

❖ Foogolà ❖

GOLOSITÀ SICILIANE



Catalogo prodotti

Introduzione

Foogolà nasce per portare sulla tavola di tutti la qualità e l'autenticità della tradizione siciliana, in un formato pensato per la Grande Distribuzione. Creato da Alicos, azienda siciliana presente in oltre 20 paesi e con un'esperienza ventennale nel settore, Foogolà unisce il sapere artigianale ad un approccio moderno e innovativo. Questo brand rappresenta un nuovo modo di vivere i sapori della Sicilia: prodotti pratici e accessibili, realizzati nel rispetto delle ricette tradizionali. Con Foogolà, Alicos amplia il proprio orizzonte, portando nei punti vendita un'autentica esperienza di gusto, senza perdere il legame con la propria storia.



1. Chi siamo

Visione aziendale 6
Focus sulla sostenibilità 8
Nuovo stabilimento 10

2. Prodotti

Linea proteica 12
Linea dispensa 18
Linea dolce 28

3. Spedizioni

Composizione pallet 34
Contatti 36

Chi siamo

Alicos nasce nel 2005 dalla volontà di trasformare una tradizione familiare in un'impresa moderna. Fondata da Gaetano e Patrizia, l'azienda ha iniziato con l'olio extravergine d'oliva dei propri uliveti, ampliando poi l'offerta con conserve e specialità siciliane. La scelta di valorizzare le materie prime locali e mantenere processi produttivi artigianali ha guidato la crescita dell'azienda, portandola a distinguersi per qualità e autenticità. La nuova generazione ha segnato un punto di svolta: Claudio ha reso Alicos un player internazionale, mentre Luca ha ottimizzato i processi produttivi con un approccio innovativo. Foogolà, nato nel 2023, ha l'obiettivo di portare i sapori della Sicilia su larga scala, mantenendo sempre l'elevata qualità che contraddistingue Alicos, con un'identità moderna e uno sguardo sempre più rivolto all'innovazione.



Visione aziendale

Foogolà crede nel perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione. La sua missione è valorizzare il patrimonio gastronomico siciliano, offrendo prodotti che combinano la qualità degli ingredienti con processi produttivi all'avanguardia. Ogni specialità è studiata per preservare il sapore autentico delle materie prime, rendendo accessibili al mercato soluzioni gustose e pratiche. L'azienda si impegna a mantenere salde le proprie radici, promuovendo la cultura alimentare siciliana nel mondo e garantendo sempre elevati standard qualitativi. Il futuro di Foogolà guarda all'internazionalizzazione e alla continua evoluzione, senza mai perdere di vista l'importanza della sostenibilità e dell'artigianalità.

Focus sulla sostenibilità

Foogolà ha sempre avuto un forte impegno verso la sostenibilità e l'inaugurazione del nuovo stabilimento ha rappresentato un passo decisivo in questa direzione. L'azienda ha scelto di investire in un modello di produzione sostenibile, integrando pannelli fotovoltaici per l'autoproduzione di energia, sistemi di recupero dell'acqua e macchinari di ultima generazione per ridurre le emissioni di CO₂. Foogolà sostiene la biodiversità, valorizzando materie prime locali e collaborando con fornitori di packaging a basso impatto ambientale. Con un impegno costante verso la sostenibilità sociale e ambientale, Foogolà punta a coniugare qualità, tradizione e responsabilità per un futuro più sostenibile.





Il nuovo stabilimento

L'inaugurazione del nuovo stabilimento di 3.500 m² a Salemi nel settembre 2024 segna una svolta decisiva. Questo investimento ha permesso di ridurre i costi operativi e migliorare l'efficienza produttiva, garantendo maggiore autonomia e competitività. L'inserimento di macchinari 4.0 e l'automazione intelligente ha portato la capacità produttiva a 25.000 pezzi al giorno, elevando gli standard qualitativi e ottimizzando i processi. Ora l'azienda ha un controllo diretto su ogni fase produttiva, garantendo una qualità costante e affidabile. Nuove tecnologie di controllo qualità, come il controllo di eventuali corpi estranei tramite raggi X dotato di machine learning, assicurano livelli di massima sicurezza alimentare.

Linea proteica



Foogolà rivoluziona il mondo delle creme spalmabili con una linea proteica pensata per chi desidera unire gusto e benessere. Realizzate con proteine vegetali, senza lattosio, senza glutine e senza zuccheri aggiunti, queste creme sono la scelta perfetta per chi cerca un'alimentazione equilibrata senza dover rinunciare al piacere. L'accurata selezione delle materie prime e una lavorazione attenta permettono di ottenere una consistenza cremosa e avvolgente, esaltando il sapore autentico della frutta secca. Ideali per una colazione nutriente, come snack o per arricchire dolci e dessert, offrono un'esperienza unica e versatile, perfetta per ogni momento della giornata. Grazie al loro profilo nutrizionale e alla ricerca di innovazione, queste creme hanno ottenuto il prestigioso *SIAL Innovation Selection 2024*, un riconoscimento internazionale che premia i prodotti più innovativi nel settore alimentare.

Crema proteica nocciola e cacao

La Crema Proteica Nocciola e Cacao unisce il sapore intenso delle nocciole tostate e del cacao più pregiato a una formulazione ricca di proteine vegetali, per offrirti un'esperienza di gusto senza compromessi.

Con il 20% di proteine e senza zuccheri aggiunti, questa crema è perfetta per chi desidera un'alimentazione sana e golosa. Ideale da spalmare sul pane, da aggiungere ai tuoi dessert o da gustare direttamente dal cucchiaino, la Crema Proteica Nocciola e Cacao è pensata per soddisfare anche i palati più esigenti, senza rinunciare al benessere.

Ingredienti: nocciola 27,6%, olio di girasole, proteina del pisello, edulcorante: eritritolo, burro di cacao, cacao in polvere 4,8%, granella di nocciola 4,8%.

Formato: vaso da 190 g (cartoni da 12 pezzi)

Conservabilità: 18 mesi



“Il perfetto equilibrio
tra bontà e salute
per ogni momento
della tua giornata”

Crema proteica alla nocciola

La Crema Proteica alla Nocciola è il connubio perfetto tra bontà e nutrizione. Con il 29% di nocciole tostate e una granella croccante che rende ogni cucchiainata unica e irresistibile, questa crema si distingue per il suo sapore ricco, avvolgente e vellutato.

Arricchita con proteine di origine vegetale, è ideale per chi cerca un'alimentazione equilibrata senza rinunciare al piacere di un gusto autentico e genuino. Perfetta da spalmare, per accompagnare i tuoi snack o da gustare direttamente al cucchiaino.

Ingredienti: nocciola 29%, olio di girasole, proteina del pisello, edulcorante: eritritolo, burro di cacao, granella di nocciola 5%.

Formato: vaso da 190 g (cartoni da 12 pezzi)

Conservabilità: 18 mesi



“Gusto autentico
e naturale, perfetto
per chi ama il sapore
delle cose buone”

Crema proteica al pistacchio

La Crema Proteica al Pistacchio è una prelibatezza che combina il sapore unico del pistacchio con una formula ricca di proteine vegetali. Con il 23% di pistacchi pregiati e arricchita da granella croccante di mandorle, questa crema regala un'esperienza di gusto intensa. Ideale da spalmare, per arricchire i tuoi dolci o come snack energetico durante la giornata: Questa crema rappresenta un equilibrio perfetto tra bontà e benessere, senza zuccheri aggiunti e senza lattosio, adattandosi alle esigenze di tutti.

Ingredienti: olio di girasole, pistacchio 23%, proteina del pisello, edulcorante: eritritolo, burro di cacao, mandorla in pasta, granella di mandorla, sale, coloranti E100i - E141ii

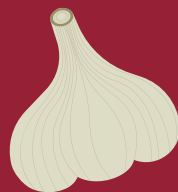
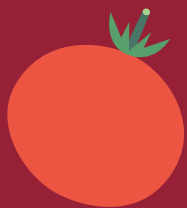
Formato: vaso da 190 g (cartoni da 12 pezzi)

Conservabilità: 18 mesi



“Il piacere autentico
del pistacchio, pronto
a sorprendere ogni
momento speciale”

Linea dispensa



Foogolà nasce per valorizzare la cucina siciliana con prodotti che combinano autenticità e innovazione. Dalle bruschette pronte, realizzate con pomodoro fresco lavorato a freddo, fino ai pesti e condimenti, preparati seguendo le ricette tradizionali con processi che permettono di preservare tutto il sapore naturale. Alicos ricerca costantemente nuove soluzioni per rendere queste specialità ancora più genuine e leggere, come nel caso della caponata, che grazie a un metodo innovativo senza frittura contiene meno grassi rispetto alla versione classica. La salsa pronta di pomodoro ciliegino completa la linea, offrendo tutto il gusto del pomodoro siciliano in una ricetta pratica e subito pronta all'uso. Un perfetto equilibrio tra semplicità e qualità per chi ama portare in tavola sapori autentici senza rinunciare alla comodità.

Bruschetta al basilico

La Bruschetta al Basilico nasce con lo scopo di portare sulla tua tavola l'autenticità dei sapori mediterranei. Preparata con ingredienti semplici e genuini, questa ricetta combina il gusto intenso del pomodoro fresco Siciliano con la freschezza del basilico, il tutto arricchito da un tocco di olio extra vergine di oliva e aglio. Un condimento versatile che si presta a molteplici interpretazioni in cucina: spalmalo su crostini, aggiungilo a una pasta fredda o abbinalo a formaggi freschi per un antipasto sfizioso.

Ingredienti: pomodoro, doppio concentrato di pomodoro, olio di semi di girasole, basilico, olio extra vergine di oliva, sale, aglio, correttore di acidità: acido citrico.

Formato: vaso da 190 g (cartoni da 12 pezzi)

Conservabilità: 24 mesi



Bruschetta con pomodoro secco

La Bruschetta con Pomodoro Secco è una celebrazione del gusto autentico e della semplicità della cucina mediterranea. Il pomodoro secco, ricco di sapore, è il protagonista assoluto di questa ricetta, arricchita da erbe aromatiche e un tocco di peperoncino per un equilibrio perfetto tra dolcezza e vivacità. Ideale per bruschette o come condimento per primi piatti e insalate, un prodotto che trasforma ogni assaggio in un'esperienza indimenticabile, perfetta per chi ama i sapori autentici e genuini.

Ingredienti: pomodoro, pomodoro secco, capperi, olio di semi di girasole, basilico, olio extra vergine di oliva, sale, aglio, peperoncino, origano, aceto di vino, correttore di acidità: acido citrico.

Formato: vaso da 190 g (cartoni da 12 pezzi)

Conservabilità: 24 mesi



“Sapori autentici
della Sicilia, pronti
a sorprendere
ogni palato”



“Il condimento che
trasforma ogni piatto
in una celebrazione
di sapori”

Caponata di melanzane

Grazie a un processo innovativo senza frittura, la caponata di melanzane è il risultato di un perfetto equilibrio tra tradizione e modernità. La nuova ricetta contiene il 65% di grassi in meno rispetto alla precedente, ideale per un'alimentazione equilibrata senza rinunciare al piacere. In questo prodotto, il sapore agrodolce si fonde con la dolcezza degli ortaggi, raccontando storie di tavole imbandite e di momenti condivisi, simbolo del calore siciliano.

Ingredienti: melanzane, passata di pomodoro, olio di semi di girasole, cipolla, sedano, aceto di vino, capperi, olive, olio extra vergine di oliva, zucchero, sale, correttore di acidità: acido citrico.

Formato: vaso da 190 g (cartoni da 12 pezzi)

Conservabilità: 24 mesi



Pesto alla trapanese

Il Pesto alla Trapanese è un vero viaggio tra i profumi e i sapori della tradizione siciliana. Questa antica ricetta, nata dall'incontro tra i marinai genovesi e le eccellenze del territorio trapanese, è un inno alla semplicità e alla genuinità. Il pomodoro fresco si sposa con le mandorle croccanti, il basilico profumato e l'aglio intenso, creando una sinfonia di sapori unica. Perfetto per condire la pasta, in particolar modo la busiata, esaltare crostini o aggiungere un tocco mediterraneo ai tuoi piatti.

Ingredienti: pomodoro, pomodoro secco, mandorle, olio di semi di girasole, basilico, capperi, olio extra vergine di oliva, sale, aglio, aceto di vino, correttore di acidità: acido citrico, peperoncino.

Formato: vaso da 190 g (cartoni da 12 pezzi)

Conservabilità: 24 mesi



“Il gusto della vera tradizione siciliana, leggera e piena di sapore”



“Un condimento che racconta una storia di tradizioni e sapori senza tempo”

Pesto Capulì di pomodoro secco

Il Pesto Capulì nasce dall'incontro tra la tradizione mediterranea e i sapori decisi della Sicilia. Protagonista di questa ricetta è il pomodoro secco, dal gusto ricco e avvolgente, arricchito dal sapore deciso dei capperi, l'intensità dell'origano e una punta di peperoncino che conferisce un tocco piccante e vivace. Perfetto per esaltare i tuoi piatti di pasta, per dare personalità a crostini e bruschette o come accompagnamento a formaggi e antipasti rustici.

Ingredienti: pomodoro secco, olio di semi di girasole, capperi, olio extra vergine di oliva, sale, aceto di vino, peperoncino, origano.

Formato: vaso da 190 g (cartoni da 12 pezzi)

Conservabilità: 24 mesi



Pomodoro secco sott'olio

Il Pomodoro Secco Sott'Olio è il risultato di una tradizione antica che valorizza i sapori più autentici della cucina siciliana. I pomodori secchi, con il loro gusto deciso e avvolgente, sono immersi in un olio di alta qualità arricchito con basilico, aglio e origano, per creare un prodotto versatile e dal sapore inconfondibile. Perfetti come antipasto, per arricchire insalate, primi piatti o come ingrediente sfizioso per crostini, panini gourmet e altre creazioni culinarie.

Ingredienti: pomodoro secco, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, sale, basilico, aglio, origano, aceto di vino.

Formato: vaso da 190 g (cartoni da 12 pezzi)

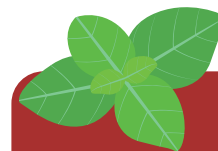
Conservabilità: 24 mesi



*Etichetta finale potrebbe variare



“Un condimento
che rende speciale
e irresistibile
ogni tuo piatto”



“Trasforma ogni
piatto in un viaggio
nei sapori autentici
della Sicilia”

*Etichetta finale potrebbe variare



Salsa pronta di pomodoro ciliegino

La Salsa Pronta di Pomodoro Ciliegino è la soluzione più semplice per portare in tavola tutto il sapore del pomodoro siciliano. Preparata con pomodoro ciliegino raccolto al punto giusto di maturazione, è lavorata per mantenere intatti freschezza e profumo. L'olio extra vergine di oliva e il basilico completano la ricetta, esaltando la dolcezza naturale del pomodoro. La salsa è già pronta da usare, perfetta per condire la pasta o arricchire piatti freddi. Ideale per chi ama il sapore autentico e vuole preparare piatti veloci senza rinunciare alla qualità.

Ingredienti: pomodoro ciliegino 97%, olio extra vergine di oliva, sale, basilico

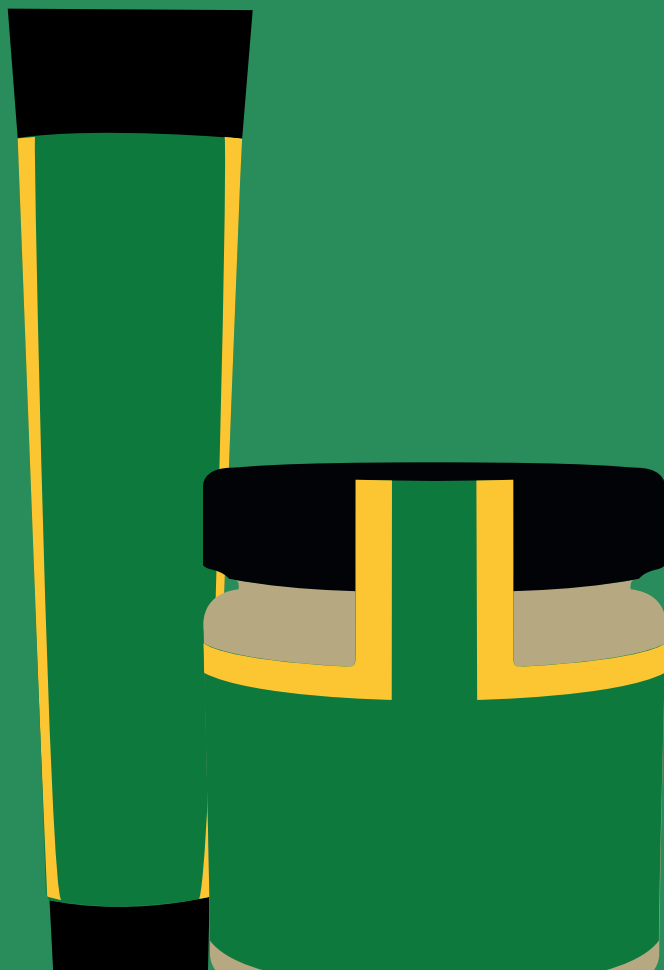
Formato: bottiglia da 330 g (cartoni da 12 pezzi)

Conservabilità: 30 mesi



*Etichetta finale
potrebbe variare

“La tradizione
siciliana, subito
pronta per tutti
i tuoi piatti”



La frutta secca si trasforma in pura golosità con la linea dolce di Foogolà: creme spalmabili dalla consistenza vellutata e avvolgente, nate per esaltare ogni sfumatura di sapore. Selezioniamo solo ingredienti di qualità e li lavoriamo con cura, per creare un equilibrio perfetto tra intensità e raffinatezza, senza compromessi.

La Crema di Pistacchio incanta con il suo gusto autentico e ricco, perfetta da spalmare o per dare un tocco inconfondibile a dolci e dessert.

Per chi è sempre in movimento, il tubetto di Crema di Pistacchio è una vera e propria rivoluzione: pratico, versatile e irresistibile. Un'idea così innovativa da conquistare il *SIAL Innovation Selection 2024*, grazie a un packaging che unisce comodità e bontà in ogni momento della giornata. Un'esperienza sensoriale unica che porta la tradizione siciliana a un livello superiore, regalando un piacere dolce e irresistibile.

Crema di pistacchio in vasetto

La Crema di Pistacchio nasce per esaltare il gusto unico del pistacchio, in una ricetta che unisce intensità e cremosità. Contenendo il 22% di pistacchio e una delicata nota di vaniglia, questa crema è pensata per offrirti un'esperienza di dolcezza raffinata e indimenticabile. Ideale per arricchire dolci, farcire torte o spalmare su pane e biscotti, si distingue soprattutto per la sua versatilità d'uso.

Ingredienti: zucchero, pistacchio 22%, oli vegetali (olio di girasole, olio di cocco), burro di cacao, latte magro in polvere, siero di latte in polvere, emulsionante: lecitina di soia (E322), sale, aroma naturale di vaniglia, coloranti E100i - E141ii.

Formato: vaso da 190 g (cartoni da 12 pezzi)

Conservabilità: 18 mesi

*Etichetta finale potrebbe variare



“Il piacere autentico
del pistacchio
per ogni momento
di pura golosità”



Crema di pistacchio in tubetto

La Crema di Pistacchio in formato tubetto è la soluzione perfetta per chi desidera un tocco di dolcezza sempre a portata di mano. Realizzata con il 22% di pistacchio e arricchita da una delicata nota di vaniglia, questa crema unisce la cremosità avvolgente al gusto autentico della frutta secca più amata. La crema è ideale per chi vive una vita dinamica: perfetta per arricchire snack, dolci o per essere gustata direttamente dal tubetto.

Ingredienti: zucchero, pistacchio 22%, oli vegetali (olio di girasole, olio di cocco), burro di cacao, latte magro in polvere, siero di latte in polvere, emulsionante: lecitina di soia (E322), sale, aroma naturale di vaniglia, coloranti E100i - E141ii.

Formato: tubetto da 100g con astuccio (cartoni da 18 pezzi) senza astuccio (cartoni da 15 pezzi)

Conservabilità: 18 mesi



“Un'esperienza
di gusto pratico,
goloso, perfetta
per ogni momento”



Composizione pallet

Pallet 80x120

Tipologia prodotto	Conserve e creme dolci vaso 190g	Crema di pistacchio in tubetto	Crema di pistacchio in tubetto con astuccio	Salse bottiglia 330 g
Dimensioni scatola in cm	28 x 21 x 9,2	13x20x19,5	13x20x19,5	26,5x21x17,5
Pezzi per box	12	15	18	12
Numero di box per fila	15	36	36	16
Numeri file	16	9	9	11
Box per pallet	240	324	324	176
Pezzi per pallet	2880	4860	5832	2112
Peso per box	4,16	1,9	2,4	5,9
Peso totale del pallet	1008,4	625,6	787,6	1048,4

Pallet 100x120

Tipologia prodotto	Conserve e creme dolci vaso 190g	Crema di pistacchio in tubetto	Crema di pistacchio in tubetto con astuccio	Salse bottiglia 330 g
Dimensioni scatola in cm	28 x 21 x 9,2	13x20x19,5	13x20x19,5	26,5x21x17,5
Pezzi per box	12	15	18	12
Numero di box per fila	19	45	45	20
Numeri file	15	9	9	10
Box per pallet	285	405	405	200
Pezzi per pallet	3420	6075	7290	2400
Peso per box	4,16	1,9	2,4	5,9
Peso totale del pallet	1197,6	781,5	984	1192

Contatti

Alicos s.r.l.

Sede legale: Via M. Cremona, 21

Sede operativa: C/da Capitisseti, 20a

91018 - Salemi (TP), Italy

Tel. +39 0924983348

Mail: *info@foogola.it*

www.foogola.it

