

Facino

Specialità
Gastronomiche





Situata nel cuore fertile e generoso della terra di Calabria, la Facino srl realizza specialità gastronomiche per tutti i palati attraverso la lavorazione di materie prime selezionate con cura, fresche e genuine, nonché con una sapiente attenzione nel rispetto delle ricette della tradizione calabrese.

Un'avventura iniziata nel 2002 dall'idea di Francesco, che pur essendo un affermato artigiano in un altro settore, crede fortemente in questo progetto, che trova oggi la sua realizzazione nelle nostre Linee, in diversi formati, per soddisfare ogni palato:

- Linea Terra con gli Ortaggi Grigliati, sott'Olio e Farciti, nonché dalle delizie delle Salse & Patè e dalla gamma Olive;
- Linea Mare antipasti Sott'Olio, Grigliati e al Naturale;

La combinazione di know-how tradizionale, continuo monitoraggio della filiera produttiva, dotazioni tecnologiche all'avanguardia, rappresentano il punto di forza per del brand Facino il quale può garantire ai suoi clienti specialità gastronomiche di primissima scelta e dal naturale gusto distintivo.

Gli elevati standard produttivi e qualitativi per i nostri clienti sono garantiti dal rispetto delle procedure dettate dal sistema HACCP, e dal conseguimento delle certificazioni ISO-9001, BRC (British Retail Consortium), IFS (International Food Standard), e dal possesso del bollo CE.

Inoltre la Facino pone una costante attenzione alla selezione di fornitori e partner strategici. A ciò si lega la nostra responsabilità ambientale e sociale volta nell'abbattere l'impatto aziendale sull'ambiente, soddisfacendo a pieno il nostro fabbisogno energetico attraverso un impianto fotovoltaico all'avanguardia di ultima generazione.

Presente su tutto il territorio nazionale, la Facino oggi è un'azienda con una forte vocazione internazionale. Le nostre specialità sono esportate in quasi tutti i paesi Europei, Nord America, Asia Orientale ed Australia.

Facino Srl is manufacturer of gastronomic specialties and is located in the fertile and generous heart of Calabria in the South of Italy. We process the best vegetables freshly and carefully selected for getting authentic products with a wise care in compliance with the traditional Calabrian recipes.

An adventure started in 2002 from Francesco's idea who, despite being a successful artisan in a different sector, strongly believed in this project. Nowadays Facino producing and offering a wide range of traditional antipasti, in order to satisfy each palate:

- *Vegetables Range: Grilled, in Oil and Stuffed, as well as the delights of Sauces & Paté and Olives range;*
- *Seafood Range: appetizers in Oil, Grilled and Natural brine;*

A combination of traditional approach and industrial know-how, continuous monitoring of production chain, advanced technological equipment, represents the strongest asset for our brand.

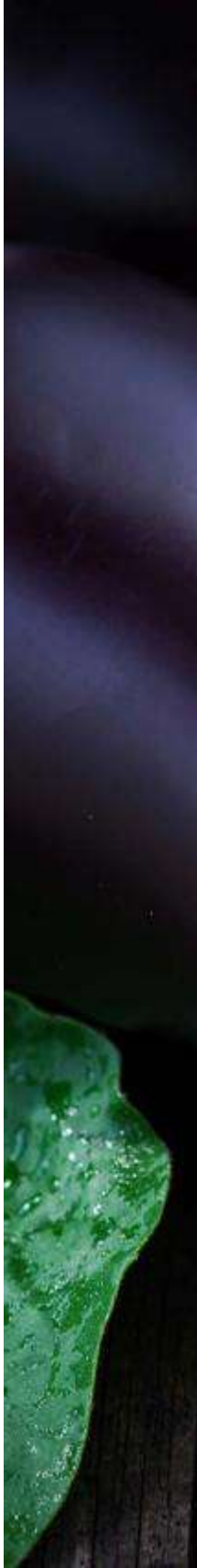
This is the reason why Facino can provide its customers with first choice gastronomic specialties and natural distinctive tastes.


The high quality standards of our production are widely guaranteed by third party certifications: BRC (British Retail Consortium), IFS (International Food Standard) as well as ISO-9001.

Continuous and careful selection of our suppliers as well as business partners takes place at Facino every day.

We are also committed on preserving environment as a social responsibility, for this reason we satisfy our energy needs through an advanced state of the art photovoltaic system.

Facino SRL has a strong international vocation. Our specialties are exported to almost all European countries, North America, Asia and Australia





Stagionalità,
freschezza
e genuinità.

LA FILIERA CORTA

Nel 2019 Francesco inizia una nuova avventura ed acquisisce un'azienda agricola di 29 ettari situata a pochi km dallo stabilimento di produzione e destinata alla coltivazione di diverse tipologie di vegetali (melanzane, zucchine, peperoncini) con l'obiettivo di avere un controllo completo della filiera, dal seme al prodotto finito, garantendo la più alta qualità delle nostre specialità.

Il prodotto agricolo viene conferito appena raccolto direttamente all'impianto di produzione dando luogo così alla filiera corta.

Per i prossimi anni contiamo di avviare la coltivazione di pomodori ed altri ortaggi allo scopo di aumentare sempre di più la nostra produzione a kilometro 0

FROM SEED TO TABLE

In 2019 Francesco begins a new adventure and acquires a 29-hectare farm located few km far from the production plant and dedicated to the plantation of different types of vegetables (aubergines, courgettes, chilies) with the aim of having complete control of products, from seed to table, in order to guarantee the highest quality of our specialties.

Raw vegetables are harvested and immediately delivered to processing plant allowing short supply chain taking place.

We are committed to extend, year by year, range of cultivated vegetables in order to increase more and more our own Zero Mile production.



Specialità
Gastronomiche



ORTAGGI GRIGLIATI

GRILLED VEGETABLES / GEMÜSE GEGRILLT / LÉGUMES GRILLÉES



MELANZANE ARROSTITE
cod.001

Grilled Aubergines
Auberginen Gegrillt
Grillées Aubergines



ZUCCHINE ARROSTITE
cod.002

Grilled Courgettes
Zucchini Gegrillt
Grillées Courgettes



CARCIOFI ARROSTITI
cod.003 Cuori
cod. 004 con Gambo

Grilled Artichokes / with Stem
Artischocken Gegrillt / mit Stiel
Grillées Artichauts / avec tige



FUNGHI CHAMPIGNON ARROSTITI
cod.005

Grilled Champignon Mushrooms
Champignon Pilze Gegrillt
Grillées Champignon



PEPERONI ARROSTITI
cod.006

Grilled Pepper
Peperoni Gegrillt
Grillées Poivrons



CIPOLLINE BORETTANE ARROSTITE
cod.007

Grilled Borettane Onions
Zwiebeln Borettane Gegrillt
Grillées Borettane Oignons



POMODORI SECCHI
cod.021

Sun-Dried Tomatoes
Tomaten getrocknet
Tomates Séchées



POMODORI CILIEGINI SEMISECCHI
cod.022

Semi-dried Cherry Tomatoes
Halbtrocken Cherrytomaten
Tomates Cerises Semi-Séchées



**POMODORI CILIEGINI
SEMISECCHI GIALLI**
cod.036

Yellow semi-dried Cherry Tomatoes
Halbtrocknete Gelbe Cherrytomaten
Tomates Jaunes Cerises Semi-Séchées



CARCIOFI ALLA CONTADINA
cod.025 Cuori
cod.034 Spicchi

Artichokes "Contadina" whole / quarters
Artischocken "Contadina" Ganze / Viertel
Artichauts "Contadina" entiers / quartiers

ORTAGGI SOTT'OLIO

VEGETABLES IN OIL / GEMÜSE IN ÖL / LÉGUMES DANS L'HUILE



CARCIOFI INTERI CON GAMBO
cod.023

Artichokes with Stem
Artischocken mit
Stiel Artichauts avec tige



ANTIPASTO MEDITERRANEO
cod.029

Mediterranean Antipasto
Mediterrane Vorspeise
Antipasto Méditerranéen



FUNGATA
cod.026

Mixed Mushrooms
Gemischten Pilze
Mélange de Champignons



FUNGI DI MUSCHIO
cod.027

Musk Mushrooms
Pilze Moos
Champignon de Musc



MELANZANE A FILETTO
cod.030

Aubergines Fillets
Auberginen Filet
Filets d'Aubergines



AGLIO CONDITO
cod.031 al Prezzemolo
cod. 032 al Peperoncino
Garlic with Parsley / with Chili Peppers
Knoblauch mit Petersilie / mit Chili Peppers
Ail avec le Persil / le Piments



I FARCITI

STUFFED ANTIPASTI / ANTIPASTI GEFÜLLT / LES ANTIPASTI FARCÌ



INVOLTINI DI SPECK AL FORMAGGIO
cod.041

Speck Rolls with cheese
Speck Rollt mit Käse
Roulades de Speck au fromage



INVOLTINI DI MELANZANE
cod.042 Ripieni con verdure
cod. 043 Ripieni con formaggio al basilico
Aubergines Rolls with vegetables / cheese
Auberginen Rollt mit Gemüse / Käse
Roulades d'Aubergines avec légumes / fromage



INVOLTINI DI PEPERONI
cod.044 Ripieni con verdure
Peppers Rolls with vegetables
Peperoni Rollt mit Gemüse
Roulades de Poivrons avec légumes



**CUORI DI CARCIOFI RIPIENI
CON FORMAGGIO E PEPERONI**
cod.046
Artichokes with cheese and peppers
Gefüllte Artischocken mit Käse und Peperoni
Coeurs d'Artichauts farcis au fromage et poivrons



PEPERONCINI RIPIENI AL TONNO
cod.047
Chili Peppers with tuna
Gefüllte Peperoncini mit Thunfisch
Petits piments farcis au thon



PEPERONCINI RIPIENI AL FORMAGGIO
cod.048
Chili Peppers with cheese
Gefüllte Peperoncini mit Käse
Petits piments farcis au fromage



OLIVE

OLIVES / OLIVEN / OLIVES



OLIVE NERE " ALLA MONACALE "
cod.061

Black "Monacale" Olives
Oliven schwarz "Monacale"
Olive Noires "Monacale"



OLIVE NERE AL FORNO
cod.062

Baked Black Olives
Oliven schwarz Gebackene
Olive Noires au four



OLIVE NERE "LECCINO"
cod.063 Con nocciolo
cod.064 Denocciolate

Black "Leccino" Olives with kernel / pitted
Oliven schwarz "Leccino" / Entkernte
Olive Noires "Leccino" / dénoyautées



OLIVE VERDI DENOCCIOLATE
cod.065

Green Olives pitted
Entkernte Grüne Oliven
Olives Vertes dénoyautées



OLIVE VERDI SCHIACCIATE
cod.066 Con nocciolo
cod.067 Denocciolate

Crushed Green Olives with Kernel / pitted
Grüne Oliven zerkleinert / Entkernte
Olives Vertes écrasées / dénoyautées



OLIVE VERDI GIGANTI IN SALAMOIA
cod.068

Giant Green Olives in brine
Grüne Riesen-Oliven in Salzlake
Olives Vertes Géants au naturel

Facino



SALSE E PATÈ

SOUCE AND PATÉ / SOSSEN UND PATÉ / SAUCES ET TAPENADE



PATÉ DI POMODORI SECCHI
cod.081

Sun-Dried Tomatoes patè
Getrockneten Tomatenpaste
Tapenade de Tomates sèchées



PATÉ DI OLIVE VERDI
cod.082

Green Olives patè
Grüne Olivenpaste
Tapenade de Olives verts



PATÉ DI OLIVE NERE
cod.083

Black Olives patè
Schwarze Olivenpaste
Tapenade de Olives noires



PATÉ DI CARCIOFI
cod.084

Artichokes patè
Artischockenpaste
Tapenade de Artichauts



PATÉ DI MELANZANE
cod.085

Aubergines patè
Auberginenpaste
Tapenade de Aubergine



PATÉ DI ZUCCHINE
cod.086

Courgettes patè
Zucchini Pastet
Tapenade de Courgettes

SALSE E PATÈ

SOUCE AND PATÉ / SOSSEN UND PATÉ / SAUCES ET TAPENADE



SALSA CALABRESE PICCANTE
cod.087

Calabrian hot spread Sauce
Kalabrische Gemüsepaste
Sauce piquante Calabrese



PESTO AL BASILICO
cod.088

Basil Pesto
Basilikumpesto
Pesto au Basil



INSALATA CAPRICCIOSA
cod.089

Capricciosa Salad
Capricciosa Salat
Salade Capricciosa



INSALATA RUSSA
cod.090

Russian Salad
Russa Salat
Salade Russa





SPECIALITÀ DI MARE IN OLIO

SEAFOOD SPECIALTIES / MEER SPEZIALITÄTEN / SPÉCIALITÉS DE LE MER



INSALATA DI MARE EXTRA
cod.101

Seafood Salad Extra
Meeresfrüchtesalat Extra
Salade de Fruits de Mer Extra



INSALATA DI MARE
cod.102

Seafood Salad
Meeresfrüchtesalat
Salade de Fruits de Mer



INSALATA DI MARE CON VERDURE
cod.103

Seafood Salad with vegetables
Meeresfrüchtesalat mit Gemüse
Salade de Fruits de Mer avec légumes



INSALATA DI POLPO
cod.104

Octopus Salad
Krake-Salat
Salade de Poulpe



INSALATA DI POLPO CON OLIVE
cod.105

Octopus Salad with Olives
Krake-Salat mit Oliven
Salade de Poulpe avec Olives



CARPACCIO DI POLPO
cod.106

Octopus Carpaccio
Kraken-Carpaccio
Carpaccio de poulpe

SPECIALITÀ DI MARE IN OLIO

SEAFOOD SPECIALTIES / MEER SPEZIALITÄTEN / SPÉCIALITÉS DE LE MER



FILETTI DI SGOMBRO
cod.107

Mackerel Fillets
Makrelenfilets
Filets de Maquereaux



FILETTI DI ALICI MARINATE
cod.108

Marinated Anchovy Fillets
Marinierte Sardellenfilets
Filets d'Anchois marinés



**FILETTI DI ALICI CON AGLIO
E PREZZEMOLO**
cod.109

Anchovy fillets with garlic and parsley
Sardellenfilets mit Knoblauch und Petersilie
Filets d'Anchois avec ail et persil



FILETTI DI ALICI PICCANTI
cod.111

Hot Anchovy fillets
Sardellenfilets pikante
Filets d'Anchois piquante



SEPIOLINE
cod.112

Baby Cuttlefish
Kleine Sepien
Petite Seiches



MOSEARDINI
cod.113

Musky Octopus
Kleine Krake
Petit Poulpe

SPECIALITÀ DI MARE IN OLIO

SEAFOOD SPECIALTIES / MEER SPEZIALITÄTEN / SPÉCIALITÉS DE LE MER



CALAMARETTI

cod.114 con Prezzemolo
cod.115 Calamaretti Piccanti

Baby Squids / Hot Baby Squids
Kleine Kalmare / Kleine Kalmare pikante
Petite Calamar / Petite Calamar piquante



CALAMARI RIPIENI AL SURIMI

cod.116

Baby Squids stuffed with Surimi
Kleine Kalmare gefüllt mit Surimi
Petite Calamar farcies au Surimi



COZZE SGUSCIATE

cod.117

Mussels without shell
Miesmuscheln geschält
Moules Décortiquées



SURIMI AL SAPORE DI GRANCHIO

cod.118

Crab flavored Surimi
Surimi Krebsfleischmitat
Surimi aromatisé Crabe



SURIMI AL SAPORE DI GAMBERO

cod.119

Shrimp flavored Surimi
Surimi Garnelenimitat
Surimi aromatisé Crevette



PESCE GHIACCIO PEPATO

cod.120

Ice fish peppered
Eisfisch pikante
Poisson d'argent piquante



SPECIALITÀ DI MARE AL NATURALE

NATURAL SEA SPECIALTIES / SPEZIALITÄTEN MEER NATÜRLICHE /
SPÉCIALITÉS DE MER AU NATUREL



INSALATA DI MARE EXTRA AL NATURALE
cod.151

Seafood Salad Extra in brine
Natur Meeresfrüchtesalat extra
Salade de Fruits de Mer extra au naturel



INSALATA DI MARE AL NATURALE
cod.152

Seafood Salad in brine
Natur Meeresfrüchtesalat
Salade de Fruits de Mer au naturel



INSALATA DI MARE CON VERDURE AL NATURALE
cod.153

Seafood Salad with vegetables in brine
Natur Meeresfrüchtesalat mit Gemüse
Salade de Fruits de Mer avec légumes au naturel



INSALATA DI POLPO AL NATURALE
cod.154

Octopus Salad in brine
Natur Krake-Salat
Salade de Poulpe au naturel

LINEA RETAIL

MONOPORZIONI CONFEZIONATE IN ATMOSFERA MODIFICATA (ATM)

Da qualche anno è presente la linea RETAIL confezionata in secchielli monoporzioe disponibili in diversi formati.

Questo metodo di confezionamento innovativo permette di utilizzare minime quantità di olio per la conservazione dei prodotti consentendo agli stessi di mantenere inalterate le proprietà organolettiche.

Il packaging monoporzioe, oltre ad essere pratico per il consumatore finale, lo rende adatto ad evitare inutili sprechi nel rispetto dell'ambiente.

SINGLE PORTIONS ANTIPASTI PACKED IN MODIFIED ATMOSPHERE (MAP)

Since some year we are offering a special line for retail market, MAP single-portion cups available in different sizes, from 100g up to 200g. This innovative packaging system allows to use very low quantity of oil to preserve our antipasti while keeping unaltered organoleptic properties.

Single-serve cups beyond to be more convenient for end consumer allows to save unnecessary waste while respecting the environment.





DATI LOGISTICI - LOGISTIC DATA - INFORMATION LOGISTIQUES - LOGISTISCHE DATEN

PACKAGING Formato Sales format	Vaschette - Plastic tray - Barquette - Schale			Secchiello - Bucket - Seau - Eimer		
	200g	1000g	2000g	1000g	2000g	5000g
unità/cartone units/carton	12	8	4	4	2	1
cartoni/strato cartons/layer	14	6	6	6	6	23
strati/strato layers/pallet	11	10	10	10	10	4
cartoni/pallet ctns/pallet	154	60	60	60	60	92
unità/pallet units/pallet	1848	480	240	240	120	92

Facino

w w w . f a c i n o . i t

Facino S.r.l.
Loc. Passovecchio, 88900 Crotona KR - Italy
P.Iva 02150160790
Telefax +39 0962 9316 98 - info@facino.it

