

**amicobio®**



**vallefiorita™**

# AmicoBIO

## Un vero amico per la salute, tua e del pianeta.

**AmicoBIO** è la linea di prodotti biologici di Vallefiorita pensata per chi come te ha scelto di vivere e di mangiare in maniera **più consapevole, sana e sostenibile**, una scelta che arricchisce il piacere della buona tavola con il piacere di contribuire con un piccolo gesto a una causa importante per l'ambiente.

Tutte le materie prime utilizzate per i prodotti della linea **AmicoBIO** derivano da coltivazioni e da processi di produzione sostenibili che salvaguardano la **biodiversità**, la **fertilità** dei terreni e la **salute** delle persone lungo tutta la filiera.

Scegliendo **AmicoBIO** scegli alimenti sani, gustosi e leggeri dalle ricche proprietà nutritive, senza rinunciare ai sapori autentici della tradizione pugliese.

In tutti i prodotti **AmicoBIO** viene utilizzato **lievito madre** prodotto in azienda con biofermentatori specifici e **olio extravergine d'oliva biologico**, nato esclusivamente in frantoi pugliesi. Per la lavorazione dei prodotti sono impiegate la **farina di grano tenero tipo 1, tipo 0**, la **farina di grano duro Senatore Cappelli** e la **Multicereali**.

Perché in fondo i veri amici sono così: pronti a darti il meglio.

## AmicoBIO

### A true friend for your health and the planet.

**AmicoBIO** is Vallefiorita's line of organic products designed for those like you, who have chosen to live and eat in a **more conscious, healthy and sustainable way**, a choice which enriches the pleasure of good food with the pleasure of contribute with a small gesture to an important cause for the environment.

All the raw materials used for the products of the **AmicoBIO** line derive from crops and processes of sustainable production that safeguard **biodiversity**, the **fertility** of the land and the **health** of people throughout the country production chain.

By choosing **AmicoBIO** you choose healthy, tasty and light foods with rich nutritional properties, without giving up the authentic flavors of the Apulian tradition.

In all **AmicoBIO** products, we use **sourdough** produced in the company with specific bio fermenters and **organic extra virgin olive oil**, born exclusively in Apulian oil mills.

For the processing of the products are used soft wheat **flour type 1, type 0, Senatore Cappelli durum** wheat **flour** and **Multigrain flour**.

Because after all, true friends are like this: ready to give you the best.



# PUCCIA SALENTINA

PUCCIA SALENTINA



Scalda la Puccia in padella antiaderente o in forno a 220-250°C per 3-4 minuti.  
*Warm Puccia in a non-stick pan or in the oven to 220-250°C for 3-4 minutes.*

Taglia la puccia ancora calda e preparala per la farcitura.  
*Cut your puccia still warm and prepare it for filling.*

Farciscila a tuo piacimento e riscaldala nuovamente per esaltarne il sapore.  
*Stuff it to your liking and warm it to enhance its flavor!*

## CLASSICA



**230g**  
(2pz x 115g)

SHELF LIFE  
60 gg

Farina di grano duro  
Senatore Cappelli 100%  
di origine Italiana  
Lievito Madre  
Cotta su pietra  
Olio extra vergine di oliva  
Senza conservanti

Durum wheat flour  
Senatore Cappelli 100%  
of Italian origin  
Sourdough  
Baked on stone  
Extra virgin olive oil  
Preservatives free

## MULTICEREALI



**230g**  
(2pz x 115g)

SHELF LIFE  
60 gg

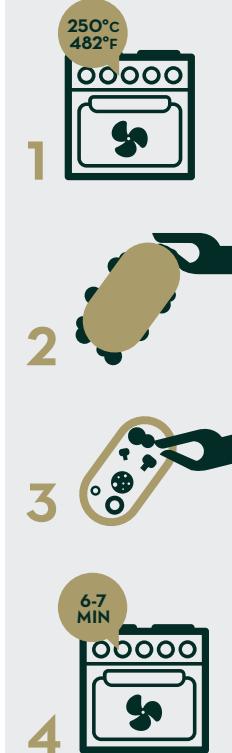
Farina integrale  
Multicereali  
Lievito Madre  
Cotta su pietra  
Fonte di fibre  
Senza conservanti

Multigrain  
wholemeal flour  
Sourdough  
Baked on stone  
Source of fiber  
Preservatives free

PUCCIA SALENTINA

# FOCACCIA ALLA PALA

FOCACCIA ALLA PALA



1. Forno ventilato,  
riscaldare il forno  
portandolo a 250°C.  
*Ventilated oven,  
heat the oven  
bringing it to 250 ° C*

2. Una volta scaldato  
tagliare e farcire.  
*Once warmed  
cut and stuff.*

3. In alternativa farcire  
in superficie con  
pomodoro mozzarella  
o altri ingredienti  
*Alternatively stuff  
on the surface with  
tomato, mozzarella  
or other ingredients*

4. Riscaldare per 6-7  
min. compatibilmente  
con le prestazioni del  
forno.  
*Reheat for 6-7 min.  
compatibly with the  
performance of the  
oven.*

## FOCACCIA ALLA PALA



**Farina di grano duro**  
Senatore Cappelli 100%  
di origine Italiana  
**Lievito Madre**  
Acqua di mare microfiltrata  
Olio extra vergine di oliva  
Impasto steso a mano  
Cotta su pietra

**Durum wheat flour**  
Senatore Cappelli 100%  
of Italian origin  
**Sourdough**  
Microfiltered sea water  
Extra virgin olive oil  
Dough rolled out by hand  
Baked on stone

**250g**  
SHELF LIFE  
60 gg

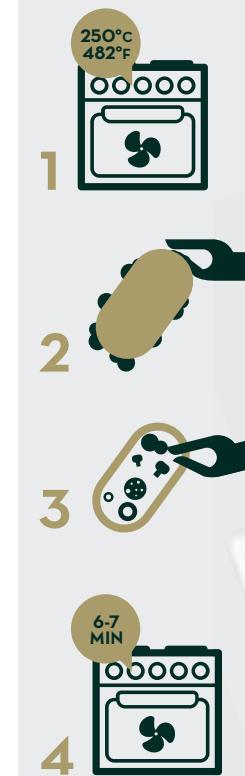
# PANPIZZA



PANPIZZA



# PANPIZZA



1. Forno ventilato,  
riscaldare il forno  
portandolo a 250°C.  
*Ventilated oven,  
heat the oven  
bringing it to 250°C*

2. Una volta scaldato  
tagliare e farcire.  
*Once warmed  
cut and stuff.*

3. In alternativa farcire  
in superficie con  
pomodoro mozzarella  
o altri ingredienti  
*Alternatively stuff  
on the surface with  
tomato, mozzarella  
or other ingredients.*

4. Riscaldare per 6-7  
min. compatibilmente  
con le prestazioni del  
forno.  
*Reheat for 6-7 min.  
compatibly with the  
performance of the  
oven.*



**Farina di grano duro**  
Senatore Cappelli 100%  
di origine Italiana  
**Lievito Madre**  
Acqua di mare microfiltrata  
Olio extra vergine di oliva  
Impasto steso a mano  
Cotta su pietra

**Durum wheat flour**  
Senatore Cappelli 100%  
of Italian origin  
**Sourdough**  
Microfiltered sea water  
Extra virgin olive oil  
Dough rolled out by hand  
Baked on stone

**180g**  
SHELF LIFE  
60 gg

# BASE PIZZA

BASI PIZZA



- 1
- 2
- 3
- 4

1. Forno ventilato,  
riscaldare il forno  
portandolo a 250°C.  
*Ventilated oven, heat  
the oven to 250°C.*

2. Condire con  
mozzarella  
sgocciolata e tutti  
gli ingredienti che  
desideri.  
*Season with drained  
mozzarella and all the  
ingredients you want.*

3. Inforna direttamente  
sulla griglia del forno  
posizionata nella  
parte bassa.  
*Bake directly on the  
oven grill positioned  
in the lower part.*

4. Riscaldare per 7-8  
min. compatibilmente  
con le prestazioni del  
forno.  
*Heat for 7-8 minutes  
in accordance with  
the performance of  
the oven.*

## BASE PIZZA CLASSICA



**Farina di grano duro**  
Senatore Cappelli 100%  
di origine Italiana  
Stesa a mano  
Lievito madre  
Acqua di mare microfiltrata

**Durum wheat flour**  
Senatore Cappelli 100%  
of Italian origin  
Stretched by hand  
Sourdough  
Microfiltered sea water

**460g**  
(2pz x 230g)  
**SHELF LIFE**  
60 gg  
(0° + 6°C)

BASI PIZZA

# PIADINA

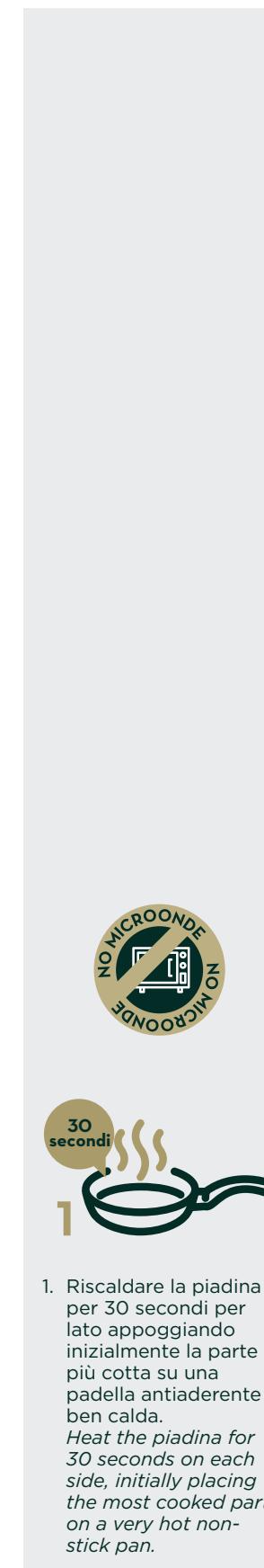


PIADINA



- Riscaldare la piadina per 30 secondi per lato appoggiando inizialmente la parte più cotta su una padella antiaderente ben calda.  
*Heat the piadina for 30 seconds on each side, initially placing the most cooked part on a very hot non-stick pan.*

## PIADINA BIOLOGICA VEGANA



Farina di grano tenero  
Senza lievito  
Senza grassi animali

*Soft wheat flour  
Without yeast  
Without animal fats*

**300g**  
(3pz x 100 gr)  
SHELF LIFE  
60 gg

PIADINA

TARALLI



# Taralli



## TARALLO CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLVA

Farina di grano tenero tipo 'O' BIO, vino bianco, olio extra vergine di oliva

*Soft wheat flour 'O' type Organic, white wine, extra virgin olive oil*

**200g**

*SHELF LIFE*  
360 gg

TARALLI



## TARALLO AL FINOCCHIO

Farina di grano tenero tipo 'O' BIO, vino bianco, olio extra vergine di oliva, semi di finocchio

*Soft wheat flour 'O' type Organic, white wine, extra virgin olive oil, fennel seeds*

**200g**

*SHELF LIFE*  
360 gg

**Valle Fiorita mette al primo posto la sicurezza alimentare e si è dotata nel corso degli anni di certificazioni che ne attestano la conformità a standard di produzione e sostenibilità ambientale.**

**Valle Fiorita puts food safety first and has acquired over the years certifications that guarantee its compliance with production standards and environmental sustainability.**



Il BRC Global Standard for Food Safety è nato nel 1998 per garantire che i prodotti a marchio siano ottenuti secondo standard qualitativi ben definiti e nel rispetto di requisiti minimi.

*The BRC Global Standard for Food Safety was born in 1998 to ensure that branded products are obtained according to well-defined quality standards and in compliance with minimum requirements.*



Lo Standard IFS (International Food Standard) ha lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori food a marchio della GDO, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge.

*The IFS Standard (International Food Standard) aims to encourage the effective selection of food suppliers under the GDO brand, based on their ability to provide safe products, compliant with contractual specifications and legal requirements.*



ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAF  
**IT BIO 007**  
**AGRICOLTURA**  
**ITALIA**

OPERATORE CONTROLLATO  
n. **J44K**



## 1 Stabilimenti produttivi

2 stabilimenti: 3.500 mq  
5 linee di produzione

### Production plants

2 production plants  
of 3,500 square meters

## 2 Expertise produttiva

60% in private label, 40% a marchio ValleFiorita

### Production expertise

60% private label, 40% ValleFiorita brand.

## 3 Ricerca &Sviluppo

laboratorio interno di ricerca microbiologico, prestigiose collaborazioni con Istituti di ricerca a livello internazionale, unica PMI Italiana dell'agroalimentare ad aver ottenuto lo status di PMI Innovativa grazie agli importanti investimenti in R&S.

### Research &Development

*Internal microbiological research laboratory, prestigious collaborations with international research institutes, the only SME Italian agribusiness that obtained the status of Innovative SME thanks to the important investments in R&D.*

## 4 Terra Natia

Valle Fiorita ha intrapreso un nuovo percorso aziendale finalizzato al completamento della filiera produttiva dei prodotti da forno, nell'ottica di raggiungere un modello di produzione "dal seme al piatto". L'obiettivo della nuova società agricola è quello di selezionare varietà di grani tradizionali appartenenti all'ecosistema pugliese, coltivarli direttamente e trasformarli in farina da utilizzare per i propri prodotti.

### Terra Natia

*Valle Fiorita has undertaken a new path aimed to complete the production chain of the bakery products, in order to achieve a production model "from seed to the plate". The aim of the new farm is to select varieties of traditional grains belonging to the Apulian ecosystem, cultivate them directly and transform them into flour to use for our own products.*

## 5 Energia ricavata da fonti rinnovabili

utilizziamo i pannelli fotovoltaici da cui preleviamo l'energia per la nostra produzione

### Energy obtained from renewable sources

*We use photovoltaic panels from which we take the energy for our production.*

Grazie agli incessanti investimenti in R&S, Valle Fiorita ha ricevuto lo status di PMI Innovativa dal Ministero dello Sviluppo Economico (l'unica in Italia tra le aziende di prodotti lievitati da forno), ed ha allestito un laboratorio di R&S interno. Un team di ricercatori esperti è impegnato nell'ideazione e nella sperimentazione di specifici protocolli biotecnologici idonei alla creazione di nuovi prodotti salutistici e funzionali, e al miglioramento di quelli esistenti. Molteplici sono i progetti di ricerca sviluppati in collaborazione con Enti di Ricerca nazionali e internazionali, tra i quali l'Università degli studi di Bari, l'Università di Foggia, l'ISPA-CNR di Bari, l'Università di Bologna, l'Università di Helsinki e l'Università di San Pietroburgo. La missione di Valle Fiorita si focalizza sul rendere accessibili ai consumatori i benefici ottenuti, portando realmente sul mercato i risultati della ricerca.

*Thanks to the relentless investments in R&D, Valle Fiorita received the status of Innovative SMEs from the Ministry of Economic Development (the only one in Italy among leavened bakery products companies), and has set up an R&D laboratory indoor. A team of experienced researchers is engaged in the conception and experimentation of specific biotechnological protocols suitable for creation of new healthy and functional products, and for the improvement of existing ones. There are many projects developed in collaboration with national and international research bodies, including the University of Bari, the University of Foggia, the ISPA-CNR of Bari, the University of Bologna, the University of Helsinki and the University of St. Petersburg. Valle Fiorita's mission focuses on making accessible to consumers all the benefits obtained, truly bringing the research results on the market.*



**VALLE FIORITA srl**  
Via delle Comunicazioni, 24  
72017 Ostuni (BR)  
T. +39 0831 305980  
F. +39 0831 339524  
[info@vallefiorita.it](mailto:info@vallefiorita.it)



Visit [VALLEFIORITA.IT](http://VALLEFIORITA.IT)