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.*



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





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.





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





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





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





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 *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.





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





BURGER BUNS
PROTEICO

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 he 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.*



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





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

IFS Food
bioagricert
Certificazione di Sistema Sicurezza DNV ISO 45001
UNICERT ISO 14001 Universal Qualität

CONTATTI

Direzione commerciale e Sviluppo Italia:

sardano@vallefiorita.it
coda@vallefiorita.it

Export Manager

galizia@vallefiorita.it

Organic Specialist

monti@vallefiorita.it

Contacts:
Sales and Business Development Department, Italy
sardano@vallefiorita - coda@vallefiorita
Export Manager
galizia@vallefiorita
Organic Food Specialist
monti@vallefiorita



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