



FILOTEI GROUP S.R.L.

Sede Legale
via Salaria, snc
Zona Industriale Pescara del Tronto
63096 Arquata del Tronto (AP)

Sede Produttiva
via del lavoro, 24
63076 Monteprandone (AP)
tel. 0736 808117
ordini@filoteigroup.it

www.filoteigroup.it



INQUADRA IL QR CODE
PER CONOSCERE
LA NOSTRA STORIA, I NOSTRI PRODOTTI
E LE NOSTRE SPECIALITÀ



Le nostre specialità I CONGELATI



LE NOSTRE SPECIALITÀ I CONGELATI

IL FREDDO CHE CUSTODISCE LA QUALITÀ

Da oltre 60 anni Filotei Group seleziona e trasforma le migliori materie prime italiane, con una specializzazione storica nei funghi, nei tartufi e nelle eccellenze del sottobosco. Nel cuore dei Monti Sibillini nasce una linea di prodotti congelati pensata per preservare tutta la qualità, il gusto autentico e le proprietà organolettiche degli ingredienti appena raccolti. La surgelazione rapida consente di mantenere intatti profumi, consistenza e valori nutrizionali, offrendo prodotti pratici, versatili e disponibili tutto l'anno per il settore retail, horeca e industria alimentare.

FUNGHI CONGELATI

La linea di funghi congelati Filotei Group rappresenta l'eccellenza della tradizione italiana del bosco. I funghi vengono accuratamente selezionati, lavorati e surgelati rapidamente per preservarne aroma, struttura e sapore naturale. Porcini, misti bosco e varietà selezionate mantengono così tutta la qualità del prodotto fresco, garantendo elevata resa e praticità in cucina. Grazie alla loro versatilità, i funghi congelati Filotei Group sono ideali per primi piatti, pizze, contorni, ripieni e preparazioni gourmet, rispondendo alle esigenze sia della ristorazione professionale sia del consumatore finale.

CARCIOFI CONGELATI

I carciofi congelati Filotei Group vengono lavorati immediatamente dopo la raccolta per conservarne colore, consistenza e delicatezza. La surgelazione permette di mantenere inalterato il gusto autentico del prodotto, offrendo praticità e continuità di utilizzo durante tutto l'anno. Pensati per la cucina professionale e retail, si distinguono per qualità, versatilità e facilità di preparazione, risultando perfetti per antipasti, contorni, pizze, primi piatti e ricette della tradizione mediterranea.



IL FREDDO CHE CUSTODISCE LA QUALITÀ

Da oltre 60 anni Filotei Group seleziona e trasforma le migliori materie prime italiane, con una specializzazione storica nei funghi, nei tartufi e nelle eccellenze del sottobosco. Nel cuore dei Monti Sibillini nasce una linea di prodotti congelati pensata per preservare tutta la qualità, il gusto autentico e le proprietà organolettiche degli ingredienti appena raccolti. La surgelazione rapida consente di mantenere intatti profumi, consistenza e valori nutrizionali, offrendo prodotti pratici, versatili e disponibili tutto l'anno per il settore retail, horeca e industria alimentare.

FUNGHI CONGELATI

La linea di funghi congelati Filotei Group rappresenta l'eccellenza della tradizione italiana del bosco. I funghi vengono accuratamente selezionati, lavorati e surgelati rapidamente per preservarne aroma, struttura e sapore naturale. Porcini, misti bosco e varietà selezionate mantengono così tutta la qualità del prodotto fresco, garantendo elevata resa e praticità in cucina. Grazie alla loro versatilità, i funghi congelati Filotei Group sono ideali per primi piatti, pizze, contorni, ripieni e preparazioni gourmet, rispondendo alle esigenze sia della ristorazione professionale sia del consumatore finale.

CARCIOFI CONGELATI

I carciofi congelati Filotei Group vengono lavorati immediatamente dopo la raccolta per conservarne colore, consistenza e delicatezza. La surgelazione permette di mantenere inalterato il gusto autentico del prodotto, offrendo praticità e continuità di utilizzo durante tutto l'anno. Pensati per la cucina professionale e retail, si distinguono per

