



---

**2025 EXPORT CATALOGUE**

Apulian craft excellences

**Catalogo 2025 per export**

Eccellenze artigianali pugliesi



WWW.TAMBURRINI1986.COM



Summary	pag.	Sommario
Presentation	3	Presentazione
Artisan liqueurs: ELISIR DEI DUE MARI	4	Liquori artigianali: ELISIR DEI DUE MARI
Artisanal liqueurs: LIMONCELLO TAMBURRINI	5	Liquori artigianali: LIMONCELLO TAMBURRINI
PANETTONE WITH FIGS AND ALMONDS	6	PANETTONE CON FICHI E MANDORLE
PANETTONE WITH CHOCOLATE	7	PANETTONE AL CIOCCOLATO
LIMONCELLO PANETTONE	8	PANETTONE AL LIMONCELLO
LIQUORICE PANETTONE	9	PANETTONE ALLA LIQUIRIZIA
ESTER COLOMBA FIGS AND ALMONDS	10	COLOMBA PASQUALE FICHI E MANDORLE
FIG AND ALMOND PASTUCCI	11	PASTUCCI FICHI E MANDORLE
Artisanal chocolates: BACIONERO	12	Ciocolatini artigianali: BACIONERO
Conditions of sale - Useful information	13	Condizioni di vendita- Informazioni utili



WWW.TAMBURRINI1986.COM

**When the good ...  
meets the beautiful**

**Quando il buono ...  
incontra il bello**



*Hello, I am Francesco Tamburrini, owner of Taranto Catering S.a.s., a company based in Apulia, Italy. It is with great pride that I present you my catalogue, which includes excellent artisanal products crafted with care, skill and passion in line with the ancient Italian and, above all, Apulian gastronomic tradition. Each product is made with high quality ingredients and methods that honor tradition. You will experience the creaminess of artisanal liqueurs, the goodness of baked desserts and the exquisiteness of chocolate pralines, all strictly Apulian.*

*Thank you  
Francesco Tamburrini*

*Salve, sono Francesco Tamburrini, proprietario della Taranto Catering S.a.s., un'azienda situata in Puglia in Italia. Con grande orgoglio vi presento il mio catalogo che racchiude prodotti artigianali di eccellenza fatti da me con cura, maestria e passione così come detta l'antica tradizione gastronomica italiana e, soprattutto, pugliese. Ogni prodotto è realizzato con ingredienti di alta qualità e con metodi che rispettano la tradizione. Assaporerete la cremosità dei liquori artigianali, la bontà dei dolci da forno e la squisitezza delle praline al cioccolato, tutto rigorosamente pugliese.*

*Grazie  
Francesco Tamburrini*



WWW.TAMBURRINI1986.COM

## Artisan liqueurs Liquori artigianali



### Elixir of the Two Seas Liquorice liqueur

The Elixir of the Two Seas is a handcrafted liqueur made from the highest quality Italian liquorice AMARELLI, the best in the world, and MAGNOBERTA alcohol. Ideal for a moment of sweetness, either as a digestif or as an ingredient in unique cocktails.

To be served iced, it can be kept in the freezer, it does not solidify but rather increases in creaminess.

### Elisir dei due mari Liquore di liquirizia

L'elisir dei due mari è un liquore artigianale realizzato con liquirizia italiana AMARELLI, la migliore al mondo, di altissima qualità e con alcool MAGNOBERTA. Ideale per un momento di dolcezza, sia come digestivo che come ingrediente per cocktail unici.

Va servito ghiacciato, può essere mantenuto in freezer, non solidifica anzi aumenta la sua cremosità

### Technical Data sheet

- **Product code** : L001
- **Format** : 50 cl bottle
- **Packaging** : single glass box
- **Quantity per box** : 6 bottles
- **Ingredients** : water, alcohol, sugar, liquorice
- **Alcohol content** : 26,5% vol
- **Allergens** : none
- **Price (without VAT)** : € 15,00 per bottle
- **Storage temperature**: room temperature
- **Serving temperature**: serve chilled, from the freezer
- **Special notes**: artisan product, no preservatives, 100% natural

### Scheda tecnica

- **Codice prodotto** : L001
- **Formato** : bottiglia da 50 cl
- **Confezione** : confezione singola in vetro
- **Quantità per scatola** : 6 bottiglie
- **Ingredienti** : acqua, alcool, zucchero, liquirizia
- **Gradazione alcolica** : 26,5% vol
- **Allergeni** : nessuno
- **Prezzo (senza IVA)**: € 15,00 per bottiglia
- **Temperatura di mantenimento**: temperatura ambiente
- **Temperatura di servizio**: servire ghiacciato, da freezer
- **Note particolari**: prodotto artigianale, senza conservanti, 100% naturale



@elisirdeiduemari



WWW.TAMBURRINI1986.COM

## Artisan liqueurs Liquori artigianali



### Limoncello Tamburrini Lemon Liqueur

Tamburrini Limoncello is a fresh and fragrant artisanal liqueur made by macerating the peels of organic Italian lemons, thus not treated with pesticides and fertilisers, with MAGNOBERTA alcohol. Perfect to be served cold or used in desserts.

### Limoncello Tamburrini Liquore di limone

Il limoncello Tamburrini è un liquore artigianale fresco e profumato, ottenuto dalla macerazione delle bucce di limoni italiani biologici, quindi non trattati con pesticidi e fertilizzanti, e con alcool MAGNOBERTA. Perfetto per essere servito freddo o utilizzato in dolci.

#### Technical Data Sheet

- **Product code** : L002
- **Format** : 50 cl bottle
- **Packaging** : single glass box
- **Quantity per box** : 6 bottles
- **Ingredients** : water, alcohol, sugar, lemon
- **Alcohol content** : 32% vol
- **Allergens** : none
- **Price (without VAT)** : € 10,00 per bottle
- **Storage temperature**: room temperature
- **Serving temperature**: serve chilled, from the freezer
- **Special notes**: handcrafted product, no preservatives, 100% natural

#### Scheda tecnica

- **Codice prodotto** : L002
- **Formato** : bottiglia da 50 cl
- **Confezione** : confezione singola in vetro
- **Quantità per scatola** : 6 bottiglie
- **Ingredienti** : acqua, alcool, zucchero, limone
- **Gradazione alcolica** : 32% vol
- **Allergeni** : nessuno
- **Prezzo (senza IVA)**: € 10,00 per bottiglia
- **Temperatura di mantenimento**: temperatura ambiente
- **Temperatura di servizio**: servire ghiacciato, da freezer
- **Note particolari**: prodotto artigianale, senza conservanti, 100% naturale





WWW.TAMBURRINI1986.COM

## Artisan bakery product Prodotto artigianale da forno



### Panettone with figs and almonds

The handmade panettone with figs and almonds is a traditional product of Apulia, a region renowned for its gastronomic excellence. This special variant, enriched with the sweet figs and crunchy almonds typical of the region, represents a perfect combination of tradition and flavor. Thanks to the artisanal craftsmanship, which involves long leavening times and carefully selected ingredients, this panettone will amaze the palate of those who taste it, providing an unforgettable taste experience.

### Panettone con fichi e mandorle

Il panettone artigianale con fichi e mandorle è un prodotto tradizionale della Puglia, una regione ricca di eccellenze gastronomiche. Questa variante speciale del panettone, arricchita con i dolci fichi e le croccanti mandorle tipiche della regione rappresenta un connubio perfetto tra tradizione e gusto. Grazie alla lavorazione artigianale, che prevede lunghi tempi di lievitazione e ingredienti selezionati, questo panettone stupirà il palato di chi lo assaggerà, regalando un'esperienza gustativa indimenticabile.

#### Technical Data sheet

- **Product code** : oop01
- **Format** : 1 kg
- **Packaging** : cardboard box
- **Quantity per box** : 6 panettone
- **Price (without VAT)** : € 25,00 per panettone
- **Shelf life**: 3 months
- **Conservation** : store in a cool, dry place at room temperature
- **Notes** : handmade product, no preservatives, 100% natural

#### Scheda tecnica

- **Codice prodotto** : oop01
- **Formato** : 1 kg
- **Confezione** : scatola in cartone
- **Quantità per scatola** : 6 panettoni
- **Prezzo (senza IVA)**: € 25,00 per panettone
- **TMC**: 3 mesi
- **Conservazione** : luogo fresco e asciutto, temperatura ambiente
- **Note particolari**: prodotto artigianale, senza conservanti, 100% naturale

**Ingredients:** Semifinished dough for leavening [Soft Wheat flour type 0, Sugar, Fructose, Natural sourdough starter powder (contains **WHEAT**), Emulsifier E471, Whole milk powder, Flavouring, Salt, Enzymes, Flour treatment agent [E300]], Candied figs [Figs, Glucose syrup, Sugar], **BUTTER**, Water, Frosting [Caster sugar, Vegetable fat (palm), Rice flour, Modified starch E1414 (thickener), **ALMOND** flour, Malted wheat flour], Shelled sweet almonds, **EGG** yolk from category A free-range hen eggs, Caster sugar, Honey, Compressed yeast.

**Allergens:** Gluten, Milk, Nuts.

**Ingredienti:** Semilavorato per lievitati [Farina di **GRANO** tenero tipo 0, Zucchero, Fruttosio, Lievito madre naturale in polvere (contiene **FRUMENTO**), Emulsionante E471, Latte intero in polvere, Aromi, Sale, Enzimi, Agente di trattamento delle farine [E300]], Fichi canditi [Fichi, Sciroppo di glucosio, Zucchero], **BURRO**, Acqua, Glassa [Zucchero semolato, Grasso vegetale (palma), Farina di riso, Amido modificato E1414 (addensante), Farina di **MANDORLE**, Farina di **FRUMENTO** maltato], **MANDORLE** dolci sgusciate, Tuorlo d'**UOVA** di gallina allevate a terra di categoria A, Zucchero semolato, Miele, Lievito compresso.  
**Allergeni:** Glutine, Latte, Frutta a guscio.



WWW.TAMBURRINI1986.COM

## Artisan bakery product Prodotto artigianale da forno



### Chocolate panettone

The handcrafted chocolate panettone is a delight for the palate, enriched with drops of dark chocolate and covered with a melted chocolate icing that gives the panettone an intense and irresistible flavour. The meticulous craftsmanship and the use of premium quality ingredients ensure that this panettone has a truly authentic and genuine taste.

### Panettone al cioccolato

Il panettone artigianale al cioccolato è una delizia per il palato, arricchito con gocce di cioccolato fondente e ricoperto da una glassa di cioccolato fuso che conferiscono al panettone un sapore intenso e irresistibile. La lavorazione artigianale e l'utilizzo di ingredienti di alta qualità donano a questo panettone un gusto autentico e genuino.

#### Technical Data sheet

- **Product code** : 00p02
- **Format** : 1 kg
- **Packaging** : cardboard box
- **Quantity per box** : 6 panettone
- **Price (without VAT)** : € 25,00 per panettone
- **Shelf life**: 3 months
- **Conservation** : store in a cool, dry place at room temperature
- **Notes** : handmade product, no preservatives, 100% natural

#### Scheda tecnica

- **Codice prodotto** : 00p02
- **Formato** : 1 kg
- **Confezione** : scatola in cartone
- **Quantità per scatola** : 6 panettoni
- **Prezzo (senza IVA)**: € 25,00 per panettone
- **TMC**: 3 mesi
- **Conservazione** : luogo fresco e asciutto, temperatura ambiente
- **Note particolari**: prodotto artigianale, senza conservanti, 100% naturale

**Ingredients:** Semifinished dough for leavening [Soft Wheat flour type 0, Sugar, Fructose, Natural sourdough starter powder (contains **WHEAT**), Emulsifier E471, Whole milk powder, Flavouring, Salt, Enzymes, Flour treatment agent [E300]], Dark chocolate 51% (18.97%)[Cocoa paste, Sugar, Cocoa butter, Emulsifier [**SOY** Lecithin]], Dark chocolate [Cocoa paste, Sugar, Low-fat cocoa powder, **SOY** Lecithin (emulsifier), Natural vanilla flavour], **BUTTER**, Water, **Egg** yolk from A-category free range hen eggs, Caster sugar, Iodized salt, Honey, Compressed yeast.

**Allergens:** Gluten, Milk, Nuts.

**Ingredienti:** Semilavorato per lievitati [Farina di **GRANO** tenero tipo 0, Zucchero, Fruttosio, Lievito madre naturale in polvere (contiene **FRUMENTO**), Emulsionante E471, Latte intero in polvere, Aromi, Sale, Enzimi, Agente di trattamento delle farine [E300]], Cioccolato fondente 51% (**18.97%**)[Pasta di cacao, Zucchero, Burro di cacao, Emulsionante [Lecitina di **SOIA**]], Cioccolato fondente [Pasta di cacao, Zucchero, Cacao magro in polvere, Lecitina di **SOIA** (emulsionante), Aroma naturale di vaniglia], **BURRO**, Acqua, Tuorlo d'**UOVA** di gallina allevate a terra di categoria A, Zucchero semolato, Sale iodato, Miele, Lievito compresso.

**Allergeni:** Glutine, Latte, Frutta a guscio.



WWW.TAMBURRINI1986.COM

## Artisan bakery product Prodotto artigianale da forno



### Limoncello panettone

Panettone al limoncello is a delightful variation of the traditional Christmas cake, enriched with the fresh and aromatic flavour of Tamburrini's artisanal limoncello. The combination of the sweetness of panettone and the intense flavour of limoncello makes this product an excellent choice for those who enjoy experimenting with new tastes, whether to share with family and friends or as a special, unique gift.

### Panettone al limoncello

Il panettone al limoncello è una deliziosa variante del tradizionale dolce natalizio, arricchito con il gusto fresco e aromatico del limoncello artigianale Tamburrini. Il connubio tra la dolcezza del panettone ed il sapore intenso del limoncello rende questo prodotto un'ottima scelta per chi ama sperimentare gusti nuovi da condividere con famiglia e gli amici o come regalo speciale, unico nel suo gusto.

#### Technical Data sheet

- **Product code** : p005
- **Format** : 1 kg
- **Packaging** : cardboard box
- **Quantity per box** : 6 panettone
- **Price (without VAT)** : € 25,00 per panettone
- **Shelf life**: 3 months
- **Conservation** : store in a cool, dry place at room temperature
- **Notes** : handmade product, no preservatives, 100% natural

#### Scheda tecnica

- **Codice prodotto** : p005
- **Formato** : 1 kg
- **Confezione** : scatola in cartone
- **Quantità per scatola** : 6 panettoni
- **Prezzo (senza IVA)**: € 25,00 per panettone
- **TMC**: 3 mesi
- **Conservazione** : luogo fresco e asciutto, temperatura ambiente
- **Note particolari**: prodotto artigianale, senza conservanti, 100% naturale

**Ingredients:** Semi-finished product for leavened products [Soft Wheat flour type 0, Sugar, Fructose, Natural sourdough starter powder (contains **WHEAT**), Emulsifier E471, Whole milk powder, Flavouring, Salt, Enzymes, Flour treatment agent [E300]], limoncello cream[, White chocolate [Sugar, Cocoa butter, Whole milk powder, Emulsifier [SOY Lecithin], Natural vanilla flavour], LIMONCELLO[Water, ALCOHOL, Castor sugar, ], **BUTTER**, Water, **Egg** yolk from A-category free range hen eggs, Caster sugar, Limoncello glaze[LIMONCELLO[Water, ALCOHOL, Castor sugar, ], White chocolate [Sugar, Cocoa butter, Whole milk powder, Emulsifier [SOY Lecithin], Natural vanilla flavouring], Candied lemon peel [Lemon peel, Glucose-fructose syrup, Sucrose, Concentrated lemon juice, Preservative [E202]], Compressed yeast.

**Ingredienti:** Semilavorato per lievitati [Farina di **GRANO** tenero tipo 0, Zucchero, Fruttosio, Lievito madre naturale in polvere (contiene **FRUMENTO**), Emulsionante E471, Latte intero in polvere, Aromi, Sale, Enzimi, Agente di trattamento delle farine [E300]], crema al limoncello[, Cioccolato bianco [Zucchero, Burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, Emulsionante [Lecitina di **SOIA**], Aroma naturale di vaniglia], **LIMONCELLO**[Acqua, **ALCOOL**, Zucchero semolato, ], **BURRO**, Acqua, Tuorlo d'**UOVA** di gallina allevate a terra di categoria A, Zucchero semolato, glassa al limoncello[LIMONCELLO[Acqua, **ALCOOL**, Zucchero semolato, ], Cioccolato bianco [Zucchero, Burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, Emulsionante [Lecitina di **SOIA**], Aroma naturale di vaniglia], Scorza di limone candite [Scorze di limone, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Saccarosio, Succo di limone concentrato, Conservante [E202]], Lievito compresso.



WWW.TAMBURRINI1986.COM

## Artisan bakery product Prodotto artigianale da forno



### Liquorice panettone

The artisanal liquorice panettone is a gourmet option to enrich a classic Christmas cake like panettone. The liquorice cream inside adds extra depth of flavour and a hint of sweetness that perfectly complements the bold liquorice taste. Finally, the liquorice and white chocolate icing is a triumph for the palate of those who love intriguing and original flavours.

### Panettone alla liquirizia

Il panettone artigianale alla liquirizia è un'opzione gourmet per arricchire un classico dolce natalizio come il panettone. La crema alla liquirizia all'interno aggiunge ulteriore profondità di sapore e una nota di dolcezza che si combina perfettamente con il gusto deciso della liquirizia. Infine la copertura con glassa, di liquirizia e cioccolato bianco, è il trionfo per il palato di chi ama sapori intriganti ed originali.

#### Technical Data sheet

- **Product code** : p004
- **Format** : 1 kg
- **Packaging** : cardboard box
- **Quantity per box** : 6 panettone
- **Price (without VAT)** : € 25,00 per panettone
- **Shelf life**: 3 months
- **Conservation** : store in a cool, dry place at room temperature
- **Notes** : handmade product, no preservatives, 100% natural

#### Scheda tecnica

- **Codice prodotto** : p004
- **Formato** : 1 kg
- **Confezione** : scatola in cartone
- **Quantità per scatola** : 6 panettoni
- **Prezzo (senza IVA)**: € 25,00 per panettone
- **TMC**: 3 mesi
- **Conservazione** : luogo fresco e asciutto, temperatura ambiente
- **Note particolari**: prodotto artigianale, senza conservanti, 100% naturale

**Ingredients:** Semi-finished product for leavened products [Type 0 soft **WHEAT** flour, Sugar, Fructose, Natural sourdough powder (contains **WHEAT**), Emulsifier E471, Whole milk powder, Flavourings, Salt, Enzymes, Flour treatment agent [E300]], **BUTTER**, Water, Panna ken, **Egg** yolk of category A free-range hen eggs, White chocolate [Sugar, Cocoa butter, Whole **MILK** powder, Emulsifier [**SOY** Lecithin], Natural Vanilla Flavor], Granulated Sugar, **LIQUORICE LIQUEUR** [Alcohol, Water, Granulated Sugar, **LICORICE STEW**], **LIQUORICE SYRUP**, Compressed Yeast.

**Ingredienti:** Semilavorato per lievitati [Farina di **GRANO** tenero tipo 0, Zucchero, Fruttosio, Lievito madre naturale in polvere (contiene **FRUMENTO**), Emulsionante E471, Latte intero in polvere, Aromi, Sale, Enzimi, Agente di trattamento delle farine [E300]], **BURRO**, Acqua, Panna ken, Tuorlo d'**UOVA** di gallina allevate a terra di categoria A, Cioccolato bianco [Zucchero, Burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, Emulsionante [Lecitina di **SOIA**], Aroma naturale di vaniglia], Zucchero semolato, **LIQUORE LIQUIRIZIA**[**ALCOOL**, Acqua, Zucchero semolato, **LIQUIRIZIA SPEZZATINA**], **SCIROPPO DI LIQUIRIZIA**, Lievito compresso.



WWW.TAMBURRINI1986.COM

## Artisan bakery product Prodotto artigianale da forno



### Easter Colomba Figs and almonds

La colomba artigianale con fichi sciropati e mandorle dolci pugliesi è un'esperienza sensoriale unica che conquista il palato e il cuore. Immaginate una soffice e profumata colomba, realizzata con lievito madre, che si sposa perfettamente con la dolcezza dei fichi sciropati, i cui sapori si mescolano armoniosamente con la croccantezza delle mandorle pugliesi. Ogni morso è un viaggio nelle tradizioni culinarie italiane, un omaggio alla qualità degli ingredienti e all'arte della panificazione.

### Colomba pasquale fichi e mandorle

The handcrafted colomba with figs in syrup and sweet almonds from Puglia is a unique sensory experience that conquers the palate and the heart. Imagine a soft and fragrant colomba, made with sourdough starter, perfectly blended with the sweetness of figs in syrup, whose flavours blend harmoniously with the crunchiness of Apulian almonds. Every bite is a journey through Italian culinary traditions, a tribute to the quality of ingredients and the art of baking..

### Technical Data sheet

- **Product code** : cp01
- **Format** : 1 kg
- **Packaging** : cardboard box
- **Quantity per box** : 6 colombe
- **Price (without VAT)** : € 25,00 per panettone
- **Shelf life**: 3 months
- **Conservation** : store in a cool, dry place at room temperature
- **Notes** : handmade product, no preservatives, 100% natural

### Scheda tecnica

- **Codice prodotto** : oop01
- **Formato** : 1 kg
- **Confezione** : scatola in cartone
- **Quantità per scatola** : 6 panettoni
- **Prezzo (senza IVA)**: € 25,00 per panettone
- **TMC**: 3 mesi
- **Conservazione** : luogo fresco e asciutto, temperatura ambiente
- **Note particolari**: prodotto artigianale, senza conservanti, 100% naturale





WWW.TAMBURRINI1986.COM

## Artisan bakery product Prodotto artigianale da forno

### Fig and almond pastucci



Pastucci are biscuits that are both crispy and soft, made with simple but high-quality ingredients such as flour, sugar, butter, and eggs, enriched with sweet almonds and juicy figs in syrup, a speciality of Puglia. Pastucci represent gastronomic excellence and are often served at the end of a meal, perfect for dunking in sweet wine or coffee.

### Pastucci con fichi e mandorle

I pastucci sono biscotti croccanti e morbidi, allo stesso tempo, realizzati con ingredienti semplici ma di alta qualità, come farina, zucchero, burro, e uova, arricchiti con dolci mandorle e succosi fichi sciropati, specialità della Puglia. I pastucci rappresentano un'eccellenza gastronomica e sono spesso serviti come fine pasto, perfetti per essere inzuppati nel vino dolce o nel caffè.

#### Technical Data sheet

- **Product code** : b001
- **Format** : 400 g
- **Packaging** : cardboard box
- **Ingredients**: Sweet shelled Apulian almonds, caster sugar, whole hen's egg, flour of WHEAT flour type 00, Sponge cake, Apulian Candied Figs [Figs, Glucose Syrup, Sugar].
- **Allergens** : gluten, eggs, milk, nuts
- **Quantity per box** : 12 boxes
- **Shelf life**: 4 months
- **Price (without VAT)** : € 10.00 per box
- **Storage** : store in a cool, dry place at room temperature
- **Special notes** : handmade product, no preservatives, 100% natural

#### Scheda tecnica

- **Codice prodotto** : b001
- **Formato** : 400 g
- **Confezione** : scatola in cartone
- **Ingredienti**: farina, zucchero, burro, uova, lievito madre naturale, fichi pugliesi, mandorle pugliesi
- **Allergeni** : glutine, uova, latte, frutta a guscio
- **Quantità per scatola** : 12 scatole
- **Tmc** : 4 mesi
- **Prezzo (senza IVA)**: € 10,00 per scatola
- **Conservazione** : luogo fresco e asciutto, temperatura ambiente
- **Note particolari**: prodotto artigianale, senza conservanti, 100% naturale



WWW.TAMBURRINI1986.COM

## Artisan product: Chocolate and liquorice pralines Prodotto artigianale: Praline di cioccolato e liquirizia



### Bacionero with liquorice cream or liquorice drop

Discover the delicious world of artisanal dark chocolate pralines! Each bite is a sensory journey where the intense flavour of chocolate meets the surprising note of liquorice. Choose between the crunchy liquorice drop, which releases an explosion of flavour, or the creamy sweetness of the liquorice cream that envelops the palate in richness. A gourmet experience not to be missed for those who love to delight in refined combinations.



### Bacionero con crema di liquirizia o con goccia di liquirizia

Scopri il delizioso mondo delle praline artigianali al cioccolato fondente! Ogni morso è un viaggio sensoriale dove l'intenso sapore del cioccolato incontra la sorprendente nota di liquirizia. Scegli tra la goccia di liquirizia croccante che sprigionerà un'esplosione di gusto o la cremosa dolcezza della crema alla liquirizia, che avvolgerà il palato con la sua ricchezza. Un'esperienza gourmet da non perdere per chi ama deliziarsi con raffinati abbinamenti.

#### Technical Data sheet

- **Product code** : c001
- **Format** : 320 g
- **Packaging** : cardboard box
- **Allergens** : soya, eggs, milk, nuts
- **Quantity per box** : 12 boxes
- **Price (without VAT)** : € 18.00 per box
- **Storage** : store in a cool, dry place at room temperature
- **TMC**: 12 months
- **Special notes** : handmade product, no preservatives, 100% natural

#### Scheda tecnica

- **Codice prodotto** : c001
- **Formato** : 320 g
- **Confezione** : scatola in cartone
- **Allergeni** : soia, uova, latte, frutta a guscio
- **Quantità per scatola** : 12 scatole
- **Prezzo (senza IVA)**: € 18,00 per scatola
- **Conservazione** : luogo fresco e asciutto, temperatura ambiente
- **TMC**: 12 mesi
- **Note particolari**: prodotto artigianale, senza conservanti, 100% naturale

#### BACIONERO WITH LIQUORICE CREAM

**Ingredienti:** White chocolate [Sugar, Cocoa butter, Whole MILK powder, Emulsifier [SOY Lecithin], Natural vanilla flavour], Dark chocolate 51% [Cocoa paste, Sugar, Cocoa butter, Emulsifier [SOY Lecithin]], LIQUORICE LIQUOR [ALCOHOL, Water, Caster sugar, LIQUORICE LIQUOR], Peeled ALMOND Flour, Organic linseed oil.

#### BACIONERO WITH LIQUORICE DROP

**Ingredienti:** White chocolate [Sugar, Cocoa butter, Whole MILK powder, Emulsifier [SOY Lecithin], Natural vanilla flavour], Dark chocolate 51% [Cocoa paste, Sugar, Cocoa butter, Emulsifier [SOY Lecithin]], LIQUORICE LIQUOR [ALCOHOL, Water, Caster sugar, LIQUORICE LIQUOR], Peeled ALMOND Flour, Organic linseed oil.

#### BACIONERO CON CREMA DI LIQUIRIZIA

**Ingredienti:** Cioccolato bianco [Zucchero, Burro di cacao, LATTE intero in polvere, Emulsionante [Lecitina di SOIA], Aroma naturale di vaniglia], Cioccolato fondente 51% [Pasta di cacao, Zucchero, Burro di cacao, Emulsionante [Lecitina di SOIA]], LIQUORE LIQUIRIZIA[ALCOOL, Acqua, Zucchero semolato, LIQUIRIZIA SPEZZATINA], Farina di MANDORLE pelate, olio di semi di lino bio.

#### BACIONERO CON GOCCIA DI LIQUIRIZIA

**Ingredienti:** Cioccolato bianco [Zucchero, Burro di cacao, LATTE intero in polvere, Emulsionante [Lecitina di SOIA], Aroma naturale di vaniglia], Cioccolato fondente 51% [Pasta di cacao, Zucchero, Burro di cacao, Emulsionante [Lecitina di SOIA]], LIQUORE LIQUIRIZIA[ALCOOL, Acqua, Zucchero semolato, LIQUIRIZIA SPEZZATINA], Farina di MANDORLE pelate, olio di semi di lino bio.



WWW.TAMBURRINI1986.COM

## Terms and conditions of sale

- **Prices:** prices shown are exclusive of VAT and carriage
- **Minimum order quantity:** the minimum order quantity is 5 cartons
- **Delivery time:** Delivery times vary depending on destination. Orders are shipped within 7-10 days of order confirmation.
- **Payment method:** Bank transfer in advance
- **Transport:** transport costs are the responsibility of the buyer

## Useful information

Contact: Francesco Tamburrini

Email: [franco.tamburrini61@gmail.com](mailto:franco.tamburrini61@gmail.com)

Phone: +39 3356610010

Website: [WWW.TAMBURRINI1986.COM](http://WWW.TAMBURRINI1986.COM)

COMPANY: TARANTO CATERING S.A.S.

Address: Via crotone 19 - Taranto 74121- Puglia -Italy

Email: [tarantocatering@libero.it](mailto:tarantocatering@libero.it)

Pec: [TARANTOCATERINGSAS@PEC.IT](mailto:TARANTOCATERINGSAS@PEC.IT)

VAT: 03025220736



## Condizioni di vendita

- **Prezzi:** i prezzi indicati sono al netto di IVA e trasporto
- **Minimo d'ordine:** il minimo d'ordine è di 5 cartoni
- **Tempi di consegna:** i tempi di consegna variano a seconda della destinazione. La spedizione parte dopo 7-10 giorni dalla conferma dell'ordine.
- **Modalità di pagamento:** Bonifico bancario anticipato
- **Trasporto:** i costi di trasporto sono a carico dell'acquirente

## Informazioni utili

Contatti: Francesco Tamburrini

Email: [franco.tamburrini61@gmail.com](mailto:franco.tamburrini61@gmail.com)

Telefono: +39 3356610010

Sito web: [WWW.TAMBURRINI1986.COM](http://WWW.TAMBURRINI1986.COM)

AZIENDA: TARANTO CATERING S.A.S.

Indirizzo: via crotone 19 – Taranto 74121- Puglia –Italia

Email: [tarantocatering@libero.it](mailto:tarantocatering@libero.it)

Pec: [TARANTOCATERINGSAS@PEC.IT](mailto:TARANTOCATERINGSAS@PEC.IT)

P.IVA: 03025220736

