vallefiorita®
Bio

flat bread bio

E specialità regionali italiane.





Una scelta consapevole. Ogni giorno.

La Linea Bio è dedicata a chi ha scelto di vivere e mangiare in modo più consapevole, senza rinunciare al piacere autentico della buona tavola. Utilizziamo solo materie prime provenienti da agricoltura biologica certificata, selezionate per garantire qualità, tracciabilità e rispetto dell'ambiente.
Elemento centrale di tutta la Linea Bio è il lievito madre, prodotto internamente con biofermentatori dedicati, e che conferisce agli impasti fragranza e leggerezza.

A conscious choice. Every day. *The Organic Line is designed for those who have chosen to live and eat more consciously, without giving up the authentic pleasure of good food. We use only certified organic raw materials, carefully selected to ensure quality, traceability, and respect for the environment.*
At the heart of the entire Organic Line is our sourdough starter, produced in-house using dedicated biofermenters, which gives our doughs lightness, fragrance, and natural digestibility.

Una questione di metodo.

L'olio extravergine di oliva biologico valorizza profumi e gusto, mentre le farine selezionate tra cui quella da grano duro Senatore Cappelli, permettono di ottenere prodotti naturali e dal sapore di una volta.

I tratti distintivi della Linea Bio
- Lievito madre ad alta percentuale per impasti leggeri e digeribili
- Stesura a mano
- Cottura su pietra
- Olio extravergine di oliva
- Farine e materie prime da Agricoltura biologica UE certificata
- Lunga shelf life senza compromessi sulla qualità

A matter of method. *Organic extra virgin olive oil enhances aromas and flavor, while carefully selected flours, including Senatore Cappellidurum wheat, allow us to create natural products with the authentic taste of tradition. The distinctive features of the Organic Line:*
- *High-percentage sourdough starter for light and easily digestible doughs*
- *Hand-stretched*
- *Stone-baked*
- *Organic extra virgin olive oil*
- *Flours and raw materials from certified EU organic farming*
- *Long shelf life, with no compromise on quality*



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.*





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.*



SCHIACCIATA ALLA TOSCANA

Hand stretched, with sourdough starter

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
72 boxes

SHELF LIFE
60gg fuori frigo
60 days out of fridge

BASE PIZZA

Baked on stone, with sourdough starter.

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
60gg ambient o in the fridge

Disponibile in versione surgelata
Available in frozen type



Anche in versione multicereale



PUCCIA SALENTINA

Baked on stone, with sourdough starter.

Il cuore della tradizione pugliese,
nata per essere farcita.

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

PESO
WEIGHT
230g (2x115g)

BOX
8 confezioni
8 packages

PALLET
160 boxes

SHELF LIFE
60gg fuori frigo
60 days out of fridge

Disponibile in versione surgelata
Available in frozen type

PANPIZZA

Baked on stone, hand stretched.

La morbidezza del pane, il profumo
della pizza: il panino con una marcia
in più.

The softness of bread, the fragrance of pizza: the sandwich with something more.

PESO
WEIGHT
180g

BOX
12 confezioni
12 packages

PALLET
96 boxes

SHELF LIFE
60gg fuori frigo
60 days out of fridge





FOCACCIA ALLA PALA

Baked on stone, hand stretched.

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



PITA

Baked on stone, with sourdough starter.

Perfetta da farcire,
sorprendente da gustare.

Perfect to fill, delightful to taste.

PESO
WEIGHT
240g (4x60g)

BOX
12 confezioni
12 packages

PALLET
96 boxes

SHELF LIFE
60gg fuori frigo
60 days out of fridge

PINSA

Baked on stone, with sourdough starter.

L'amatissima specialità
romana, pronta da farcire.

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

PESO
WEIGHT
1x250g

BOX
10 confezioni
10 packages

PALLET
80 boxes

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

Disponibile in versione surgelata
Available in frozen type



TARALLI
CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

With 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 fuori frigo
12 months out of fridge



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 ai numerosi progetti di ricerca e al know-how nelle biotecnologie della fermentazione, il nostro team R&S è fortemente specializzato nell’utilizzo di batteri lattici e lieviti autoctoni per la produzione di lievito madre, ingrediente fondamentale per tutti i nostri prodotti.

***Italian excellence in agrifood innovation**.*
Thanks to numerous research projects and extensive know-how in fermentation biotechnology, our R&D team is highly specialized in the use of lactic acid bacteria and native yeasts for the production of sourdough starter, a key ingredient in all our products.

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

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