

*Produzione Artigianale di Qualità
secondo l'antica ricetta tradizionale*



BISCOTTIFICIO
BARBIERI

DAL
1886

**CATALOGO
CATALOG**

TARALLI ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA **TARALLI WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**

farina di grano tenero tipo "0" wheat flour type "0"
 olio extra vergine d'oliva extra virgin olive oil
 sale salt
 lievito naturale natural yeast
 finocchietto fennel seeds



€ 6,00

1 kg

€ 6,00

250 g

€ 1,70

250 g



TARALLI SEMPLICI CLASSIC TARALLI

farina di grano tenero tipo "0" wheat flour type "0"
 sale salt
 lievito naturale natural yeast

€ 1,70

300 g



TARALLI AL FINOCCHIETTO **TARALLI WITH FENNEL SEEDS**

farina di grano tenero tipo "0" wheat flour type "0"
 olio di arachide peanut oil
 olio extra vergine d'oliva min. 5% extra virgin olive oil min. 5%
 sale salt
 lievito naturale natural yeast
 finocchietto fennel seeds

TARALLI DOLCI SWEET TARALLI

farina di grano tenero tipo "0" wheat flour type "0"
 olio extra vergine d'oliva extra virgin olive oil
 zucchero sugar
 sale salt
 lievito naturale natural yeast

€ 4,00

300 g



GRISSINI ALL'OLIO EXTRA VERGINE **GRISSINI WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**

farina di grano tenero tipo "0" wheat flour type "0"
 olio di arachide peanut oil
 olio extra vergine d'oliva min. 5% extra virgin olive oil min. 5%
 sale salt
 lievito naturale natural yeast
 finocchietto fennel seeds



€ 1,70

300 g

€ 1,70

250 g

€ 1,00

80 g



TARALLI AL FINOCCHIETTO - MINI **TARALLI WITH FENNEL SEEDS - MINI**

farina di grano tenero tipo "0" wheat flour type "0"
 olio di arachide peanut oil
 olio extra vergine d'oliva min. 5% extra virgin olive oil min. 5%
 sale salt
 lievito naturale natural yeast
 finocchietto fennel seeds

€ 1,70

300 g



TARALLI INTEGRALI **WHOLEMEAL TARALLI**

farina integrale wholemeal flour
 olio di arachide peanut oil
 olio extra vergine d'oliva min. 5% extra virgin olive oil min. 5%
 sale salt
 lievito naturale natural yeast

TARALLI AL PEPERONCINO - MINI **TARALLI WITH HOT PEPPER - MINI**

farina di grano tenero tipo "0" wheat flour type "0"
 olio di arachide peanut oil
 olio extra vergine d'oliva min. 5% extra virgin olive oil min. 5%
 sale salt
 lievito naturale natural yeast
 peperoncino chili pepper



€ 1,70

250 g

€ 1,00

80 g

130 anni di tradizione

Il Biscottificio Barbieri nacque nel lontano 1886 da nonna Michela e dalla figlia Filomenuccia, come attività per lo più domestica.

I taralli venivano allora consumati a chiusura dei banchetti nuziali, alle feste patronali e dagli anni '20, tra un bicchiere e l'altro di acqua solfurea dai fruitori di cure termali negli stabilimenti della vicina Telese.

Il passare del tempo non ha modificato il metodo di lavorazione artigianale, che continua a portare ovunque il gusto del rinomato tarallo intrecciato di San Lorenzello, oltre i confini della Campania e all'estero.

130 years of tradition

The Biscottificio Barbieri was founded in 1886 by grandma Michela and her daughter Filomenuccia, mainly as a domestic activity.

At that time the taralli were eaten at wedding banquets, local patron saint festivities and, starting in the 1920's, together with the sulphureous water at the nearby spas of Telese.

The artisan method of production has not changed over the years and continues to spread the taste of the renowned, twined taralli of San Lorenzello everywhere, also outside the Campania region and abroad.



**Tutti i prodotti vanno consumati entro 12 mesi.
All products should be consumed within 12 months.**

**Spedizioni in tutta l'Italia.
Delivery in all of Italy.**

Biscottificio Barbieri

Via Pasquale Sasso, 24 - San Lorenzello (BN)

tel/fax 0824 815158

info@biscottificiobarbieri.it

www.biscottificiobarbieri.it