



**FORNO
MERIDIANO**



ITALIAN SNACK,
APULIAN FLAVOUR

**UN VIAGGIO DI GUSTO
E SCOPERTA DEGLI ANTICHI
SAPORI DI PUGLIA E D'ITALIA,
UN TARALLO ALLA VOLTA.**

*A journey of taste and discovery through the
flavors of Puglia, one tarallo at a time.*

FORNO
MERIDIANO

UNA STORIA MERIDIANA

OUR STORY

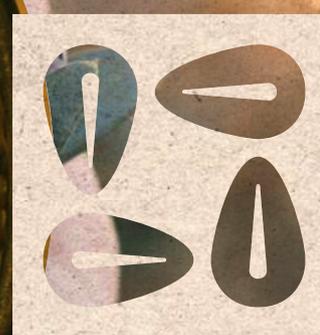
Forno Meridiano è il racconto di un viaggio entusiasmante tra tradizioni e sapori unici, che parte dal cuore della Puglia, una terra ricca di cultura e storia. La visione di Forno Meridiano nasce a Ruvo di Puglia, un piccolo centro del nord barese, dall'iniziativa di tre amici d'infanzia, Antonio, Giuseppe e Vito. Ispirati dal profumo dei taralli appena sfornati e motivati dalla passione di portare tradizioni e sapori pugliesi nel mondo, i tre amici hanno deciso di unire le loro rispettive competenze.

Forno Meridiano is the story of an exciting journey through traditions and unique flavours, which starts from the heart of Puglia, a land rich in culture and history. The vision of Forno Meridiano was born in Ruvo di Puglia, a small town north of Bari, from the initiative of three childhood friends, Antonio, Giuseppe and Vito. Inspired by the scent of freshly baked taralli and motivated by the passion of bringing Apulian traditions and flavors to the world, the three friends decided to combine their respective experiences.

**FORNO
MERIDIANO**







FORNO MERIDIANO

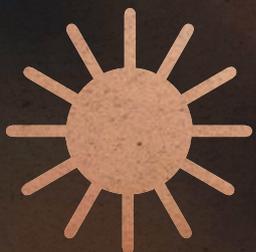
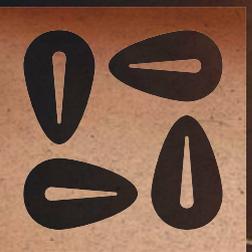
ESSENZE DI PUGLIA, ECCELLENZA D'ITALIA: IL TARALLO

ESSENCES OF PUGLIA, EXCELLENCE OF ITALY: TARALLO

Farina, olio extra vergine di oliva, vino e sale. Questi semplici ma rigorosamente selezionati ingredienti, combinati tra loro con maestria, danno vita ad una delle più importanti eccellenze italiane: il tarallo.

Dalla sue forme particolari, all'odore che sprigiona nell'aria, il tarallo è uno snack che ti trasporta in un viaggio sensoriale partendo dal cuore della Puglia. Qui, dove la brezza del Mediterraneo accarezza i campi di grano dorato sotto il sole del Mezzogiorno, nasce Forno Meridiano con un ambizioso progetto: esportare l'unicità e l'eccellenza italiana del tarallo nel mondo.

Flour, extra virgin olive oil, wine and salt. These simple but rigorously selected ingredients, combined with each other with skill, give life to one of the most important Italian excellences: the tarallo snack. From its particular shapes to the aroma it releases into the air, tarallo is a snack that takes you on a sensorial journey starting from the heart of Puglia. Here, where the Mediterranean breeze caresses the golden wheat fields under the Southern sun, Forno Meridiano was born with an ambitious project: to export the uniqueness and Italian excellence of tarallo to the world.



**FORNO
MERIDIANO**

8



Come fare a preservare la genuinità tradizionale del tarallo utilizzando modalità di produzione all'avanguardia? È questa la domanda alla quale Forno Meridiano trova una risposta, producendo artigianalmente.

**TARALLI E SNACK
DI QUALITÀ CHE HANNO
LO STESSO ODORE E
SAPORE DI UN TEMPO,
SELEZIONANDO
I MIGLIORI INGREDIENTI
CON LA VISIONE DI
ADOTTARE PROCESSI
PRODUTTIVI MODERNI
E RISPETTOSI
DELL'AMBIENTE.**

È questo il modo in cui crediamo che la tradizione della nostra terra possa dialogare con la modernità senza perdere la propria preziosità.

How can we preserve the traditional authenticity of the tarallo snack while using cutting-edge production methods? This is the question to which Forno Meridiano finds an answer, an artisanal production. High quality taralli and snacks that have the same aroma and flavor as in the past, selecting the best ingredients. With the vision of adopting modern and environmentally friendly production processes.

ARTIGIANALITÀ E INNOVAZIONE

CRAFTSMANSHIP AND INNOVATION

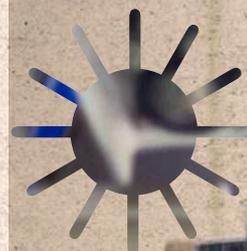
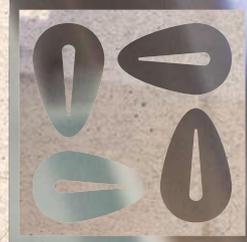
I taralli sono uno dei più caratteristici prodotti della gastronomia italiana e rappresentativi della tradizione pugliese, frutto di una sapienza antica che attraversa i secoli per arrivare fino a noi. **La sfida di Forno Meridiano è far incontrare l'artigianalità con i più moderni processi di preparazione** per mantenere il sapore unico del tarallo pugliese e garantire un prodotto di altissima qualità. L'artigianalità infatti non è solo una filosofia, ma l'aspetto che ispira la produzione.

Dalla selezione degli ingredienti, gli stessi delle ricette antiche usate dai nostri nonni, passando attraverso la modernità del nostro processo di produzione, **il tarallo di Forno Meridiano è caratterizzato dalla forma, dalla bontà e la fragranza di uno snack artigianale.**

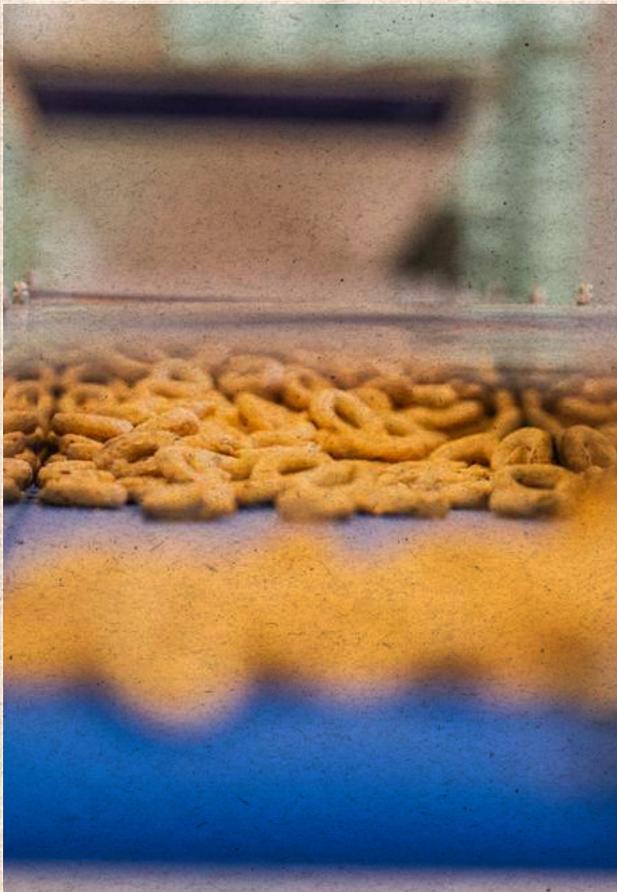
The taralli snack is one of the most characteristic products of the Italian gastronomy and symbol of the Apulian tradition, the fruit of an ancient wisdom that has been passed on over centuries to reach us. Forno Meridiano's challenge is to bring craftsmanship together with the most modern preparation processes to maintain the unique flavor of the Apulia tarallo and guarantee the highest quality of the product. In fact, the artisanal aspect is not just a philosophical aspect, but the something that inspires the production.

From the selection of ingredients, the same as in the ancient recipes used by our grandparents, to the more modern production process, the tarallo of Forno Meridiano is characterized by the shape, the goodness and fragrance of an artisanal snack.

**FORNO
MERIDIANO**







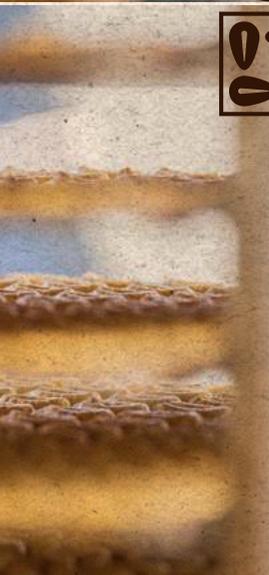
**FORNO
MERIDIANO**

LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELLA TRADIZIONE

TECHNOLOGY SERVING TRADITION

Attraverso moderni processi di produzione, tecnologie all'avanguardia e un'attenzione alla genuinità del prodotto, Forno Meridiano si posiziona come **un'azienda snella e organizzata che fa della sicurezza e dell'affidabilità il cuore della sua attività**. Il controllo della qualità è presente in ogni aspetto del processo produttivo, dalla selezione degli ingredienti, alla scelta dei formati, garantendo una produzione impeccabile in ogni fase del processo, grazie ad una organizzazione efficiente. Inoltre, l'azienda è in prima linea nell'utilizzo di pratiche ecosostenibili. In questo modo si ha il minimo impatto ambientale e si garantisce un senso di responsabilità verso il territorio e le generazioni prossime, coniugando l'eredità di una tradizione antica con la promessa di un futuro migliore.

Through modern production processes, cutting-edge technologies and attention to the authenticity of the product, Forno Meridiano positions itself as an efficient company that makes safety and reliability the heart of its business. There are quality controls over the entire production process, from the selection of the ingredients to the shape of the tarallo snack, guaranteeing impeccable production at every stage of the process, thanks to an efficient process. Furthermore, the company is at the forefront of using sustainable practices. That is to minimise the environmental impact with a sense of responsibility towards the local community and future generations, hence combining the legacy of an ancient tradition with the promise of a better future.





**FORNO
MERIDIANO**

LINEA CLASSICA FRIABILE

CLASSIC LINE FRIABILE

NEI GUSTI

In flavors

Classico

Classic

Peperoncino

Chili

Pizza

Semi di finocchio

Fennel Seeds

Cipolla

Onion

Curcuma e Zenzero

Turmeric and Ginger

Cereali

Cereals

Confezioni disponibili

Available Packaging

250g / 300g / 350g / 2,6kg / 5kg

**FORNO
MERIDIANO**

**LINEA
CLASSICA
FRIABILE**

**CLASSIC
LINE
FRIABILE**



**GUSTO
CLASSICO**
Classic flavor



**GUSTO
PEPERONCINO**
Chilli flavor



**GUSTO
SEMI DI
FINOCCHIO**
Fennel seeds flavor



**GUSTO
PIZZA**
Pizza flavor



**GUSTO
CIPOLLA**
Onion flavor



**GUSTO
CURCUMA E
ZENZERO**
Turmeric and ginger flavor



**GUSTO
CEREALI**
Cereals flavor



**FORNO
MERIDIANO**

Ca

LINEA CLASSICA SCALDATELLO

CLASSIC LINE SCALDATELLO

NEI GUSTI

In flavors

Classico

Classic

Peperoncino

Chili

Pizza

Semi di finocchio

Fennel Seeds

Cipolla

Onion

Curcuma e Zenzero

Turmeric and Ginger

Cereali

Cereals

Confezioni disponibili
Available Packaging

250g / 300g / 350g / 2,6kg / 5kg

**LINEA
CLASSICA
SCALDATELLO**

**CLASSIC
LINE
SCALDATELLO**



**GUSTO
CLASSICO**
Classic flavor



**GUSTO
PEPERONCINO**
Chilli flavor



**GUSTO
SEMI DI
FINOCCHIO**
Fennel seeds flavor



GUSTO
PIZZA

Pizza flavor



GUSTO
CIPOLLA

Onion flavor



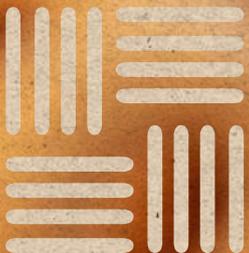
GUSTO
CURCUMA E
ZENZERO

Turmeric and ginger flavor



GUSTO
CEFRALI

Cereals flavor



**FORNO
MERIDIANO**

LINEA CLASSICA FEDINA

CLASSIC LINE FEDINA

NEI GUSTI

In flavors

Classico

Classic

Peperoncino

Chili

Pizza

Semi di finocchio

Fennel Seeds

Cipolla

Onion

Curcuma e Zenzero

Turmeric and Ginger

Cereali

Cereals

Confezioni disponibili

Available Packaging

250g / 300g / 350g / 2,6kg / 5kg

**FORNO
MERIDIANO**

**LINEA
CLASSICA
FEDINA**

**CLASSIC
LINE
FEDINA**



**GUSTO
CLASSICO**
Classic flavor



**GUSTO
PEPERONCINO**
Chilli flavor



**GUSTO
SEMI DI
FINOCCHIO**
Fennel seeds flavor



**GUSTO
PIZZA**

Pizza flavor



**GUSTO
CIPOLLA**

Onion flavor



**GUSTO
CURCUMA E
ZENZERO**

Turmeric and ginger flavor



**GUSTO
CERREALI**

Cereals flavor

LINEA
LE DELIZIE

LE DELIZIE LINE

NEI GUSTI

In flavors

Arancia e Cannella

Orange and Cinnamon

Cacao

Cocoa

Limone

Lemon

Confezioni disponibili

Available Packaging

250g

**FORNO
MERIDIANO**

GUSTO
LIMONE
Lemon flavor



GUSTO
CACAO
Cocoa flavor



FORNO
MERIDIANO

GUSTO
ARANCIA E
CANNELLA
Orange and Cinnamon flavor





**LA NOSTRA VISIONE,
I NOSTRI VALORI,
LA NOSTRA MISSION**

OUR VISION, OUR VALUES, OUR MISSION

**FORNO
MERIDIANO**



IL CLIENTE AL PRIMO POSTO, SEMPRE!

Customer first, always!

Ci impegniamo ogni giorno all'ascolto e al rispetto delle esigenze dei clienti per creare relazioni durature basate sulla trasparenza e con lo scopo di essere non solo partner commerciali ma "partner responsabili".

We are committed every day to listening to and respecting customer needs to create long lasting relationships based on transparency and with the aim of being a "responsible partners" before being the commercial partners of choice.

ente

FORNO MERIDIANO



2

ECOSOSTENIBILITÀ

Ecosustainability

I nostri processi produttivi **riducono al minimo l'impatto ambientale** in segno di rispetto verso la natura e le generazioni future.

Our production processes minimise the environmental impact as a sign of respect for nature and future generations.



3

ESSERE ECCellenza

Be excellence

Attraverso una ricerca costante, uno sguardo all'innovazione e un'attenzione ai processi e all'organizzazione aziendale, **garantiamo sempre la più alta qualità dei prodotti** per conquistare la fiducia dei nostri partners.

Through continuous research, an eye for innovation and attention to the company processes and organisation, we always guarantee the highest quality to have the trust of our partners.

Qualità



FORNO MERIDIANO



**ITALIAN SNACK,
APULIAN FLAVOUR**



RUVO DI PUGLIA
BARI, PUGLIA, ITALY

www.FORNOMERIDIANO.it



PIAZZA AMENDUNI 14
RUVO DI PUGLIA
70037 (BA)

PHONE: +39 080 698 20 20
MAIL: INFO@FORNOMERIDIANO.IT