

IL PASTIFICIO FIORILLO

ITALIAN PASTA FACTORY - FABRICANT DE PÂTES - DIE TEIGWARENFABRIK - LA FABRICA DE PASTAS - Макаронная фабрика

 Il Pastificio Fiorillo è una giovane realtà nel campo della pasta alimentare in Calabria. Nata nel 2001 come ditta individuale, oggi è diventata una società di persone i cui soci sono tutti fratelli. La conduzione è pertanto a carattere familiare in tutti i settori: dagli acquisti alla produzione; dal commerciale all'amministrativo. L'azienda, grazie all'utilizzo delle più moderne tecnologie del settore e grazie soprattutto all'impiego di impianti e macchinari realizzati ad hoc, produce pasta artigianale di alta qualità dalle caratteristiche tipiche della pasta fatta a mano: colore chiaro; sfoglia ruvida e non lucida; profumo tipico della pasta fatta in casa.

 Fiorillo Italian pasta factory is a young reality in the field of food pasta in Calabria. Established in 2001 as an individual firm, today Pastificio Fiorillo has become a society where all the partners are brothers. That is why our firm has a family management in all the sectors: marketing, production, commercial and administrative activity. The firm, thanks to the use of the most modern technologies of the sector and above all to the use of ad hoc machineries, produces handicraft pasta of high quality with the typical characteristics of the handmade pasta: clear color; rugged sheet of pastry and never plain; scent typical for the handmade pasta.

PASTA

 L'artisan Fiorillo c'est une réalité dans le secteur de la pâte artisanal en Calabre. Née en 2001 en tant qu'entreprise individuelle, aujourd'hui elle est devenue une société de personnes dont les associés sont tous frères. La gestion reste ainsi à caractère familial dans tous les secteurs: des achats à la production; des services commerciaux et administratifs. L'entreprise, grâce à l'utilisation des appareils et technologies les plus modernes, produits du secteur et grâce et surtout à des installations et des appareils réalisés à cet effet, produit des pâtes artisanales de grande qualité: couleur claire, pâte rugueuse, parfum typique des pâtes fait maison

 Die Pastificio Fiorillo ist eine junge Tatsache der Teigwarenproduktion Kalabriens. Gegründet im Jahr 2001 als Einzelfirma, ist sie nun eine Personengesellschaft, die rein aus Brüdern besteht. Die Leitung der Firma liegt deshalb in allen Bereichen in familiären Händen: Vom Einkauf über die Produktion bis hin zum Handelsbereich. Die Firma kann, dank der neuesten zur Verfügung stehenden Technologien und auch dank der Anlagen und Maschinen, die eigens zu diesem Zweck gebaut worden sind, auf höchsten Niveau Teigwaren produzieren, die der traditionell handgemachten Pasta entsprechen: Ein helle Farbe, eine rauhe Teigoberfläche und der Geruch der hausgemachten Pasta.

 La Fábrica de Pastas Fiorillo es una joven realidad en el campo de la pasta alimentaria en Calabria. Nacida en el 2001 como empresa individual, hoy es una sociedad de personas donde sus socios son todos hermanos. La conducción es por lo tanto de carácter familiar en todos los sectores: desde el sector compras a la producción, desde la parte comercial a la administrativa. La empresa, gracias al uso de las más modernas tecnologías del sector y gracias sobretodo al empleo de sistemas y maquinarias realizados por hoc, produce pasta artesanal de alta calidad, aquellas con características típicas de la pasta hecha a mano: color claro, masa áspera y no brillante, perfume típico de la pasta hecha en casa.

 Макаронная фабрика Fiorillo - молодое предприятие, производящее макаронные изделия в Калабрии. Основанное в 2001 г. как индивидуальное предприятие, оно стало обществом, членами которого являются братья. Управление поэтому имеет семейный характер во всех сферах: снабжение и производство, сбыт и администрирование. Благодаря применению новейших технологий и, в особенности, благодаря использованию специально разработанного машинного оборудования, предприятие выпускает макаронные изделия ремесленного производства высокого качества с типичными характеристиками макаронных изделий ручной выделки: светлый цвет; шероховатая, а не гладкая поверхность; характерный запах домашней пасты.

PASTIFICIO FIORILLO S.a.s. - Via Mesima Piscopio - 89900 Vibo Valentia (VV)

Tel./Fax +39.0963.596153

www.pastificiofiorillo.com - infopastificiofiorillo.com

Azienda con Sistema di Qualità certificato Iso 9001:2008



PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - PÂTE DE SEMOULE DE BLÉ DURE
TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIEß - PASTA DE SEMOLA DE TRIGO DURO
Макаронные изделия из твердых сортов пшеницы



FILEJA



FILEJA TRADIZIONALI

MC500 500G
8032529080012
12 PEZZI X CT
60 CT X PALLET
10 CTX6 STRATI



FILEJA AI FUNGHI PORCINI

MC500/FP 500G
8032529080401
12 PEZZI X CT
60 CT X PALLET
10 CTX6 STRATI



FILEJA ALLA CIPOLLA

MC500/CP 500G
8032529080357
12 PEZZI X CT
60 CT X PALLET
10 CTX6 STRATI



FILEJA PICCANTI

MC500/PC 500G
8032529080234
12 PEZZI X CT
60 CT X PALLET
10 CTX6 STRATI



FILEJA TRICOLORI

MC500/TR 500G
8032529080135
12 PEZZI X CT
60 CT X PALLET
10 CTX6 STRATI

FILEJA AL NERO DI SEPPIA

MC500/NS 500G
8032529080210
12 PEZZI X CT
60 CT X PALLET
10 CTX6 STRATI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

ITALY I Fileja sono una Tipica pasta calabrese, prodotto della tradizione mediterranea, i fileja sono preparati con acqua e semola di grano duro. La sfoglia ottenuta dall'impasto viene arrotolata intorno ad un bastoncino che le dona la caratteristica forma ricurva.

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA

UK The Fileia is a typical product of the Calabrian Mediterranean tradition that is made by a simple mix of durum wheat semolina and water. This product is obtained by winding a sheet of pastry around a thin iron thread in order to give a curved shape to it.

PÂTES DE SEMOULE DE BLÉ DURE

FRANCE Pâtes typiques de Calabre, produits de la tradition méditerranéenne, les fileja sont préparées avec de l'eau et de la semoule de blé dur. La feuille obtenue par le pétrissage est enroulée autour d'un dinaculo, un petit bâton prévu à cet effet, qui lui donne sa caractérisées par des formes variées.

TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIEB

GERMANY Die Fileja ist eine typische kalabresische Nudelsorte, nach mediterraner Tradition hergestellt. Der Teig, bestehend aus Hartweizengrieß und Wasser, wird dünn ausgerollt um einen kleinen Weidenstock gewickelt und erhält so seine charakteristische Form.

PASTA DE SÈMOLA DE TRIGO DURO

SPAIN Las Fileia son un producto típico de la tradición mediterránea calabrese que nace de una pasta simple. El producto se obtenía envolviendo una delgada masa, hecha con sémola de grano duro, harina y agua, entorno a un sutil hilo de hierro que no era más que el hierro para medias.

макаронные изделия из твердых сортов пшеницы

RUSSIA Типичные макаронные изделия Калабрии, продукция средиземноморской традиции, филея изготавливаются из воды и муки грубого помола твердой пшеницы. Полученное тесто накручивают на палку, что придает им характерные изогнутые формы.





PASTA TRAFILATA AL BRONZO



CALAMARATA

CLM500 500g
8032529080555
12 PEZZI X CT
42 CT x PALLET
6 CT X 7 STRATI



CASARECCE LUNGHE

CSL500 500g
8032529080517
12 PEZZI X CT
42 CT x PALLET
6 CT X 7 STRATI



ELICONI

LCN500 500g
8032529080487
12 PEZZI X CT
42 CT x PALLET
6 CT X 7 STRATI



CASARECCE CORTE

CSR500 500g
8032529080517
12 PEZZI X CT
42 CT x PALLET
6 CT X 7 STRATI



CONCHIGLIONI

CNC500 500g
8032529080531
12 PEZZI X CT
42 CT x PALLET
6 CT X 7 STRATI



LUMACONI

LMC500 500g
8032529080531
12 PEZZI X CT
42 CT x PALLET
6 CT X 7 STRATI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Il Pastificio Fiorillo offre il top della qualità di pasta ossia quella realizzata con una selezione di semole pregiate. In collaborazione con i migliori mulini d'Italia riusciamo a reperire le migliori semole che il raccolto del grano ogni anno offre. Queste vengono accuratamente selezionate, stoccate e destinate esclusivamente a questa linea.

DURUM WHEAT SEMOLINA BRONZE DRAWN PASTA

Pastificio Fiorillo offers top quality pasta, which is made with a selection of fine semolina. In collaboration with the best Italian mills, we manage to find the best types of semolina that the wheat harvest offers every year. They are accurately selected, stocked and used exclusively for this line.

PÂTES DE SEMOULE DE BLÉ DUR TRÉFILÉES AU BRONZE

Pastificio Fiorillo offre les meilleures pâtes de qualité supérieure car elles sont réalisées avec du blé sélectionné. En collaborant avec les meilleurs moulins d'Italie, nous réussissons tous les ans à repérer les meilleurs blés issus des meilleures récoltes. Ils sont soigneusement choisis, entreposés et destinés exclusivement à cette ligne de produit.

BRONZE GEZOGENE NUDELN AUS HARTWEIZENGRIEB

Die Pastificio (Nudelfabrik) Fiorillo bietet eine hervorragende Qualität von Pasta, die nur durch eine Auswahl der besten Grieß erreicht werden kann. In der Zusammenarbeit mit den besten Mühlen Italiens, ist es uns möglich, den hochwertigsten Grieß der jährlichen Ernte zu erhalten. Jener wird sorgfältig ausgewählt, gelagert und schließlich für diese Linie verwendet.

PASTA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO EXTRUIDA EN BRONCE

Pastificio Fiorillo ofrece la mejor calidad de pasta, o sea la que se produce con una selección de sémolas de valor. En colaboración con los mejores molinos de Italia logramos encontrar las mejores sémolas que ofrece cada año la cosecha del trigo. Éstas se seleccionan cuidadosamente, se almacenan y se destinan exclusivamente a esta línea.



MILLERIGHE

MLL500 500g
8032529080579
12 PEZZI X CT
42 CT x PALLET
6 CT X 7 STRATI

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТВЕРДЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ

Макаронная фабрика Fiorillo предлагает высококачественные макаронные изделия, изготовленные из отборного зерна твердых сортов. Благодаря сотрудничеству с лучшими мельницами Италии, наши изделия производятся из годового урожая зерна высшего сорта, которое тщательно отобрано, хранится и используется в нашей линии продукции.





PASTA TRAFILATA AL BRONZO



PACCHERI

PCC500 500g
8032529080449
12 PEZZI X CT
42 CT x PALLET
6 CT X 7 STRATI



PACCHERI RIGATI

PCR500 500g
8032529080647
12PEZZI X CT
42 CT x PALLET
6 CT X 7 STRATI



SPACCATELLE

SPC500 500g
8032529080470
12 PEZZI X CT
42 CT x PALLET
6 CT X 7 STRATI



SPACCATELLE LUNGHE

SPL500 500g
8032529080456
12 PEZZI X CT
42 CT x PALLET
6 CT X 7 STRATI



PAPPARDELLE

PPR500 500g
8032529080463
12 PEZZI X CT
42 CT x PALLET
6 CT X 7 STRATI



PENNE RIGATE

PNR500 500g
8032529080562
12 PEZZI X CT
42 CT x PALLET
6 CT X 7 STRATI



TAGLIATELLE

TGL500 500g
8032529080418
14 PEZZI X CT
42 CT x PALLET
6 CT X 7 STRATI



TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO

TGLP/F500 500g
8032529080432
14 PEZZI X CT
42 CT x PALLET
6 CT X 7 STRATI



RICCIOLI

RCC500 500g
8032529080586
12 PEZZI X CT
42 CT x PALLET
6 CT X 7 STRATI



SCIALATIELLI

SCL500 500g
8032529080616
12 PEZZI X CT
42 CT x PALLET
6 CT X 7 STRATI



TORTIGLIONI

TRT500 500g
8032529080609
12 PEZZI X CT
42 CT x PALLET
6 CT X 7 STRATI



VENTAGLI

VNT500 500g
8032529080593
12 PEZZI X CT
42 CT x PALLET
6 CT X 7 STRATI



LE SPECIALITA' REGIONALI



CAVATELLI

CV500 500G
8032529080159
12 PEZZI X CT
60 CT X PALLET
10 CTX6 STRATI



FUSILLI CALABRESI

FC500 500G
8032529080081
12 PEZZI X CT
60 CT X PALLET
10 CTX6 STRATI



STROZZAPRETI

ST500 500G
8032529080036
12 PEZZI X CT
60 CT X PALLET
10 CTX6 STRATI



TROFIE

TR500 500G
8032529080043
12 PEZZI X CT
60 CT X PALLET
10 CTX6 STRATI



FUSILLI SPACCATI

FS500 500G
8032529080067
12 PEZZI X CT
60 CT X PALLET
10 CTX6 STRATI



GARGANELLI

GR500 500G
8032529080364
12 PEZZI X CT
60 CT X PALLET
10 CTX6 STRATI



GNOCCHETTI RIGATI

GN500 500G
8032529080340
12 PEZZI X CT
60 CT X PALLET
10 CTX6 STRATI



ORECCHIETTE

OR500 500G
8032529080029
12 PEZZI X CT
60 CT X PALLET
10 CTX6 STRATI



ITALY Ogni regione d'Italia ha nelle sue tradizioni il modo di preparare la pasta caratterizzata da formati e tagli diversi.

EN Every single region of Italy has its own traditional way to prepare the pasta characterized by the formats and different cuts. All good pasta is made of durum wheat semolina.

FR Chaque région italienne a dans ses traditions sa propre manière de préparer les pâtes caractérisées par des formats et de découpes diverses; d'habitude on utilise de la semoule de blé dur, parfois moitié semoule et moitié farine blanche, ou bien de la farine intégrale ou encore de la farine de blé sarrasin.

GERMANY Jede Region Italiens hat ihre eigene Tradition Pasta herzustellen und ist unterschiedlich in ihrer charakteristischen Form und Größe

SPAIN Cada región de Italia tiene en sus tradiciones el modo de preparar la pasta caracterizada de formas y cortes diversos, en general se usa sémola de grano duro, alguna vez mitad sémola y mitad harina blanca, o harina integral o también harina de grano sarraceno.

RUSSIA Каждая область Италии имеет свои традиционные методы изготовления макаронных изделий типичных форматов и размеров. Макаронная фабрика Fiorillo производит превосходные свежие макаронные изделия в соответствии с правилами калабрийской традиции, выбирая лучшие сорта твердой пшеницы.



PASTA FRESCA

SPECIALITA'



FILEJA

F/FL500 500G
8032529080098
12 PEZZI X CT
60 CT X PALLET
10 CTX6 STRATI



FILEJUZZI

F/FZ500 500G
8032529080128
12 PEZZI X CT
60 CT X PALLET
10 CTX6 STRATI



GNOCHI

S/GN500 500G
8032529080753
12 PEZZI X CT
60 CT X PALLET
10 CTX6 STRATI



SUGHI

SG314/CP 314ML
SUGO ALLA CIPOLLA
SG314/ND 314ML
SUGO ALLA NDUJA



GARGANELLI

F/GR500 500G
8032529080388
12 PEZZI X CT
60 CT X PALLET
10 CTX6 STRATI



ORECCHIETTE

F/OR500 500G
8032529080104
12 PEZZI X CT
60 CT X PALLET
10 CTX6 STRATI

VALIGETTE REGALO

FILEJA 500G SUGO CIPOLLA 314ML
FL/CP314 - 8032529089022

FILEJA 500G SUGO NDUJA 314ML
FL/ND314 - 8032529089015



STROZZAPRETI

F/ST500 500G
8032529080050
12 PEZZI X CT
60 CT X PALLET
10 CTX6 STRATI



TROFIETTE

F/TR500 500G
8032529080395
12 PEZZI X CT
60 CT X PALLET
10 CTX6 STRATI



TRIS CONFEZIONE GRANDI FORMATI

CNF3 1500G
8032529089039
06PEZZI X CT
24 CT X PALLET
04 CTX06 STRATI