





## ■ ■ Sapori e profumi che vengono da lontano

### UNA PASSIONE DI FAMIGLIA

**Valle Agricola** è un piccolo borgo nel cuore del **Parco Regionale del Matese**. Qui, dopo il gelo ovattato dell'inverno, la valle si riempie del profumo di mille erbe e di fiori e risuona delle acque purissime che corrono verso il fiume Lete.

Nel 2005 due sorelle, **Anna e Stefania**, ritornano da Milano con l'idea di rilanciare e di far crescere l'attività dei loro genitori, impegnandosi con grande passione nel loro piccolo laboratorio e dando vita alla società **Sapori di Forno**.

Hanno iniziato a produrre e perfezionare un tipico tarallo del luogo, lavorato esclusivamente a mano e con ingredienti naturali tipici del posto: olio extravergine d'oliva, farina, sale, lievito madre, vino bianco, finocchietto selvatico, rosmarino, cipolla e peperoncino.

Negli anni la bontà dei taralli di Valle Agricola ha meritato l'apprezzamento di un numero sempre più grande di consumatori, conquistati dal sapore dei cibi semplici di una volta, dal profumo dei prodotti della nostra valle, dall'assoluta eccellenza degli ingredienti e della lavorazione.

Oggi i taralli "**Sapori di Forno**" si possono trovare in sempre più numerosi punti vendita in Italia ed all'estero.



## 🇬🇧 Flavours and fragrances from afar

### A FAMILY PASSION

**Valle Agricola** is a small village in the heart of the **Matese Regional Park**. As the cold winter months fade away, the valley comes alive with the sweet aroma of countless herbs and flowers, and the soothing sound of crystal-clear water running to the Lete river.

In 2005, two sisters, **Anna** and **Stefania**, returned from Milan with the idea of giving new life their parents' business. They passionately committed themselves to their small workshop and set up the **Sapori di Forno** company.

They began producing and perfecting a typical local tarallo, worked exclusively by hand and with natural ingredients typical of the area: extra virgin olive oil, flour, salt, sourdough, white wine, wild fennel, rosemary, onion and chilli pepper.

Valle Agricola's taralli have become increasingly popular over the years due to their delicious taste, the fragrance of the products of our valley, and the excellent quality of the ingredients and processing.

Today, '**Sapori di Forno**' taralli are available in an increasing number of outlets in Italy and abroad.



## Taralli bolliti ai semi di finocchietto

### BOILED TARALLI WITH FENNEL SEEDS

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "00", olio extravergine di oliva, vino bianco, lievito madre, sale, semi di finocchietto.

*Soft wheat type "00", extra virgin olive oil, white wine, sourdough, salt, fennel seeds.*



Peso Netto / Net weight: **300 g / 500 g**

Imballaggio in cartone / Box **47,8x26,6x34 cm**  
Pezzi per imballo / pieces per package **27 x 300 g / 16 x 500 g**  
Peso lordo imballo / Gross packaging weight **9,1 Kg x 300 g / 8,8 x 500 g**  
N. imballi per strato su europallet **6 cartoni per EPAL**  
N.Strati per europallet **5**  
Codice EAN 300 g **8053307587851**  
Codice EAN 500 g **8053307581019**



## Taralli bolliti alla cipolla

### BOILED TARALLI WITH ONION



Ingredienti: Farina di frumento tipo "00", olio extra vergine di oliva, vino bianco, acqua, lievito madre naturale, cipolla in fiocchi e sale.

*Type "00" wheat flour, extra virgin olive oil, white wine, water, natural sourdough, onion flakes and salt.*

Peso Netto / Net weight: **300 g**

Imballaggio in cartone / Box **47,8x26,6x34 cm**  
Pezzi per imballo / pieces per package **27 x 300 g**  
Peso lordo imballo / Gross packaging weight **9,1 Kg**  
N. imballi per strato su europallet **6 cartoni per EPAL**  
N.Strati per europallet **5**  
Codice EAN **8053307581057**



## Taralli bolliti al peperoncino



BOILED TARALLI WITH CHILLI PEPPER

Ingredienti: Farina di frumento tipo "00", olio extra vergine di oliva, vino bianco, acqua, lievito madre naturale, peperoncino e sale.

*Type "00" wheat flour, extra virgin olive oil, white wine, water, natural sourdough, chilli pepper and salt.*

---

Peso Netto / Net weight: **300 g**

---

Imballaggio in cartone / Box **47,8x26,6x34 cm**  
Pezzi per imballo / pieces per package **27 x 300 g**  
Peso lordo imballo / Gross packaging weight **9,1 Kg**  
N. imballi per strato su europallet **6 cartoni per EPAL**  
N.Strati per europallet **5**  
Codice EAN **8053307581064**



## Taralli bolliti al rosmarino

BOILED TARALLI WITH ROSEMARY



Ingredienti: Farina di frumento tipo "00", olio extra vergine di oliva, vino bianco, acqua, lievito madre naturale, ROSMARINO e sale.

*Type "00" wheat flour, extra virgin olive oil, white wine, water, natural sourdough, rosemary and salt.*

---

Peso Netto / Net weight: **300 g**

---

Imballaggio in cartone / Box **47,8x26,6x34 cm**  
Pezzi per imballo / pieces per package **27 x 300 g**  
Peso lordo imballo / Gross packaging weight **9,1 Kg**  
N. imballi per strato su europallet **6 cartoni per EPAL**  
N.Strati per europallet **5**  
Codice EAN **8053307581071**





## Sapori di Forno s.r.l.s.

Via Campo, snc  
81010 Valle Agricola (CE) ITALY  
Tel. +39.0823.942059  
Cell. +39.333.5930059  
+39.339.6218505

salvatore@saporidiforno.it  
www.saporidiforno.it

SEGUICI SU:  

Inquadra il  
**QR CODE**  
e scopri tutti  
i nostri TARALLI

