FIORDELISI

BIO

from field to fork

MENS SANA IN CORPORE SANO

QUALITÀ E GARANZIA

In un'ottica che vede la qualità degli alimenti e quindi una corretta alimentazione, come fonte di benessere, il biologico rappresenta una possibilità di scelte più sicure in termini di garanzia e naturalezza dei prodotti.
Fiordelisi ha compreso sin da subito l'importanza del preservare i terreni e la salute di chi consuma i nostri prodotti. Sia durante la produzione che durante tutte le fasi di lavorazione vengono infatti esclusi fertilizzanti, diserbanti, o conservanti chimici nei prodotti finiti.

LA PRODUZIONE

Le aziende agricole bio sono parte del nostro gruppo, questa è per la nostra azienda un'ulteriore garanzia di sicurezza. I nostri ettari di terra coltivati a biologico sono circa 200, suddivisi nella due aziende agricole parte del gruppo Fiordelisi. Ad oggi siamo i principali produttori di vegetali essiccati al sole bio, soprattutto il pomodoro essiccato al sole che rappresenta circa l'85% sulle vendite biologiche. Fra le nostre produzioni è possibile trovare inoltre: carciofi, pomodoro semi dried, poponcini, melanzane e zucchine.

TERRENI SANI PRODUCONO FRUTTI SANI!

Il volume d'affari del comparto Bio Fiordelisi è di circa di 1.5 mln di € sviluppati sia in Italia che all'estero. Esportiamo in Germania, Uk e Francia, con l'obiettivo e l'auspicio di portare i nostri prodotti bio, in ancora altri mercati.

MANUFACTURING

Coltivare i vegetali freschi e lavorarli permette a Fiordelisi di ottenere semi-lavorati di qualità che le industrie alimentari convertono in prodotti finiti. L'Azienda nel tempo ha consolidato le migliori tecniche di essicazione, semi essicazione e di conservazione ottenendo prodotti pronti per le successive fasi di lavorazione e che mantengono intatte le proprie caratteristiche organolettiche.

Per tutti i nostri prodotti consulta il sito: www.fiordelisisrl.it

Vermiglio Red Pomodoro Secco

Peperone

Zucchine Secche a Rondelle

Melanzane Fette

Carciofi

Scarlatto Red Pomodoro Semi Dried

Vermiglio RED

POMODORO SECCO

Leader indiscusso nella produzione di pomodori secchi nel mercato europeo, Fiordelisi segue lo sviluppo del prodotto dalla scelta dei semi da utilizzare fino al prodotto finito. Il pomodoro secco Biologico Fiordelisi è prodotto in Italia e si caratterizza per colore rosso brillante e forma allungata. Al palato ha una consistenza morbida e piacevole che racconta in pieno il gusto della tradizione e dell'esperienza. Nessun additivo chimico viene utilizzato per l'essicazione, solo sole e sale. Con i suoi 80.000 mq di impianti per l'essicazione al sole, Fiordelisi può vantare una capacità produttiva di 400 ton di pomodoro secco biologico all'anno che si sommano alle circa 2500 ton di convenzionale.

Scarlatto RED

POMODORO SEMI-DRIED

Il semi-dried (pomodoro semi-essiccato nei forni), viene introdotto nella produzione Fiordelisi come un'evoluzione nella ricerca sui metodi di trasformazione del pomodoro. Le varietà di pomodoro scelte sono quelle tonde a grappolo coltivate a spalliera. Tramite selezione manuale, calibratura meccanica e taglio, si ottengono gli spicchi che vengono successivamente distribuiti all'interno di grandi forni con nastri in continuo. Qui il pomodoro viene lasciato ad appassire per molte ore ad una temperatura non troppo alta, permettendo agli spicchi di mantenere polpa soda e colore rosso brillante, conservando le caratteristiche organolettiche del pomodoro fresco e intensificandone il sapore e l'odore.

FOOD SERVICE

Le grandi cucine industriali che forniscono le catene di ristorazione, il deli-counter nelle catene di supermercati, fino ai ristoranti che si trovano a ogni angolo d'Europa e del mondo, sono la clientela più rappresentativa che Fiordelisi può vantare per i formati di maggiore capacità privilegiando le produzioni in vaschette e secchielli in plastica per meglio conservare la freschezza dei prodotti.

RETAIL

La flessibilità e l'offerta di servizi complementari al prodotto, come la personalizzazione del packaging e della ricetta stessa, ha permesso a Fiordelisi di rispondere anche alle richieste degli operatori più esigenti, i rappresentanti delle grandi catene di distribuzione europee che hanno scelto la qualità dei suoi prodotti anche per le proprie private labels.

PRIVATE LABEL

Grazie all'ampia gamma di prodotti e alla flessibilità degli impianti , la nostra azienda è in grado di realizzare anche produzioni specifiche personalizzabili a marchio terzi. Tutti i nostri prodotti sono vendibili in private label.

Contattaci per richiedere maggiori informazioni a riguardo, ti forniremo un preventivo personalizzato in tempi brevissimi.

Info@fiordelisisrl.com

NEW CONCEPTS

Novità
FIORDELISI
from field to fork
Spaghetti Veggie
100% Zucchine
340g
FIORDELISI BIO
from field to fork
NOT FRIED
Crisp and Krock Mix
TOMATOES • COURGETTES • PEPPERS • ONIONS
SOURCE OF FIBER AND VITAMINS
NO OILS AND FATS
NO PRESERVATIVES AND ARTIFICIAL COLOURING

IL RISPETTO DELL'AMBIENTE

Le tecniche dell'agricoltura biologica rispettano l'ambiente ed i suoi equilibri; Fiordelisi mette tutto il suo impegno nella ricerca per limitare l'impatto ambientale e lo sfruttamento delle risorse naturali. Per questo da anni collabora e supporta organismi di ricerca e supporta progetti della comunità Europea allo scopo di trovare e promuovere nuove fonti di energie rinnovabili, ridurre lo sfruttamento dell'acqua e limitare l'inquinamento ambientale.

FIORDELISI BIO

from field to fork

fiordelisisrl.it

Crisp and Krock

Open and Eat

GLOBALG.A.P.

IT BIO 004 AGRICOLTURA UE

member

© Fiordelisi s.r.l. - S.P. 88 Stornarella - Ascoli S. Km. 0+600 - Stornarella (FG) ITALY
Tel. +39 0885 437024 - Fax +39 0885 437003 - P. IVA 02254870716
Email: info@fiordelisisrl.com