

Facino



CATALOGO PRODOTTI

AZIENDA

La nostra avventura inizia nel 2002 quando il sogno di preservare la nostra tradizione e farla diventare un simbolo di qualità nel mondo porta Francesco a fondare la “Facino Specialità Gastronomiche”.

I nostri esempi sono le nostre nonne, che ci hanno cresciuto con le loro ricette e che non ci avrebbero mai dato da mangiare qualcosa che non fosse il meglio per noi.

Oggi siamo noi a farlo, attraverso una combinazione di know-how tradizionale, un costante monitoraggio della filiera produttiva e una dotazione tecnologica all'avanguardia, che sono diventati punti di forza del nostro brand e ci assicurano di servire prodotti di qualità e dal gusto distintivo.

Tradizione & innovazione

Nel 2020 ci siamo trasferiti in un nuovo e più grande stabilimento, dove ci siamo dotati delle attrezzature dell'Industria 4.0, che ci hanno permesso di implementare l'uso del digitale nella produzione, tanto nella diagnostica delle attrezzature, quanto nel monitoraggio degli standard produttivi.

QUALITA'

I nostri elevati standard produttivi e qualitativi sono garantiti dal rispetto delle procedure dettate dal sistema HACCP, dall'ottenimento del bollo CE e dal conseguimento delle certificazioni IFS e BRC.

Siamo dotati, inoltre, di un laboratorio interno per le analisi biologiche.

OUR COMPANY

Our journey began in 2002, when the dream of preserving our tradition and turning it into a symbol of quality around the world led Francesco to found “Facino Specialità Gastronomiche.”

Our greatest role models were our grandmothers, who raised us with their recipes and would never have served us anything but the very best.

Today, we carry on that legacy—through a combination of traditional know-how, constant monitoring of the production chain, and cutting-edge technology. These have become the strengths of our brand, ensuring that we deliver high-quality products with a distinctive taste.

Innovation Meets Tradition

In 2020, we moved into a new, larger facility equipped with Industry 4.0 technologies. This upgrade allowed us to integrate digital tools into our production processes—enhancing both equipment diagnostics and the monitoring of production standards.

QUALITY

Our high production and quality standards are ensured by strict adherence to HACCP procedures, the achievement of the CE mark, and the attainment of IFS and BRC certifications.

We are also equipped with an in-house laboratory for biological analysis.



LA FILIERA CORTA

Nel 2019 Francesco intraprende una nuova avventura, acquistando un'azienda agricola di 29 ettari situata a pochi chilometri dallo stabilimento produttivo, destinata alla coltivazione di diverse tipologie di ortaggi (melanzane, zucchine, peperoncini), con l'obiettivo di avere un controllo completo dei prodotti, dal seme alla tavola, e garantire così la massima qualità delle nostre specialità.

Le verdure fresche vengono raccolte e consegnate immediatamente allo stabilimento di trasformazione, consentendo una filiera corta.

Ci impegniamo ad ampliare, anno dopo anno, la gamma di ortaggi coltivati, al fine di incrementare sempre più la nostra produzione a "Chilometro Zero".

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 peppers) 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.

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





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



FUNGI 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



ORTAGGI SOTT'OLIO

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



CARCIOFI ALLA CONTADINA

cod.025 Cuori

cod.034 Spicchi

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



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



MELANZANE A FILETTO

cod.030

Aubergines Fillets
Auberginen Filet
Filets d'Aubergines



POMODORI SECCHI

cod.021

Sun-Dried Tomatoes
Tomaten getrocknet
Tomates Sèchées



POMODORI CILIEGINI SEMISECCHI

cod.022

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



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



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 "Della Nonna"

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



SALSE E PATÈ

SOUCE AND PATÉ / SOSSEN UND PATÉ / SAUCES ET TAPENADE



PATÉ DI POMODORI SECCHI
cod.081

Sun-Dried Tomatoes paté
Getrockneten Tomatenpaste
Tapenade de Tomates sèches



PATÉ DI OLIVE VERDI
cod.082

Green Olives paté
Grüne Olivenpaste
Tapenade de Olives verts



PATÉ DI OLIVE NERE
cod.083

Black Olives paté
Schwarze Olivenpaste
Tapenade de Olives noires



PATÉ DI CARCIOFI
cod.084

Artichokes paté
Artischockenpaste
Tapenade de Artichauts



PATÉ DI MELANZANE
cod.085

Aubergines paté
Auberginenpaste
Tapenade de Aubergine



PATÉ DI ZUCCHINE
cod.086

Courgettes paté
Zucchini Pastet
Tapenade de Courgettes

SALSE E PATÈ

SOUCE AND PATÉ / SOSSEN UND PATÉ / SAUCES ET TAPENADE



INSALATA CAPRICCIOSA
cod.089

Capricciosa Salad
Capricciosa Salat
Salade Capricciosa



INSALATA RUSSA
cod.090

Russian Salad
Russa Salat
Salade Russa



PESTO AL BASILICO
cod.088

Basil Pesto
Basilikumpesto
Pesto au Basil





SPECIALITÀ DI MARE IN OLIO

SEAFOOD SPECIALTIES / MEER SPEZIALITÄTEN / SPÉCIALITÉS DE LE MER



INSALATA DI MARE SUPERIOR
cod.127

Seafood Salad Superior
Meeresfrüchtesalat Superior
Salade de Fruits de Mer Superior



INSALATA DI MARE "EXTRA"
cod.101

Seafood Salad Extra
Meeresfrüchtesalat Extra
Salade de Fruits de Mer Extra



INSALATA DI MARE "ORIENTALE"
cod.102

Seafood Salad Mix with surimi
Meeresfrüchtesalat mit Surimi
Salade de Fruits de Mer avec Surimi



ANTIPASTO DI MARE "GOLOSO"
cod.126

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



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



MOSCARDINI
cod.113

Musky Octopus
Kleine Krake
Petit 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



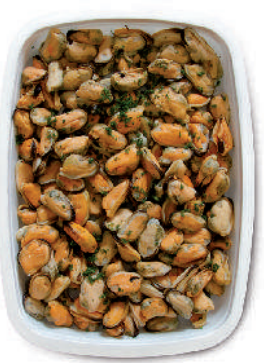
FILETTI DI ALICI PICCANTI
cod.111

Hot Anchovy fillets
Sardellenfilets pikante
Filets d'Anchois piquante



SEPPIOLINE
cod.112

Baby Cuttlefish
Kleine Sepien
Petite Seiches



COZZE SGUSCIATE
cod.117

Mussels without shell
Miesmuscheln geschält
Moules Décortiquées



SURIMI AL SAPORE DI GRANCHIO
cod.118

Crab flavored Surimi
Surimi Krebsfleischimitat
Surimi aromatisé Crabe



SURIMI AL SAPORE DI GAMBERO
cod.119

Shrimp flavored Surimi
Surimi Garnelenimitat
Surimi aromatisé Crevette

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 MONOPORZIONI



Monoporzioni Facino: Praticità e Sostenibilità al Servizio dei Tuoi Clienti

Le monoporzioni stanno diventando una scelta sempre più apprezzata dai consumatori, rispecchiando un'evoluzione nelle abitudini familiari e sociali. Per questo, da anni, anche la nostra azienda ha intrapreso con successo la produzione di secchielli monoporzione, una soluzione ideale per chi cerca praticità senza rinunciare alla qualità.

Le nostre monoporzioni non solo rispondono alle esigenze di porzioni più piccole, ma contribuiscono anche a ridurre gli sprechi alimentari, rispettando l'ambiente. Disponibili in formati da 200g e 450g in olio, le referenze coprono tutte le nostre linee di prodotto: mare, terra, olive, farciti, salse e paté.

Inoltre, offriamo anche confezionamenti in ATM, una tecnologia innovativa che utilizza una minima quantità di olio per garantire la conservazione ottimale dei prodotti, mantenendone intatte le proprietà organolettiche. Il formato standard è da 150g, ma possiamo personalizzare la confezione in base alle esigenze dei clienti, dei mercati e dei target specifici.

Facino, quindi, non è solo una scelta di gusto, ma anche una proposta pensata per un consumo più responsabile e versatile.

Facino Single-Serve Portions: Convenience and Sustainability for Your Customers

Single-serve portions are becoming an increasingly popular choice among consumers, reflecting changes in family and societal habits. For this reason, our company has successfully entered the single-serve bucket market in recent years, offering a practical solution that doesn't compromise on quality.

Our single-serve products not only meet the demand for smaller portions but also help reduce food waste, respecting the environment. Available in 200g and 450g sizes in oil, our range includes all our product lines: seafood, meats, olives, stuffed items, sauces, and pâtés.

We also offer packaging in ATM, an innovative technology that uses minimal oil for preservation, ensuring the products maintain their organoleptic properties. The standard size is 150g, but we can customize packaging based on the specific needs of clients, markets, and target demographics.

Facino is not just a taste choice but a proposal designed for more responsible and versatile consumption.



Facino Srl

Via Natta, Loc. Passovecchio

88900 Crotone KR - Italy

Tel e Fax +39 0962-931698

info@facino.it



www.facino.it