



NOBISVENTI

Consorzio enogastronomico



Caputo

Catalogo prodotti 2023



Caputo

TARALLI SEMPLICI

con farino di grano tenero di tipo 0

.....

FATTA A MANO

Secondo
l'antica ricetta
di famiglia





Tutto è partito dalla ricetta di nonno Giacomo: il suo calzone ripieno di uva sultanina, cipolla e olive nere conquistava tutti i clienti della sua panetteria di Andria, in Puglia. Allora perché non proporre questo delizioso impasto a un pubblico più ampio e magari sotto un'altra forma?

Il Tarallificio Caputo nasce così: da una tradizione della famiglia di Francesco Caputo e dalla sua voglia di crescere, che lo ha portato a trasferirsi in Piemonte per realizzare la sua impresa.

Il nostro laboratorio opera a Vinovo nel 2018 e propone, oltre a una vasta gamma di taralli pugliesi, anche crostini e frise, che regalano tutto il gusto del nostro territorio d'origine.

Sono prodotti per i quali abbiamo fatto una scelta di base: ingredienti di qualità e lavorazioni a mano, nel pieno rispetto della tradizione pugliese. Nell'impasto dei nostri taralli artigianali non c'è acqua, ma una giusta miscela di vino bianco e olio d'oliva.

Oltre al nostro fiore all'occhiello, il tarallo al calzone di cipolla, che conquista il palato per il contrasto con l'uva sultanina e le olive nere, lavoriamo da anni per declinare il nostro prodotto di punta e stuzzicare il palato dei nostri clienti. Accanto ai taralli tradizionali, abbiamo così elaborato ricette con semi di finocchio, curcuma, patate e rosmarino, cime di rapa e cereali.

Scommettiamo sull'artigianalità per conservare un patrimonio di gusto che abbiamo ereditato e che vogliamo regalare al futuro.



TARALLI



TARALLI SEMPLICI

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo "0", olio di sansa di oliva, olio di oliva, sale, vino bianco, lievito di birra.

TASE	peso: 400 g	pz. x box: 10	durata: 12 mesi
TASE3	peso: 3000 g	pz. x box: 4	durata: 12 mesi



TARALLI INTEGRALI

INGREDIENTI:

Farina di grano di tipo "integrale", olio di sansa di oliva, olio di oliva, sale, vino bianco, lievito di birra.

TAIN	peso: 400 g	pz. x box: 10	durata: 12 mesi
TAIN3	peso: 3000 g	pz. x box: 4	durata: 12 mesi



TARALLI



TARALLI PEPERONCINO

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo "0", olio di sansa di oliva, olio di oliva, sale, vino bianco, lievito di birra, peperoncino.

TAPE	peso: 400 g	pz. x box: 10	durata: 12 mesi
TAPE3	peso: 3000 g	pz. x box: 4	durata: 12 mesi



TARALLI CURCUMA

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo "0", olio di sansa di oliva, olio di oliva, sale, vino bianco, lievito di birra, semi di chia, semi di lino, curcuma.

TACU	peso: 400 g	pz. x box: 10	durata: 12 mesi
TACU3	peso: 3000 g	pz. x box: 4	durata: 12 mesi



TARALI



TARALI AI SEMI DI FINOCCHIO

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo "0", olio di sansa di oliva, olio di oliva, sale, vino bianco, lievito di birra, semi di finocchio.

TAFI	peso: 400 g	pz. x box: 10	durata: 12 mesi
TAFI3	peso: 3000 g	pz. x box: 4	durata: 12 mesi



TARALI PATATE E ROSMARINO

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo "0", olio di sansa di oliva, olio di oliva, sale, vino bianco, lievito di birra, fecola di patate, rosmarino.

TARO	peso: 400 g	pz. x box: 10	durata: 12 mesi
TARO3	peso: 3000 g	pz. x box: 4	durata: 12 mesi



TARALI MULTICEREALI

INGREDIENTI:
 Farina ai multicereali, farina di pancampagna, olio di sansa di oliva, olio di oliva, sale, vino bianco, lievito di birra.

TAMU	peso: 400 g	pz. x box: 10	durata: 12 mesi
TAMU3	peso: 3000 g	pz. x box: 4	durata: 12 mesi



TARALI CALZONE

INGREDIENTI:
 Farina di grano tenero tipo "0", olio di sansa di oliva, olio di oliva, sale, vino bianco, lievito di birra, olive, cipolle, uva passa.

TACA	peso: 400 g	pz. x box: 10	durata: 12 mesi
TACA3	peso: 3000 g	pz. x box: 4	durata: 12 mesi



TARALI PIZZAIOLA

INGREDIENTI:
 Farina di grano tenero di tipo "0", olio di sansa di oliva, olio di oliva, sale, vino bianco, lievito di birra, basilico, pomodoro, origano e aglio.

TACA	peso: 400 g	pz. x box: 10	durata: 12 mesi
TACA3	peso: 3000 g	pz. x box: 4	durata: 12 mesi



info@nobisventi.it - www.nobisventi.it