

La Gastronomia coi Fiocchi: prelibatezze pronte garantite da Fileni

La Gastronomia coi Fiocchi è una squisita proposta per veri buongustai di casa Fileni, terza azienda in Italia nel mercato avicunicolo e primo produttore tricolore di carni avicole biologiche.

Si tratta di un variegato assortimento di secondi piatti di alta gastronomia: ricette complete, che recuperano la tradizione, la storia, la tipicità dei piatti classici della cucina italiana.

Prelibatezze già cotte e pronte per essere gustate, studiate dagli chef dell'azienda marchigiana con l'obiettivo di offrire al consumatore moderno una gamma di prodotti davvero unici per bontà e praticità.

Pronti in tre minuti, e realizzati con ingredienti genuini, a cominciare dalle carni 100% italiane non Ogm, i piatti freschi della Gastronomia coi Fiocchi offrono le migliori garanzie in termini di igiene e sicurezza.

Merito del controllo della filiera produzione/conservazione, dell'assenza di conservanti, del rispetto della catena del freddo e del trattamento, nonché delle tecniche di conservazione.

Ecco gli otto piatti che fanno della Gastronomia coi Fiocchi una linea desti-

nata a dare un concreto valore aggiunto allo scaffale dei piatti pronti: Filetti di pollo con carciofi; Scaloppine di pollo con funghi; Brasato di tacchino con patate; Lombrina con pure; Tacchino tonnato; Insalata di pollo; Kebab con riso e fagioli; Paela con carne; Cous Cous di pollo.

Un vero sistema agroalimentare

Innovazione, qualità e tradizione sono i tre asset di Fileni.

Fondata nel

1978 da Gio-

vanni Fileni,

l'azienda è

un autentico

sistema

agroalimen-

tare, che co-

niuga la ga-

ranzia e il

controllo del-

la filiera di

produzione

con la genui-

nità e la va-

rietà dei pro-

dotti.

Attraverso i

marchi Fileni,

Magic, Alma-

verde-Bio, la so-

cietà realizza quattro

linee di prodotto: tradizionali, elabo-

rate crudi, panati e piatti pronti

con contorno. Fileni è stato il primo

produttore a im-

mettere sul mer-

cato i prodotti

pronti da cuocere,

sia tradizionali

sia elaborati dagli

chef operanti in

azienda.



Il pollo di madre terra

Fileni spa

Loc. Cerrete Collicelli, 8 – 62011 Cingoli (Mc)

Tel. 0733.606211 – Fax 0733.606239

www.fileni.it

fileni@fileni.it