

C A T A L O G O P R O D O T T I



LA FRESELLA

Techna S.r.L. sede legale:
Via Quintana Grande, 3
85100 Potenza

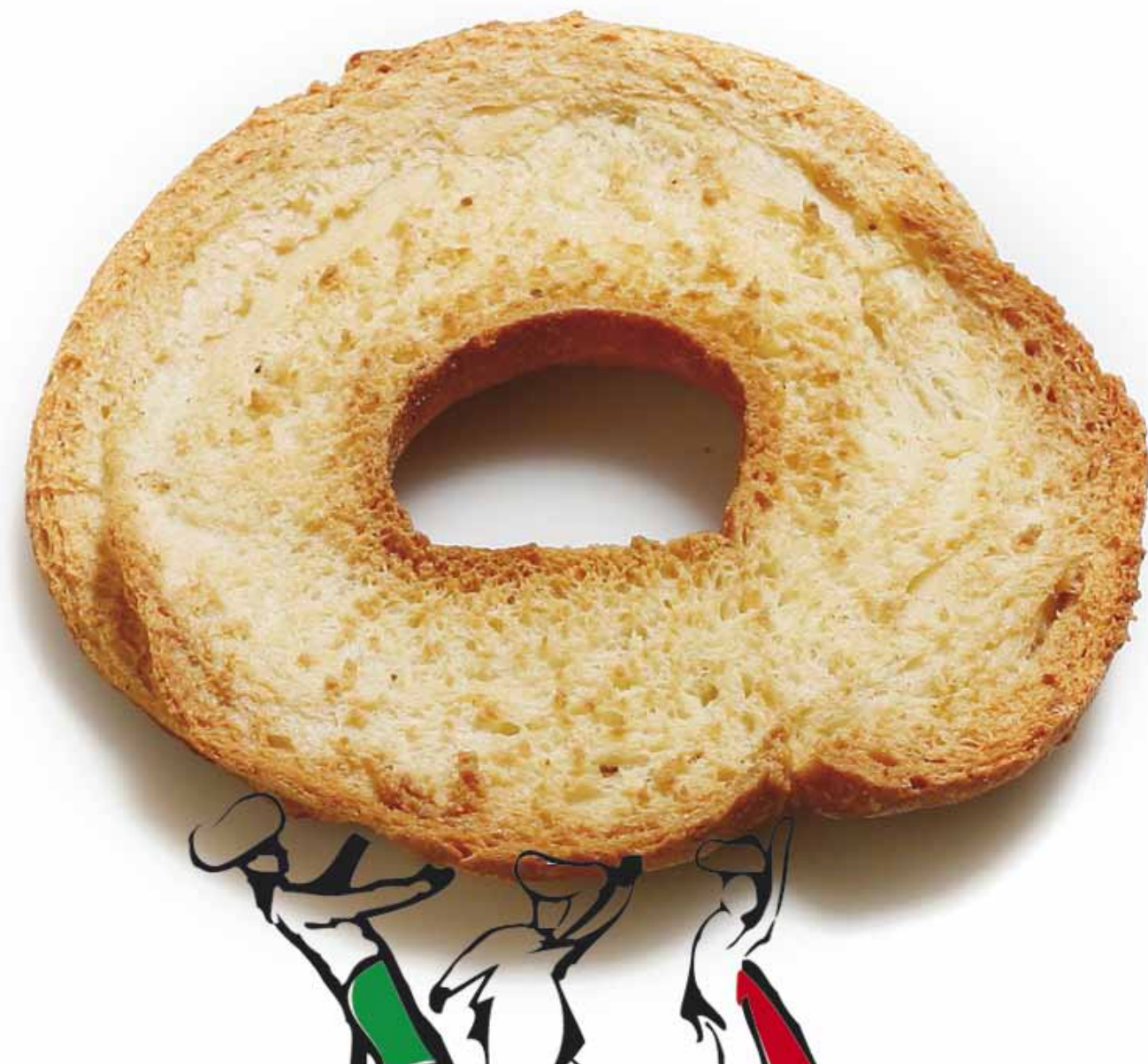
+39 340 0730332

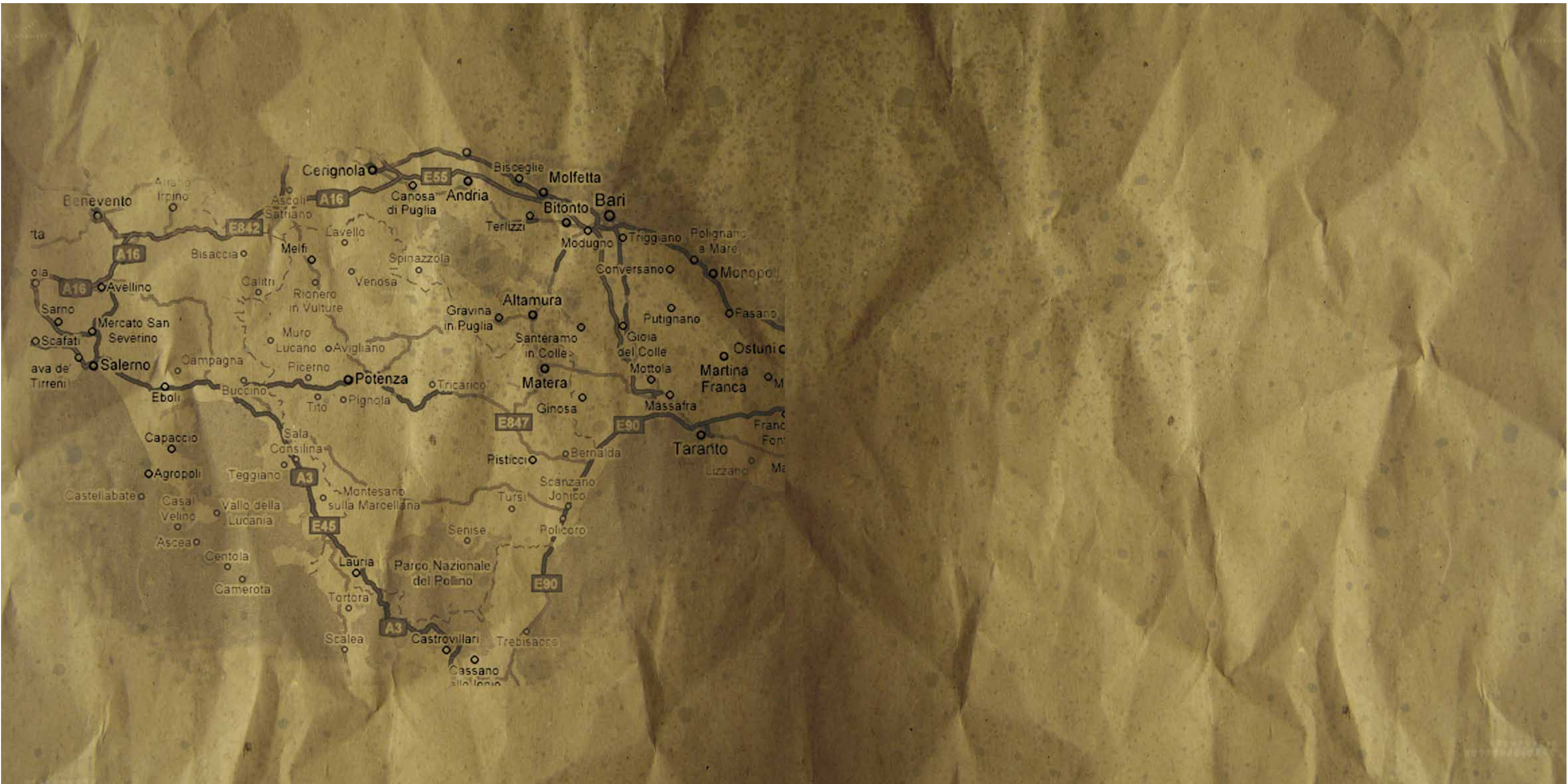
www.lafresella.com
www.lafresella.eu

Flag-Shop

La Fresella
via delle Beccherie, 74/76/78
Matera

info@lafresella.com





I TEMPI CAMBIANO, LE TRADIZIONI NO.

Una questione di gusto e di cultura: è per questo che nasce **La Fresella**, per mantenere sempre fragranti nelle nostre cucine le antiche specialità da forno lucane.

La Fresella propone un ricco assortimento di prodotti tipici, la cui lavorazione è basata sulla scrupolosa osservanza delle ricette di una volta, mettendo in luce un autentico legame con il territorio.

L'obiettivo è dare a tutti la possibilità di preparare piatti unici come la fresella e di gustare prodotti da forno artigianali, realizzati con ingredienti semplici ma accuratamente selezionati e dalla qualità garantita.

L'offerta comprende **le freselle**, fatte con farina classica o integrale; **i taralli**, insostituibili compagni di aperitivi, realizzati con il migliore olio extra vergine di oliva e con profumatissime spezie, quali finocchio, sesamo e peperoncino; **i biscotti**, cibo della tradizione per eccellenza, preparati quotidianamente per allietare i più piccoli, e in gran varietà durante le feste più importanti; **biscotti al miele e treccine alla mandorla** tipici della tradizione, biscotti a base di uova, burro e zucchero, semplici come la dieta mediterranea; **biscotti a base di castagne e frutti di bosco**, legati all'autunno e ai boschi di cui è ricca la Basilicata.

La nostra cultura è improntata sull'efficienza, sulla continua assistenza che garantiamo ai clienti e sull'innovazione costante, nel pieno rispetto della tradizione e nella rigida osservanza delle normative che tutelano i consumatori.

TIMES CHANGE, TRADITIONS DON'T.

*A matter of taste and culture: this is what **La Fresella** is for, for traditional lucanian bakery to linger with its fragrance in our kitchens.*

***La Fresella** offers a vast array of local products, whose manufacturing is based on traditional recipes, thus genuinely rooted in our territory.*

*Our aim is to provide everyone with the possibility to prepare unique courses, such as the fresella, and to enjoy handmade bakery realized with simple but accurately selected ingredients as to ensure their excellent quality. Our offer includes **freselle**, done with white or whole meal flour; **taralli**, must-be-companions of your aperitif, prepared with the best extra virgin olive oil and scented spices, such as fennel, sesame and chili pepper; **biscuits**, traditional food par excellence, which are prepared every day to gladden the little ones and to enrich important occasions with their huge variety.*

***Traditional honey biscuits and little almond twists**, biscuits made of eggs, butter and sugar, just as simple as our Mediterranean diet; **chestnuts and soft fruits biscuits**, with their scent of autumn and woods that enrich the Basilicata region.*

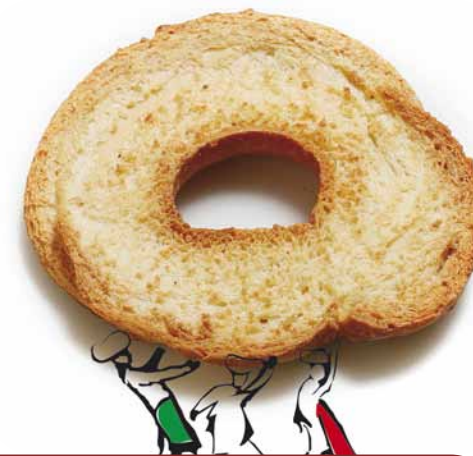
Our culture is inspired to efficiency, to the continuing assistance we guarantee to our clients and to ongoing innovation; we respect our traditions and rules governing consumer protection.



*i nostri
salati*



FRESELLA



FRESELLE:

Forse uno dei piatti più semplici e saporiti della tradizione mediterranea. La fresella è diventata simbolo di quella cucina rustica che nel meridione d'Italia viene ancora gelosamente custodita. Farina, acqua e sale prendono la forma di una ruota o di una ciambella; la superficie superiore porosa e quella inferiore liscia, conferiscono a questo prodotto estrema versatilità nell'utilizzo. Con aggiunta di farina integrale è ancora più leggera e ricca di fibra.
 Ingredienti: farina di semola di grano duro, acqua, lievito, sale.

The simplest and tastier mediterranean food.
 Flour, water and salt are mixed to make some kind of ring porous on the upper rim and smooth on the bottom.
 Suitable for every use.
 FRESELLE: durum wheat semolina, water, yeast, salt.

FRESELLE integrali:

Ingredienti: farina integrale, acqua, lievito, sale.
 WHOLEMALEAL FRISE: wholemeal, water, yeast, salt.

FRESELLINE caserecce:

Ingredienti: farina di semola di grano duro, acqua, lievito, sale.
 HOME MADE LITTLE FRESELLE: durum wheat semolina, water, yeast, salt.



Salato



FIOCCHETTI:

Ingredienti: farina tipo "00" di grano tenero, vino bianco, olio vegetale, olio extravergine di oliva, semi di finocchio.

FIOCCHETTI: "00" - type wheat flour, white wine, vegetable oil, extra virgin olive oil, fennel seeds.



I TRADIZIONALI:

Ingredienti: farina tipo "00" di grano tenero, vino bianco, olio vegetale, olio extravergine di oliva, sale, lievito naturale.

THE TRADITIONAL: "00" - type wheat flour, white wine, vegetable oil, extra virgin olive oil, salt, natural yeast.



TARALLI DELLA NONNA:

Ingredienti: farina tipo "00" di grano tenero, vino bianco, olio vegetale, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra, semi di finocchio.

GRANDMOTHER'S TARALLI: "00" - type wheat flour, white wine, vegetable oil, salt, extra virgin olive oil, barm, funnel seeds.



TARALLI AL FINOCCHIO:

Ingredienti: farina tipo "00" di grano tenero, olio extravergine di oliva 13%, olio di oliva, sale, lievito, semi di finocchio.

FENNEL TARALLI: "00" - type wheat flour, olive oil, extra virgin olive oil 13%, salt, yeast, fennel seeds.



TARALLI AL PEPERONCINO:

Ingredienti: farina tipo "00" di grano tenero, olio extravergine di oliva 13%, olio di oliva, sale, lievito, peperoncino.

CHILLI TARALLI: "00" - type wheat flour, extra virgin olive oil 13%, olive oil, salt, yeast, chilli.



TARALLI ALL'OLIO:

Ingredienti: farina tipo "00" di grano tenero, olio extravergine di oliva 13%, olio di oliva, sale, lievito.

OIL TARALLI: "00" - type wheat flour, extra virgin olive oil 13%, olive oil, salt, yeast.



TARALLI ZUCCHERATI:

Ingredienti: farina tipo "0", zucchero, uova, olio di oliva, bicarbonato d'ammonio.

SUGARED TARALLI: "0" - type flour, sugar, eggs, olive oil, ammonium bicarbonate.



TARALLI AL VINO:

Ingredienti: farina tipo "0", olio vegetale, zucchero, vino bianco 15%, albume liofilizzato.

WINE TARALLI: "0" - type flour, white wine, vegetable oil, sugar, white wine 15%, lyophilized albumen.





TARALLI ALLA CIPOLLA:

Ingredienti: farina tipo "00" di grano tenero, olio di oliva, olio extravergine d'oliva 13%, sale, lievito naturale, cipolla 1%.

ONION TARALLI: "00" - type wheat flour, extra virgin olive oil 13%, olive oil, salt, yeast, onion 1%.



TARALLI ALLA PIZZAIOLA:

Ingredienti: farina tipo "00" di grano tenero, olio di oliva, olio extravergine d'oliva 13%, sale, lievito naturale, vino, pomodoro, cipolla, origano.

TARALLI ALLA PIZZAIOLA: "00" - type wheat flour, extra virgin olive oil 13%, olive oil, salt, natural yeast, wine, tomato, onion, origanum.



TARALLI INTEGRALI:

Ingredienti: farina integrale, sale, olio extravergine di oliva, acqua.

WHOLEMALEAL TARALLI: wholemeal, salt, extra virgin olive oil, water.



TARALLI FATTI A MANO ALL'OLIO:

Ingredienti: farina tipo "0", sale, olio extravergine di oliva, acqua.

HANDMADE OIL TARALLI: "0" - type flour, salt, extra virgin olive oil, water.



TARALLI FATTI A MANO AL FINOCCHIO:

Ingredienti: farina tipo "0", sale, finocchietto selvatico, olio extravergine di oliva, acqua.

FENNEL HANDMADE TARALLI: "0" - type flour, salt, wild fennel, extra virgin olive oil, water.



TARALLI DOLCI AL VINO:

Ingredienti: farina tipo "0", farina di semola, zucchero, uova, vino bianco 15%, olio di oliva, bicarbonato d'ammonio.

SUGARED WINE TARALLI: "0" - type flour, sugar, eggs, white wine 15%, olive oil, ammonium bicarbonate.



**I CASERECCI GUSTI ASSORTITI:
all'olio, al finocchio, al sesamo, alle olive, alle patate.**

Ingredienti: farina tipo "00" di grano tenero, vino bianco, olio extravergine di oliva, sale, olio vegetale.

CASERECCI ASSORTED FLAVORS: "00" - type wheat flour, white wine, extra virgin olive oil, salt, vegetable oil.



BASTONCINI:

Ingredienti: farina tipo "00" di grano tenero, olio vegetale, olio extravergine di oliva, vino bianco, sale.

BASTONCINI: "00" - type wheat flour, vegetable oil, extra virgin olive oil, white wine, salt.





GRISSINI e GRISSINETTI:

Ingredienti: farina tipo "0", olio vegetale 5%, lievito, sale, estratto di malto.

GRISSINO and LITTLE GRISSINO: "0" - type flour, vegetable oil 5%, yeast, salt, malt extract.



NODINI:

Ingredienti: farina tipo "00" di grano tenero, olio vegetale, olio extravergine di oliva, vino bianco, sale, lievito.

NODINI: "00" - type wheat flour, vegetable oil, extra virgin olive oil, white wine, salt, yeast.



SFIZIOSETTI:

Ingredienti: farina tipo "00" di grano tenero, olio vegetale, olio extravergine di oliva, vino bianco, sale, lievito.

SFIZIOSETTI: "00" - type wheat flour, vegetable oil, extra virgin olive oil, white wine, salt, yeast.



MARZAPANE:

Ingredienti: farina tipo "00" di grano tenero, mandorle, uova, latte, zucchero, polvere lievitante, aromi naturali.

MARZAPANE: "00" - type wheat flour, almonds, eggs, milk, sugar, baking powder, natural flavourings.



CROSTINI ALL'OLIO:

Ingredienti: farina tipo "0", sale, acqua, lievito di birra, olio d'oliva.

OIL RUSK: "0" - type flour, salt, water, barm, olive oil.



CROSTINI ALL'ORIGANO:

Ingredienti: farina tipo "0", sale, acqua, lievito di birra, olio d'oliva, origano.

ORIGANUM RUSK: "0" - type flour, salt, water, barm, olive oil, origanum.



TRECCINE CON LE MANDORLE:

Ingredienti: farina tipo "00" di grano tenero, olio vegetale, olio extravergine di oliva, vino, sale, mandorle.

Trecchine with almonds: "00" - type wheat flour, vegetable oil, extra virgin olive oil, wine, salt, almonds.

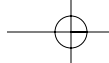


TRECCINE ZUCCHERATE CON MANDORLE:

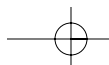
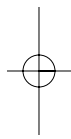
Ingredienti: farina tipo "00" di grano tenero, olio vegetale, olio extravergine di oliva, vino, sale, mandorle, vanillina, polvere lievitante, zucchero semolato, latte intero in polvere.

SUGARED TRECCINE WITH ALMONDS: "00" - type wheat flour, vegetable oil, extra virgin olive oil, wine, salt, almonds, vanilla, baking powder, sugar, powder milk.





i nostri biscotti



Dolce



MIELETTI:

Ingredienti: farina tipo "00" di grano tenero, margarina vegetale, zucchero, uova, sciroppo di glucosio 4%, strutto, miele 3%, latte, polvere lievitante, destrosio, vanillina.

MIELETTI HONEY BISCUIT: "00" - type wheat flour, margarine, sugar, eggs, glucose sirup 4%, lard, honey 3%, milk, baking powder, dextrose, vanilla.



BISCOTTI al cioccolato:

Ingredienti: farina tipo "00" di grano tenero, zucchero, margarina vegetale, uova, latte UHT, cioccolato fondente 0,8%, polvere lievitante, destrosio, sale, aromi naturali.

CHOCOLATE BISCUITS: "00" - type wheat flour, sugar, margarine, eggs, UHT milk, chocolate 0,8%, baking powder, dextrose, salt, natural flavourings.



BISCOTTI alla mela verde:

Ingredienti: farina tipo "0", zucchero, margarina vegetale, cubetti di mela verde 4%, latte, destrosio, sale, polvere lievitante, aromi naturali.

GREEN APPLE BISCUITS: "0" - type flour, sugar, margarine, green apple 4%, milk, dextrose, salt, baking powder, natural flavourings.



BISCOTTI allo yogurt:

Ingredienti: farina tipo "00" di grano tenero, margarina vegetale, zucchero, uova, yogurt naturale 0,4%, polvere lievitante, sale, aromi naturali.

YOGURT BISCUITS: "00" - type wheat flour, sugar, margarine, eggs, natural yogurt 0,4%, baking powder, salt, natural flavourings.



I SETTESOLI al limone:

Ingredienti: farina tipo "0", zucchero, margarina vegetale, uova, latte, aromi naturali, polvere lievitante.

I SETTESOLI LEMON BISCUITS: "0" - type flour, sugar, margarine, eggs, milk, natural flavourings, baking powder.



I SETTESOLI all'arancia:

Ingredienti: farina tipo "0", zucchero, margarina vegetale, uova, latte, aromi naturali, polvere lievitante.

I SETTESOLI ORANGE BISCUITS: "0" - type flour, sugar, margarine, eggs, milk, natural flavourings, baking powder.



BISCOTTI cacao e nocciola:

Ingredienti: farina tipo "00" di grano tenero, zucchero, margarina vegetale, uova, latte, cacao 8%, nocciola 3%, destrosio, polvere lievitante, sale, aromi naturali.

CACAO AND HAZEL-NUTS BISCUITS: "00" - type wheat flour, sugar, margarine, eggs, milk, cacao 8%, hazel-nuts 3%, baking powder, salt, natural flavourings.



BISCOTTI allo zabaione:

Ingredienti: farina tipo "00" di grano tenero, margarina vegetale, zucchero, uova, latte UHT, pasta zabaione 2%, destrosio, polvere lievitante, sale, aromi naturali.

ZABAIONE BISCUITS: "00" - type wheat flour, margarine, sugar, eggs, UHT milk, zabaione 2%, dextrose, baking powder, salt, natural flavourings.



INZUPPELLO:

Ingredienti: farina tipo "0", zucchero, margarina vegetale, uova intere in polvere, uova fresche, bicarbonato d'ammonio e di sodio, cremor tartaro, latte in polvere, sale, vaniglia.

INZUPPELLO MILK BISCUITS: "0" - type flour, margarine, powdered eggs, eggs, ammonium bicarbonate, sodium bicarbonate, cream of tartar, powdered milk, salt, vanilla.





BISCOTTINI alle mandorle:

Ingredienti: farina tipo "0", margarina vegetale, zucchero, mandorle tostate 20%, uova, latte UHT, polvere lievitante, cannella, sale, aromi naturali.

BISCUITS WITH ALMONDS: "0" - type flour, margarine, sugar, roasted almonds 20%, eggs, UHT milk, baking powder, cinnamon, salt, natural flavourings.



BRUNITI:

Ingredienti: farina tipo "00" di grano tenero, zucchero, margarina vegetale, uova, latte UHT, cacao 2%, polvere lievitante, sale, aromi naturali.

BRUNITI COCOA BISUITS: "00" - type wheat flour, sugar, margarine, eggs, UHT milk, cocoa 2%, baking powder, salt, natural flavourings.



BISCOTTINI alla panna:

Ingredienti: farina tipo "0", zucchero, margarina vegetale, uova, panna vegetale 8%, destrosio, latte, agenti lievitanti, aromi naturali.

CREAM BISCUITS: "0" - type flour, sugar, margarine, eggs, vegetable cream 8%, dextrose, milk, baking agents, natural flavourings.



BISCOTTONI integrali:

Ingredienti: farina tipo "0", farina integrale, zucchero, margarina vegetale, zucchero invertito, uova fresche, bicarbonato d'ammonio e di sodio, cremor tartaro, latte in polvere, sale, aroma.

WHOLEMALEAL BISCUITS: "0" - type flour, wholemeal, sugar, margarine, invert sugar, eggs, ammonium bicarbonate, sodium bicarbonate, cream of tartar, powder milk, salt, flavourings.



BISCOTTI al cocco:

Ingredienti: farina tipo "00", margarina vegetale, zucchero, cocco 2%, uova, latte UHT, polvere lievitante, sale, aromi naturali.

COCONUT BISCUITS: "00" - type wheat flour, margarine, sugar, coconut 2%, eggs, UHT milk, baking powder, salt, natural flavourings.



RE BISCOTTINO:

Ingredienti: farina di frumento, zucchero, uova, agenti lievitanti (bicarbonato d'ammonio), caramello, aromi naturali: vanillina.

RE BISCOTTINO: wheat flour, sugar, eggs, baking agents (ammonium bicarbonate), caramel, natural flavouring: vanilla.



RE BISCOTTINO con granella:

Ingredienti: farina di frumento, zucchero, uova, agenti lievitanti (bicarbonato d'ammonio), granella di zucchero (38%), aromi naturali: vanillina.

RE BISCOTTINO WITH SUGAR GRAINS: wheat flour, sugar, eggs, baking agents (ammonium bicarbonate), sugar grains 38%, natural flavouring: vanilla.



DITA DI DAMA:

Ingredienti: farina di frumento, zucchero, uova, agenti lievitanti (bicarbonato d'ammonio), caramello, aromi naturali: vanillina.

DITA DI DAMA: wheat flour, sugar, eggs, baking agents (ammonium bicarbonate), caramel, natural flavouring: vanilla.

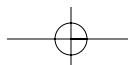
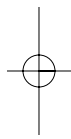
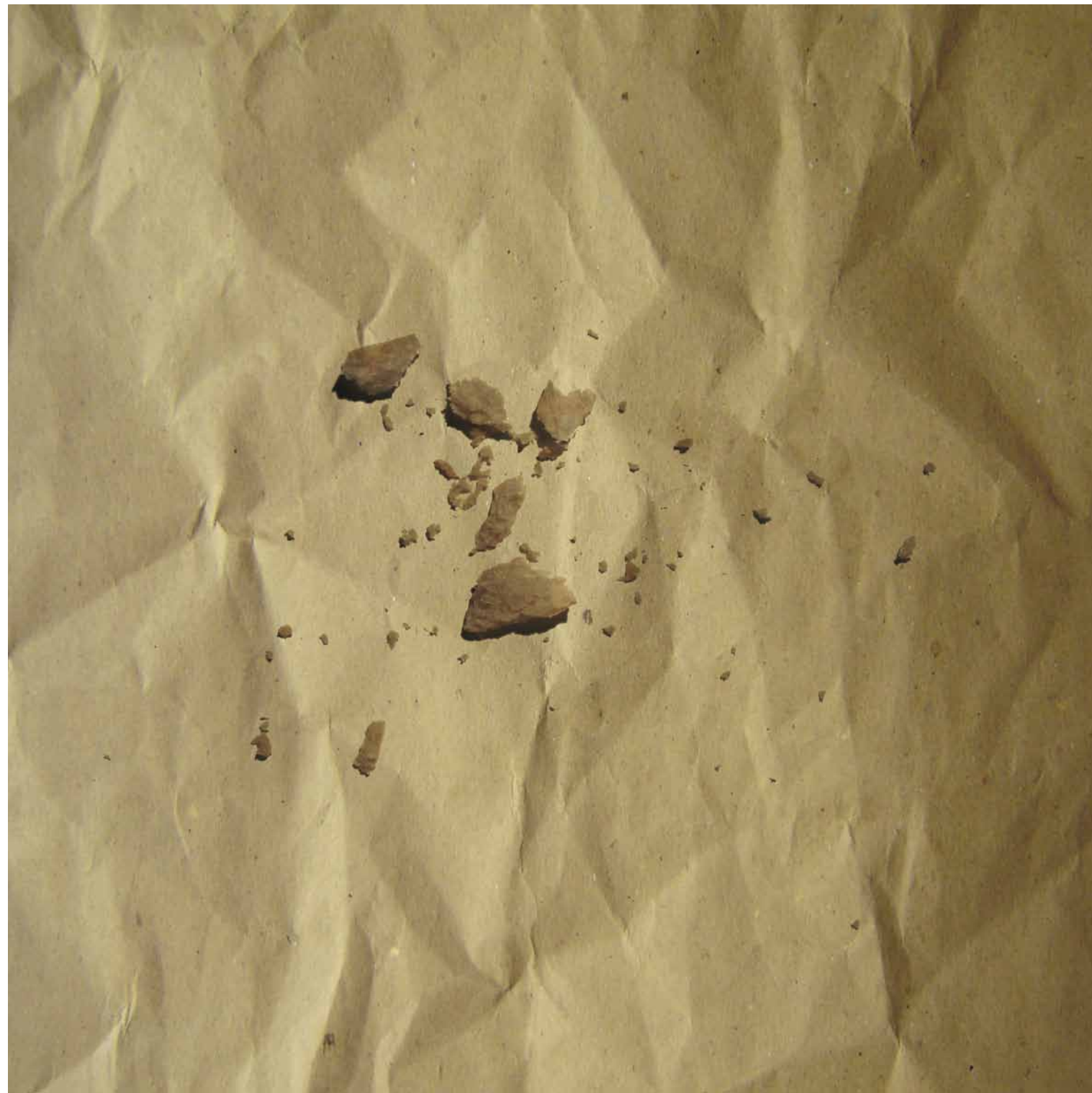
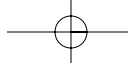


TORCETTI al burro e al burro bicolore:

Ingredienti: farina di frumento, burro 20%, zucchero, lievito di birra, stabilizzante, E422, aromi, sale marino.

BUTTER TORCETTI: wheat flour, butter 20%, sugar, barm, E422 stabilizer, flavourings, marine salt.





LA FRESELLA

Nell'arte della panificazione tradizionale **la fresella** occupa da sempre un posto di tutto rilievo all'interno delle preparazioni ottenute dal grano. Le radici di questo alimento affondano nella più solida e generosa tradizione artigianale.

Bisogna affidarsi ad alcune testimonianze risalenti al XIV secolo per rintracciare la sua presenza nel sud Italia e più precisamente alla corte di Federico II, l'Imperatore germanico che nelle regioni dell'Italia meridionale aveva stabilito la sua patria d'elezione, apprezzandone i costumi, il territorio e in particolare la cucina con i suoi superbi aromi.

Ma è all'indomani della raggiunta unità d'Italia (1870) che i regi ispettori constatarono che **la fresella** è cibo del e per il popolo.

Nella tradizione sono tantissimi i tipi di pane di lunga durata e di pane raffermo, a cui è associata una vastissima quantità di ricette locali, che dimostrano l'ininterrotta diffusione e utilizzo di questo alimento. Quella che più comunemente viene chiamata "dieta mediterranea" ha inglobato diverse peculiarità gastronomiche: tra queste proprio **la fresella**, che rappresenta un classico della salutare alimentazione meridionale.

Cibo-base per moltissime preparazioni, aggrappata a una realtà socio-economica fatta di semplicità, **la fresella** ha da sempre assunto innumerevoli significati per le popolazioni locali del Mezzogiorno.

È un prodotto capace di conservare immutate le caratteristiche di genuinità e di fragranza tipiche della spontaneità e del sapore del buon pane fatto a mano di un tempo.

Farina bianca o integrale, acqua e lievito, dopo una prima cottura viene nuovamente infornata per ottenere la caratteristica bis-cottatura.

Non contiene grassi ed è perfetta per qualsiasi tipo di dieta, è resistente al tempo perché pane già secco, non conosce il deperimento e basta un po' d'acqua, di brodo o di sugo per ammorbidirla e renderla gustosa al punto giusto.



THE FRESELLA

*In the art of traditional bread making, **the fresella** has always been recognised as an important food deriving from wheat. The origins of this kind of food date back to the earliest forms of traditional hand-made breads. One must look at documents dating back to the XIV century to uncover the initial use of this kind of food in the South of Italy and especially in the court of Emperor Frederick II. The German Emperor appreciated the southern Italian regions so much that he decided that this place would be his chosen home with its traditions, immense culinary flavours and typical cuisine.*

***The fresella** only became popular in 1870 when regal overseers stated that this was "food belonging to people". In the Lucania Region's gastronomic tradition, long-lasting breads are many. Historically, these were used primarily by shepherds during their outings on the mountain pastures, as well as stale breads being used in a lot of local recipes.*

*The so-called "Mediterranean diet" has incorporated many culinary peculiarities including **the fresella**, which is a classic when it comes to healthy Southern nutrition.*

***The fresella** has always been a staple food for the simple people in the South because it is easy to prepare.*

This allows for the preservation of traditional characteristics such as the genuineness and the fragrance that this kind of home-made bread offers.

The basic ingredients are: plain or wholemeal flour, water and beer yeast. The baking process is key. The 'fresella' is baked twice in order to obtain the classic 'double-bake' effect.

This bread contains no fat and is suitable for any type of diet. It lasts a long time as it is already desiccated and just by adding a little water, broth or sauce, you will make it tasty once more.

TARALLO

La parola tarallo è probabilmente di derivazione greca: "daratos" significa "specie di pane" riferendosi probabilmente alla forma rotonda di questa ciambella, che ha visto modificare le sue dimensioni nel corso del tempo e dei luoghi in cui ha trovato vasto utilizzo.

Dalle preparazioni per le festività della Pasqua nasce questo "sfizio", che è da considerarsi una vera e propria alternativa al pane.

Gli elementi più caratteristici del paesaggio agricolo meridionale sono condensati in questo prodotto tipico della tradizione. Grano, olio e vino uniti a volte con semi di finocchio, altre con il pepe, rappresentano la ricetta base per la preparazione del **tarallo** nella versione salata. Le varietà di combinazioni e di miscele, con diversi ingredienti, da aggiungere alla ricetta classica dei tre elementi, fa sì che si possano ottenere diverse gustose ricette.

Il **tarallo** nel tempo ha modificato la sua tipologia di consumo: da genere di prima necessità a prodotto da consumarsi come accompagnamento agli aperitivi e ai cestini del pane da servire a tavola.

È molto diffuso in Italia e all'estero per la qualità dei suoi ingredienti - l'olio extravergine d'oliva, in particolare, che ne è l'ingrediente fondamentale - e perché è piccolo, leggero e gustosissimo.

Oltre che nell'alimentazione, il tarallo trova spazio anche nel linguaggio.

Il modo di dire "è finito tutto a taralluccio e vino", espressione nata nelle osterie, è stato spesso usato con tono canzonatorio, a significare una composizione un po' superficiale di una lite, un "vogliamoci bene" di maniera. Oggi quest'espressione, anch'essa diffusa, come il **tarallo**, in tutta Italia, sta a significare semplicemente il raggiungimento di un lieto fine.



THE TARALLO

*The word "**tarallo**" probably derives from the Greek word "daratos" which means "sort of bread" referring most probably to the round shape of this kind of doughnut. Its dimensions and the areas where it is widely used have changed over time.*

*The '**tarallo**' was originally used during the Easter festivities and should be considered an alternative to bread. The most characteristic elements of the Southern agricultural landscape are fused into this typical and traditional product.*

*The basic recipe for the preparation of the savoury '**tarallo**' is the following: wheat, oil and wine, sometimes mixed with fennel seeds or pepper. A variety of combinations and the use of other ingredients, leads to producing many types of '**taralli**'.*

Initially, it was used as a staple food, like bread, but then it started to be consumed as a starter or a snack and complemented with an aperitif.

*The '**tarallo**' is eaten across Italy and can also be found abroad, mainly due to its basic and simple ingredients. Namely; extra-virgin olive oil, which just happens to be the essential ingredient. Additionally, its small size (bite-size) and the fact that it has few calories (thanks to the extra-virgin olive oil), allow this tasty food to be an ideal starter or snack to complement any kind of beverage. Even the word 'tarallo' has spread throughout the Italian language:*

"Everything ends with 'tarallucci' and wine" is a typical saying which basically means 'a happy ending'.





Sosteniamo le nostre tradizioni.

www.lafresella.com