

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.

FARINA

Farina di grano tenero tipo 1 e tipo 0 da grani 100% Italiani
FLOUR
Soft wheat flour type 1 and 0 from 100% Italian grains

FARINA SENATORE CAPPELLI

Semola di grano duro da cultivar Senatore Cappelli 100% Italia
SENATORE CAPPELLI FLOUR
Durum wheat flour from 100% Italian Senatore Cappelli cultivar

SALE

Marino iodato
SALT
Marine iodized

OLIO

Extra vergine di oliva 100% di origine Italiana da agricoltura biologica
OIL
Extra virgin olive oil 100% of Italian origin from organic agriculture

ACQUA DI MARE

Microfiltrata, naturalmente salata
SEA WATER
Microfiltered, naturally salty

LIEVITO MADRE

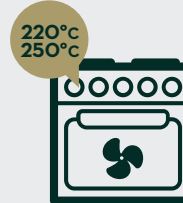
Prodotto ogni giorno in azienda grazie all'impiego dei nostri batteri lattici autoctoni, propagati e conservati nel laboratorio interno
SOURDOUGH
Produced every day in the factory thanks to the use of our indigenous lactic bacteria, propagated and preserved in the internal laboratory

PUCCIA SALENTINA



PUCCIA SALENTINA

PUCCIA SALENTINA

3-4
minuti220°C
250°C

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

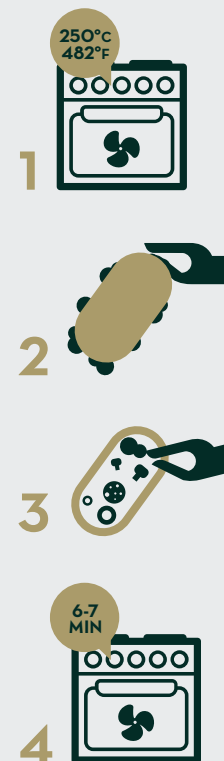
*Multigrain
wholemeal flour
Sourdough
Baked on stone
Source of fiber
Preservatives free*

FOCACCIA ALLA PALA

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.

Farina di grano duro
Senatore Cappelli 100%
di origine Italiana
Lievitato 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

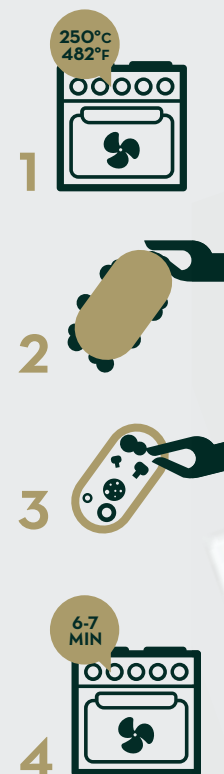
FOCACCIA ALLA PALA

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.



PANPIZZA

Farina di grano duro
Senatore Cappelli 100%
di origine Italiana
Lievitato 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. 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



BASI PIZZA

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)

PIADINA



PIADINA

PIADINA BIOLOGICA VEGANA



PIADINA



1. 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.

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



Taralli



TARALLO CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

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



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.



Food Safety

CERTIFICATED

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 mission 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.



vallefiorita™

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



Visit **VALLEFIORITA.IT**