

ANTICO FORNO LUCANO



*Frolla e
Frutta*



AEFFE S.r.l.

**Zona PAIP
85021 Lagopesole (Pz)**

www.anticofornolucano.it



Antico Forno Lucano

ANTICO FORNO LUCANO

L'azienda **ANTICO FORNO LUCANO**,
situata a Lagopesole, in Basilicata,
è da sempre conosciuta per i suoi morbidi
prodotti a pasta frolla.

Da più di 30 anni produce prodotti dolciari,
oltre ad una importante linea salata, di alta
qualità; il tutto certificato dal largo
apprezzamento della clientela.

La qualità del lavoro e l'efficienza
dell'azienda stessa hanno permesso, e
permettono tuttora, importanti collaborazioni
e partnership con diversi panifici e attività
del settore, producendo e lanciando
sul mercato prodotti sotto diversi marchi,
con una totale e reciproca soddisfazione.



L'assortimento offerto è strutturato in due linee,
linea DOLCE e linea SALATA, per un totale di
cinque prodotti principali.

FAGOTTINI

L'articolo più caratteristico dell'offerta di Antico Forno Lucano, viene presentato sul mercato sia nella variante a frutta che in quella a cioccolato, per una scelta complessiva di sedici gusti differenti. I FAGOTTINI sono prodotti talmente caratteristici da poter essere considerati unici nel loro genere, dunque, per loro stessa natura, difficilmente in concorrenza. La cosa non può che creare nuove opportunità per il punto vendita, favorendo l'acquisizione di nuova clientela. Principalmente venduti in confezioni da 230 grammi.



INGREDIENTI PRINCIPALI

Farina di FRUMENTO tipo 0 e 00, margarina vegetale (grassi e oli vegetali raffinati e frazionati PALMA, SOIA, GIRASOLE in prop. variabili), amido di frumento, zucchero, UOVA, agenti lievitanti, glicerina, conservanti, confettura. Conservazione in ambiente asciutto.

SHELF LIFE: 120 giorni
SURGELATI: fino a 12 mesi



Fagottini al
CIOCCOLATO



Fagottini al
CIOCCOLATO BIANCO



Fagottini al
CACAO E CIOCCOLATO



Fagottini al
CACAO E CIOCCOLATO BIANCO



Fagottini all'
ALBICOCCA



Fagottini alla
PESCA



Fagottini all'
AMARENA



Fagottini ai
FRUTTI DI BOSCO



Fagottini ai
MIRTILLI



Fagottini alla
CILIEGIA



Fagottini alla
FRAGOLA



Fagottini ai
FICHI



Fagottini al
LIMONE



Fagottini all'
ARANCIA



Fagottini alla
MELA (disponibile anche con
farina integrale)

Unica linea scelta da tutti i grandi clienti, i FAGOTTINI trovano posto in più settori del mondo della ristorazione, al punto da essere già presenti su diverse insegne anche in Autostrada.

La nostra vaschetta salva-freschezza richiudibile, che permette un pasto veloce o un break al volo, è strutturata in modo tale da essere perfetta anche per Scaffale Grocery a “libero servizio” del cliente; sistema, questo, che trova un forte impatto in punti per la ristorazione nelle stazioni, sui treni, negli aeroporti, nei bar degli ospedali, nelle università, negli stadi, nei porti, sulle navi da crociera, nonché nelle catere di bar, caffetterie e ristoranti.



Proprio nel settore della ristorazione, nello specifico nel canale riservato a bar, hotel e ristoranti, i FAGOTTINI si sposano a meraviglia con diversi momenti della giornata: dalla colazione al tè pomeridiano, passando per il classico appuntamento del dopopasto, per accompagnare il digestivo preferito.



PRIMA COLAZIONE



TÈ POMERIDIANO



DOPOPASTO

Il gusto e il sapore a dir poco ‘internazionali’ dei FAGOTTINI, consentono al prodotto di essere perfettamente bilanciato, in modo tale da garantire la massima soddisfazione a tutti i consumatori, che siano loro europei, asiatici o americani. Da qui la già citata predisposizione del prodotto ad essere esposto in luoghi di forte ritrovo internazionale, nonché di gusti e palati diversi: stazioni, aeroporti, e così via.

La grande esportabilità del prodotto, naturalmente, consente anche di pensare ad un’importante margine di guadagno, figlio di una grande rotazione, essendo assolutamente non comparabile con altri dolci, spiccatamente più locali e dunque non adatti ai più disparati gusti internazionali.

CROSTATA

Classico prodotto dolciario, realizzato e presentato sia nella variante a frutta che in quella a cioccolato, il tutto per una varietà di nove gusti.

Particolare è la novità caratterizzata dalla variante 'stellata': un tappeto di bontà in cioccolato con l'aggiunta di stelline di zucchero.

Vendute in confezioni da 230 grammi, da 500 grammi e da 1 chilogrammo.



**Crostata al
CIOCCOLATO**



**Crostata al
LIMONE**



**Crostata alla
CILIEGIA**

INGREDIENTI PRINCIPALI

Farina di FRUMENTO tipo 0 e 00,
margarina vegetale (grassi e
oli vegetali raffinati e frazionati
PALMA, SOIA, GIRASOLE
in prop. variabili), amido
di frumento, zucchero, UOVA,
LATTE IN POLVERE, agenti lievitanti,
glicerina, conservanti, confettura

SHELF LIFE: 120 giorni



Crostata all'
AMARENA



Crostata alla
FRAGOLA



Crostata ai
FRUTTI DI BOSCO
(disponibile anche con farina integrale)



Crostata all'
ALBICOCCA



Crostata ai
MIRTILLI



Crostata
STELLATA

PAPILLON

Particolarissimo, e fortemente apprezzato,
prodotto dolciario di Antico Forno Lucano.

La sua forma unica e il suo ripieno, a frutta
e a cioccolato, lo rendono invitante per
qualsiasi fascia di clientela.

Declinati in sette differenti gusti, vengono
venduti essenzialmente in confezioni da
190 grammi.



**Papillon all'
AMARENA**



**Papillon al
CIOCCOLATO**



**Papillon al
LIMONE**

INGREDIENTI PRINCIPALI

Farina di FRUMENTO tipo 0 e 00,
margarina vegetale(grassi e
oli vegetali raffinati e frazionati
PALMA, SOIA, GIRASOLE
in prop. variabili), amido
di frumento, zucchero, UOVA,
agenti lievitanti, glicerina,
conservanti, confettura

SHELF LIFE: 120 giorni



Papillon
STELLATI



Papillon ai
FRUTTI DI BOSCO



Papillon alla
CILIEGIA



Papillon all'
ALBICOCCA

STRUDEL

STRUDEL



L'antica ricetta viene rivisitata in chiave lucana, con pasta frolla, ma senza mai perdere la morbidezza e la gustosità del dolce originale. Proposto in confezioni da 150 gr, è declinato in tre gusti:

Albicocca - Amarena - Mirtilli

SCALDATELLI



SCALDATELLI

Tarallini dalla forma allungata, vero prodotto tipico della Basilicata, si presentano croccanti e dal gusto pieno. In confezioni da 250 grammi, sono disponibili in nove gustose tipologie diverse, che li dividono in gusti classici e gourmet:

Classico - Vino Bianco e olio EVO
Peperone crusco - Campagnoli
Friarielli - Curcuma - Integrali
Barbabietola - 5 cereali

ANELLINI IN OLIO EVO



ANELLINI

Più piccoli dei classici tarallini, vengono preparati con materie prime di assoluta qualità, lavorate manualmente e rese un prodotto adatto a qualsiasi momento della giornata.

INGREDIENTI PRINCIPALI

FARINA tipo 0, eventuale FARINA integrale, olio di oliva, vino bianco, acqua, lievito di birra, finocchio, malto, sale

SHELF LIFE: 120 giorni

Il nostro reparto naturale rientra nei settori

PANETTERIA - GASTRONOMIA - PASTICCERIA

Il posizionamento dei nostri prodotti si assesta per la maggior parte di questi sui **2,49 €** al pubblico.

Produciamo anche Label private su richiesta, nonché siamo protagonisti anche di collaborazioni con diversi panifici, producendo a loro marchio e riuscendo così a portare i prodotti in tantissime catene di supermercati.

In ogni categoria e in ogni settore riusciamo sempre ad ottenere ottime performances di vendita, anche grazie alla copertura di svariate insegne della **GDO - Grande Distribuzione Organizzata**, capaci di abbracciare praticamente tutto il territorio nazionale.

La nostra organizzazione prevede lo scarico in maniera centralizzata in piattaforma, oppure a punto vendita con partner esterni, il tutto a seconda delle richieste e grazie all'ausilio di corrieri specializzati. Quest'ultimo aspetto può riguardare nello specifico grandi strutture con IPER, che per evidenti motivi preferiscono la consegna diretta.

In forte sviluppo anche nel canale del consumo fuori casa, stiamo gradualmente inserendo i nostri prodotti nelle insegne dove ancora manchiamo. Il tutto in un'ottica che ormai ci vede impegnati in consegne e distribuzioni tanto nazionali quanto europee.



I NOSTRI CLIENTI



ANTICO FORNO LUCANO



AEFFE srl

Zona Paip Lagopesole

85021 Avigliano (Pz)

Tel. / Fax: 0971.87071

Cell. 328.8243940 - Antonio Di Palma

Cell. 335.6627891 - Domenico Severino - Direttore Commerciale

P. IVA 02037180763

mail: anticofornolucanosrl@libero.it - PEC: aeffesrl2019@legalmail.it

www.anticofornolucano.it



AEFFE S.r.l.

**Zona PAIP
85021 Lagopesole (Pz)**

www.anticofornolucano.it



Antico Forno Lucano
