOGO

---

# la terra di Puglia

SAPORI AUTENTICI



Per tutti i riferimenti, prezzi e condizioni di acquisto fa fede quanto riportato sullo shop online dedicato all'ingrosso [b2b.laterradipuglia.it](https://b2b.laterradipuglia.it) dove sarà possibile:

- Registrarti per ricevere offerte e aggiornamenti
- Consultare i prezzi aggiornati
- Visualizzare gli sconti per ogni prodotto
- Fare un preventivo aggiungendo i prodotti che ti interessano al carrello
- Verificare le spese di spedizione in base al peso
- Contattarci direttamente online dal sito

É previsto un ordine minimo che puoi consultare sul sito per qualsiasi info puoi mandare un messaggio whatsapp al numero **338.8591106**



## CONSERVE

Grazie alle conserve pugliesi i tuoi clienti potranno portare in tavola tutto il sapore della Puglia più genuina ed autentica in totale sicurezza. Tutte le conserve qui presentate sono lavorate in Puglia a partire da prodotti genuini maturati al caldo sole che splende in regione e lavorati rigorosamente secondo tecniche tradizionali. Alcune di esse sono innovative, altre biologiche al 100%.

Cogli l'opportunità di acquistare all'ingrosso online i sapori estivi che tanto ci piace portarci di stagione in stagione nelle dispense di casa, ed aprire quando meglio crediamo, aggiungendo un tocco di colore, di fantasia e di sapore alla nostra tavola.

### PASSATA DI POMODORO RUSTICA 420 gr

Riferimento: LTP-CAP-PASSATA-RUSTICA



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 18

Formato: 420 gr

Ingredienti: **Pomodoro fresco (100%),**  
**(\* eventuale correttore di acidità:**  
**acido citrico).**

Una squisita e verace passata di pomodori pugliesi, coltivati, lasciati maturare al caldo sole pugliese e raccolti uno ad uno per dar vita ad un prodotto davvero inimitabile. Il suo sapore intenso ed il suo profumo dolce ed invitante raccontano una storia pugliese che affonda le sue radici lontano nel tempo. Si presta bene a dar vita al classico piatto di pasta o di lasagne della domenica in famiglia oppure a diventare la protagonista di sughi e condimenti di carni o pesci in umido. Ancora, è perfetta per spaziare con la fantasia in cucina senza rinunciare al sapore autentico che tutti amiamo e desideriamo riscoprire. E' disponibile anche il formato 680 ml.

### PASSATA DI POMODORO RUSTICA 680gr

Riferimento: LTP-PASSATA-RUSTICA-680



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 15

Formato: 680 gr

Ingredienti: **Pomodoro fresco (100%),**  
**(\* eventuale correttore di acidità:**  
**acido citrico).**

Una squisita e verace passata di pomodori pugliesi, coltivati, lasciati maturare al caldo sole pugliese e raccolti uno ad uno per dar vita ad un prodotto davvero inimitabile. Il suo sapore intenso ed il suo profumo dolce ed invitante raccontano una storia pugliese che affonda le sue radici lontano nel tempo. Si presta bene a dar vita al classico piatto di pasta o di lasagne della domenica in famiglia oppure a diventare la protagonista di sughi e condimenti di carni o pesci in umido. Ancora, è perfetta per spaziare con la fantasia in cucina senza rinunciare al sapore autentico che tutti amiamo e desideriamo riscoprire.

### PASSATA DI POMODORO FIASCHETTO 420 gr

Riferimento: LTP-PASSATA-FIASCHETT



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 18

Formato: 420 gr

Ingredienti: **Pomodoro fresco (100%),**  
**(\* eventuale correttore di acidità:**  
**acido citrico).**

Una squisita e verace passata di pomodori pugliesi, coltivati, lasciati maturare al caldo sole pugliese e raccolti uno ad uno per dar vita ad un prodotto davvero inimitabile. Il suo sapore intenso ed il suo profumo dolce ed invitante raccontano una storia pugliese che affonda le sue radici lontano nel tempo. Si presta bene a dar vita al classico piatto di pasta o di lasagne della domenica in famiglia oppure a diventare la protagonista di sughi e condimenti di carni o pesci in umido. Ancora, è perfetta per spaziare con la fantasia in cucina senza rinunciare al sapore autentico che tutti amiamo e desideriamo riscoprire.



### PASSATA DI POMODORO GIALLO 420gr

Riferimento: LTP-CAP-PASSATA-GIALLA-420



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 18

Formato: 420 gr

Ingredienti: **100% pomodoro di datterino.**

Il datterino rosso è un pomodoro molto comune in Puglia. Lo si coltiva in abbondanza ed è molto gradito per il suo consumo da crudo - in insalata - così come da cotto. La sua straordinaria polposità ed il suo sapore dolcissimo lo rendono il prodotto ideale per la cucina di tutti i giorni. E non solo: il suo apporto di vitamine e sali minerali è eccellente. Acquistando la passata di pomodoro datterino, si guadagna dunque non solamente in sapore, ma anche in salute.



### PASSATA DI POMODORO DATTERINO ROSSO

Riferimento: LTP-CAP-PASSA-DATTERINO



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 12

Formato: 250 ml

Ingredienti: **100% pomodoro di datterino.**

Il datterino rosso è un pomodoro molto comune in Puglia. Lo si coltiva in abbondanza ed è molto gradito per il suo consumo da crudo - in insalata - così come da cotto. La sua straordinaria polposità ed il suo sapore dolcissimo lo rendono il prodotto ideale per la cucina di tutti i giorni. E non solo: il suo apporto di vitamine e sali minerali è eccellente. Acquistando la passata di pomodoro datterino, si guadagna dunque non solamente in sapore, ma anche in salute.



### KETCHUP PUGLIESE

Riferimento: LTP-CAP-KETCHUP-12



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 12

Formato: 280 gr

Ingredienti: **Passata di pomodoro giallo, zucchero, aceto di mele, amido di mais, miscela di verdure ed erbe aromatiche, sale, antiossidante (vitamina C), acido L ascorbico.**

È finalmente giunta l'ora di lasciare sullo scaffale del supermercato il ketchup commerciale e provare qualcosa di nuovo, gustoso e genuino che parla pugliese. Questo ketchup alla pugliese si presenta come una salsa densa e ricca di sapore, dotata dello sprint e dell'energia del ketchup, ma con una marcia in più. E non solo: è molto molto genuino! Da provare in un panino gourmet oppure con le classiche patatine fritte. Non abbiamo dubbi che passerà anche il test dei palati più piccoli (e tuttavia più esigenti) di casa.

### POMODORI PELATI PUGLIESI ALL'INGROSSO Riferimento: LTP-CAP-PELATI-6



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 6

Formato: 550 gr

Ingredienti: **Pomodori lunghi (78,3%),  
acqua (21%), sale integrale (0,6%),  
succo di limone (0,1%).**

I pelati pugliesi sono un vero e proprio caposaldo della cucina regionale. Amati ed apprezzati da tutti, sono un prodotto versatile, gustoso e divertente. Si prestano molto bene ad arricchire e rendere corposi piatti in umido, siano essi primi o secondi piatti. Al contempo, possono essere usati per dar vita a crudaiole, pizze gourmet e tutto ciò che la fantasia può suggerire.

La particolarità di questi pomodori è la loro straordinaria polposità, il colore rosso intenso donato generosamente da madre natura, il sapore pieno e verace capace di accontentare anche il palato più esigente. Raccolti al culmine della loro maturazione e pelati uno ad uno con pazienza ed amore, questi pelati sono la risposta genuina e gustosa a prodotti simili ma qualitativamente meno interessanti reperibili presso la grande distribuzione.

Di anno in anno, La Terra di Puglia si occupa di coltivare e raccogliere i migliori pomodori per la produzione di questi pelati, raccogliendo consensi e prenotazioni da un anno per il successivo.

### DATTERINO ROSSO SALSATO Riferimento: LTP-CAP-DATT-SALS-10



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 280 gr

Ingredienti: **Pomodori datterini 64%,  
passata di pomodoro 36%.**

Un prodotto composto da una salsa di pomodoro datterino pugliese contenente al suo interno i datterini stessi opportunamente scottati. Il giusto mix per chi ama sia la passata pugliese che i famosi pelati pugliesi ed ha voglia di un prodotto innovativo nel quale trovare sia salsa che prodotto intero. Si presta a innumerevoli interpretazioni culinarie e si distingue per un sapore dolce e rotondo.

### CILIEGINO GIALLO SALSATO Riferimento: LTP-CAP-CIL-SALSA-10



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 280 gr

Ingredienti: **Pomodori ciliegino 64%,  
passata di pomodoro 36%.**

Una salsa pugliese di pomodoro giallo contenente al suo interno gli stessi pomodorini gialli, polposi, corposi e saporiti al punto giusto, pronta a trasformarsi in un primo o secondo piatto in umido davvero originale. Un prodotto originale che non perde di vista l'autenticità pugliese che amiamo tanto. Si compone dunque di una salsa ricca e corposa contenente al suo interno i pomodorini gialli. Un prodotto ottimo per preparare piatti in umido a base di pesce ma anche di carne bianca, o di verdure, come per esempio peperonate o altri piatti fantasiosi quali pizze e focacce.



### PASSATA DI POMODORO DA PENDA

Riferimento: LTP-CAP-PASSATA-PENDA-10

#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 290 gr

Ingredienti: **Pomodoro fresco 100%.**  
(\* eventuale correttore di acidità: **acido citrico**).

I pomodori da penda sono una tradizione che affonda le sue radici nella Puglia rurale del passato, quando si faceva di necessità virtù ed ogni dono che madre terra offriva era sapientemente conservato al fine di durare più a lungo possibile. Il termine “penda” si riferisce all’abitudine di legare ed appendere assieme una particolare varietà di pomodorini: una soluzione coreografica ed intelligente per portarsi il sapore dei pomodori maturi sin nel cuore dell’inverno. Questo pomodoro da penda in passata ci racconta la storia di quest’abitudine passata, che rimane viva nel sapore ed è pronta a far capolino sulla tua tavola. Ideale per accompagnare piatti di pasta fresca nei formati tradizionali, questa salsa si presta anche alla preparazione di piatti in umido.



### ORATA IN GIALLO

Riferimento: LTP-RH-ORATA-10

#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 180 gr

Ingredienti: **Passata di pomodoro gialla 57%, Orata sparus aurata 41%, aglio, sale, olio di semi di girasole.**

Un sugo di pesce che è molto di più della solita pasta al tonno che chiunque può preparare in casa: un prodotto eccellente, qualitativamente di gran lunga superiore, e pur tuttavia ad un prezzo accattivante. Solamente orata del Mediterraneo con un 41% di pesce presente a fronte del 7% solitamente presente nei comuni sughi di pesce pronti. Sapore, salute ed un colore giallo intenso che dona sapore così come energia e positività. La passata di pomodoro giallo sposa e sottolinea il sapore di mare dell’orata per un risultato gradevolissimo al palato. È sufficiente scaldarlo per il tempo di cottura della pasta per ottenere un primo piatto completo e salutare. Il vasetto serve 2-3 persone.



### SPIGOLA IN ROSSO

Riferimento: LTP-RH-SPIGOLA-10

#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 180 gr

Ingredienti: **Passata di pomodoro rosso 57%, Spigola Dichentrachus 41%, aglio, sale, olio di semi di girasole.**

Un delizioso sugo di pesce pronto qualitativamente eccellente, a base di spigola fresca e ottima passata di pomodoro artigianale. Molto più di un qualunque sugo pronto grazie alla freschezza degli ingredienti, al made in Italy garantito ed all’elevatissima presenza di pesce all’interno del sugo: pensate che al suo interno si registra un 41% di spigola a fronte del 7% di pesce presente nei comuni sughi di pesce commerciali. La confezione contiene un sugo di pesce a base di sola spigola fresca e pomodoro. È sufficiente riscaldare il contenuto e condire il formato di pasta preferito. Un vasetto è l’ideale per 2-3 persone.





### PEPERONI GRIGLIATI IN AGRODOLCE SOTT'OLIO

Riferimento: LTP-CAP-PEPERONI-GRI-7

#### SCHEMA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 7

Formato: 270 gr

Ingredienti: **peperoni (65%), olio extravergine di oliva (32%), zucchero, aceto di vino, olio, sale.**

Uno degli alimenti più amati dagli italiani, ampiamente prodotto in terra di Puglia dove sole e aria buona consentono la produzione di ortaggi di elevata qualità: il peperone. Coltivato con pazienza ed amore e maturato al sole, questo ortaggio dà il meglio di sé anche alla griglia. Per questo motivo abbiamo grigliato i peperoni uno ad uno e li abbiamo invasati per voi, con il miglior olio extravergine di oliva. Da provare da soli come gustoso contorno o ancora su pizze, focacce, oppure aggiunti a insalate ricche, colorate e fantasiose.



### POMODORI SECCHI SOTT'OLIO

Riferimento: LTP-CAP-POMODO-SECCHI-7

#### SCHEMA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 7

Formato: 280 gr

Ingredienti: **pomodori secchi reidratati (65%), olio extravergine di oliva (30%), capperi (3%), aceto di vino, olio, sale, erbe aromatiche.**

I pomodori secchi sono una delle grandi specialità della Puglia ed in particolare del Salento. Qui, il sole caldo ed intenso consente di coltivare straordinari pomodori rossi e succosi, di portarli a perfetta maturazione ed anche di essicarli nel modo più antico e naturale possibile. È la magia del sole e dell'aria di Puglia a compiere insomma questo piccolo tesoro di bontà che trovate qui custodito per voi in un vaso: i pomodori secchi pugliesi, arricchiti con qualche capperino locale (pianta spontanea molto comune in terra di Puglia) e con ottimo olio extravergine di oliva.



### CONDIFRISA CON POMODORINI SEMISECCHI (CONFIT) IN EVO

Riferimento: LTP-CAP-CONDIFRISA-7

#### SCHEMA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 7

Formato: 280 gr

Ingredienti: **(pomodorini confit, olive Leccine denocciolate, capperi) in proporzione variabile 70%, olio extravergine di olive 26%, sale, origano, acciughe (allergene), aglio, prezzemolo, basilico, aceto di vino, correttore di acidità: acido citrico.**

Un condifrisa ricco, saporito e versatile, perfetto per condire con fantasia naturalmente le frise o le friselle pugliesi. Se le friselle sono perfette dopo un breve ammollo (pochi secondi), le friselle invece sono ottime senza ammollo, e rimangono ben croccanti e sfiziose. Il condifrisa che qui presentiamo racchiude in sé tutti i sapori del Mediterraneo e della Puglia più autentica, e si presta molto bene a farcire anche dei tramezzini, panini o pane casereccio.



### POMODORINI CONFIT CON OLIVE E CAPPERI Riferimento: LTP-CAP-CONFIT-7



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 7

Formato: 280 gr

**Ingredienti:** (pomodorini confit, olive Leccine denocciolate, capperi) in proporzione variabile 70%, olio extravergine di olive 26%, sale, origano, Acciughe (allergene), aglio, prezzemolo, basilico, aceto di vino, correttore di acidità: acido citrico.

Un ricco mix di pomodori confit, morbidi e sapidi, con capperi, olive del Salento ed una generosa spolverizzata di aromi del Mediterraneo, per questo prodotto che nasce sotto il segno della versatilità. L'olio di oliva, il migliore di Puglia, accoglie e si insaporisce a sua volta di questi ingredienti unici: il risultato è un prodotto saporito e particolarmente versatile. Questi pomodori confit sono infatti l'ideale per condire frise, friselle, pane abbrustolito. O per diventare un ingrediente gourmet di deliziosi panini farciti, con l'aggiunta di salumi e insaccati pugliesi. O, ancora, per rendere sfiziose e originali le tue insalate di pasta o di riso, i tuoi piatti alla pizzaiola, i tuoi secondi piatti di carne o pesce al vapore. Ancora, questi pomodorini confit con capperi e olive a marchio La Terra di Puglia sono perfetti per rendere uniche le tue focacce farcite.

### CARCIOFI A SPICCHI AL NATURALE Riferimento: LTP-CAP-CARCIOFI-NATURALE-7



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 7

Formato: 160 gr

**Ingredienti:** Carciofi 60%, acqua, aceto di vino, succo di limone, sale.

La Puglia è terra di sterminati campi di carciofi, pronti per essere gustati sul momento o per raggiungere le tavole di tanti consumatori in tutto il mondo. Irresistibili, croccanti ed autenticamente pugliesi, questi carciofi per pinzimonio sono buoni in ogni occasione. Vi basterà sgocciolarli e servirli al naturale nel contesto di un colorato pinzimonio, ma potete usarli anche per arricchire insalatone estive o insalate di riso, oppure ancora per farcire una bella pizza capricciosa.

### CARCIOFI ALLA CRUDAIOLA IN EVO Riferimento: LTP-CAP-CARCIOFI-CRUDA-7



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 7

Formato: 160 gr

**Ingredienti:** carciofi (70%), olio di extravergine d'oliva (27%), foglie di rosmarino (0,5%), sale, aceto di vino.

Deliziosi cuori di carciofo coltivati, raccolti e lavorati uno ad uno in Salento, invasati in olio extravergine di oliva, buonissimi da gustare come contorno ed accompagnamento di secondi piatti di carne o di pesce, da servire con pane croccante, o da usare secondo fantasia in cucina. Perfetti anche su pizze e focacce, mettono d'accordo tutta la famiglia grazie al loro sapore delicato.

## CARCIOFI GRIGLIATI, IN OLIO EXTRA VERGINE Riferimento: LTP-CAP-CARCIO-GRIGLIA-10



### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 280 gr

Ingredienti: **Carciofi (55%), olio extra vergine (42%), aglio, aceto di vino (SOLFITI), succo di limone, sale correttore di acidità.**

Piccoli carciofini pugliesi raccolti, lavorati e grigliati uno ad uno e poi invasati in pieno stile pugliese. La cottura alla griglia sottolinea ed enfatizza il sapore delicato dei carciofini e li rende l'ingrediente perfetto per i tuoi piatti fantasiosi, siano essi primi, secondi o anche pizze e focacce. Un prodotto per veri intenditori. Il carciofo è tagliato a metà, quindi non interi.

## CARCIOFI CON GAMBO AL NATURALE Riferimento: LTP-CAP-CARCIOFI-GAMBO-NAT-6



### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 6

Formato: 300 gr

Ingredienti: **Carciofi 60%, acqua, aceto di vino, succo di limone, sale.**

Questi carciofi con gambo provengono dal Salento, una terra dove tradizionalmente - complici la qualità del clima e del terreno - si coltivano carciofi davvero eccellenti che approdano sul mercato di tutta Italia e di tutto il mondo. Questi in particolare si presentano molto bene dunque sono perfetti per dar vita ad eleganti e coreografici aperitivi all'italiana, ma non solo. Vi basterà sgocciolarli per servirli come meglio credete, per condirli oppure per usarli nel contesto di piatti freddi o caldi secondo fantasia.

## LAMPASCIONI SOTT'OLIO Riferimento: LTP-CAP-LAMPASCIONI-7



### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 7

Formato: 280 gr

Ingredienti: **lampascioni (65%), olio extravergine di oliva (30%), sale alimentare, zucchero, aceto di vino, miscela di piante aromatiche.**

I lampascioni sono piccole cipolline - di fatto dei bulbi - che spuntano naturalmente sotto terra in Puglia ma anche in Basilicata. Trovarle è relativamente facile e spesso fanno capolino sulle tavole dei pugliesi sia nelle occasioni speciali che nel quotidiano. Non si consumano crude, bensì cotte. Tra le ricette con lampascioni più note e gradite troviamo i lampascioni lessi e i lampascioni fritti, oltre naturalmente ai lampascioni sott'olio, che sono quelli che qui vi proponiamo. Sono ottimi come antipasto o come contorno nel caso di carni bollite o altri tipi di secondi piatti, anche di pesce.

### PAPARINA, VERDURA SELVATICA DEL SALENTO Riferimento: LTP-CAP-PAPARINA-7

#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 7

Formato: 280 gr

Ingredienti: **Paparina 70%, olio di semi di girasole, olive celline denocciate, olio extravergine di oliva, olive nere celline, aglio, peperoncino piccante, sale.**

Deriva dalla pianta del papavero ed è una delle erbe spontanee più amate e raccolte in Salento. L'abbiamo raccolta, mondata, lavata e cotta per voi con l'aggiunta di qualche oliva, secondo l'antica ricetta salentina. Un contorno di verdura per chi desidera mangiare sano facendo un tuffo nei più autentici sapori del passato.



### CAROSELLE Riferimento: LTP-CAROSELLE-7

#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 7

Formato: 280 gr

Ingredienti: **caroselle, aceto di vino.**

Le chiamano caroselle perché in Puglia "carosa" significa fanciulla. Sono le piccole infiorescenze del finocchio selvatico, tenere tenere, profumatissime di Mediterraneo, qui invase secondo tradizione. Un prodotto antico che ancora oggi non manca di far capolino sulle tavole pugliesi. Potete aggiungerle alle vostre insalate miste, nella farcitura di una focaccia o di un gateau di patate, o ancora usarle per dare il giusto brio ad un piatto di puttanesca alla pugliese maniera, con olive leccine denocciate e qualche capperino. Che dire? Sicuramente da provare.



### CIPOLLE ROSSE AL VINO NEGROAMARO Riferimento: LTP-CAP-CIPOLLE-NEGRAMARO-10

#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 190 gr

Ingredienti: **cipolla rossa pelata (55%), vino Negroamaro, olio di semi di girasole, aceto di mele, mosto concentrato d'uva, olio extravergine di oliva, alloro (essiccato), sale.**

Quello tra cipolle e vino negroamaro è un connubio davvero indovinato: un connubio che sa di Puglia e nel quale la croccantezza e l'intensità delle cipolle è sapientemente domata da tutta la delicatezza e la rotondità di un vino che ha saputo ricavarsi nel corso degli anni un ruolo di primo piano nel panorama vitivinicolo internazionale. Prodotti tipici pugliesi che sanno distinguersi per la loro innata semplicità e che, fondendosi tra di loro, danno vita a nuove scoperte gastronomiche che non possono passare inosservate, come queste cipolle rosse al negroamaro. Con il loro favoloso bilanciamento tra dolce, amaro e agrodolce, accontentano i palati più esigenti e ben si inseriscono nel contesto di un aperitivo gourmet dal piglio indubbiamente pugliese ma al contempo ricercato.





### CIME DI RAPA AL NATURALE

Riferimento: LTP-CAP-CIMERAPA-6



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 6

Formato: 500 gr

Ingredienti: Rape 54%, acqua e sale.

Le cime di rapa sono un po' l'ingrediente simbolo della cucina e della gastronomia pugliese tradizionale. Il loro gusto unico nel suo genere, lievemente amarognolo ed erbaceo e deliziosamente dolce al tempo stesso, le rende davvero versatili. Perfette in abbinamento con le famose orecchiette pugliesi fatte a mano per dar vita al primo piatto che forse più degli altri simboleggia la Puglia nel mondo, le cime di rapa si prestano bene a dar vita ad altri abbinamenti. Con la salsiccia all'interno di una irresistibile puccia salentina, sulla pizza, o anche come contorno leggero, sano e saporito accanto a secondi piatti di pesce o di carne.

La Terra di Puglia ha scelto di coltivare, raccogliere e lavorare per te queste cime di rapa una ad una. E di cuocerle al naturale, delicatamente, senza aggiunta di altri aromi. Un prodotto semplice, dalla giusta consistenza, soda e corposa, da usare in cucina con fantasia e versatilità.

Le cime di rapa a marchio La Terra di Puglia sono sane e sicure. Il prodotto è sterilizzato ed è possibile gustarlo semplicemente al naturale o usarlo secondo con fantasia in cucina.



### PUNTARELLE ALLA CRUDAIOLA

Riferimento: LTP-CAP-PUNTARELLE-6



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 6

Formato: 500 gr

Ingredienti: germogli di cicoria (puntarelle) 40%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, zucchero, aceto di mele, succo di limone concentrato, sale.

Le puntarelle di cicoria alla crudaiola sono un grande classico pugliese. I contadini del Salento e della Puglia sono maestri nel prepararle da tempo immemore. Dopo aver coltivato e curato la pianta della cicoria con pazienza ed amore, essi staccano le puntarelle una ad una, le lavano e poi le mettono in "concia": un mix agrodolce delicatissimo che insaporisce il prodotto mantenendone inalterata la croccantezza. Da provare da sole, in insalata, nelle insalate di riso o di pasta.



### PUNTARELLE AL NATURALE

Riferimento: LTP-CAP-PUNTARELLE-NATUR-6



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 6

Formato: 500 gr

Ingredienti: germogli di cicoria (puntarelle) 60%, acqua, aceto di mele, zucchero, succo di limone concentrato, sale.

Le puntarelle di cicoria al naturale sono preparate secondo l'antica e famosa ricetta dei contadini pugliesi: pochi ingredienti semplici e gustosi per una "concia" che consente di mantenere il prodotto fresco e croccante proprio come madre natura ce l'ha fornito.

La proposta di "puntarelle di cicoria al naturale" che trovate in questa pagina non prevede l'uso di olio di oliva. A differenza del prodotto in olio, queste puntarelle sono molto leggere e fragranti. Croccantezza e freschezza per il cliente che ha un occhio di riguardo per la cucina light, leggera e salutare, ma ovviamente molto gustosa e saporita.



### CARPACCIO DI FINOCCHIO AL NATURALE

Riferimento: LTP-CAP-FINOCCHIO



#### SCHEMA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 6

Formato: 560 gr

Ingredienti: Finocchi 58,5%,  
acqua, aceto di mele, zucchero,  
succo di limone concentrato, sale.

Tutta la freschezza e la croccantezza dei finocchi pugliesi appena raccolti racchiusa in un prodotto eccellente e molto versatile: un delicatissimo carpaccio di finocchi, ottimo come contorno di piatti di carne o pesce, ma anche come ingrediente originale di fantasiose insalatone miste. Da provare!



### OLIVE LECCINE AL MIRTO

Riferimento: LTP-CAP-LECCINE-MIRTO-10



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 180 gr

Ingredienti: **olive Leccine (62%), acqua, sale, mirto (foglie).**  
Correttore di acidità: **acido lattico, acido citrico.**

Proprio come accade per le ciliegie, anche nel caso di queste olive leccine una tira l'altra. Perfette per un aperitivo in stile pugliese, profumano di Mediterraneo ed accontentano davvero tutti. Ottime anche in cucina nel contesto di pizze, focacce o piatti in umido. Non si dimentichi che le olive leccine sono spesso protagoniste della gastronomia pugliese che, come da tradizione, si fonda sull'uso di ingredienti buoni, locali e generosamente offerti da madre natura.



### OLIVE LECCINE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

Riferimento: LTP-CAP-LECC-DENOCCIO-10



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 160 gr

Ingredienti: **olive Leccine (57%), acqua, sale.** Correttore di acidità: **acido citrico.**

Mature e succose, queste olive leccine denocciolate sono conservate in salamoia al fine di preservarne tutti gli aromi intatti e di renderle ancor più versatili nel loro uso. Ideali come aperitivo, da servire al naturale assieme a salumi o formaggi italiani, sono altresì gustose se condite a piacimento o usate in cucina per dar vita a piatti gustosi e molto sfiziosi.



### OLIVE VERDI IN SALAMOIA

Riferimento: LTP-CAP-OLIV-VERDI-10



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 180 gr

Ingredienti: **olive verdi 57%, acqua, sale.** Correttore di acidità: **acido citrico, antiossidante: acido ascorbico.**

Squisite olive verdi pugliesi, selezionate una ad una ed invasate in una leggera salamoia. Perfette per dar vita a ricchi e fantasiosi aperitivi, colorate insalatone, focacce grintose. Accontentano il palato di tutta la famiglia con il loro sapore semplice e la loro polposità. Buone sulla più classica delle pizze, la margherita, perfette da portare con sé ovunque, anche in gita o in spiaggia.



### OLIVE CELLINE AL MIRTO

Riferimento: LTP-CAP-CELLINE-MIRTO-10



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: **10**

Formato: **180 gr**

Ingredienti: **olive Celline di Nardò (62%), acqua, sale, mirto (foglie).**  
Correttore di acidità: **acido lattico, acido citrico.**

La Terra di Puglia è terra di immense distese di ulivi. Uno dei cultivar autoctoni più noti ed apprezzati, usato sia per olive da pasto che da olio, è indubbiamente la Cellina. E allora è venuto il momento di provare queste deliziose olive celline, profumate e dal sapore dolce e fruttato, perfette per essere aggiunte a ricchi aperitivi o antipasti all'italiana in abbinamento a salumi, formaggi e sottaceti. Si prestano bene ad essere usate anche come ingrediente nel caso di primi o secondi piatti, carni in umido o alla cacciatora, paste alla puttanesca, verdure cotte alla maniera pugliese (come le famose paparine, ma non solo).



### OLIVE CELLINE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

Riferimento: LTP-CAP-CELL-DENOCCIO-10



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: **10**

Formato: **160 gr**

Ingredienti: **olive Celline (57%), acqua, sale.** Correttori di acidità: **acido lattico, acido citrico.**

Squisite olive celline in salamoia, denocciolate per un uso più pratico, comodo e versatile anche in cucina. Perfette per i bambini per il loro gusto delicato e per l'assenza di nocciolo, queste olive sono l'ideale protagonista di insalatone, insalate di riso, focacce condite e molto altro.

### PATÈ DI OLIVE CELLINE IN OLIO EVO

Riferimento: LTP-CAP-PATE-CELL-10

#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 180 gr

Ingredienti: olive celline di Nardò (94%),  
olio extra vergine di oliva (2%), sale.

Proprio come accade per le ciliegie, anche nel caso di queste olive leccine una tira l'altra. Perfette per un aperitivo in stile pugliese, profumano di Mediterraneo ed accontentano davvero tutti. Ottime anche in cucina nel contesto di pizze, focacce o piatti in umido. Non si dimentichi che le olive leccine sono spesso protagoniste della gastronomia pugliese che, come da tradizione, si fonda sull'uso di ingredienti buoni, locali e generosamente offerti da madre natura.



### PATÈ DI OLIVE LECCINE IN OLIO EVO

Riferimento: LTP-CAP-PATE-LECCINE-10

#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 180 gr

Ingredienti: olive Leccine (94%), olio  
extra vergine di oliva mono cultivar di  
olive Leccine, acqua, sale.  
Correttore di acidità: acido citrico.

Un cremosissimo ed intenso patè di olive leccine pugliesi, perfetto da spalmare su crostini, bruschette e friselle pugliesi, oppure da servire al centro di un aperitivo in stile pugliese con del pane casereccio. Ancora, è la base perfetta per i tuoi panini gourmet, al posto della più classica e scontata maionese. Infine, si trasforma facilmente in un ottimo sugo per la pasta: basterà cuocere la pasta in acqua bollente salata e poi condirla con il patè di olive, amalgamando con un filo d'acqua di cottura ed un cucchiaino di olio extravergine di oliva. Immane in dispensa e molto sano, grazie alla presenza di olio pugliese da monocultivar Leccino, autoctono pugliese e molto apprezzato per il suo alto apporto di polifenoli.



### CREAMA DI ZUCCHINE

Riferimento: LTP-CAP-OLIV-VERDI-10

#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 180 gr

Ingredienti: zucchine (72%),  
cipolla, olio di semi di girasole,  
Olio EVO 0,6%, aceto di mele, sale.

Le zucchine sono tra gli ortaggi più amati da tutti a qualunque età. Sono, tradizionalmente, gli ortaggi che anche i bambini gradiscono: lesse, grattugiate, trifolate delicatamente senza aggiunta d'aglio o aromi particolari, trasformate in salse, creme e sughi, le zucchine mettono davvero d'accordo tutta la famiglia. Qui le potete gustare sotto forma di crema, un prodotto delicatamente dolce e vellutato, perfetto per dar vita a bruschette sfiziose, per farcire tramezzini in modo originale o per condire un piatto di pasta. Quanto alla pasta, potete scegliere il formato che meglio accontenta i vostri gusti e la vostra fantasia, anche se il consiglio è quello di scegliere i formati classici della tradizione gastronomica pugliese.





### CREMA ALLE CIME DI RAPA

Riferimento: LTP-CAP-CREMA-RAPE-10

#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 180 gr

Ingredienti: **cime di rapa (80%), olio extravergine di oliva, peperoncino piccante, aglio, sale.**

Correttore di acidità: **acido citrico.**

La cima di rapa è uno degli ortaggi pugliesi che maggiormente rappresentano la regione nel mondo. Con il loro giusto mix tra dolce e amarognolo, le cime di rapa sono un ortaggio versatile. Ottime come contorno se bollite ed accompagnate con olio e limone, le cime di rapa sono anche l'ingrediente perfetto per diverse tipologie di sughi, siano esse sole o con salsiccia o pancetta (gli abbinamenti più classici). Qui le trovate sotto forma di crema in olio extravergine di oliva. Un prodotto saporito e gustoso perfetto da spalmare su pane, friselle pugliesi e bruschette, ma anche da usare come sugo per la pasta. In quest'ultimo caso, il consiglio è quello di scegliere le orecchiette, e di aggiungere un altro filino d'olio extravergine di oliva ed un cucchiaino di acqua di cottura della pasta.



### CREMA DI CARCIOFI CON LIMONE E OLIO EVO

Riferimento: LTP-CAP-CREMA-CARCIOFI-10

#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 180 gr

Ingredienti: **carciofi (80%), olio extravergine di oliva, succo di limone (5%), sale.**

Correttore di acidità: **acido citrico.**

I carciofi sono tra gli ortaggi più famosi e pregiati che la terra di Puglia abbia da offrire. Se ne coltivano in gran quantità. In Puglia essi sono i protagonisti di una gastronomia gustosa e saporita, specie quando serviti farciti e cotti con grande semplicità. Perché, in fondo, la parola d'ordine della gastronomia pugliese è proprio la semplicità, come semplice è questa crema di carciofi. Un prodotto che si presta ad essere gustato al naturale, semplicemente spalmato su friselline pugliesi o pane casereccio, o ancora ad essere usato come condimento per un bel piatto di pasta fresca in pieno stile pugliese. La presenza di succo di limone freschissimo e del più sano e genuino olio extravergine di oliva ne fanno un prodotto fresco, leggero e gradevolissimo al palato.



### PEPERONCINO PICCANTE TRITATO IN EVO

Riferimento: LTP-CAP-PEPERONCINO-10

#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 180 gr

Ingredienti: **peperoncino (80%), olio extravergine d'oliva (16%), sale, aceto di vino.**

Delizioso, irresistibile ed energico peperoncino piccante, rigorosamente coltivato e lavorato in terra di Puglia. Si presta a qualunque tipo di uso: nel sugo della pasta, su piatti all'arrabbiata, o ancora per dare un tocco di brio ad una frisa o una bruschetta in pieno stile pugliese.





### PATÉ DI POMODORI SECCHI

Riferimento: LTP-CAP-PATE-POMODORI

#### SCHEDE TECNICHE

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 180 gr

Ingredienti: **Pomodori secchi reidratati 83%, olio EVO 15%, sale.**

Il paté di pomodori secchi a marchio La Terra di Puglia è un prodotto deciso, buono, dal colore rosso intenso e dalla versatilità mai vista prima. Grandi protagonisti sono i pomodori essiccati al caldo (anzi caldissimo!) sole pugliese. Una materia prima d'eccellenza per un prodotto che punta dritto al cuore (e al palato).



### PATÉ DI POMODORI SECCHI CON FINOCCHIETTO E PICCANTE

Riferimento: LTP-CAP-PATE-POMFINOCCHIE

#### SCHEDE TECNICHE

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 180 gr

Ingredienti: **Pomodori secchi reidratati 81%, olio EVO 16%, semi di finocchio 0,2%, peperoncino piccante, sale**

La Terra di Puglia ha messo a punto per voi un paté di pomodori secchi davvero unico del suo genere ed introvabile altrove: è il paté di pomodori secchi con finocchio. Un abbinamento particolarmente indovinato, che ci racconta una storia che sa di Mediterraneo e di mare.





### CECI NERI COTTI IN BRODO

Riferimento: LTP-CECE-NERO-COTTO-6



#### SCHEMA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 6

Formato: 300 gr

Ingredienti: **Ceci neri reidratati 68%, brodo vegetale (acqua, rosmarino, aglio, sale).**

I ceci neri sono un prodotto tipico del Salento, l'estrema propaggine meridionale della regione Puglia. Si tratta di un legume molto apprezzato, che si gusta da solo o nel contesto di zuppe. La variante qui presentata è tutta pronta da aprire e gustare. Sarà dunque possibile gustarli come contorno o inserirli in insalatone fredde o tiepide, primi piatti rustici, zuppe. Un gesto semplice come quello di aprire un vaso per gustare tutta l'autenticità dei sapori pugliesi ed ottenere un eccellente apporto sotto il profilo nutrizionale e proteico.



### CECI BIANCHI COTTI IN BRODO

Riferimento: LTP-CAP-CECI-COTTO-6



#### SCHEMA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 6

Formato: 300 gr

Ingredienti: **ceci bianchi reidratati 54%, brodo vegetale (acqua, cipolla, carote, sedano, pomodoro, sale).**

In Puglia la tradizione dei legumi è molto antica e radicata. Si riallaccia ad un periodo storico in cui l'economia prevalentemente rurale sulla quale l'intera regione si fondava spingeva a nutrirsi prevalentemente con quel che madre terra offriva. I legumi in questo senso rappresentavano un'ottima e maggiormente economica possibilità di avere un buon apporto proteico attingendo appunto a quanto madre natura dava. Questi ceci, cotti alla casereccia in un semplice brodo vegetale, sono pronti da gustare e non richiedono cottura. Dovrete dunque solamente riscaldarli o usarli per dar vita alle vostre ricette preferite. Vi consigliamo la famosa "ciceri e tria", la pasta e ceci alla pugliese maniera, con la tradizionale "tria", una pasta lunga molto gustosa solitamente fatta a mano.



### FAGIOLI ROSSI PICCANTI

Riferimento: LTP-CAP-FAGIOLI-ROSSI-6



#### SCHEMA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 6

Formato: 300 gr

Ingredienti: **acqua, fagioli borlotti secchi (reidratati) 24%, cipolla, olio di semi di girasole, vino Negroamaro, peperoncino piccante, alloro, sale.**

Un contorno di fagioli appartenenti alla varietà Borlotti con una nota piccante per chi ha voglia di mangiare pugliese ma di sentirsi anche un po' in Messico. I legumi contenuti nel prodotto sono pugliesi: dopo essere stati lavati e reidratati, sono cotti in un soffritto di olio e cipolla, con l'aggiunta di una goccia di vino Negroamaro. Un prodotto inconfondibilmente pugliese, ricco, saporito e dall'eccellente valore nutrizionale. Non dimentichiamo che i legumi sono ricchi di proteine ma poveri di grassi e che dovrebbero essere inseriti nella dieta di tutta la famiglia almeno una volta la settimana. Questi fagioli si prestano molto bene ad essere usati come contorno accanto a piatti di carne o di pesce. Potete usarli con fantasia per dar vita a paste fredde o a insalate miste con cereali. O, ancora, possono diventare i protagonisti dei vostri tacos messicani! Se il prodotto non viene terminato, dopo l'apertura è possibile conservare il vaso in frigorifero per qualche giorno.



### ZUPPA DI CEREALI

Riferimento: LTP-CAP-ZUPP-CEREALI-6



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 6

Formato: 300 gr

**Ingredienti: acqua, legumi secchi in proporzione variabile 16% (ceci, ceci neri, fagioli borlotti, cannellini, fave, lenticchie, lenticchie rosse, piselli: reidratati) orzo, farro, cipolla, vino rosso Negroamaro, olio di semi di girasole, alloro, sale.**

Una gustosa ed originale zuppa di cereali misti con ceci, fagioli, fave, lenticchie e piselli, reidratati proprio come faremmo a casa e cotti con l'aggiunta di orzo e farro in un gustoso soffritto a base di cipolla e vino Negroamaro. Il risultato è una zuppa ricca, sana e soprattutto saporita. L'idea originale di aggiungere una goccia di vino Negroamaro in cottura rende il prodotto straordinariamente gustoso e ben bilanciato, con un profumo di Puglia inconfondibile che conquisterà anche i palati più esigenti. È possibile gustare il prodotto dopo averlo riscaldato, con l'aggiunta di crostini di pane e di una goccia di olio extravergine di oliva, oppure a temperatura ambiente. Se non terminato, si conserva in frigo per qualche giorno dopo l'apertura.



### PISELLI SECCHI PUGLIESI

Riferimento: LTP-LEG-PISELLI-12



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 12

Formato: 500 gr

**Ingredienti: 100% piselli.**

Teneri e cremosi da cotti, questi piselli si prestano bene a diventare un piatto unico leggero e saporito, ma anche un contorno, l'ingrediente principe di zuppe e vellutate, la base per un piatto gourmet a base di pesce bianco o carne magra e molto molto altro. Un alimento semplice per l'alimentazione di tutta la famiglia sotto il segno dei più autentici sapori di Puglia. Per preparare questi deliziosi piselli secchi pugliesi, non dovrai far altro che metterli a bagno la sera prima e l'indomani sciacquarli con acqua fredda e procedere alla cottura.



### FAGIOLI BIANCHI

Riferimento: LTP-LEG-FAGIO-12



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 12

Formato: 500 gr

**Ingredienti: 100% fagioli.**

I classici fagioli bianchi, dolcissimi e piccolini, perfetti per l'alimentazione di tutta la famiglia. Rigorosamente coltivati e raccolti in terra di Puglia, questi fagioli si cucinano piuttosto facilmente dopo un ammollo di qualche ora. Si prestano bene a dar vita a zuppe, pastasciutte creative (ottimo l'abbinamento con frutti di mare), contorni gourmet con l'aggiunta di verdure croccanti, o ancora rustici se cotti in umido con l'aggiunta di carne. Una soluzione sana ed economica che non stanca mai.



### FAVE SECCHIE SBUCCIATE

Riferimento: LTP-LEG-FAVE-SBUCCI-12



#### SCHEDE TECNICA

Num. prodotti per confezione: 12

Formato: 500 gr

Ingredienti: 100% fave.

Le fave sono tra i legumi più amati in terra di Puglia. Protagoniste di tanti pasti nutrienti e salutari nel quotidiano, sanno trasformarsi nell'ingrediente per eccellenza di un piatto che sa di tradizione e, perché no, di festa: le cicorie con il purè di fave. Per preparare le fave alla maniera pugliese, sia intere che sotto forma di purè, non è possibile prescindere da questo prodotto: le fave secche sbucciate. Basterà un ammollo notturno per renderle pronte alla cottura e dar vita ai piatti che si desidera gustare. Per quanto riguarda il purè di fave, in particolare, molte cuoche lo preparano nel più semplice dei modi, facendo bollire le fave fino a cottura con eventuali odori da brodo (carota, cipolla); altre, invece, per ottenere un risultato più cremoso aggiungono una patata, che si lessa assieme ai legumi e conferisce al risultato una texture più soffice e ricca. Per quanto riguarda invece le cicorie, la ricetta della tradizione prevede che si usino le cicorie selvatiche, ma nessuno vi vieta di usare la classica cicoria che riuscirete a reperire nella vostra zona.



### CECI PUGLIESI ALL'INGROSSO

Riferimento: LTP-CECI-12



#### SCHEDE TECNICA

Num. prodotti per confezione: 12

Formato: 500 gr

Ingredienti: 100% ceci.

Dolcissimi e molto versatili, questi ceci pugliesi da agricoltura integrata hanno il sapore autentico della Puglia più genuina. Perfetti per preparare la classica pasta e ceci alla pugliese o per dar vita ad altri piatti creativi e fantasiosi. Si cucinano previo ammollo in acqua fresca per una notte.



### LENTICCHIE PUGLIESI

Riferimento: LTP-LEG-LENTICCHIE-12



#### SCHEDE TECNICA

Num. prodotti per confezione: 12

Formato: 500 gr

Ingredienti: 100% lenticchie.

Come tutti i legumi, anche le lenticchie dovrebbero essere le protagoniste della nostra dieta settimanale, nell'ottica del mantenimento di un eccellente stato di salute. Ricche di ferro e proteine, le lenticchie pugliesi rappresentano un alimento sano e genuino se gustate da sole con l'aggiunta di un filo d'olio pugliese e del buon pane casereccio, ma si prestano molto bene a dar vita a piatti più complessi, come zuppe, primi piatti con pasta o ancora con riso. Le lenticchie qui presentate sono ottime e semplici da preparare. Vi consigliamo di tenerle in ammollo la notte precedente e di cuocerle all'indomani con un pò di sedano, carota e cipolla.



## PRODOTTI DA FORNO



Tutta la bontà dei prodotti da forno pugliesi, pronta ad approdare sulla tua tavola ed a rendere unici ed autentici i più svariati momenti della tua giornata. Un tocco di dolcezza la mattina, il giusto sprint all'ora di pranzo, la convivialità ed il brio nel momento dell'aperitivo. Non v'è momento della giornata in cui i prodotti da forno pugliesi non sappiano ricavarci un ruolo da protagonisti, riempiendo di buon umore e di tanto sapore la tua tavola.

In questa categoria troverai una ricca selezione di taralli dolci, taralli salati, frise e friselline pugliesi da acquistare in modalità ingrosso per il tuo negozio o punto vendita, ovunque esso sia in Italia o nel mondo. Siamo a tua disposizione per la vendita di prodotti pugliesi all'ingrosso, sulla base delle quantità che ti potranno servire per portare avanti insieme a noi il tuo "sogno pugliese".

Grazie alla vendita all'ingrosso di prodotti tipici pugliesi potrai allestire un piccolo angolo di Puglia nel tuo negozio dedicato alle bontà regionali o alle specialità del mondo. Un angolo che porterà tanta gioia nelle case dei tuoi clienti che hanno scoperto le bontà della nostra regione durante la stagione estiva o che, perchè no, hanno origini pugliesi ma da tempo vivono lontano dalla loro regione.

### TARALLINI CLASSICI PUGLIESI

Riferimento: TARA-CLASS-30

#### SCHEMA TECNICA

Num. prodotti per confezione: **30**

Formato: **250 gr**

**Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", vino bianco (contiene solfiti), olio di semi di girasole altoleico, olio extravergine di oliva, sale.**

I classici tarallini pugliesi: piccoli, fragranti, deliziosamente irresistibili e friabili. Da tenere sempre sottomano, in casa così come fuori casa, rappresentano il giusto break, aperitivo o sostituto del pane. Da provare.



### TARALLINI AL FINOCCHIO

Riferimento: TARA-FINOCCHI-30

#### SCHEMA TECNICA

Num. prodotti per confezione: **30**

Formato: **250 gr**

**Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo "0", vino bianco, olio di girasole, olio di oliva, finocchio 2%, sale.**

I tarallini ai semi di finocchio sono uno dei gusti più classici della tradizione pugliese. I semi di finocchio sono infatti spesso protagonisti della gastronomia pugliese. Li troviamo nelle famose salsicce pugliesi a punta di coltello, ma anche, perchè no, in questi tarallini che, grazie alla presenza del finocchio, acquisiscono un aroma davvero originale ed unico nel suo genere.



### TARALLINI ALLE CIME DI RAPA

Riferimento: TARA-RAPA-30

#### SCHEMA TECNICA

Num. prodotti per confezione: **30**

Formato: **250 gr**

**Ingredienti: Farina 00, vino bianco, olio di girasole, olio di oliva, sale, amidi, prezzemolo, basilico, peperoncino, aglio, sale, zenzero, rape 1%.**

Le cime di rapa rappresentano in qualche modo la quintessenza della cucina pugliese: il loro sapore rotondo con un retrogusto vagamente amarognolo si ripropone anche in questi interessanti tarallini, divertenti perchè diversi dal solito e perchè, proprio grazie alla presenza delle rape, autenticamente pugliesi. Perfetti da servire nell'ambito di una cena pugliese a tema, o da tenere sottomano tutti i giorni.



### TARALLINI AL GRANO ARSO

Riferimento: TARA-ARSO-30



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 30

Formato: 250 gr

Ingredienti: **farina di grano tenero "0", vino bianco, farina di grano arso 30%, olio di girasole, olio di oliva, sale.**

Il grano arso, una delle farine più antiche di Puglia, nato dalla macinatura dei residui di grano lasciati in mezzo alle stoppie bruciate dopo la raccolta, torna ad essere il grande protagonista di una cucina basata sulla semplicità. Il risultato è un tarallino friabile, dal sapore tostato, perfetto da gustare in ogni momento della giornata.

### TARALLINI AL PEPERONCINO

Riferimento: TARA-PEPE-30



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 30

Formato: 250 gr

Ingredienti: **Farina di grano tenero di tipo "0", vino bianco, olio di girasole altoleico, olio di oliva, sale e peperoncino 2%.**

Il classico tarallino, delizioso, fragrante ed irresistibile, si presenta in una veste briosa ed accattivante grazie all'aggiunta del peperoncino. Un'ottima idea per dare uno sprint diverso ad un grande classico pugliese. Dedicato agli amanti dei sapori decisi.

### TARALLINI AI CEREALI

Riferimento: TARA-CEREALI-30



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 30

Formato: 250 gr

Ingredienti: **Farina di grano tenero 0, vino bianco, olio semi di girasole e extr. di oliva, sale, semi girasole sesamo e lino, far. segale tipo 2, far. fiocchi d'orzo e d'avena, liev. naturale far. grano tenero 0 e maltato, agenti di tratt. farina.**

Uno snack leggero ed appetitoso perfetto da tenere sottomano in ogni occasione della giornata. La particolarità di questi taralli è che contengono, al loro interno, uno sfizioso mix di cereali. Bontà e salute in una mossa sola.

### TARALLINI AGLIO OLIO E PEPERONCINO

Riferimento: TARA-AOL-30



#### SCHEMA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 30

Formato: 250 gr

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 0, vino bianco (contiene solfiti), olio di semi di girasole altoleico 30%, olio extravergine di oliva 10%, sale, aglio 2%, peperoncino 2%.

Aglio, olio e peperoncino, un "mix" tutto italiano, grintoso ed inconfondibile, riproposto qui in versione croccante e friabile, sotto forma di taralli da tenere sempre sottomano. Autenticamente spiritosi ed irresistibili.

### TARALLINI ALLA CIPOLLA

Riferimento: TARA-CIPOL-30



#### SCHEMA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 30

Formato: 250 gr

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 0, vino bianco (contiene solfiti), olio di semi di girasole altoleico, olio extravergine di oliva, acqua, sale, cipolla in polvere 1%.

Il carattere ed il sapore inconfondibile della cipolla protagonisti assoluti di questi tarallini pugliesi dedicati ai palati più esigenti che qualche volta hanno voglia di cambiare rispetto ai gusti classici.

### TARALLINI AL TARTUFO NERO

Riferimento: TARA-TARTUFO-30



#### SCHEMA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 30

Formato: 250 gr

Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo "0", vino bianco (contiene solfiti), olio di semi di girasole altoleico, olio extravergine di oliva, acqua, grano saraceno, sale, tartufo nero 1,2%.

Il classico tarallino, delizioso, fragrante ed irresistibile, si presenta in una veste briosa ed accattivante grazie all'aggiunta del tartufo. Un'ottima idea per dare uno sprint diverso ad un grande classico pugliese. Dedicato agli amanti dei sapori decisi.

### TARALLINI MISTI

Riferimento: TARA-MISTI-30



#### SCHEMA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 30

Formato: 250 gr

**Ingredienti: Farina di grano tenero di tipo "0", vino bianco (contiene solfiti), olio di semi di girasole altoleico, olio extravergine di oliva, acqua, grano saraceno, sale, tartufo nero 1,2%.**

In questa soluzione vi proponiamo il classico tarallino, delizioso, fragrante ed irresistibile. Il contenuto di questa confezione di taralli può essere scelto da voi tra tutti i tarallini presenti esclusi i CLASSICI. Potete comunicarci per esempio: 10 al finocchio, 10 al peperoncino e 10 al grano arso. In base alla disponibilità.

### TARALLI DOLCI AL VINO PRIMITIVO

Riferimento: TARA-VINO-PRI-10

#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 225 gr

Ingredienti: **farina di grano tenero "0", zucchero, vino primitivo 20%, olio di oliva, lievito in polvere, vanillina.**

Una goccia di vino primitivo dolce e tanti ingredienti autenticamente pugliesi per questi taralli che sanno davvero di Puglia, oltre che di dolcezza e di genuinità. Dedicati ai palati attenti ed esigenti, amanti dei dolci buoni, genuini e fuori dal comune. Senza latte e senza uova.



### TARALLI DOLCI AL VINO BIANCO

Riferimento: TARA-VINO-BIA-10

#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 225 gr

Ingredienti: **Farina di grano tenero "0", zucchero, vino bianco 20%, olio di oliva, lievito in polvere, vanillina.**

Taralli pugliesi preparati a mano uno ad uno, in una versione dolce a base di amore e semplicità. Questi sono infatti al vino bianco, come accade per i taralli salati tradizionali, ma in più abbiamo scelto di aggiungervi dello zucchero. Perché la dolcezza nella vita non basta mai. Solo ingredienti pugliesi, senza latte e senza uova!



### TARALLI CON MANDORLE E CIOCCOLATO

Riferimento: TARA-MAND-CIOC-10

#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 225 gr

Ingredienti: **Farina pugliese di grano tenero "0", zucchero, vino bianco 20%, olio d'oliva, cioccolato fondente 5% (pasta di cacao, zucch, destrosio, emulsionante, lecitina soia), mandorle 5%, lievito in polvere, aroma naturale di vaniglia.**

Se già i taralli classici dolci con l'aggiunta di mandorle sono un prodotto delizioso che coccola ed accontenta tutta la famiglia, con l'aggiunta di cioccolato andranno decisamente a ruba. Da provare, soprattutto se in casa ci sono golosi e/o bambini.



### TARALLI DOLCI AL VINCOTTO

Riferimento: TARA-VINCO-10



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 225 gr

**Ingredienti: Farina di grano tenero "0", zucchero, olio di oliva, vino bianco (contiene solfiti), vincotto dolce d'uva 5% (contiene solfiti), lievito in polvere, aroma naturale di vaniglia.**

La dolcezza, la cremosità ed il sapore intenso del vincotto si sposano con alcune materie prime selezionate per dar vita a questi irresistibili taralli che sanno proprio di Puglia. Buoni da gustare in occasione di un dopopasto in compagnia, assieme ad un buon liquore o vino dolce. A base di farina pugliese, senza latte e senza uova!

### TARALLI CON MANDORLA

Riferimento: TARA-MAND-10



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 225 gr

**Ingredienti: Farina pugliese di grano tenero tipo "0", zucchero, vino bianco 20%, olio di oliva, lievito in polvere, aroma naturale di vaniglia, decorati con mandorle 2%.**

Buoni ed irresistibili, questi taralli dolci sono arricchiti dalla presenza di mandorle pugliesi, che li rendono ancor più golosi e fragranti. Da provare, perchè dove ci sono le mandorle tutto assume un tocco magico ed un profumo irresistibile.

### BISCOTTI ALLE MANDORLE

Riferimento: BISCOTTI-MAND-10



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 225 gr

**Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "0", zucchero, uova, mandorle, burro, latte, lievito in polvere, aroma limone, vanillina.**

Deliziosi biscotti alle mandorle, perfetti per ogni età e per ogni palato, ottimi nel the, nel caffè o nel latte, con autentiche mandorle pugliesi ed altri ingredienti locali selezionati. Sfiziosi anche da intingere nel vino dolce o nel liquore, come fossero dei cantucci.

### MUSTACCERE (MUSTACCIOLI), AL CIOCCOLATO

Riferimento: MUSTACC-CIOCCO-10

#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 225 gr

Ingredienti: **Farina di grano tenero "0", zucchero, mandorle, olio di oliva, cacao, ammonio bicarbonato, aroma limone, arancio, cannella, chiodi di garofano, vanillina, acqua. Glassate con acqua, zucchero e cacao.**

Le mustaccere al cioccolato, deliziosi biscotti della tradizione pugliese fatti con ottimo cioccolato, tante spezie e freschissimi agrumi di Puglia, per un tuffo nella Puglia di un tempo che fu, quella bizantina e delle conquiste da parte delle popolazioni ottomane...lunghi periodi storici che hanno lasciato in regione un retaggio gastronomico dal piglio profumato, esotico ed orientaleggiante. Da provare.



### TARALLI GLASSATI

Riferimento: TARA-GLASSA-10

#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 225 gr

Ingredienti: **farina di grano tenero "0", zucchero, burro, latte, uova, mandorle, lievito in polvere, aroma limone, vanillina. Glassati con zucchero e acqua.**

I classici tarallini della tradizione pugliese resi ancor più irresistibili da una glassatura delicata a base di zucchero. Preparati artigianalmente con ingredienti locali e selezionato per un risultato fragrante e dolce al punto giusto, reso ancor più gradevole dalla leggera glassatura in superficie.



### PASTE DI MANDORLA

Riferimento: PASTE-MANDORLA-10

#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 225 gr

Ingredienti: **Mandorle, zucchero, farina di cocco, uova, albume, sciroppo di glucosio, miele, aroma limone, vanillina, frutta candita.**

Le paste di mandorla rappresentano uno dei dessert classici della tradizione salentina. Ogni confezione include una piccola selezione mista, perfetta da offrire a fine pasto o in occasione dell'arrivo di una visita per il caffè.



### FRISELLINE ALL'OLIO D'OLIVA

Riferimento: FORNO-FRISELLINE-OLIO-8



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: **8**

Formato: **225 gr**

Ingredienti: **farina di grano tenero tipo "0", olio di oliva, sale, lievito di birra, acqua.**

Deliziose ed irresistibili, queste friselline pugliesi, che profumano di olio di oliva e di Puglia. Fragranti e leggere, si gustano senza ammollo, al contrario si possono farcire immediatamente a piacere: con un sottolio, un pomodorino, un filo d'olio e un pizzico di sale. Perfette come aperitivo, da servire al posto del pane, o da farcire a fantasia in occasione di un buffet buono e colorato.

### FRISELLINE PUGLIESI ALLA CURCUMA

Riferimento: FORNO-FRISELLINE-CURC



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: **8**

Formato: **200 gr**

Ingredienti: **semola di grano duro, far. frumento, semi di: sesamo, lino bruno, girasole, papavero, miglio, lievito, fiocchi di cereali maltati, curcuma, glutine vitale di frumento, sale, lievito di birra acqua.**

Friselline piccole, dal diametro di 3-4 cm circa, ottime da farcire senza ammollo in acqua. Si tratta di un prodotto autenticamente pugliese, preparato con eccellenti materie prime tra cui un ottimo olio pugliese e la curcuma, che conferisce croccantezza e digeribilità. Hanno un minimo apporto di glutine e si prestano bene a qualunque tipo di alimentazione.

### FRISELLINE DI GRANO SENATORE CAPPELLI

Riferimento: FORNO-FRISELLINE-CAPP



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: **8**

Formato: **200 gr**

Ingredienti: **farina di grano duro biologica di grano duro Senatore Cappelli macinato a pietra, olio di oliva 14%, sale, lievito, acqua.**

Piccole friselline dal diametro di circa 3 - 4 centimetri, perfette da farcire e gustare senza bisogno di immergerle in acqua. La farina Senatore Cappelli con la quale sono preparate, conferisce fragranza e leggerezza al prodotto, oltre che un livello molto alto di digeribilità, in virtù della scarsa presenza di glutine. Buone e versatili, si prestano ed essere gustate da sole oppure con diverse tipologie di farcitura.

### FRISA DI ORZO

Riferimento: FRISA-ORZO-8



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: **8**

Formato: **500 gr**

Ingredienti: **Farina di grano tenero tipo "1" (100% italiana), farina di orzo 30%, sale, lievito naturale, acqua.**

La frisa di orzo è tra i formati più classici, qui la presentiamo con il formato da 500gr del Forno Preite, la sua dimensione è una dimensione media di circa 6/8 cm, il grano è 100% pugliese.

### FRISA DI GRANO

Riferimento: FRISA-GRANO-8



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: **8**

Formato: **500 gr**

Ingredienti: **semola rimacinata di grano duro 100% pugliese, sale, lievito naturale, acqua.**

Questa frisa è uno dei classici, qui la presentiamo con il formato da 500gr del Forno Preite, la sua dimensione è una dimensione media di circa 6/8 cm, il grano è 100% pugliese.



## DOLCI

I dolci pugliesi sono il riflesso della straordinaria multiculturalità di una terra protesa tra due mari, che spesso ha subito l'influenza e la contaminazione di tanti popoli provenienti dal Mediterraneo: arabi, turchi, fenici, greci, spagnoli....tutti aventi una cultura differente, anche sul piano gastronomico, che ha saputo lasciare il segno anche nel mondo della pasticceria pugliese. Ed ecco che i protagonisti saranno le mandorle, il miele, la cannella, le confetture, sapori dolci ed intensi che ancora oggi le massaie pugliesi preparano ogni domenica a mano.

I dolci pugliesi in vendita all'ingrosso online rappresentano una soluzione carina, innovativa e originale per accontentare i tuoi clienti più esigenti dovunque tu sia. Si tratta di prodotti, i dolci pugliesi, caratterizzati da semplicità, sapori sempre autentici ottenuti con l'uso di materie prime genuine. Niente aromi né chimica, i prodotti dolci a marchio La Terra di Puglia, ma autentica farina locale, latte e uova (ma non in tutti, abbiamo sempre un occhio di riguardo verso palati ed esigenze differenti), limoni pugliesi, mandorle pugliesi, cacao (di quello buono). La selezione include alcune specialità pugliesi difficilmente reperibili fuori regione, come i taralli dolci al vincotto, le classiche ed antiche mustaccere, e poi i biscotti alle mandorle, deliziosi nel latte, nel caffè e persino nel vino.



## CONFETTURA DI MELE COTOGNE

Riferimento: LTP-CAP-CONFETT-COTO-10

## SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 200 gr

Ingredienti: mele cotogne (83% all'origine), zucchero di canna.

Una confettura biologica prodotta a partire da deliziose mele cotogne, un frutto che tradizionalmente si trova in abbondanza in terra di Puglia, spesso usato per dar vita alla famosa ricetta della cotognata, oltre che a questa confettura dal gusto delicatamente dolce ma al contempo aromatico e dalla cremosità davvero unica nel suo genere. Da provare.



## MARMELLATA DI ARANCE

Riferimento: LTP-CAP-MARM-ARANC-10

## SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 210 gr

Ingredienti: arancia (76% all'origine), zucchero, amido di mais.

Gli agrumi sono un po' la quintessenza dei sapori di Puglia. Freschi, profumati ed energetici, sono molto graditi tanto al naturale quanto come ingrediente principe di torte, crostate o piatti più fantasiosi. La marmellata di arance che qui vi proponiamo è fresca, profumatissima ed aromatica, perfetta per dar vita a crostate o dolci a base di pasta frolla, croissant o, molto più semplicemente, su fragranti fette biscottate.



## CONFETTURA DI FRAGOLE

Riferimento: LTP-CAP-CONF-FRAG-10

## SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 10

Formato: 190 gr

Ingredienti: Fragole (80% all'origine), zucchero, succo di limone, amido di mais, farina di carruba.

Una confettura di fragole prodotta a partire da deliziose e mature fragole coltivate e raccolte appositamente in Puglia. Il suo gusto è intenso ed avvolgente ed è perfetta per dar vita a dolci fantasiosi o per essere semplicemente gustata in tutta la sua bontà su una fetta di pane, a piacere (ma non necessariamente) previamente spalmata con un velo di burro, per un ritorno ai sapori del passato.



**CONFETTURA DI FICHI**

Riferimento: LTP-CAP-CONFET-FICHI-10

**SCHEDA TECNICA**Num. prodotti per confezione: **10**Formato: **200 gr**Ingredienti: **Fichi (80% all'origine), zucchero, succo di limone.**

Deliziosi, dolcissimi e zuccherini fichi maturati naturalmente al caldo sole pugliese pronti a trasformarsi in una deliziosa confettura che sa di casa. Solo fichi, zucchero e una goccia di limone per un prodotto sano e sicuro da offrire a tutta la famiglia in ogni momento dell'anno. Straordinaria al naturale su una fetta di pane casereccio, questa confettura è ottima anche per preparare torte lievitate, farcite oppure crostate, o ancora per aggiungere un tocco di Puglia ai tuoi croissant fatti in casa.

**CONFETTURA DI UVA NEGROAMARO**

Riferimento: LTP-CAP-CONF-UVA-10

**SCHEDA TECNICA**Num. prodotti per confezione: **10**Formato: **180 gr**Ingredienti: **100% uva di negroamaro.**

Una confettura di uva realizzata secondo l'antica ricetta tipica pugliese delle marmellate e confetture fatte in casa. La sua dolcezza è tutta naturale in quanto per la sua preparazione ci siamo avvalsi proprio degli zuccheri naturali della frutta. Un prodotto sano che sa di sapori di casa, perfetto per preparare crostate, per farcire le famose pitteddhe pugliesi o, ancora, per essere servito con formaggi stagionati nell'ambito di un goloso antipasto all'italiana. Contiene uva da vitigni di Negroamaro, una pianta autoctona pugliese nota per dar vita ad ottimi vini ma anche, come potrete constatare, anche un ottimo prodotto da conservare in casa e da spalmare sul pane.

**CONFETTURA DI FICHI D'INDIA GIALLI**

Riferimento: LTP-CONF-FICHIDINDIA-G

**SCHEDA TECNICA**Num. prodotti per confezione: **10**Formato: **190 gr**Ingredienti: **Fichi d'india 67%, farina di riso, zucchero di canna, succo di limone concentrato.**

Ancora una volta La Terra di Puglia porta in tavola tutta l'essenza e l'autenticità dei sapori pugliesi di un tempo. Oggi è la volta di questa freschissima confettura di fichi d'India gialli. Una preparazione fresca e leggera, con una nota aromatica che ci riporta col palato e con la mente ad un passato lontano e pur tuttavia mai dimenticato.



**CONFETTURA DI FICHI D'INDIA ROSSI**

Riferimento: LTP-CONF-FICHIDINDIA-R

**SCHEDA TECNICA**Num. prodotti per confezione: **10**Formato: **180 gr****Ingredienti: Fichi d'india 67%, farina di riso, zucchero di canna, succo di limone concentrato.**

Ancora una volta La Terra di Puglia porta in tavola tutta l'essenza e l'autenticità dei sapori pugliesi di un tempo. Oggi è la volta di questa freschissima confettura di fichi d'India rossi. Una preparazione fresca e leggera, con una nota aromatica che ci riporta col palato e con la mente ad un passato lontano e pur tuttavia mai dimenticato.

**CONFETTURA DI CILIEGIE**

Riferimento: LTP-CAP-CONFETT-CILIEG

**SCHEDA TECNICA**Num. prodotti per confezione: **10**Formato: **210 gr****Ingredienti: Ciliegie 83% all'origine, zucchero, amido di mais.**

Una deliziosa confettura di ciliegie ottenuta solo da freschissime ciliegie raccolte a mano una ad una in Puglia quando sono al massimo della loro maturazione. Dolci, carnose, irresistibili, sono lavorate con cura ed amore sino a dar vita ad una confettura davvero gustosa e versatile.

**CONFETTURA DI PRUGNE**

Riferimento: LTP-CAP-CONF-PRUGNE

**SCHEDA TECNICA**Num. prodotti per confezione: **10**Formato: **210 gr****Ingredienti: Prugne rosse 92% (all'origine), zucchero.**

Polpose, mature, di un meraviglioso colore viola intenso, le prugne pugliesi lasciano l'albero che le accoglie per trasformarsi in una golosa marmellata da conservare in dispensa tutto l'anno.



## SUCCO DI UVA ARTIGIANALE

Riferimento: LTP-CAP-SUCCO-UVA

## SCHEDE TECNICHE

Num. prodotti per confezione: 12

Formato: 280 gr

Ingredienti: 100% uva di negroamaro.

Un vero e proprio elisir di uva da bere in tutta libertà a qualunque ora del giorno. Salute, bontà, sapore, ingredienti sani, tutto questo è contenuto nel succo di uva. Prodotto artigianalmente a partire da uve da vitigno Negroamaro pugliese, non contiene zuccheri aggiunti come avviene nei succhi di frutta commerciali.

Il succo di uva pugliese è una bevanda sana e versatile adatta a tutta la famiglia e gradita anche ai bambini. Ottima in estate con ghiaccio, ma anche a temperatura ambiente o come ingrediente di cocktail colorati e fantasiosi.





## PASTA

I formati di pasta della tradizione pugliese preparati secondo le tecniche più tradizionali e con una selezione di farine buone e sane, (alcune anche provenienti da grani antichi) pensate per far fronte a gusti, esigenze, fantasie culinarie differenti. Orecchiette, maccheroni, la tradizionale tria, i cavatelli, le sagne 'ncannulate, strascinati, troccoli...largo alla fantasia! Che sia pasta lunga tipica pugliese oppure pasta corta della tradizione pugliese, La Terra di Puglia è sempre al tuo fianco.

In questa categoria troverai i più classici ad autentici prodotti pugliesi in vendita online all'ingrosso. La pasta, simbolo incontrastato dell'italianità, trova in Puglia forme e formati originali e peculiari, pronti ad accogliere, raccogliere e coccolare i condimenti della tradizione. Se cerchi quindi le autentiche orecchiette all'ingrosso, preparate secondo tradizione da un pastificio pugliese a conduzione familiare, sei nel posto giusto. Lo stesso dicasi per la tria, per le sagne, per i maritati, suggestiva "accoppiata" di due formati di pasta (orecchiette e maccheroni) in vendita online all'ingrosso sulle pagine di questo sito. Si tratta di formati che vanno davvero a ruba tutto l'anno perchè rappresentano la quintessenza di un'italianità che piace a tutti e non passa mai di moda. Non esitare dunque a contattarci, scriverci o telefonarci, o ancora a rifornire subito il tuo carrello, al fine di acquistare all'ingrosso prodotti enogastronomici pugliesi per il tuo negozio ovunque esso sia, anche al di fuori dell'Italia.



### ORECCHIETTE DI SEMOLA

Riferimento: PASTA-ORECCH-SEMOLA-12



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 12

Formato: 500 gr

Ingredienti: **semola di grano duro, acqua.**

In Puglia ancora si preparano a mano, una ad una, con il pollice: più grandi nel barese, più piccole invece nel resto della regione...sono loro, le orecchiette, il classico formato di pasta pugliese pronto a prender vita sulla tua tavola con cime di rapa, pomodoro fresco, sugo di carne o condimenti a fantasia a base di ottime verdure fresche pugliesi.



### ORECCHIETTE INTEGRALI

Riferimento: PASTA-ORECCH-INTEGR-12



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 12

Formato: 500 gr

Ingredienti: **semola integrale di grano duro, acqua.**

Tutta la bellezza delle classiche orecchiette pugliesi realizzate con farina integrale: la scelta perfetta per chi desidera gustare i grandi classici della tradizione senza perdere di vista l'attenzione nei confronti delle materie prime.



### ORECCHIETTE DI ORZO

Riferimento: PASTA-ORECCH-ORZO-12



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 12

Formato: 500 gr

Ingredienti: **semola di grano duro 40%, semola integrale di grano duro 40%, farina di orzo 20%, acqua.**

Ottime e leggerissime, le orecchiette di orzo sono perfette per chi vuole gustare le grandi proposte della tradizione senza rinunciare alla leggerezza ed alla grande digeribilità.



### ORECCHIETTE DI GRANO

Riferimento: PASTA-ORECCH-GRANO-12



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 12

Formato: 500 gr

Ingredienti: **semola di grano duro, acqua.**

Le classiche ed intramontabili orecchiette di grano, un piatto semplice e d'uso quotidiano, capace di vestirsi di condimenti differenti giorno dopo giorno.



### ORECCHIETTE AL GRANO ARSO

Riferimento: PASTA-ORECCH-ARSO-12



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 12

Formato: 500 gr

Ingredienti: **semola di grano duro 42%, semola integrale di grano duro 42%, farina di grano duro tostato 8%, acqua.**

In Puglia ancora si preparano a mano, una ad una, con il pollice: più grandi nel barese, più piccole invece nel resto della regione...sono loro, le orecchiette, il classico formato di pasta pugliese, che qui vi proponiamo nella versione a base di farina di grano arso. Una farina antica, frutto del raccolto da parte dei contadini di quel poco grano che restava a terra dopo la bruciatura delle stoppie.



### ORECCHIETTE DI GRANO SENATORE CAPPELLI

Riferimento: PASTA-ORECCH-CAPPELLI-12



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 12

Formato: 500 gr

Ingredienti: **semola di grano duro 50%, semola integrale di grano duro 50%, acqua.**

Appartiene ai cosiddetti grani "antichi" il Senatore Cappelli ed è molto amato da nutrizionisti ed esperti d'alimentazione in quanto garantisce un'alimentazione leggera, sana, capace di offrire un immediato senso di sazietà, un modesto apporto calorico e glutinico ed un'elevata capacità nutrizionale. Una farina che prende qui le forme della tradizione, le orecchiette.



### MARITATI DI SEMOLA

Riferimento: PASTA-MARITATI-SEMOLA-12



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 12

Formato: 500 gr

Ingredienti: **semola di grano duro, acqua.**

Si chiamano “maritati” perchè rappresentano lo sposalizio tra orecchiette e maccheroni. Un'accoppiata vincente perfetta per qualunque genere di condimento, dai classici sughi della domenica, magari a base di carne, sino a soluzioni più colorate, veloci e divertenti. Largo alla creatività!



### MARITATI DI GRANO

Riferimento: PASTA-MARITATI-GRANO-12



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 12

Formato: 500 gr

Ingredienti: **semola di grano duro 50%, semola integrale di grano duro 50%, acqua.**

I maritati in qualche modo rappresentano tutta l'essenza della Puglia stessa. Molto usati sia la domenica che durante la settimana, offrono la possibilità di dar vita a piatti creativi e di gustare due formati tipici in una mossa sola. Cosa volere di più?



### MARITATI DI ORZO

Riferimento: PASTA-MARITATI-ORZO-12



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 12

Formato: 500 gr

Ingredienti: **semola di grano duro 40%, semola integrale di grano duro 40%, farina di orzo 20%, acqua.**

Un vero matrimonio d'amore quello tra orecchiette e maccheroni, pronti a coccolare ed esaltare qualunque condimento in pieno stile pugliese. Qui proposti nella versione a base di farina di orzo, saporita, intensa, rustica e davvero molto digeribile.



### MACCHERONI DI SEMOLA

Riferimento: PASTA-MACCHE-SEMOLA-12

#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 12

Formato: 500 gr

Ingredienti: semola di grano duro,  
acqua.

In Puglia ancora si preparano a mano, una ad una, con il pollice: più grandi nel barese, più piccole invece nel resto della regione...sono loro, le orecchiette, il classico formato di pasta pugliese pronto a prender vita sulla tua tavola con cime di rapa, pomodoro fresco, sugo di carne o condimenti a fantasia a base di ottime verdure fresche pugliesi.



### MACCHERONI DI GRANO

Riferimento: PASTA-MACCHE-GRANO-12

#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 12

Formato: 500 gr

Ingredienti: semola di grano duro,  
acqua.

In Puglia ancora si preparano a mano, una ad una, con il pollice: più grandi nel barese, più piccole invece nel resto della regione...sono loro, le orecchiette, il classico formato di pasta pugliese pronto a prender vita sulla tua tavola con cime di rapa, pomodoro fresco, sugo di carne o condimenti a fantasia a base di ottime verdure fresche pugliesi.



### MACCHERONI DI ORZO

Riferimento: PASTA-MACCHE-ORZO-12

#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 12

Formato: 500 gr

Ingredienti: semola di grano duro 50%,  
semola integrale di grano duro 50%,  
acqua.

In Puglia ancora si preparano a mano, una ad una, con il pollice: più grandi nel barese, più piccole invece nel resto della regione...sono loro, le orecchiette, il classico formato di pasta pugliese pronto a prender vita sulla tua tavola con cime di rapa, pomodoro fresco, sugo di carne o condimenti a fantasia a base di ottime verdure fresche pugliesi.





### FOGLIE DI ULIVO DI SEMOLA

Riferimento: PASTA-FOGLIE-SEM-12



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 12

Formato: 500 gr

Ingredienti: **semola di grano duro, acqua.**

Deliziosa pasta artigianale pugliese a forma di foglioline di ulivo, bella e buona, perfetta per dar vita a primi piatti non solo gustosi ma anche molto coreografici.



### CAPUNTI AL GRANO ARSO

Riferimento: PASTA-CAPUNTI-ARSO-12



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 12

Formato: 500 gr

Ingredienti: **semola di grano duro 42%, semola integrale di grano duro 42%, farina di grano duro tostato 8%, acqua.**

I capunti sono un formato di pasta tradizionale pugliese che tuttavia affonda le sue radici in Molise. Forse meno note delle orecchiette, sanno conquistare qualunque palato in virtù del loro piglio rustico ed artigianale. La versione che qui vi proponiamo è a base di farina di grano arso, una farina tipicamente pugliese dalle origini piuttosto remote, buona e davvero intrigante, grazie al suo sapore verace e vagamente tostato.



### TRIA DI GRANO SENATORE CAPPELLI

Riferimento: PASTA-TRIA-CAPP-12



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 18

Formato: 500 gr

Ingredienti: **semola di grano duro 50%, semola integrale di grano duro 50%, varietà senatore cappelli, acqua.**

Un formato di pasta tradizionale pugliese che affonda le sue origini ai tempi della dominazione musulmana. Non a caso, "tria" deriva dall'arabo "Ytria", che sta proprio ad indicare una pasta lunga simile alle tagliatelle. La tria si condisce tradizionalmente con i ceci, o ancora con sughi a base di pomodoro fresco, oppure con i "broccoli leccesi", deliziosi broccoli noti anche con il nome di "mugnuli".



### SAGNE INCANNULATE DI SEMOLA

Riferimento: PASTA-INCANN-SEMOLA-18



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 12

Formato: 400 gr

Ingredienti: semola di grano duro,  
acqua.

Le classiche sagne incannulate preparate qui con farina di semola, una farina classica molto in uso da sempre in Puglia, dove la pasta fresca si prepara, per tradizione, proprio con acqua e semola. Perfette con sughi di carne, di pesce o vegetariani, e per portare un tocco di Puglia in tavola.



### SAGNE INCANNULATE DI GRANO

Riferimento: PASTA-INCANN-GRANO-18



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 12

Formato: 400 gr

Ingredienti: semola di grano duro 50%,  
semola integrale di grano duro 50%,  
acqua.

Sagne incannulate realizzate artigianalmente con cura, pazienza ed amore proprio come si faceva una volta in terra di Puglia. Ottime anche nella versione realizzata a base di farina di grano.



### SAGNE INCANNULATE DI ORZO

Riferimento: PASTA-INCANN-ORZO-18



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: 12

Formato: 400 gr

Ingredienti: semola di grano duro 40%,  
semola integrale di grano duro 40%,  
farina di orzo 20%, acqua.

Tutto il sapore rustico ed intenso della farina d'orzo per un formato di pasta tipico della regione Puglia che non ha bisogno di presentazioni: sono le sagne incannulate, spaghetti piatti arrotolati su loro stessi, buoni con i più svariati tipi di condimento. Grazie alla farina d'orzo, si otterrà peraltro un primo piatto molto sano e leggero, povero di calorie e facilmente digeribile.



### SPAGHETTONI DI SEMOLA TRAFILATI AL BRONZO

Riferimento: PASTA-SPAGHETTONI-24



#### SCHEDA TECNICA

Num. prodotti per confezione: **12**

Formato: **500 gr**

Ingredienti: **semola di grano duro,  
acqua.**

Un mix di farine di semola rigorosamente locali ed altamente selezionate per uno spaghettonone dotato di grande carattere, ideale per qualunque tipo di preparazione, dai sughi della tradizione sino ai condimenti più creativi e fantasiosi.



# la terra di Puglia

SAPORI AUTENTICI

[b2b.laterradipuglia.it](http://b2b.laterradipuglia.it)

