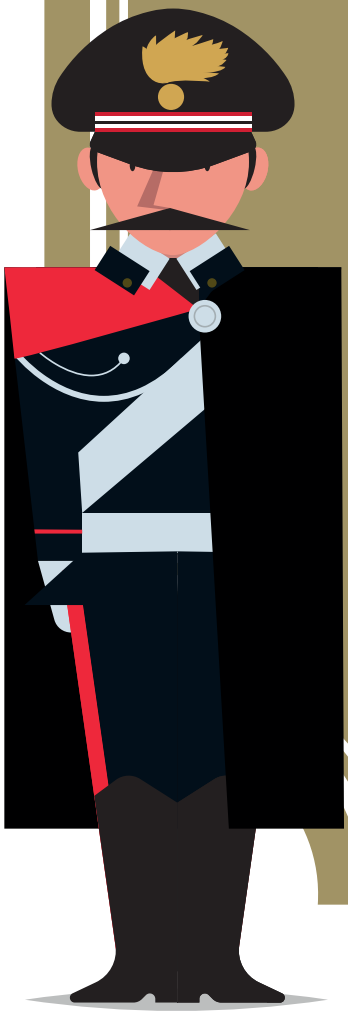
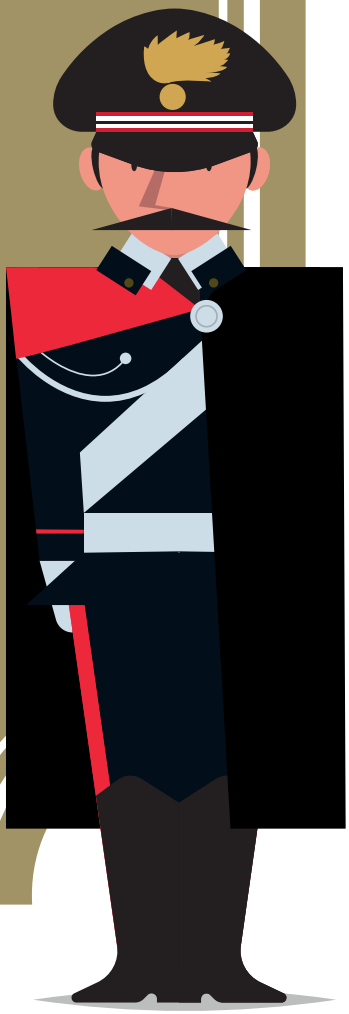
NEI SECOLI FEDELE

L'ECCELLENZA FLAMIGNI, IN EDIZIONE LIMITATA.





FLAMIGNI
1930

EDIZIONE 2026

FLAMIGNI
1930

Chi siamo

A 90 anni dalla sua fondazione, la passione è ancora il motore che muove la nostra azienda. Una passione per la qualità e l'artigianalità che è rimasta immutata sin dagli inizi e che anzi si rinnova ogni giorno. Il forte legame alle tradizioni e un innato spirito di famiglia ci permette di guardare fieri al domani.



La nostra storia

I nostri capostipiti, i fratelli Armando, Lieto e Aurelio Flamigni, aprirono la loro pasticceria in piazza Saffi, a Forlì, nel lontano 1930. Dopo appena qualche anno i loro negozi si erano moltiplicati, diventando tappa obbligata per tutti i viaggiatori che dal Nord si recavano in vacanza sulla Riviera adriatica. Tutto cambiò negli anni '70 dall' ispirazione del nuovo proprietario Marco Buli, genero di uno dei fondatori, che riuscì ad aumentare i volumi mantenendo invariato lo standard qualitativo prima del torrone, prodotto di punta in quegli anni e successivamente, dagli anni '80, anche per prodotti da forno, in particolare, il panettone. L'azienda ancora oggi propone prodotti speciali e curati in ogni dettaglio, dalla scelta degli ingredienti fino al confezionamento. Un vasto catalogo, aggiornato ogni anno con nuove proposte, offre ricette sempre nuove e packaging rinnovati per soddisfare gusti e tendenze del settore dolciario in tutto il mondo. A 90 anni dalla sua fondazione, la passione è ancora il motore che muove la nostra azienda. Una passione per la qualità e l'artigianalità che è rimasta immutata sin dagli inizi e che anzi si rinnova ogni giorno. Il forte legame alle tradizioni e un innato spirito di famiglia ci permette di guardare fieri al domani. Oggi gli impianti di produzione Flamigni sorgono alle pendici delle colline tra Forlì e Predappio e si estendono su un'area di oltre 12.000 metri quadrati. Qui vengono create tutte le specialità Flamigni, dal Panettone, al Torrone e alla raffinata pasticceria.



I nostri valori

Qualità

La qualità delle persone è un valore fondamentale per Flamigni, incentrato sulla competenza e la passione per il proprio lavoro. La ricerca della qualità dello staff è prioritaria, ma altrettanto cruciale è l'attenta selezione degli ingredienti utilizzati, un compito di grande impegno. Conoscere il mercato, i prodotti e possedere un raffinato palato sono capacità che richiedono tempo per svilupparsi, e dal 1930, Flamigni ha dedicato sforzi continui per raggiungere gli standard attuali. Le lavorazioni più accurate sono spesso le più lente, ma ciò non sorprende: esse trattano gli ingredienti con scrupolosa attenzione per esaltarne le qualità organolettiche.

Bellezza

I ricercatori di Flamigni sono mossi da originalità, novità e freschezza. Materiali e oggetti provengono da fiere internazionali per garantire qualità e diversità. L'artigianalità di Flamigni si estende fino al confezionamento, con un'attenta squadra che incarta e inserisce manualmente dolci prelibati nelle loro custodie, curate nei minimi dettagli. Ermanno Venturelli, rinomato artista ceramista della scuola di Faenza, collabora con Flamigni per progettare le esclusive confezioni. Grazie alla sua sensibilità e maestria, crea immagini, pattern e abbinamenti cromatici unici. Ogni confezione diventa un'opera d'arte, realizzata con lo stesso spirito con cui si creano preziosi servizi da tavola o collezioni di moda.

Passione

Nel corso di tre generazioni, Flamigni ha coltivato due grandi passioni professionali: il torrone e il panettone. Pur essendo apparentemente distanti, il torrone, il più duro, e il panettone, il più soffice dei dolci, condividono radici antiche e rappresentano capisaldi del patrimonio gastronomico del nostro paese legati a importanti ricorrenze. Sono due autentici capolavori, che Flamigni si impegna a difendere, riscoprire e reinterpretare, sempre con rispetto per la tradizione. La passione per questi dolci ci spinge a preservarne l'autenticità e la bontà, affinché possano essere apprezzati da generazioni presenti e future.



Direttore Commerciale: **Camillo Serena** - camillo.serena@flamigni.it - **370 3521067**
Direttore Vendite: **Mario Santoni** - mario@flamigni.it - **335 6508770**
Responsabile Amministrativa: **Monica Cavalieri** - monica@flamigni.it - **0543 83200 / int.119**
Responsabile Shop Online: **Michela Monti** - agenti@flamigni.it - **0543 83200 / int.102**

PANETTONE
MILANO BASSO

Art. 3582

Panettone Milano Basso in pacchetto regalo

Low Milano Panettone in gifts box

1 kg

Scadenza/*Shelflife*: 9 mesi/*months*



PANETTONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Art. 3583

Panettone con gocce di cioccolato in pacchetto regalo

Sugar Iced Panettone with chocolate drops in gifts box

1 kg

Scadenza/*Shelflife*: 9 mesi/*months*



PANETTONE
MARGHERITA

Art. 3584
Panettone Margherita in pacchetto regalo
Margherita Panettone in gifts box
750 g
Scadenza/*Shelflife*: 9 mesi/*months*



OFFELLA COMETTI

Art. 3586
Offella “Cometti”
“Cometti” Offella
750 g
Scadenza/*Shelflife*: 8 mesi/*months*



PANETTONE
DEMI SEL

Art. 3585

Panettone “Demi Sel” in contenitore in balsa legno

“Demi Sel” Panettone in balsa wood container

850g

Scadenza/*Shelflife*: 6 mesi/*months*



FLAMIGNI

1930

flamigni.it