

PRODUZENTEN
Kalabrien im Glas



In der südlichsten Spitze Italiens, dort wo das Land in Licht getaucht scheint und jede Olive nach Meer duftet, liegt der Ursprung einer besonderen Feinkostidee: Facino Srl, eine Manufaktur aus Crotone, die sich der Herstellung traditioneller Antipasti verschrieben hat – echt, ehrlich, unverfälscht. Was hier entsteht, ist kein Beiwerk zum Brot. Es ist ein kulinarisches Versprechen: von Herkunft, von Qualität, von Genuss, der nicht künstlich aufgeblasen ist – sondern authentisch gefüllt.

EINE FAMILIE. EIN HANDWERK. EINE IDEE VON QUALITÄT.

Gegründet im Jahr 2002, ist Facino heute eine der spannendsten Feinkost-Manufakturen Süditaliens. Was mit einer Idee begann – die Aromen Kalabriens haltbar zu machen, ohne sie zu verfälschen – ist heute ein Unternehmen mit moderner Produktion, eigener Landwirtschaft und weltweiter Präsenz.

Doch trotz Wachstum bleibt das Herz familiär: Verantwortung, Qualität und Respekt stehen im Mittelpunkt – gegenüber den Zutaten, den Rezepten und den Menschen, die dahinterstehen.

EIGENE FELDER, ECHTE ZUTATEN

Seit 2019 bewirtschaftet Facino rund **30 Hektar eigene Landwirtschaftsfläche** – um sicherzustellen, dass die Qualität **nicht nur kontrolliert, sondern bewusst geformt** wird.

Die besten Rohstoffe stammen aus dem Süden Italiens, viele direkt aus Kalabrien. Was nicht aus eigener Hand kommt, wird von langjährigen Partnern bezogen – **nachvollziehbar, transparent, saisonal**. Ein Großteil der Produktion findet heute in einer hochmodernen, **Industrie-4.0-zertifizierten Manufaktur** statt – doch die Seele bleibt handwerklich. Denn: **Die Qualität entsteht im Menschen, nicht in der Maschine.**

ANTIPASTI, WIE SIE GEMEINT SIND

Gefüllte Antipasti

Ob Peperoncini mit Thunfisch oder Frischkäse, Zucchinirollchen mit Speck oder Paprika mit Ricotta – **Facino steht für Balance, nicht für Überwürzung.**

Hier schmeckt man Zutat, nicht Marinade. Frische, nicht Säure.

Gegrilltes Gemüse

Zart, aromatisch, perfekt vorbereitet – aber nicht „tot mariniert“. Die Struktur bleibt. Der Geschmack gewinnt.

Patés & Cremes

Oliven, getrocknete Tomaten, Artischocken – **streichfähig wie Butter, aber charaktervoll wie die Region**. Für Crostini, Bruschette oder als Geheimzutat in Pasta-Saucen.

Meeresfrüchte-Antipasti

Tintenfischsalat, Shrimpscocktails, marinierte Calamari – mit Zitrus, Fenchel, Olivenöl. **Nicht schwer, sondern klar.**

Facino ist nicht einfach ein Antipasti-Produzent. Es ist ein Versprechen: Dass Tradition und Technik kein Widerspruch sind. Dass Handwerk auch in der Moderne funktioniert. Und dass gutes Essen – **selbst aus dem Glas** – mehr kann, wenn man es **mit Respekt macht**.

Jetzt entdecken: Antipasti, gegrilltes Gemüse & gefüllte Spezialitäten von Facino

Erhältlich in unserem Feinkost-Onlineshop oder direkt in unseren Märkten für anspruchsvolle Genießer.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

