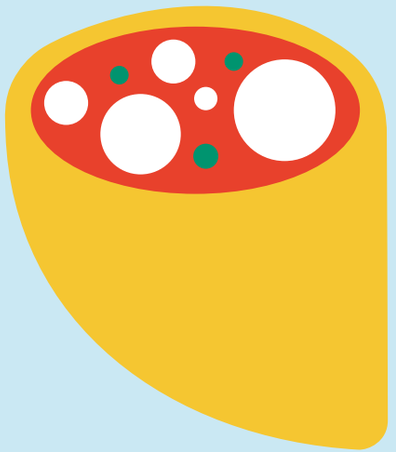
SPECIALISTI DEL PANZEROTTINO



Florigel dal 1987

Florigel dal 1987

Benvenuti nella nostra *cucina allargata*

Ogni volta come una volta

Nel cuore della Puglia, impastiamo e friggiamo il **panzerottino** secondo **tradizione**.
La nostra realtà nasce ad Andria come una *cucina allargata* in cui la ricetta della nonna si fa innovazione e il mattarello diventa tecnologia all'avanguardia.

Con anima artigianale e rigore industriale, selezioniamo le migliori materie prime per offrire un prodotto gustoso, versatile e pronto in pochi minuti, che conservi tutto il buono delle cose fatte in casa.

Florigel apre le porte della sua cucina alla fine degli anni '80, quando il fondatore, Pasquale Rella, decide di servirsi della sua esperienza da chef per produrre **frozen finger food,** in particolare quello che sarebbe poi diventato sinonimo di pugliesità in tutto il Belpaese: il panzerotto.

35 anni belli ripieni

1987

Pasquale Rella e sua moglie Lidia iniziano a sperimentare in casa la produzione dei panzerottini.
La società viene formalizzata: nel primo locale di 90 mq, nasce la *cucina allargata*. Si effettuano i primi investimenti per ottimizzare gli spazi e migliorare la produzione.

1996

La produzione si sposta nel primo sito di proprietà di circa 200 mq, allestito con nuovi macchinari che rendono il processo sempre meno manuale.

2000

La componente tecnologica cresce e con essa la capacità produttiva, lasciando tempo e spazio per lo sviluppo di nuovi prodotti a sfoglia artigianale, come i rustici, le pizzette e le sfoglie da cucina.

2007

L'anno del grande cambiamento: la produzione si trasferisce nell'attuale sito di 2.000 mq interni, a fronte di un significativo rinnovamento dei macchinari ed una maggiore efficienza degli impianti.

2009

Nasce il panzerotto prefritto, top seller e core business dell'azienda.
Grazie alla continua ricerca, la gamma si arricchisce di nuove farine e ripieni.

2013

La famiglia Florigel si allarga: cresce il numero di collaboratori e nuove professionalità entrano a far parte del team manageriale. Si ottengono così i certificati BRC - IFS - FDA - BIO

2020

Il sito produttivo viene ampliato fino a 4.000 mq con l'acquisizione di nuove tecnologie che permettono automazione, controllo e standardizzazione dell'intero processo produttivo.

Il panzerottino, uno di famiglia

4
formati

3
impasti

10
ripieni

L'origine del panzerotto si perde nella notte della Puglia contadina, frutto dell'ingegno delle massaie, da piatto povero oggi vanta la carica di ambasciatore dello **street food** della Puglia nel mondo.

Oggi lo realizziamo in **4 formati**, panzerottino 28 g e 45 g, panzerotto 75 g, maxi panzerotto 130 g, **3 tipi di impasti,** farina di grano tenero, semola rimacinata e farina integrale, e oltre **10 ripieni differenti,** da quello classico ai più sfiziosi.

La gamma Florigel è in continua evoluzione: il nostro team Ricerca e Sviluppo è costantemente a lavoro su nuove ricette e farine, come i grani antichi. L'obiettivo è quello di rispondere alle diverse esigenze dei nostri clienti e dei consumatori per soddisfare tanto gli integralisti del pomodoro&mozzarella, quanto i *foodies* più audaci.

Continuiamo a lievitare...

VOLUMI PRODUTTIVI

10.000
kg/giorno

SUPERFICIE STABILIMENTO

4.000
mq

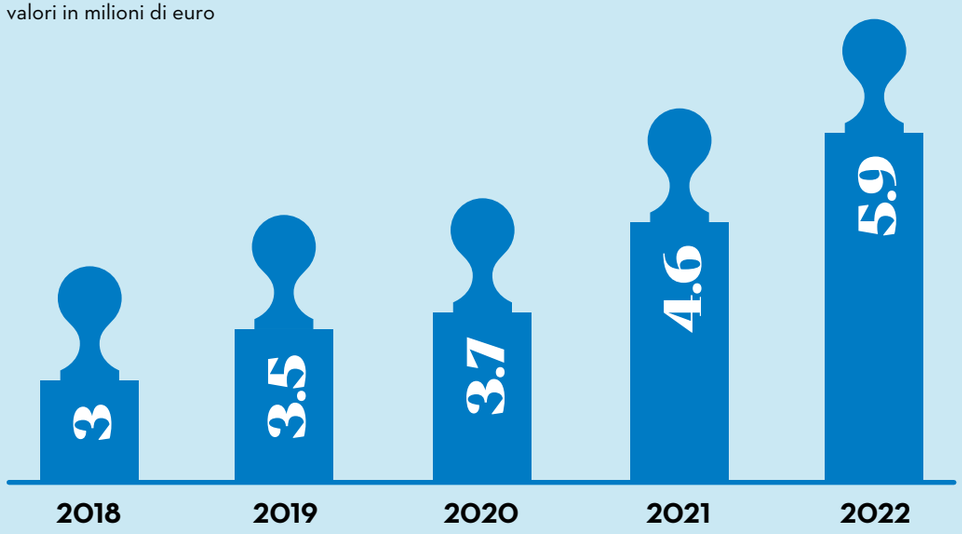
RISORSE UMANE

32
addetti

A sostenere le nostre performance sono stati gli investimenti continui in innovazione e capitale umano, questo ci ha permesso di creare una struttura organizzativa dinamica, capace di rispondere alle esigenze del mercato, salvaguardando sempre la qualità del prodotto e la centralità del consumatore.

FATTURATO

valori in milioni di euro



DISTRIBUZIONE FATTURATO

dati 2021

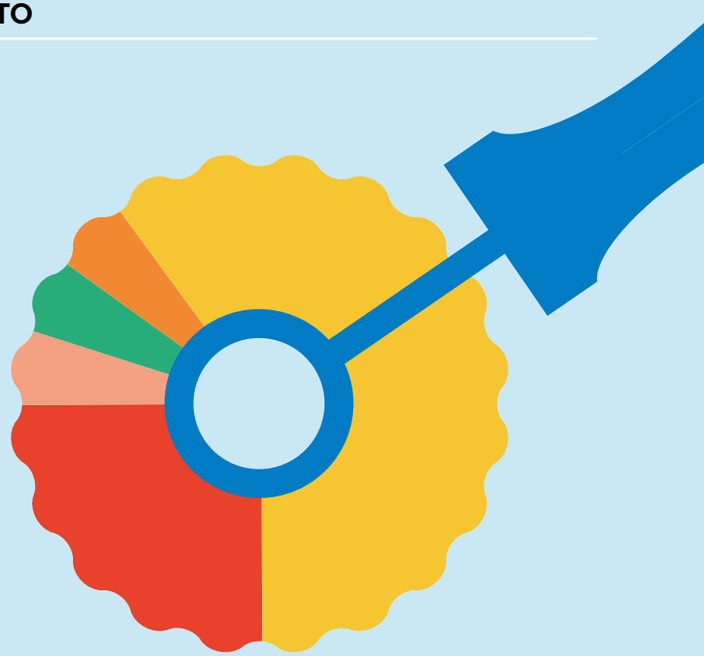
60% Panzerottini prefritti

10% Panzerottini crudi

10% Panzerotti prefritti

5% Panzerottini integrali

15% Snack sfoglia



RONDO

Poniamo massima attenzione su ogni processo per garantire l'integrità del prodotto e preservarne la qualità: dalla selezione delle materie prime fino a allo stoccaggio e alla logistica.

Ma che freddo fa?

La surgelazione e conservazione a -18 ci aiuta a preservare la qualità e le caratteristiche organolettiche degli alimenti.

Per questo operiamo in ambienti interamente coibentati con monitoraggio costante della temperatura.
Le aree di carico sono protette e con banchine fisse (dock house), grazie alle quali garantiamo il controllo termico anche nella fase di consegna ai vettori, tutti certificati IFS Logistics.

CERTIFICAZIONI

L'azienda pur conservando l'anima artigianale, per assicurare elevati standard qualitativi, ha acquisito le certificazioni internazionali BRC, IFS, FDA e BIO.

SUPERFICIE IMPIANTO FOTOVOLTAICO

850
mq

POTENZA IMPIANTO*

+140%

CO_2 RISPARMIATA

100
T/anno

* incremento tra il 2021 e il 2022

Il nostro impegno

Pack 100% riciclabili

Materie prime sostenibili

Ci piace filare dritti

La crescita aziendale passa per **l'innovazione** dei processi, ma anche per la riduzione dei consumi idrici ed energetici e la rigida gestione dei rifiuti.

Attraverso questi interventi, non solo è cresciuta l'attenzione al contenimento dei consumi, ma anche l'impegno per la produzione di **energia green**, grazie ad un impianto fotovoltaico che soddisfa parte del nostro fabbisogno.

Infatti per noi la **sostenibilità** si conquista grazie a politiche aziendali consapevoli: da un'accurata selezione di materie prime a basso impatto ambientale all'utilizzo di pack ed imballi 100% riciclabili.

Così i nostri prodotti fanno bene due volte: al palato e all'ambiente.

I panzerotti

·CON OLIO EVO·

Cosa ci rende specialisti? Il nostro know how nella produzione del panzerotto.
Come vuole la tradizione pugliese, in una formula smart e contemporanea, i nostri panzerotti sono il risultato di una delicata frittura ad immersione che precede il surgelamento e li rende pronti per essere gustati dopo pochi minuti in forno. La nostra gamma conta numerosi ripieni in grado di soddisfare i palati di tutti i consumatori.

PANZEROTTINI PREFRITTI

28 g 45 g

Mozzarella e pomodoro
Prosciutto e mozzarella
Ricotta e salame
Speck e provola
Spinaci e ricotta
Tonno e mozzarella
Mortadella e pistacchi
Parmigiana di melanzane

Cime di rapa e mozzarella
Salsiccia e friarielli

confezioni da 300 g a 1.000 g

I ripieni e i formati dei nostri panzerottini sono personalizzabili su richiesta.

PANZEROTTI PREFRITTI

75 g

Mozzarella e pomodoro

confezione 1.500 g

MAXI PANZEROTTI PREFRITTI

130 g

Mozzarella e pomodoro
Prosciutto e mozzarella

confezione 1.300 g

PANZEROTTINI INTEGRALI

RICCHI DI FIBRE

28 g

Mozzarella e pomodoro

confezioni da 300 g a 1.000 g

PANZEROTTINI CRUDI

26 g

Mozzarella e pomodoro

confezioni da 300 g a 1.000 g

Le sfiziosità

ADDITIVI AGGIUNTI 0% GRASSI IDROGENATI

Deliziosi stuzzichini in pasta lievitata e sfoglia leggera, friabile e priva di grassi idrogenati, da cuocere in forno.
La varietà dei ripieni e dei formati rende i nostri prodotti ideali per realizzare aperitivi sfiziosi ed antipasti ricchi di gusto, mettendo d'accordo gli adulti ed i più piccoli.

RUSTICI MISTI

Carne
Prosciutto
Spinaci
Wurstel

confezioni 500 g / 1.000 g

RUSTICI WURSTEL

confezioni 500 g / 1.000 g

PIZZETTE

Pomodoro e mozzarella

confezioni 500 g / 1.000 g

PASTA SFOGLIA

Piatta

confezione 1.000 g

Rotoli

confezione 500 g

GOLOSONI

Carne (80 g)
Prosciutto (80 g)
Spinaci (80 g)
Wurstel (100 g)

confezione 2.500 g

WURSTELLI

IMPASTO LIEVITATO

confezioni 450 g / 900 g

AREE DI DISTRIBUZIONE

valori in percentuale, dati 2021

In qualità di specialisti del panzerottino serviamo insegne prestigiose, che ci scelgono per i nostri valori: affidabilità, flessibilità e garanzia sugli standard qualitativi.

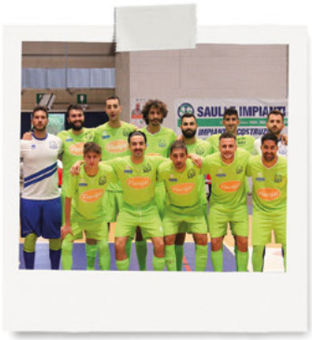
Cresciamo a macchia d'olio

Oggi il private label rappresenta un business importante per la nostra realtà che, per questo, è presente nelle più grandi catene GDO, nel retail e Ho.Re.Ca.

I nostri prodotti sono distribuiti da

famila
dok SUPERMERCATI
A&O
ALDI
Carrefour
sigma
METRO
SELEX
iper tosano
coop

Farciamo squadra!



Da impresa familiare ad azienda specializzata, abbiamo sempre coltivato il legame con il nostro territorio, certi che per contribuire alla crescita del tessuto economico e sociale è necessario favorire iniziative di welfare interno ed esterno, puntando su cultura, sport ed inclusione.

All'interno dell'azienda ci impegniamo per creare un clima di benessere che permetta ai nostri collaboratori, con i quali ci piace costruire relazioni di fiducia reciproca, di sviluppare senso di appartenenza e di lavorare in team per il raggiungimento degli obiettivi comuni.

Parallelamente cerchiamo di sostenere ogni anno le realtà locali, cofinanzando eventi culturali e sportivi. Florigel è infatti main sponsor di Pallavolo Andria e Futsal Andria.

Cosa frigge in pentola?

Guardiamo con entusiasmo al nostro domani, un futuro in cui ampliare la gamma con nuove farine e nuovi ripieni che parlino lingue diverse; un futuro in cui impiegare nuove risorse per costruire un'azienda sempre più vicina alle persone; un futuro in cui incrementare gli investimenti per rendere la produzione ancora più green e sostenibele.

Friggiamo dall'impazienza.

Florigel srl
Via Euripide, 80/82 Zona PIP - 76123 Andria (BT)
T/F +39 0883 558072 | info@florigel.it | www.florigel.it