

  
**la fiammante**  
SANI E MEDITERRANEI

**SAPORE  
AUTENTICO**

---





# L'azienda

La Fiammante è il marchio di punta di una filiera produttiva completamente tracciata e certificata in *blockchain*: una produzione semi artigianale su scala industriale che ha sede a Buccino, in provincia di Salerno, alle porte del Cilento. Una lavorazione solo da fresco che preserva tutta la fragranza del pomodoro migliore, 100% italiano, coltivato in Campania, in Puglia, in Basilicata, in Molise e nella Maremma toscana.

Coniugando sapienza artigiana e innovazione, La Fiammante tiene viva l'antica *arte del pelato* e porta avanti lavorazioni tradizionali come le *pacchetelle* e i *peperoni arrostiti* in forno a legna, mentre tecnologie all'avanguardia garantiscono sicurezza e salubrità dei prodotti.

Presente in più di 40 Paesi in tutto il mondo, con una rete di distribuzione in costante espansione, che comprende la realtà internazionale dell'Associazione Verace Pizza Napoletana - AVPN (*albo fornitori ufficiali*), La Fiammante è apprezzata da talenti indiscussi della cucina internazionale e maestri pizzaioli, ambasciatori del più autentico made in Italy.

# Il patto di filiera

La Fiammante tutela il lavoro nei campi attraverso accordi diretti che garantiscono il giusto prezzo e il supporto agli agricoltori lungo le diverse fasi produttive, con anticipi per gli investimenti iniziali di impianto e conduzione. Un modello innovativo di filiera basato su relazioni autentiche, con disciplinari produttivi condivisi e rigorosi calendari di programmazione, per tutelare la qualità e favorire buone pratiche come il risparmio idrico, l'abbattimento dell'uso di fitofarmaci e l'impiego delle macchine in fase di raccolta (contro ogni sfruttamento della manodopera).

Un modo sociale di fare impresa che, eliminando il ruolo dei mediatori commerciali, lega la valorizzazione del prodotto alla valorizzazione del fattore umano, delle comunità e dei territori:

*«La Fiammante paga la materia prima al prezzo stabilito a inizio stagione, che spesso è più alto di quello determinato dal contratto. Così facendo, si svincola dal gioco al massacro della negoziazione continua e si inserisce in una strategia di sviluppo in cui ogni attore della filiera ha il suo giusto utile».*

*(Fabio Ciconte e Stefano Liberti, 2016)*



La Fiammante promuove azioni concrete per ridurre l'impatto ambientale. Attraverso la sottoscrizione di protocolli di filiera e la formazione degli agricoltori, l'azienda incoraggia il risparmio idrico e l'abbattimento dell'uso di fitofarmaci, monitorando costantemente la salubrità dei terreni, delle acque di irrigazione e delle colture. Sono attive, inoltre, soluzioni per il recupero di rifiuti e scarti in ottica di economia circolare.

Affiancando al proprio agire nel mercato la consapevolezza del proprio ruolo nella società, La Fiammante monitora costantemente gli impatti sociali della produzione, promuovendo il rispetto dei diritti e delle regole del lavoro lungo tutta la catena di fornitura.

Nell'ambito del progetto My Story™ DNV, La Fiammante rende disponibili alla consultazione tutti i dati produttivi, certificati in blockchain, in totale trasparenza: cliccando il Qr Code in etichetta, ogni attore della filiera, dal contadino al consumatore, può conoscere la vera storia di ogni prodotto.

# Sostenibilità ambientale e sociale



## Pomodoro Pelato



400g



800g



la **fiammante**  
SANI E MEDITERRANEI



2,5Kg

# POMODORI PELATI

La lavorazione del pelato è un'arte che esalta la naturale stagionalità di pomodori maturati in pieno campo: una tradizione che si tramanda al Sud Italia da sempre, in famiglia e nell'industria conserviera.

Da oltre mezzo secolo, La Fiammante affianca a una esperta lavorazione artigianale (quasi 400 addetti) impianti di ultimissima generazione per le operazioni di lavaggio (insufflatori), cernita (selezionatrici ottiche) e pelatura (pelatura termofisica).

Il Pomodoro Pelato La Fiammante è una conserva eccellente grazie alla qualità di materie prime solo da filiera corta, conferite a poche ore dalla raccolta (rigorosamente meccanica), e al monitoraggio costante di ogni fase produttiva, con oltre 1700 controlli quotidiani.

**SOLO POMODORO FRESCO**  
**100% ITALIANO**  
**DA FILIERA CORTA**



**la fiammante**  
SANI E MEDITERRANEI

## IL RE DEI POMODORI

Una conserva da intenditori, per l'alta qualità di una varietà antica di pomodoro riconosciuta dalla denominazione di origine protetta (DOP) dell'Unione Europea e tutelata dal Consorzio S. Marzano che garantisce e certifica una selezione attenta fin dalla semina.

Coltivato in palchi, il Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP è uno dei tesori del patrimonio orticolo campano, apprezzato in tutto il mondo per il caratteristico sapore agrodolce molto equilibrato, il colore rosso vivo e una polpa consistente con pochi semi, esaltata dalla sapiente trasformazione in pelato.

## Pomodoro S. Marzano





# PASSATE

La Passata La Fiammante è ottenuta da pomodoro 100% italiano da filiera corta, lavorato in poche ore dalla raccolta per preservarne tutta la naturale fragranza. Quattro le tipologie disponibili: Passata, Passata Biologica, Passata con Basilico fresco e Passata Rustica.

Come indicato nel codice stampato su ogni confezione (lotto di produzione), la Passata La Fiammante è *solo da pomodoro fresco*: cioè prodotta e imbottigliata solo nei mesi di raccolta, da luglio a settembre, nel rispetto della stagionalità delle materie prime utilizzate.

**SOLO DA  
POMODORO  
FRESCO**

## La Passata



680g

340g



2,5Kg

## Varietà in latta



800g

400g



2,5Kg

ORINO  
RINO  
ORBA  
RINO

## Varietà in vetro



1Kg



400g



400g



2,5Kg

LA POLPA

## L'oro rosso del Vesuvio



340g



400g





450g

**SOLO POMODORO FRESCO**  
**100% ITALIANO**  
**DA FILIERA CORTA**

Il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP è una delle varietà più antiche e tipiche dell'agricoltura campana, caratterizzata da un originale retrogusto minerale e da una buccia tenace, tipica dei terreni vulcanici da cui trae linfa, quasi in assenza di irrigazione.

Matura a luglio e resta fresco per molti mesi legato a grappoli, detti 'piennoli' o 'schioche', sospesi in locali areati, oppure in conserva per godere tutto l'anno della sua inimitabile dolcezza.

## Polpa finissima Pa' Pizza





2,5Kg



4Kg

## Bag in Box



2x5Kg



2x5Kg



2x5Kg





**la fiammante**  
SANI E MEDITERRANEI

# I LEGUMI E LE VERDURE DALL'ORTO

## I Peperoni



**la fiammante**  
SANI E MEDITERRANEI

Selezionati fin dalla semina grazie ad accordi di filiera corta, i Peperoni Arrostiti La Fiammante sono inimitabili, per la straordinaria consistenza polposa e il sapore unico, tipico degli ortaggi cresciuti in pieno campo al sole di agosto.

Una lavorazione interamente artigianale che lascia i peperoni perfettamente integri, grazie alla rapida cottura in forno a legna e alla pelatura a mano. Un'antica conserva del Sud che La Fiammante porta avanti da sempre con immutata passione, per offrirti il gusto dell'estate tutto l'anno.



450g



800g

PEPERONI  
ARROSTITI

## I Carciofi



**La Carciofetta**  
**320g**



**Carciofi a spicchi**  
**2,5Kg**

## I Friarielli



580g

950g

## I Fagioli



540g

## Le Lenticchie



## I Ceci



la **fiammante**  
SANI E MEDITERRANEI

## I Fagioli



400g



A  
L  
I  
N  
I  
T  
I

2,5Kg

## I Ceci



400g



2,5Kg

## I Piselli

PISELLI



400g



2,5Kg

**la**fiammante  
SANI E MEDITERRANEI

## Le Lenticchie



2.5Kg



400g

## I Funghi



2.5Kg

I  
F  
U  
N  
G  
H  
I

## Il Mais

MAIS



165g



340g

**la fiammante**  
SANI E MEDITERRANEI



2x5 kg



400 g · 2,5 kg · 800 g

# LA REALE

FABBRICA DI CONSERVE ALIMENTARI



400 g



400 g



680 g



130 g · 140 g · 70 g

# LA PAESANA

dal 1890

100%  
italiano



400 g



400 g



680 g



400 g



140 g · 70 g



2x5 kg



400 g · 2,5 kg · 800 g

## Le Certificazioni



### ICAB SpA - LA FIAMMANTE

#### SEDE LEGALE E STABILIMENTO:

Agglomerato Industriale Lotto 14 · 84021 Buccino (SA) - Italy  
Tel. +39 0828 957155 | +39 0828 957155

#### UFFICI COMMERCIALI E AMMINISTRATIVI:

Piazza della Concordia, 21 · 80040 San Sebastiano al Vesuvio (NA) - Italy  
+39 081 5615316

[info@lafiammante.it](mailto:info@lafiammante.it)  
[www.lafiammante.it](http://www.lafiammante.it)



#### CREDITS:

Art Direction: Richard Romano & Luca La Greca  
Copywriting: Storytelling Meridiano



[www.lafiammante.it](http://www.lafiammante.it)