

DATI ANAGRAFICI:



FALLANI CAMELLE DAL 1926 srl

- Indirizzo Sede legale: ITALIA -EMPOLI (FI) in VIA 1 MAGGIO 31
- CAP: 50053
- Codice fiscale e n. iscr. al Registro Imprese: 06081600485
- Forma giuridica: società a responsabilità limitata
- Data atto di costituzione: 26/07/2010
- CEO Fallani Irene (quarta generazione della famiglia Fallani) controllo qualità, ricerca e sviluppo . Matteo Gigli commerciale , sviluppo ricette e produzione

I NOSTRI CONTATTI

Tel: [+39 0571/944348](tel:+390571944348)

Fax: [+39 0571/944349](tel:+390571944349)

E-mail : direzione.commerciale@caramellefallani.it

Sito web: <https://www.fallanicaramelle.it/index.php/it/>

Instagram: https://www.instagram.com/fallani_caramelle/

LA NOSTRA STORIA:

Ai primi del 900 a Firenze, dal laboratorio Fallani tra i vapori ed i profumi dello zucchero cotto, lavorato e tirato a mano, uscivano le prime caramelle all'orzo, così come si usava fare nel retro delle farmacie fiorentine.

I nostri prodotti hanno tutti i requisiti per essere delle vere e proprie caramelle di alta qualità, ed hanno una marcia in più: sono tutte cotte a "fuoco diretto", il metodo più antico e tradizionale di cottura utilizzato dai maestri caramellai nei primi del '900 .Questa antica procedura di cottura accompagnata meticolosamente dalle storiche ricette di famiglia è realizzata in caldaie di rame sotto il controllo diretto degli operatori prestando la massima attenzione nella cura dei dettagli .

La caramella Fallani, semplice, delicata, fatta di pochi ingredienti genuini, accompagna da quasi un secolo intere generazioni di famiglie di tutta Italia.

Mission:

Siamo leaders nel mercato ORGANIC a livello europeo, molti articoli attualmente in commercio, sono prodotti nei nostri laboratori in private label per altri brand.

La nostra artigianalità è rimasta il nostro punto di forza questa ci permette ad oggi di essere molto flessibili ed in grado di offrirvi un prodotto finito per svariati tipi di settori: biologico, erboristico,

apistico, parafarmaceutico, tabaccherie, bar, gastronomie, negozi specializzati grandi e piccoli, supermercati, settore Ho.re.ca., matrimoni, congressi, operazioni pubblicitarie, centri benessere, spa ,centri termali . tutto questo grazie al nostro team interno che vi seguirà dalla realizzazione della ricetta, anche su formulazione del cliente ,all'incarto, fino alla confezione finale e del packagin.

Abbiamo la capacità di soddisfare anche richieste più esigenti in piccoli quantitativi offrendo il servizio fullservice .

Ogni ingrediente viene meticolosamente selezionato dai nostri laboratori e testato presso laboratori di analisi accreditati, prima di essere introdotto nel processo produttivo per garantirvi la migliore qualità.

Una volta definito il gusto e la formulazione di base, il nostro staff, insieme a voi, si impegnerà nel creare la sfumatura di sapore che più vi appassiona.

La nostra azienda ha a cuore l'ambiente e opera nel rispetto di questo.

Siamo i primi in Italia a produrre lecca lecca con pack completamente compostabile anche questo nei gusti, formulazioni e quantitativi desiderati .

Quasi tutti i gusti sono realizzabili anche in composizione biologica (ORGANIC), senza glutine, senza lattosio, e per alimentazioni vegane e vegetariane.

Per la formula biologica (ORGANIC), bisogna spendere qualche informazione in più per far capire a tutte le persone i suoi vantaggi. Siamo gli unici in tutta Europa ad utilizzare come ingrediente di base delle caramelle lo SCIROPPO DI RISO, materia prima unica nel suo genere, dolcificante NATURALE da agricoltura biologica, ottenuto con la più recente metodica di produzione enzimatica che permette di ottenere un prodotto simile ai malti tradizionali ma privo di glutine.

Lo sciroppo di riso apporta circa 311 kcal per 100 g di prodotto e mantiene una componente in sali minerali e non subisce processi di raffinazione.

Particolarmente indicato per il mondo VEGANO , adatto ai CELIACI ,si differenzia anche dai comuni prodotti sugar free, a base di (isomalto, sorbitolo, maltitolo, mannitolo, xilitolo, che sono dei POLIALCOLI), non provoca effetti lassativi nè negli adulti nè nei bambini.

Il nostro obiettivo è di offrirvi un prodotto di alta qualità artigianale, ma contemporaneamente al passo con i tempi ed innovativo, seguendo le tendenze di mercato.

Il nostro stabilimento di produzione è certificato secondo i più stringenti standard di sicurezza alimentare, registrato presso FDA ed è in possesso dell'autorizzazione in forma di riconoscimento per la produzione di caramelle addizionate di vitamine e minerali e di integratori alimentari per supportarvi anche nello sviluppo delle vostre linee di alimenti funzionali.

The FUTURE

L'azienda, grazie al Team interno di Ricerca e Sviluppo, è in continua evoluzione e sempre alla ricerca di nuovi format e idee innovative.

L'ultima ricerca in ambito nutraceutico ha portato allo sviluppo della nuova linea di caramelle e lecca lecca funzionali: **candydet e lollydent**.

Formulazioni golose e funzionali per bambini e adulti, senza zuccheri, con l'aggiunta di **fluoro** che contribuisce alla mineralizzazione e al benessere dei denti e indicati dopo ogni pasto o bevanda zuccherina.

Vista la grande richiesta e le tendenze del mercato, sempre più attento alla salute e alla cura del proprio benessere, abbiamo investito ampliando i nostri stabilimenti produttivi e progettando due nuove linee

di produzione innovative, adeguate agli standard GMP, per la realizzazione di integratori alimentari e alimenti addizionati di vitamine e minerali in forma di caramelle, sia gommosi che duri, e lecca-lecca.

La nostra gamma di integratori e caramelle addizionate si caratterizza per la presenza di molteplici ingredienti funzionali come vitamine, minerali, estratti vegetali ed altre sostanze ad effetto nutritivo e fisiologico mantenendo il gusto che da sempre contraddistingue il marchio Fallani.

Grazie al nostro Team e con il supporto di laboratori di prova accreditati abbiamo la possibilità di sviluppare formulazioni mirate e personalizzate seguendo passo per passo il nostro cliente in ogni fase, dalla progettazione alla realizzazione del prodotto, così da offrire un'assistenza completa in un servizio private label, perfino per piccoli lotti di produzione e a prezzi competitivi .

Fallani è un marchio completamente **italiano**.