



vallefiorita®

Vallefiorita.
Una Valle di prodotti da forno
che nutrono il benessere e la tradizione.



Trent'anni di arte bianca. Con un tocco di rosso e di verde.

Pane, basi fresche e prodotti da forno: da oltre trent'anni, Valle Fiorita porta nel mondo il sapore autentico della panificazione italiana. Trasformiamo la passione per l'arte bianca in prodotti d'eccellenza che raccontano la bellezza del nostro territorio. Non siamo solo un'azienda che produce pane, basi fresche e prodotti da forno: siamo ambasciatori del gusto italiano che si rinnova ogni giorno.

Thirty years of baking. With a touch of red and green. Bread, fresh bases, and baked goods: for over thirty years, Valle Fiorita has been bringing the authentic flavor of Italian breadmaking into the world. We transform our passion for baking into excellent products that tell about the beauty of our region. We're not just a company that produces bread, fresh bases, and baked goods: we are ambassadors of the evolving Italian taste.





Il nostro DNA: fra tradizione e futuro.

La nostra forza nasce da un equilibrio unico. Da una parte, conserviamo gelosamente i segreti delle ricette antiche e i metodi artigianali tramandati di generazione in generazione. Dall'altra, abbracciamo l'innovazione con entusiasmo, sperimentando continuamente nuove tecnologie e formulazioni. Il risultato? Prodotti che raccontano la storia del territorio, ma guardando al domani.

Our identity come from a unique balance between the tradition and the future. Our strength comes from a unique balance. On one hand, we jealously keep up the secrets of ancient recipes and artisanal methods passed on from generation to generation. On the other hand, we enthusiastically embrace innovation, continually experimenting with new technologies and formulations. What is the result? Products that tell the history of the region, but looking to the future.



Parola d'ordine: eccellenza.

Ogni ingrediente che scegliamo ha una storia da raccontare. Le farine speciali sono selezionate con cura maniacale, il lievito madre vive e respira nei nostri laboratori. Niente è lasciato al caso, perché crediamo che l'eccellenza nasca dall'attenzione per ogni particolare.

***Our watchword: excellence.** Every ingredient we choose has a story to tell. Our specialty flours are selected with meticulous care, and our sourdough starters live and breathe in our laboratories. Nothing is left to chance, because we believe that excellence comes from the attention to every detail.*

Verso il futuro, con i piedi per terra.

Valle Fiorita non si accontenta del presente. Sostenibilità, ricerca e innovazione sono i pilastri che guidano ogni nostra scelta, sempre mantenendo un legame profondo con il territorio e le persone che lo abitano.

Ogni nostro prodotto è più di un semplice alimento: è un pezzo di una storia più grande, fatta di autenticità, passione e voglia di migliorarsi sempre. Perché quando radici solide incontrano una visione moderna, nascono cose straordinarie.

Toward the future, with our feet firmly on the ground. Sustainability, research and innovation are the pillars that guide our choices, always maintaining a deep connection with the land and its people. Each of our products is more than just a food: it's a piece of a larger story, made of authenticity, passion, and desire to improve. Because when solid roots meet a modern vision, extraordinary things are born.



INDICE

VIAGGI DI BONTÀ 9

Schiacciata alla Toscana
Tegamino
Puccia salentina
Pizza al padellino
Focaccia alla pala
Paposcia

COTTI SU PIETRA 14

Base pizza
Pinsa
Panotto
Pita





PANSURPRISE 21
Classico
Multicereale
Dolce

INSALUTE 24
Base pizza
Pane a fette
Burger buns

SNACK 29
Taralli





Viaggi di bontà

Il gusto dell'Italia,
un morso alla volta.

Un viaggio attraverso le eccellenze italiane, per raccontare il nostro Paese con le sue specialità più autentiche.

Ogni tappa è un incontro con la tradizione, ogni morso un assaggio delle ricette che hanno reso unica la nostra cucina.

The taste of Italy, one bite per time. A journey through Italian excellences, showcasing our country through its most authentic specialties. Each stop is a meeting with tradition, each bite a taste of the recipes that have made our cuisine unique.

VIAGGI DI BONTÀ



SCHIACCIATA ALLA TOSCANA

Hand stretched, rustic and crispy, soft and airy.

**La regina dello street food:
la sua fama incontra la tua fame.**

The queen of street food: its fame meets your hunger.



**PESO
WEIGHT**
180g



BOX
12 confezioni
12 packages



PALLET
80 boxes



SHELF LIFE
60gg fuori frigo
60 days out of fridge

TEGAMINO

Rustic and crunchy, artisan-made.

Dalla Puglia con sapore.

Full of flavour, straight from Puglia.



**PESO
WEIGHT**
160g (2x80g)



BOX
9 confezioni
9 packages



PALLET
72 boxes



SHELF LIFE
60gg fuori frigo
60 days out of fridge





PUCCIA SALENTINA

Made with durum wheat flour, baked on stone and made with extra virgin olive oil.

Il cuore della tradizione pugliese, nata per essere farcita.

The heart of the Apulian tradition, born to be stuffed.



PESO WEIGHT
230g (2x115g)



BOX
10 confezioni
10 packages



PALLET
144 boxes



SHELF LIFE
60gg fuori frigo
60 days out of fridge



Disponibile in versione surgelata
Available in frozen type

PIZZA AL PADELLINO

Hand stretched, with microfiltered sea water, soft and airy.

Una pizza diversa dal solito, sempre irresistibile.

A different kind of pizza, always irresistible.



PESO WEIGHT
250g



BOX
8 confezioni
8 packages



PALLET
90 boxes



SHELF LIFE
60gg fuori frigo
60 days out of fridge



VIAGGI DI BONTÀ



FOCACCIA ALLA PALA

Hand stretched, with microfiltered sea water, baked on stone.

Scrocchiarella fuori, soffice dentro: la nostra focaccia artigianale.

Crunchy outside, soft inside: our artisanal focaccia.



PESO WEIGHT
250g



BOX
12 confezioni
12 packages



PALLET
96 boxes



SHELF LIFE
60gg fuori frigo
60 days out of fridge

PAPOSCIA

Baked on stone and made with extra virgin olive oil.

La bontà del Gargano da farcire come vuoi.

The goodness of Gargano, to fill as you like.



PESO WEIGHT
180g



BOX
12 confezioni
12 packages



PALLET
96 boxes



SHELF LIFE
60gg fuori frigo
60 days out of fridge





Cotti su pietra

Un autentico
sapore, dalla
terra alla pietra.

La cottura su pietra valorizza ingredienti semplici e genuini, preservandone sapori e profumi.

Ogni prodotto porta con sé il sapere antico della tradizione, che oggi viene trasformato in bontà quotidiana dal sapore autentico.

An authentic flavor, from the earth to the stone.
Stone baking enhances simple and authentic ingredients, preserving their flavors and scents. Each product takes with the ancient wisdom of tradition, which today is transformed into everyday delicacies with an authentic flavor.





COTTI SU PIETRA

Anche versione Bio
e con semola di grano
duro pugliese

STESA
A MANO

CON ACQUA
DI MARE
MICROFILTRATA



BASE PIZZA CLASSICA

Hand stretched, with microfiltered sea water.

Leggera, croccante, buonissima:
la pizza che nutre la fantasia.

Light, crispy, delicious: the pizza that nourishes
the imagination.



**PESO
WEIGHT**
500g (2x250g)



BOX
8 confezioni
8 packages



PALLET
80 boxes



SHELF LIFE
60gg ambient o in frigo
60 days ambient or in the fridge



Disponibile in versione surgelata
Available in frozen type

BASE PIZZA MULTICEREALE

Hand stretched, with microfiltered sea water, source
of fibers.

Tutta la tradizione dell'arte bianca,
in una pizza saporita e fragrante.

The whole tradition of baking, in a tasty and fragrant
pizza.



**PESO
WEIGHT**
500g (2x250g)



BOX
8 confezioni
8 packages



PALLET
80 boxes



SHELF LIFE
60gg ambient o in frigo
60gg ambient o in the fridge



Disponibile in versione surgelata
Available in frozen type

FONTE
DI FIBRE

STESA
A MANO

CON ACQUA
DI MARE
MICROFILTRATA





BASE PIZZA INTEGRALE

Hand stretched, with microfiltered sea water, source of fibers.

Fonte di fibre, di tanta bontà e di leggerezza.

Source of fibers, lots of goodness and lightness.

 **PESO WEIGHT**
500g (2x250g)

 **BOX**
8 confezioni
8 packages

 **PALLET**
80 boxes

 **SHELF LIFE**
60gg ambient o in frigo
60 days ambient or in the fridge

 Disponibile in versione surgelata
Available in frozen type

PINSA 1pz.

Hand stretched, baked on stone, highly hydrated dough.

L'amatissima specialità romana, pronta da farcire.

The much-loved Roman speciality, ready to be stuffed.

 **PESO WEIGHT**
250g

 **BOX**
10 confezioni
10 packages

 **PALLET**
100 boxes

 **SHELF LIFE**
60gg ambient o in frigo
60 ambient or in the fridge

 Disponibile in versione surgelata
Available in frozen type



COTTI SU PIETRA



| PINSA 2pz.

Hand stretched, baked on stone.

**Due volte più grande,
due volte più buona.**

Twice as big, twice as good.



**PESO
WEIGHT**
500g (2x250g)



BOX
15 confezioni
15 packages



PALLET
40 boxes



SHELF LIFE
60gg ambient o in frigo
60 days ambient or in the fridge



Disponibile in versione surgelata
Available in frozen type

| PANOTTO

Hand stretched, with microfiltered sea water.

**Il panino diventa più ghiotto.
Facile da farcire, godurioso da mordere.**

The sandwich becomes tastier. Easy to fill, delightful to bite.



**PESO
WEIGHT**
250g



BOX
10 confezioni
10 packages



PALLET
90 boxes



SHELF LIFE
60gg fuori frigo
60 days out of fridge





I PITA

Hand stretched, with whole wheat flour.

**Perfetta da farcire,
sorprendente da gustare.**

Perfect to fill, delightful to taste.



**PESO
WEIGHT**
240g (4x60g)



BOX
12 confezioni
12 packages



PALLET
80 boxes



SHELF LIFE
60gg fuori frigo
60 days out of fridge



PanSurprise

Al centro
della festa.

Un panettone gastronomico pretagliato tutto da farcire. Preparato solo con ingredienti naturali e farine italiane.

Stupisce chi lo assaggia, stuzzica la creatività di chi lo prepara, perché il suo sapore artigianale si abbina facilmente a ricette e farciture di ogni tipo.

***At the heart of the celebration.** A pre-cut gourmet panettone ready to be filled. Made only with natural ingredients and italian flour. It amazes those who taste it and stimulates the creativity of those who prepare it, because its artisanal flavour easily pairs with all kinds of recipes and fillings.*

PANSURPRISE



PANSURPRISE CLASSICO

With sourdough, already sliced.

Il panettone gastronomico da farcire: una festa di gusto.

The gastronomic panettone to be filled: a party of taste.



PESO
WEIGHT
550g / 700g



BOX
8 confezioni
8 packages



PALLET
40 boxes



SHELF LIFE
90gg fuori frigo
90 days out of fridge

PANSURPRISE DOLCE

Made with butter and eggs, already sliced.

Una dolce sorpresa per il tuo palato.

A sweet surprise to delight your palate.



PESO
WEIGHT
550g



BOX
8 confezioni
8 packages



PALLET
40 boxes



SHELF LIFE
90gg fuori frigo
90 days out of fridge





PANSURPRISE MULTICEREALI

With sourdough, already sliced, source of fibers.

**Ancora più ricco di fibre,
ancora più sorprendente.**

Even richer in fibers, even more surprising.



**PESO
WEIGHT**
550g



BOX
8 confezioni
8 packages



PALLET
80 boxes



SHELF LIFE
90gg fuori frigo
90 days out of fridge

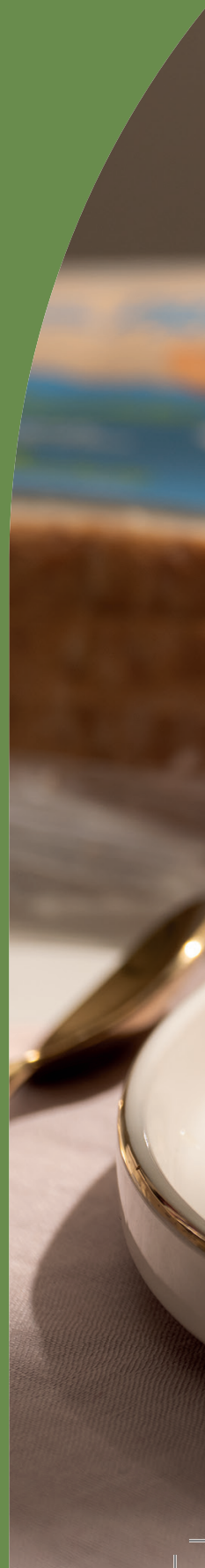
Insalute

Il buono
che fa bene.

Una linea pensata per chi cerca equilibrio
e benessere senza rinunciare al gusto.

Prodotti bilanciati, salutistici e funzionali.
Realizzati con farine di legumi e farina
di mandorle 100% naturali.

***Goodness that makes you feel good.** A range designed
for those seeking balance and wellbeing without
compromising on taste. Balanced, healthy and functional
products. Made with 100% natural legume and almond flours.*





INSALUTE



BASE PIZZA PROTEICA

With almond flour and legumes, source of fibers and magnesium, 17g of proteins per 100g.

Il sapore alla base dei tuoi allenamenti.

The flavor behind your workouts.



PESO
WEIGHT
250g



BOX
8 confezioni
8 packages



PALLET
96 boxes



SHELF LIFE
45gg fuori frigo
45 days out of fridge

PANE A FETTE PROTEICO

Source of fibers and magnesium, 18g of proteins per 100g.

Il bene che ti vuoi, di fetta in fetta.

All the goodness you deserve, slice after slice.



PESO
WEIGHT
140g



BOX
8 confezioni
8 packages



PALLET
160 boxes



SHELF LIFE
45gg fuori frigo
45 days out of fridge



18g di **PROTEINE**
PER 100g



**FONTE DI FIBRE
E MAGNESIO**

BURGER BUNS PROTEICI

Source of fibers and magnesium, 18g of proteins per 100g.

Il gusto che cerchi,
l'energia che non ti aspetti.

The taste you are looking for, the energy you don't expect.



**PESO
WEIGHT**
180g



BOX
6 confezioni
6 packages



PALLET
96 boxes



SHELF LIFE
45gg fuori frigo
45 days out of fridge





Snack

Uno tira l'altro.

Una specialità che nasce dalla tradizione più autentica del Sud.

Solo ingredienti semplici e di alta qualità, per taralli croccanti e fragranti che racchiudono gusto, convivialità e il piacere delle cose genuine.

Once you start, you can't stop. A speciality born from the most authentic traditions of southern Italy. Only simple and high-quality ingredients are used to make crispy and fragrant taralli, which hold flavour, conviviality and the pleasure of authentic things.

SNACK

Anche versione BIO



TARALLI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Extravirgin olive oil.

Quando la semplicità diventa
pura bontà.

When simplicity turns into pure goodness.



PESO
WEIGHT
250g



BOX
16 confezioni
16 packages



PALLET
80 boxes



SHELF LIFE
12 mesi
12 months

TARALLI MEDITERRANEO

Mediterranean taste.

Tutto il sapore del Sud,
da condividere con chi ami.

All the taste of the Southern Italy,
to share with those you love.



PESO
WEIGHT
250g



BOX
16 confezioni
16 packages



PALLET
80 boxes



SHELF LIFE
12 mesi
12 months





TARALLI PEPERONCINO

Chili pepper.

Accesi nel gusto,
travolgenti nella croccantezza.

Bold in flavor, irresistibly crunchy.



PESO
WEIGHT
250g



BOX
16 confezioni
16 packages



PALLET
80 boxes



SHELF LIFE
12 mesi
12 months

TARALLI SEMI DI FINOCCHIO

With fennel seeds.

Croccanti, aromatici,
irresistibilmente autentici.

Crunchy, aromatic, irresistibly authentic.



PESO
WEIGHT
250g



BOX
16 confezioni
16 packages



PALLET
80 boxes



SHELF LIFE
12 mesi
12 months



Anche versione BIO



L'eccellenza italiana nell'innovazione agrifood.

Grazie al costante impegno del nostro laboratorio di Ricerca & Sviluppo, che sperimenta protocolli biotecnologici innovativi per la creazione di prodotti salutistici e funzionali, siamo l'unica PMI innovativa in Italia nel settore agrifood.

Italian excellence in agrifood innovation.

Driven by the dedication of our R&D laboratory and its ongoing experimentation with cutting-edge biotechnological processes. We stand as the only innovative SME in Italy in the agrifood field: where science meets goodness.

PARTNER DI RICERCA



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI NAPOLI FEDERICO II



UNIWERSYTET
WARSZAWSKI



ITMO UNIVERSITY



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
TUSCIA



Consiglio Nazionale
delle Ricerche

unibz

Sicurezza, etica e rispetto: la nostra ricetta quotidiana.

In Valle Fiorita la sicurezza alimentare è una promessa quotidiana. Negli anni abbiamo ottenuto certificazioni che attestano la conformità ai più alti standard di qualità, produzione e sostenibilità ambientale.

A guidarci è anche un modello organizzativo fondato su principi etici e di responsabilità, che regola ogni nostra azione e garantisce trasparenza, controllo e rispetto delle normative.

***Safety, ethics and respect: our daily recipe.** At Valle Fiorita the food safety is a daily promise. Over the years, we have obtained certifications that confirm our compliance with the highest standards of quality, production, and environmental sustainability. We are also guided by an organizational model based on ethical principles and responsibility, which governs every action and ensures transparency, control, and full respect for regulations.*

CERTIFICAZIONI



CONTATTI

Direzione commerciale e Sviluppo Italia:

sardano@valleflorita.it

coda@valleflorita.it

Export Manager

galizia@valleflorita.it

Organic Specialist

monti@valleflorita.it

Contacts:

Sales and Business Development Department, Italy

sardano@valleflorita - coda@valleflorita

Export Manager

galizia@valleflorita

Organic Food Specialist

monti@valleflorita





**Se credevi di sapere tutto sulla Puglia,
hai tutta una Valle ancora da scoprire.**



vallefiorita®

0831 305980

Via delle Comunicazioni 24 - Ostuni (BR) - Italia

www.vallefiorita.it