

Fama
QUALITÀ ARTIGIANALE

CHI SIAMO

Fama® Food nasce dall'incontro tra due ingegneri, Marco e Antonio, uniti dalla passione per il cibo autentico e di qualità.

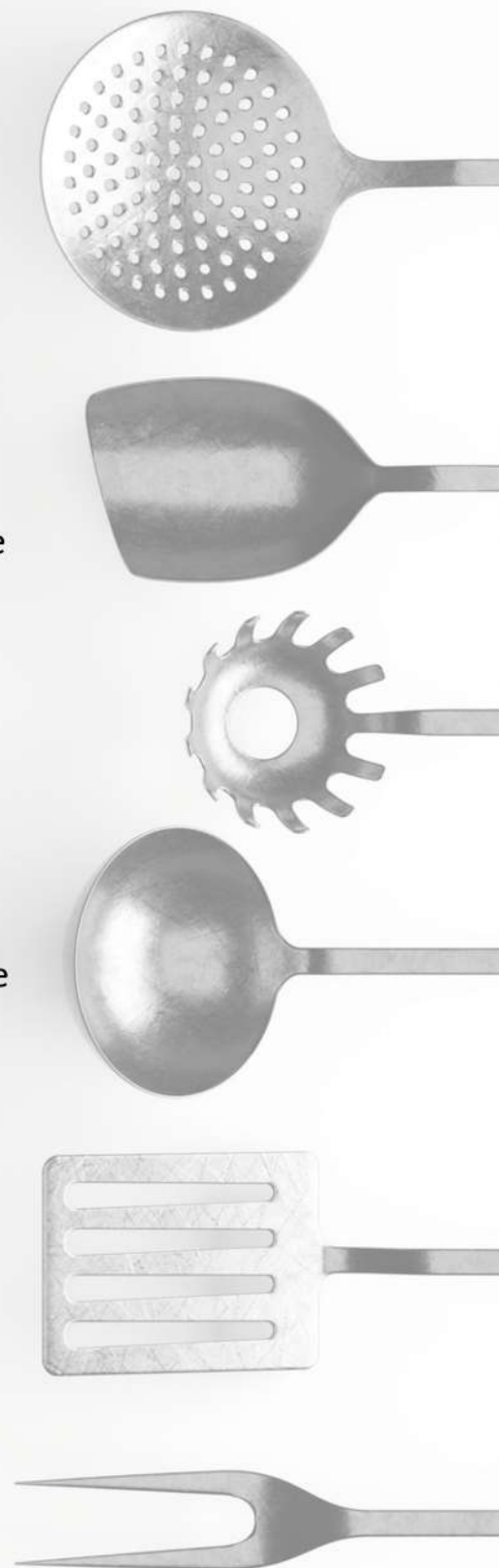
Il nostro è un viaggio che parte dalla cucina di casa, attraversa la Spagna e ritorna nelle Marche, con un unico obiettivo: portare in tavola piatti veri, sinceri, preparati solo con ingredienti naturali e senza scorciatoie.

Marco, con una lunga esperienza nella ristorazione come chef e imprenditore, ha voluto dar vita a un progetto dove l'artigianalità incontra la tradizione e si fonde con l'innovazione. Dopo aver vissuto in Spagna e studiato da vicino le ricette iberiche, ha scelto di reinterpretarle con materie prime selezionate e senza aromi artificiali.

Nel nostro laboratorio artigianale nasce così un equilibrio tra piatti iconici della cucina spagnola e classici della tradizione picena.

Tutte le preparazioni sono disponibili anche in pratiche monoporzioni, ideali per aiutare ristoranti e locali a ridurre gli sprechi alimentari, ottimizzare le porzioni e semplificare la gestione in cucina — senza mai rinunciare al gusto.

Marco Falà





PAELLA

La paella è uno dei piatti più iconici della tradizione spagnola. Conosciuta per la sua combinazione di riso, spezie e ingredienti genuini, la nostra paella viene preparata seguendo la ricetta originale. Utilizziamo un mix di spezie tradizionali che arrivano direttamente dalla Spagna, tra cui autentico zafferano in pistilli, che conferisce al piatto il suo caratteristico colore dorato e un profumo inconfondibile.

LE NOSTRE PAELLAS

Ogni nostra paella racconta una storia diversa: dalla ricchezza del mare alla genuinità dell'orto, fino ai sapori intensi della carne. Cinque varianti pensate per rispondere alle diverse esigenze del mercato Ho.Re.Ca., mantenendo sempre ingredienti autentici, gusto pieno e rispetto della tradizione.

PAELLA DI PESCE

Prodotto surgelato

Confezione: Monoporzione da 350g*

Ordine Minimo: un cartone da 7Kg (20 porzioni)

PAELLA DI CARNE

Prodotto surgelato

Confezione: Monoporzione da 350g*

Ordine Minimo: un cartone da 7Kg (20 porzioni)

PAELLA DI VERDURE

Prodotto surgelato

Confezione: Monoporzione da 350g*

Ordine Minimo: un cartone da 7Kg (20 porzioni)

PAELLA MIXTA

Prodotto surgelato

Confezione: Monoporzione da 350g*

Ordine Minimo: un cartone da 7Kg (20 porzioni)

PAELLA AL NERO DI SEPPIA

Prodotto surgelato

Confezione: Monoporzione da 350g*

Ordine Minimo: un cartone da 7Kg (20 porzioni)



 - Vegan

*Possibili variazioni di peso fino al 5%

IN DUE FORMATI

Due formati, un'unica qualità artigianale. La nostra paella è pensata per adattarsi a diverse esigenze operative, garantendo sempre gusto autentico, rapidità e zero sprechi.

🌸 INFORNA E GUSTA - CON PADELLINO IN ALLUMINIO



La soluzione più pratica e veloce. Perfetta per bar, tavole calde, hotel e piccoli ristoranti che desiderano offrire una paella autentica senza necessità di personale specializzato.

Prodotto surgelato

Preparazione: Preriscaldare il forno a 280°C e cuocere per 7-8 minuti.

Confezione: Monoporzione da 350g*

🌸 IMPIATTA E SERVI



Pensata per ristoranti e chef che vogliono aggiungere il proprio tocco finale. Ideale per essere servita nella tradizionale padella spagnola in ferro, per un impatto scenografico e un'esperienza più autentica.

Prodotto surgelato

Preparazione: Scongela la porzione di Paella. Versare il contenuto nella tipica padella in ferro spagnola. Preriscaldare il forno a 280°C e cuocere per 7-8 minuti.

Confezione: Monoporzione da 350g*



 - Vegan

*Possibili variazioni di peso fino al 5%



FRITTI

Dai sapori classici del Piceno a proposte inedite ispirate alla Spagna, la nostra linea di fritti è pensata per offrire versatilità e semplicità in cucina, senza rinunciare alla qualità. Ideali per tapas, aperitivi o antipasti gourmet, garantiscono velocità di servizio e controllo delle porzioni.

OLIVE RIPIENE

Ispirate alla tradizione marchigiana dell'oliva all'ascolana, le nostre olive ripiene rappresentano una versione originale e raffinata del classico street food italiano. Proponiamo due varianti, entrambe senza aromi artificiali, per un gusto autentico e naturale.

OLIVE RIPIENE DI PESCE

Prodotto surgelato

Preparazione:

- In friggitrice: cuocere 3-4 minuti a 180°C
- In forno: cuocere 8-10 minuti a 200°C

Confezione: Monoporzione da 250g*, Busta da 2Kg*

Ordine Minimo: un cartone da 6Kg (24 monoporzioni), un cartone da 6Kg (3 buste da 2Kg)

OLIVE RIPIENE DI CARNE

Prodotto surgelato

Preparazione:

- In friggitrice: cuocere per 3-4 minuti a 180 °C
- In forno: cuocere 8-10 minuti a 200 °C

Confezione: Monoporzione da 250g*, Busta da 2Kg*

Ordine Minimo: un cartone da 6Kg (24 monoporzioni), un cartone da 6Kg (3 buste da 2Kg)



*Possibili variazioni di peso fino al 5%

PAELLA POPS

Un'idea originale firmata Fama® Food: le Paella Pops sono delle piccole sfere ripiene di paella di pesce, ispirate alla forma degli arancini siciliani, ma con un'anima tutta spagnola. Croccanti fuori e morbide dentro, sono perfette per aperitivo, antipasto o street food. Un prodotto distintivo che arricchisce l'offerta tapas con un elemento originale e ad alta marginalità.

PAELLA POPS DI PESCE

Prodotto surgelato

Preparazione:

- In friggitrice: cuocere 3-4 minuti a 180°C
- In forno: cuocere 8-10 minuti a 200°C

Confezione: Busta da 1,5Kg* (circa 30 unità)

Ordine Minimo: un cartone da 6Kg (4 buste)



*Servire con una delicata salsa aioli e una leggera spolverata di paprika per un autentico gusto spagnolo



*Possibili variazioni di peso fino al 5%

SUGHI

I nostri sughi, disponibili anche in monoporzioni, sono perfetti per accompagnare qualsiasi tipo di pasta, fresca o secca, corta o lunga. Pronti in pochi minuti, rappresentano una soluzione veloce ma ricca di sapore.



SUGHI

I nostri sughi sono pensati per esaltare qualsiasi tipo di pasta — lunga o corta, secca o fresca. Due le varianti disponibili: una di pesce dal gusto profondo e mediterraneo, e una di carne, ricca e saporita. Entrambe le versioni sono realizzate solo con ingredienti naturali, senza conservanti o aromi artificiali.

RAGÚ DI CARNE

Prodotto surgelato

Preparazione: Scaldare in padella a fuoco medio e far saltare la pasta direttamente nel sugo per amalgamare i sapori.

Confezione: Monoporzione da 230g*, Busta da 1Kg*

Ordine Minimo: un cartone da 4,6Kg (20 monoporzioni), un cartone da 10Kg (10 buste da 1Kg)

ARRABBIATELLA DI COZZE

Prodotto surgelato

Preparazione: Scaldare in padella a fuoco medio e far saltare la pasta direttamente nel sugo per amalgamare i sapori.

Confezione: Monoporzione da 230g*, Busta da 1Kg*

Ordine Minimo: un cartone da 4,6Kg (20 monoporzioni), un cartone da 10Kg (10 buste da 1Kg)



*Possibili variazioni di peso fino al 5%



Sede Legale: Via Roma 447, Martinsicuro (TE)

Sede Operativa: Via V. Alfieri 80/82, San Benedetto del Tronto (AP)

P.Iva: 02195730672

Email: deamariasrl2025@gmail.com

Telefono: 338 3101038

Sito web: www.famafood.it