



*dai nostri campi al punto vendita in meno di 24 ore*



### *Onestà e fiducia*

*L'Azienda Forcina fonda le proprie radici nei primi del 900 quando Salvatore Forcina, secondo le consuetudini contadine dell'epoca, concludeva gli affari con una "stretta di mano" basando il rapporto di transazione delle merci e di consegna del prodotto al consumatore finale, solamente sull'onestà e la fiducia. Questi principi, dopo numerosi decenni, rappresentano ancora le basi del business dell'azienda di famiglia e ogni giorno si confermano nella loro validità, con un notevole riscontro ad ogni livello di scambio e contatto professionale.*

### *Dall'arancia alla carota*

*L'azienda cresce rapidamente con lo sviluppo delle esportazioni dell'arancia "bionda" di Fondi che intorno agli anni '20 del novecento ha guadagnato i mercati europei; negli anni '50, grazie all'intuito di Paolo Crescenzo, nipote del fondatore, l'azienda si specializza nella produzione e commercializzazione delle carote, con notevoli riscontri sul mercato domestico e internazionale.*

### *Un'Azienda in evoluzione continua*

*A partire dai primi anni 2000 la tradizione aziendale familiare continua con Marco Forcina che, puntando sull'ottimizzazione della gestione interna e della logistica, ha sviluppato le basi per una crescita continua della presenza aziendale nei canali tradizionali e nella GDO, assicurando a poche ore dal raccolto, consegne puntuali di prodotti freschi in tutta Europa.*

*L'Azienda si caratterizza per la commercializzazione di diversi prodotti orticoli, ma le carote rappresentano il core business aziendale: esse sono prodotte in terreni propri, in altri di coltivatori partner della piana del Fucino oltre che dell'agro pontino e della Germania.*

## *I processi di generazione del valore*



*L'azienda Forcina segue elevati standard qualitativi di produzione, lavorazione dei prodotti ed erogazione dei servizi. Il rispetto per l'ambiente e per le persone che giornalmente partecipano alla generazione e potenziamento del valore contribuiscono alla creazione di una etica offerta nei mercati nazionali ed esteri.*

# carote

*Il core business aziendale è rappresentato dalla produzione e commercializzazione delle carote fresche con e senza foglia. Il punto di forza dell'azienda è nella velocità di gestione dei prodotti dalla fase di raccolta alla consegna presso i punti vendita secondo le caratteristiche e i formati richiesti.*

*La garanzia di freschezza è assicurata dalle certificazioni di qualità in possesso dell'azienda e dalle lavorazioni gestite in proprio.*

## *Le produzioni*

*Carote e altri prodotti orticoli sono coltivati sia in terreni propri e di coltivatori partner della piana del Fucino che nell'agro pontino e Germania. Le aree territoriali restituiscono prodotti eccellenti grazie alle positive proprietà organolettiche della terra e alla salubrità dell'aria; un contributo importante viene anche dalla manodopera specializzata nella coltivazione e lavorazione dei prodotti a tutti i livelli.*

## *Lavorazioni e gestione*

*Per tutti i prodotti orticoli, specificamente per le carote, oltre alle caratteristiche di coltivazione, le doppie fasi di lavaggio, lavorazione e confezionamento svolgono un ruolo rilevante. La freschezza e l'integrità dei prodotti è garantita dalla cura dei processi di gestione delle attività svolte da operatori specializzati e qualificati per un'offerta destinata ai mercati nazionali e internazionali.*



SFUSE



A MAZZI



IN VASSOIO

# meno di 24 ore dalla terra al punto vendita



## i numeri

**3**

fasi di selezione

**60**

varietà lavorate

**500**

metri  
dalla lavorazione  
alla vendita

**50.000**

confezioni  
di carote in busta

**1.000.000**

di vassoi di carote

**3.160.000**

Kg  
di carote

**8**

esperte  
selezionatrici

**80%**

delle varietà orticole  
sul mercato

**20.000**

metri di terra  
di proprietà

**300.000**

metri di terra coltivata  
a carote in esclusiva  
dai coltivatori partner

**1.010.500**

mazzi di carote  
in foglia

**5.800.000**

Kg  
di prodotti orticoli



## *i*nsalate

*Si propongono giornalmente numerose selezioni di insalata e verdure particolari grazie ai rapporti di lungo periodo istaurati con produttori locali (Regione Lazio) e con fornitori specializzati italiani. Le produzioni locali attualmente referenziate sono identificabili nella scarola liscia e indivia, lattuga, trocadero, canasta, valeriana e rucola. Il radicchio (nelle varietà rosso e lungo) proviene direttamente da produttori veneti, abruzzesi e laziali.*

*I prodotti vengono consegnati al cliente in varie tipologie di imballaggi e annualmente vengono gestiti oltre 1.006.800Kg*



## *i*verdure

*Tra le verdure vengono trattati i finocchi, il sedano, il cavolfiore bianco, il cavolo verza e il broccolo siciliano.*

*Il sedano proviene dalla Puglia; il finocchio viene prodotto 6 mesi in Abruzzo e 6 mesi in Calabria, mentre i cavoli e il cavolfiore sono prodotti nel Lazio, Abruzzo, Campania, Puglia e Germania.*

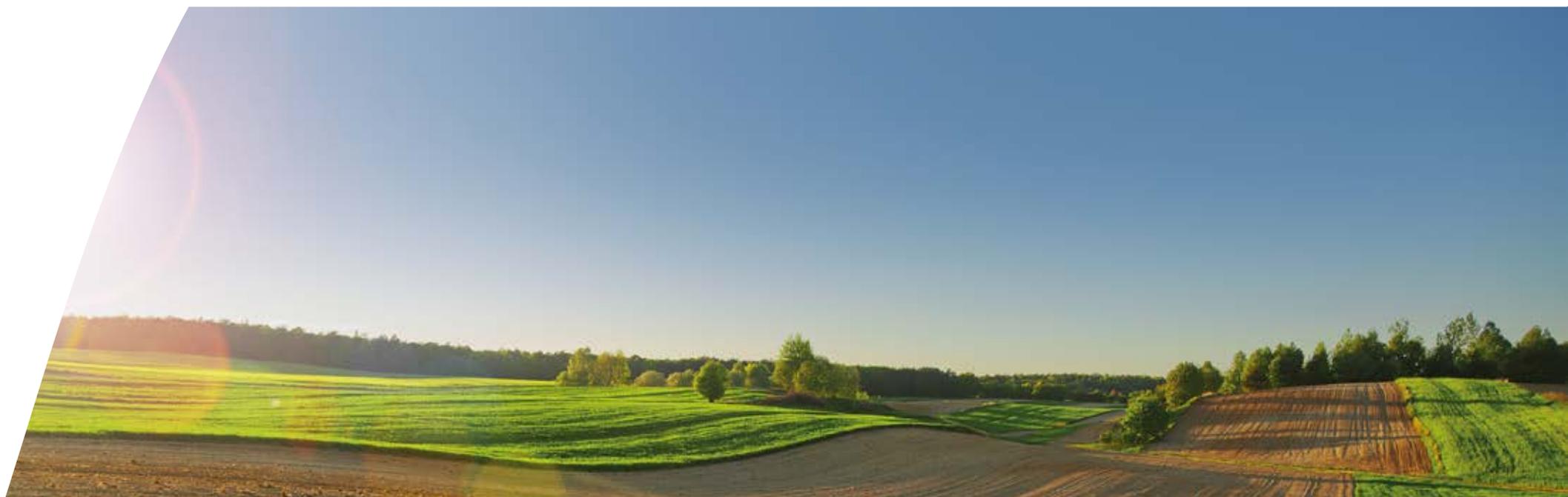
*La gestione annua complessiva ammonta a 1.130.300 Kg*



## *i*erbe aromatiche

*Il basilico e il prezzemolo sono due erbe trattate dall'azienda Forcina secondo metodi di gestione della freschezza notevolmente consolidati; l'approvvigionamento è riservato presso fornitori poco distanti dall'azienda e il rapporto con essi è molto diretto.*

*I prodotti vengono consegnati in varie tipologie di imballaggi e annualmente vengono gestiti oltre 166.000Kg*



**Forcina Marco & C. S.a.s.**

Centro AgroAlimentare all'ingrosso di Fondi

V.le Piemonte, stand A9 • 04022 Fondi (Lt)

commerciale@forcinaproduce.com

tel. (+39)0771-500462

forcinaproduce.com