



Prodotti da forno
Tipici pugliesi
Typical Apulian bakery products





Chi siamo

Passione e tradizione della nostra terra

Il tarallificio **L'Arte Del Gusto** nasce nel **2003** a **Cerignola** (Fg), nel cuore del **Tavoliere delle Puglie**, una regione ricca di tradizioni e sapori antichi. Il suo clima favorevole ci ha permesso negli anni di coltivare e trasformare materie prime di altissima qualità.

I nostri prodotti nascono da **un'antica tradizione artigianale locale**: un mix di ingredienti accuratamente selezionati e tipici della nostra Puglia, **senza conservanti né additivi**, un procedimento interamente casereccio e un'attenta cottura danno come risultato un prodotto invitante, friabile e genuino, come per esempio il classico tarallino tondo, che si sposa benissimo con antipasti o pietanze appetitose o come semplice snack durante la giornata.

Lo "**Scaldatello**" richiama una tradizione ultracentenaria prettamente cerignolana, sia nella forma che nella lavorazione, in cui l'impasto viene **lavorato esclusivamente a mano, fatto bollire in acqua calda e cotto in forno** a temperatura controllata.

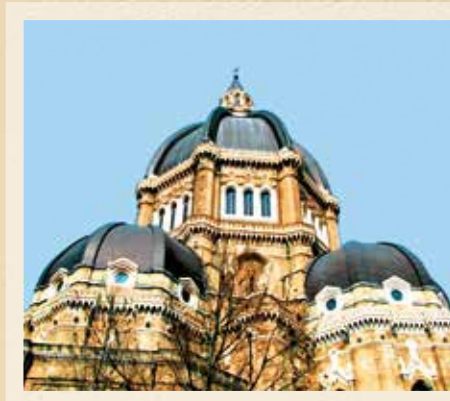
About us

Passion and tradition of our land

L'Arte Del Gusto taralli-baker was founded in **2003** in **Cerignola** (Fg), in the heart of the **Tavoliere delle Puglie**, a region rich in traditions and ancient flavors. Its favorable climate has allowed us over the years to cultivate and transform raw materials of the highest quality.

Our products are born from **an ancient local artisan tradition**: a mix of carefully selected ingredients typical of our Puglia, **without preservatives or additives**, an entirely homemade process and careful cooking result in an inviting, crumbly and genuine product, such as the classic round tarallino, which goes very well with appetizers or appetizing dishes or as a simple snack during the day.

The "**Scaldatello**" recalls a centuries-old purely Cerignola's tradition, both in form and in processing, in which the dough is **worked exclusively by hand, boiled in hot water and baked** in a controlled temperature oven.





Qualità

Un impegno costante

La nostra azienda segue strettamente tutti i protocolli HACCP per garantire sempre la **massima sicurezza sanitaria** in tutte le fasi della lavorazione, dalla scelta degli ingredienti al confezionamento ed è certificata **UNI EN ISO 22000:2018**.

Una solida competenza ci consente di vantare un'ampia e invidiabile linea di prodotti da forno, in varie grammature e formati, rispondenti a pieno alle specifiche esigenze di mercato e della **distribuzione, sia grande che piccola**. La cura dei dettagli e l'efficiente organizzazione logistica ci hanno permesso di essere presenti in quasi tutto il **territorio nazionale**, affacciandoci sempre di più verso gli altri **mercati europei**.

Ci dedichiamo al nostro lavoro con passione, per offrire sempre il prodotto migliore, sperando un giorno di riuscire a far conoscere ed apprezzare a tutto il mondo tutti i migliori prodotti della nostra terra.

Quality

A constant commitment

Our company strictly follows all HACCP protocols to always guarantee **maximum health safety** at all stages of processing, from the choice of ingredients to packaging and is **UNI EN ISO 22000: 2018** certified.

A solid competence allows us to boast a wide and enviable line of bakery products, in various weights and formats, fully satisfying the specific needs of the market and **distribution, both large and small**. Attention to detail and efficient logistical organization have allowed us to be present in almost all of the **national territory**, looking more and more towards other **European markets**.

We dedicate ourselves to our work with passion, to always offer the best product, hoping one day to be able to make all the best products of our land known and appreciated all over the world.





L'arte del Gusto
TARALLINI 200 g
al PEPPERONCINO
PRODOTTO DA FORNARE
INGREDIENTI: FARINA DI SEMOLA DURUM, UOVO, OLIO DI SEMI DI GERMIGLIATO, PEPPERONCINO, SALE, ACQUA.
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO E asciutto.
Data di scadenza: 12 mesi dalla data di produzione.
L'arte del Gusto S.p.A. - Via S. Maria, 10 - 00187 Roma

L'arte del Gusto
TARALLINI kg 2,5
TRADIZIONALI
Tutti sono di Semola di Durum
PRODOTTO DA FORNARE
INGREDIENTI: FARINA DI SEMOLA DURUM, UOVO, OLIO DI SEMI DI GERMIGLIATO, SALE, ACQUA.
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO E asciutto.
Data di scadenza: 12 mesi dalla data di produzione.
L'arte del Gusto S.p.A. - Via S. Maria, 10 - 00187 Roma

L'arte del Gusto
TARALLINI 250 g
alla CIPOLLA
PRODOTTO DA FORNARE
INGREDIENTI: FARINA DI SEMOLA DURUM, UOVO, OLIO DI SEMI DI GERMIGLIATO, CIPOLLA, SALE, ACQUA.
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO E asciutto.
Data di scadenza: 12 mesi dalla data di produzione.
L'arte del Gusto S.p.A. - Via S. Maria, 10 - 00187 Roma

L'arte del Gusto
SCALDATELLI 600 g
all'OLIO
PRODOTTO DA FORNARE
INGREDIENTI: FARINA DI SEMOLA DURUM, UOVO, OLIO DI SEMI DI GERMIGLIATO, SALE, ACQUA.
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO E asciutto.
Data di scadenza: 12 mesi dalla data di produzione.
L'arte del Gusto S.p.A. - Via S. Maria, 10 - 00187 Roma

L'arte del Gusto
TRONCHETTI 300 g
TRADIZIONALI
PRODOTTO DA FORNARE
INGREDIENTI: FARINA DI SEMOLA DURUM, UOVO, OLIO DI SEMI DI GERMIGLIATO, SALE, ACQUA.
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO E asciutto.
Data di scadenza: 12 mesi dalla data di produzione.
L'arte del Gusto S.p.A. - Via S. Maria, 10 - 00187 Roma

Scaldatelli
L'arte del Gusto

L'arte del Gusto
SCALDATELLI 300 g
al PEPPERONCINO
PRODOTTO DA FORNARE
INGREDIENTI: FARINA DI SEMOLA DURUM, UOVO, OLIO DI SEMI DI GERMIGLIATO, PEPPERONCINO, SALE, ACQUA.
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO E asciutto.
Data di scadenza: 12 mesi dalla data di produzione.
L'arte del Gusto S.p.A. - Via S. Maria, 10 - 00187 Roma

L'arte del Gusto
TRECCINE 300 g
alla MANDORLA
PRODOTTO DA FORNARE
INGREDIENTI: FARINA DI SEMOLA DURUM, UOVO, OLIO DI SEMI DI GERMIGLIATO, MANDORLE, SALE, ACQUA.
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO E asciutto.
Data di scadenza: 12 mesi dalla data di produzione.
L'arte del Gusto S.p.A. - Via S. Maria, 10 - 00187 Roma

L'arte del Gusto
TARALLINI 400 g
gusto PIZZA
PRODOTTO DA FORNARE
INGREDIENTI: FARINA DI SEMOLA DURUM, UOVO, OLIO DI SEMI DI GERMIGLIATO, SALE, ACQUA.
CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO E asciutto.
Data di scadenza: 12 mesi dalla data di produzione.
L'arte del Gusto S.p.A. - Via S. Maria, 10 - 00187 Roma



Tradizionali

Farina di grano tenero “00”
Olio extravergine di oliva
Semi di finocchio

Traditional

Soft wheat flour “00”
Extra virgin olive oil
Fennel seeds



all'Olio

Farina di grano tenero “00”
Olio extravergine di oliva

with Oil

Soft wheat flour “00”
Extra virgin olive oil



Integrali

Farina di grano tenero “00”
Farina integrale
Vino bianco
Olio extravergine di oliva

Whole wheat

Soft wheat flour “00”
Whole wheat flour
White wine
Extra virgin olive oil



alle Mandorle

Farina di grano tenero “00”
Vino bianco
Olio extravergine di oliva
Mandorle

Traditional

Soft wheat flour “00”
White wine
Extra virgin olive oil
Almonds



Multicereali

Farina di grano tenero "00"
 Farina multicereali
 Vino bianco
 Olio extravergine di oliva

Multigrain

Soft wheat flour "00"
 Multigrain flour
 White wine
 Extra virgin olive oil



alle Olive Nere

Farina di grano tenero "00"
 Vino bianco
 Olio extravergine di oliva
 Olive nere

with Black Olives

Soft wheat flour "00"
 White wine
 Extra virgin olive oil
 Black olives



alle Patate

Farina di grano tenero "00"
 Vino bianco
 Olio extravergine di oliva
 Fiocchi di patata
 Rosmarino, Pepe

with Potatoes

Soft wheat flour "00"
 White wine
 Extra virgin olive oil
 Potato flakes
 Rosemary, Pepper



al Peperoncino

Farina di grano tenero "00"
 Vino bianco
 Olio extravergine di oliva
 Peperoncino

with Chilli

Soft wheat flour "00"
 White wine
 Extra virgin olive oil
 Chili pepper



gusto Pizza

Farina di grano tenero "00"
Vino bianco
Olio extravergine di oliva
Pomodoro, Origano

Pizza

Soft wheat flour "00"
White wine
Extra virgin olive oil
Tomato, Origan



al Sesamo

Farina di grano tenero "00"
Vino bianco
Olio extravergine di oliva
Sesamo

with Sesame

Soft wheat flour "00"
White wine
Extra virgin olive oil
Sesame



alla Cipolla

Farina di grano tenero "00"
Vino bianco
Olio extravergine di oliva
Cipolla

with Onion

Soft wheat flour "00"
White wine
Extra virgin olive oil
Onion

FORMATI FORMATS



Scaldatelli

Busta
Bag

Astuccio
Box



Tarallini

Busta
Bag



Tronchetti

Busta
Bag



Trecce

Busta
Bag

Tradizionali
Traditional

300 g, 400 g

300 g

200 g, 250 g, 300 g,
400 g, 2,5 kg, 5 kg

200 g, 250 g, 300 g,
400 g, 2,5 kg, 5 kg

300 g, 400 g

all'Olio
with Oil

300 g, 400 g

300 g

200 g, 250 g, 300 g,
400 g, 2,5 kg, 5 kg

200 g, 250 g, 300 g,
400 g, 2,5 kg, 5 kg

300 g, 400 g

Integrali
Whole wheat

300 g, 400 g

200 g, 250 g, 300 g,
400 g, 2,5 kg, 5 kg

200 g, 250 g, 300 g,
400 g, 2,5 kg, 5 kg

300 g, 400 g

alle Mandorle
with Almonds

300 g, 400 g

200 g, 250 g, 300 g,
400 g, 2,5 kg, 5 kg

200 g, 250 g, 300 g,
400 g, 2,5 kg, 5 kg

300 g, 400 g

Multicereali
Multigrain

300 g, 400 g

200 g, 250 g, 300 g,
400 g, 2,5 kg, 5 kg

200 g, 250 g, 300 g,
400 g, 2,5 kg, 5 kg

300 g, 400 g

alle Olive Nere
with Black Olives

300 g, 400 g

200 g, 250 g, 300 g,
400 g, 2,5 kg, 5 kg

200 g, 250 g, 300 g,
400 g, 2,5 kg, 5 kg

300 g, 400 g

alle Patate
with Potatoes

300 g, 400 g

200 g, 250 g, 300 g,
400 g, 2,5 kg, 5 kg

200 g, 250 g, 300 g,
400 g, 2,5 kg, 5 kg

300 g, 400 g

al Peperoncino
with Chilli

300 g, 400 g

200 g, 250 g, 300 g,
400 g, 2,5 kg, 5 kg

200 g, 250 g, 300 g,
400 g, 2,5 kg, 5 kg

300 g, 400 g

gusto Pizza
Pizza

300 g, 400 g

200 g, 250 g, 300 g,
400 g, 2,5 kg, 5 kg

200 g, 250 g, 300 g,
400 g, 2,5 kg, 5 kg

300 g, 400 g

al Sesamo
with Sesame

300 g, 400 g

200 g, 250 g, 300 g,
400 g, 2,5 kg, 5 kg

200 g, 250 g, 300 g,
400 g, 2,5 kg, 5 kg

300 g, 400 g



L'ARTE DEL GUSTO S.R.L.
VIA TORRE QUARTO, KM 1,500
71042 CERIGNOLA (FG)
PUGLIA – ITALY
TEL. AND FAX +39 0885 427 653
MOBILE +39 347 145 7871
INFO@LARTEDELGUSTOSRL.IT

WWW.LARTEDELGUSTO.IT





WWW.LARTEDELGUSTO.IT