



PECCATI DI CALABRIA

*Authentic Calabrian
Experience*

CATALOGO PRODOTTI 2026



LA FORZA DI UN GRUPPO, IL CUORE DI UNA TERRA

*The strength of a group,
the heart of a land*

Peccati di Calabria nasce dall'esperienza e dalla visione imprenditoriale della Facino S.r.l., azienda calabrese con oltre vent'anni di storia nel settore agroalimentare.

Fondata a Crotona nel 2002, nel cuore della Calabria, Facino ha sempre avuto un obiettivo chiaro: valorizzare la nostra terra attraverso prodotti autentici, genuini e innovativi.

La nostra crescita è stata costante, spinta da una vocazione internazionale, tecnologie all'avanguardia e un radicamento profondo nella cultura gastronomica calabrese.

Oggi esportiamo in tutto il mondo, portando con noi l'identità di una regione unica.

Peccati di Calabria rappresenta l'anima piccante di questa avventura: una linea interamente dedicata al protagonista assoluto della cucina calabrese, il peperoncino.

Peccati di Calabria was born from the experience and entrepreneurial vision of Facino S.r.l., a Calabrian company with over twenty years of history in the food industry.

Founded in Crotona in 2002, in the heart of Calabria, Facino has always had a clear goal: to enhance our land through authentic, genuine, and innovative products.

Our growth has been constant, driven by an international vocation, cutting-edge technologies, and a deep connection to Calabrian gastronomic culture.

Today we export worldwide, carrying with us the identity of a unique region.

Peccati di Calabria represents the spicy soul of this adventure: a line entirely dedicated to the absolute icon of Calabrian cuisine, chili peppers.



AZIENDA AGRICOLA & FILIERA CORTA

short supply chain

DALLA NOSTRA TERRA, CON CURA

Peccati di Calabria è anche una realtà agricola. Coltiviamo direttamente il nostro peperoncino nei terreni di proprietà in località Sant'Anna, a pochi chilometri dai nostri stabilimenti.

Ogni piantina proviene dai migliori vivai calabresi e viene seguita con attenzione dalla semina alla raccolta, secondo i protocolli stabiliti dal Consorzio del Peperoncino di Calabria, di cui la nostra azienda agricola fa parte.

Questo modello agricolo integrato ci consente di garantire tracciabilità completa, qualità costante e il massimo rispetto per il territorio.

La nostra è una filiera corta, a km 0, che valorizza la biodiversità calabrese e riduce l'impatto ambientale.

Il risultato? Un prodotto autentico, identitario, coltivato nel rispetto della terra e delle persone.

FROM OUR LAND, WITH CARE

Peccati di Calabria is also an agricultural producer. We grow our chili peppers directly on our own land in the Sant'Anna area, just a few kilometers from our facilities.

Each plant comes from the best Calabrian nurseries and is carefully monitored from sowing to harvest, following the protocols of the Calabrian Chili Pepper Consortium, of which our farm is a member.

This integrated agricultural model allows us to guarantee complete traceability, consistent quality, and the utmost respect for the territory. Ours is a short supply chain, at zero kilometer, which enhances Calabrian biodiversity and reduces environmental impact.

The result? An authentic, identity-rich product cultivated with respect for the land and the people.



La filiera del valore
per la tracciabilità
del Made in Italy

BLOCKCHAIN & TRACCIABILITÀ

Supply chain traceability

TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELL' AUTENTICITÀ

Utilizziamo la tecnologia blockchain per garantire una tracciabilità digitale e trasparente di tutta la nostra filiera.

Grazie alla piattaforma TrackIT, promossa dal Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare, ogni fase, dalla coltivazione alla trasformazione, è documentata, sicura e accessibile anche al consumatore finale.

Questo sistema ci consente di:

- *Offrire massima trasparenza sulla provenienza del nostro peperoncino*
- *Valorizzare le tecniche tradizionali calabresi*
- *Garantire qualità costante e certificata*

Per noi, TrackIT è molto più di una tecnologia: è uno strumento concreto per raccontare il legame tra prodotto e territorio, dando valore alla tradizione attraverso l'innovazione.

THE VALUE CHAIN FOR MADE IN ITALY TRACEABILITY

We use blockchain technology to guarantee digital, transparent traceability throughout our supply chain.

Thanks to the TrackIT platform, promoted by the Ministry of Agriculture and Food Sovereignty, every phase, from cultivation to processing, is documented, secure, and accessible to consumers.

This system allows us to:

- *Provide full transparency regarding the origin of our chili peppers*
- *Enhance traditional Calabrian techniques*
- *Guarantee consistent, certified quality*

For us, TrackIT is more than just technology: it is a concrete tool that tells the story of the bond between product and territory, giving value to tradition through innovation.



CERTIFICAZIONI & SOSTENIBILITÀ

Certification & Sustainability

Operiamo secondo i più alti standard qualitativi riconosciuti a livello internazionale, a garanzia della sicurezza, della trasparenza e dell'affidabilità dei nostri processi.

I nostri stabilimenti sono dotati di certificazioni fondamentali nel settore alimentare:

- HACCP
- BRC e IFS
- Autorizzazione FDA per export verso USA

Alla qualità affianchiamo un impegno concreto verso la sostenibilità ambientale.

Produciamo utilizzando impianti di ultima generazione conformi ai criteri dell'Industria 4.0, alimentati da energia solare proveniente dal nostro sistema fotovoltaico.

Una scelta che ci consente di ridurre l'impatto ambientale, migliorare l'efficienza e garantire continuità produttiva, nel pieno rispetto delle risorse e del territorio.

We operate in accordance with the highest international quality standards, ensuring safety, transparency, and reliability across our entire supply chain.

Our facilities hold premier food industry certifications, including:

- HACCP
- BRC and IFS
- FDA Registration for export to the United States market.

Beyond quality, we are deeply committed to environmental stewardship. Our production features state-of-the-art Industry 4.0 technology, fully powered by our on-site photovoltaic system. This integration allows us to minimize our carbon footprint, maximize efficiency, and ensure seamless production—all while preserving natural resources and our local territory.





100% MADE IN CALABRIA

RADICI FORTI, SAPORI AUTENTICI

Ogni nostro prodotto racchiude il profumo della nostra terra, la sapienza della tradizione contadina e l'energia dell'innovazione.

Siamo fieri di rappresentare una regione che è crocevia di culture, natura e passione culinaria.

Dalla costa ionica alle colline dell'entroterra, selezioniamo solo il meglio per portare nel mondo una Calabria vera, sincera, inconfondibile.

Autenticità, qualità e identità sono le nostre parole chiave.

DEEP ROOTS, GENUINE TASTE

Every one of our products carries the fragrance of our land, the wisdom of rural tradition, and the spark of innovation.

We take pride in representing a region that stands as a crossroads of culture, nature, and culinary passion. From the Ionian coast to the rolling inland hills, we select only the finest ingredients to bring the authentic, sincere, and unmistakable soul of Calabria to the world.

Authenticity, quality, and identity: these are the values that guide us.

PEPERONCINO CALABRESE

Calabrian Chili Pepper

IL NOSTRO ORGOGLIO, LA NOSTRA ICONA

Il peperoncino calabrese si distingue per un equilibrio unico tra piccantezza, aroma e persistenza.

A renderlo speciale non è solo il grado di piccantezza, ma la capacità di esaltare i sapori senza coprirli, regalando al palato una sensazione viva e armonica.

La sua polpa sottile e compatta, unita a un contenuto bilanciato di capsaicina, dona una nota decisa ma mai invadente.

Il profumo è intenso e penetrante, con sfumature erbacee e leggermente affumicate che raccontano il territorio calabrese: un clima secco, ventilato e ricco di sole, perfetto per la coltivazione e l'essiccazione naturale.

Utilizzato fresco o essiccato, intero o in polvere, il peperoncino è un amplificatore di gusto, capace di conferire carattere a ogni piatto o salume.

OUR PRIDE, OUR SIGNATURE

Calabrian chili pepper stands out for its unique balance of heat, aroma, and persistence.

What makes it truly special is not just its heat level, but its ability to enhance flavors without overpowering them, offering a vibrant and harmonious sensation on the palate. Its thin, firm flesh—combined with a balanced capsaicin content—delivers a bold yet never intrusive note.

The aroma is intense and penetrating, featuring herbaceous and slightly smoky undertones that tell the story of the Calabrian territory: a dry, breezy, and sun-drenched climate, perfect for cultivation and natural drying. Whether used fresh or dried, whole or powdered, this chili is a true flavor enhancer, capable of adding character to any dish or cured meat.





BOMBA CALABRESE

Mix of Chili & Vegetables



Rustica, intensa, autentica. La nostra Bomba Calabrese è una preparazione tipica della tradizione contadina, realizzata con un mix generoso di peperoncino, ortaggi selezionati e spezie. Il risultato? Una salsa densa e corposa, ricca di sfumature aromatiche e colore.

Ogni cucchiata sprigiona il profumo e il sapore della Calabria più verace, perfetta per dare personalità a bruschette, primi piatti, secondi o aperitivi. Non un semplice prodotto piccante, ma un'esperienza culinaria dal cuore mediterraneo.

Rustic, intense, and authentically bold. Our Bomba Calabrese is a traditional recipe rooted in rural tradition, crafted from a vibrant blend of chili peppers, hand-selected vegetables, and aromatic spices. The result is a thick, robust sauce bursting with flavor and color.

Each spoonful captures the true essence of Calabria, making it the perfect companion for bruschetta, pasta, main courses, or appetizers. It's more than just a spicy condiment—it's a genuine Mediterranean taste experience.

formati disponibili
available pack sizes



Vetro | glass 310g



Plastica | Plastic pail 1 Kg



Plastica | Plastic pail 2 Kg



PEPERONCINO CALABRESE INTERO

Whole Calabrian Chili Pepper

Essenziale, elegante, esplosivo. Il nostro Peperoncino Intero in Olio racchiude tutto il carattere della Calabria in un formato integro, naturale e dal grande impatto visivo.

I peperoncini vengono raccolti al giusto grado di maturazione e conservati interi in olio di alta qualità, per mantenerne la croccantezza, il colore brillante e il sapore intenso.

Ideale per chi ama il piccante puro e senza compromessi, è un ingrediente che impreziosisce ogni piatto con semplicità e autenticità.



Essential, elegant, explosive. Our Whole Chili Peppers in Oil capture the full character of Calabria in its purest form.

Harvested at the peak of ripeness and preserved whole in premium oil, they retain their signature crunch, vivid color, and intense heat.

Perfect for those who crave a bold, uncompromising spice, they bring a touch of authentic Mediterranean vibrancy to any dish.

formati disponibili
available pack sizes



Vetro | glass 280g



Plastica | Plastic pail 1Kg



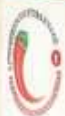
Plastica | Plastic pail 1.9 Kg



PECCATI DI
CALABRIA

CRUSHED
HOT CALABRIAN
CHILI PEPPERS
in oil

Product of Italy



100%
CALABRIAN
PEPPERS

DEVELOPATO
IN ITALIA



FRUIT

Tracky
S.p.A.





PEPERONCINO CALABRESE TRITATO

Crushed Calabrian Chili Pepper

Il peperoncino tritato in olio Peccati di Calabria nasce da un'attenta selezione di peperoncini locali giunti a perfetta maturazione. Lavorati con cura e immersi in olio per preservarne intatti profumo e vivacità, offrono un equilibrio ideale tra piccantezza e aroma.

La sua consistenza finemente tritata lo rende un condimento estremamente versatile: perfetto per guarnire bruschette rustiche, arricchire sughi e carni, o dare carattere a un semplice piatto di pasta. È un prodotto che non sovrasta i sapori, ma li valorizza, aggiungendo profondità senza mai risultare invadente. In ogni vasetto è racchiusa l'intensità della terra calabrese, pronta a trasformare ogni ricetta in un'esperienza autentica.



Peccati di Calabria's crushed chili peppers in oil are crafted from premium, sun-ripened Calabrian chilies. Carefully processed and preserved in oil to capture their full aroma and vibrant heat, they offer a perfect balance of flavor and spice.

The finely minced texture makes this condiment incredibly versatile: it's the ideal topping for rustic bruschetta and a bold addition to pasta, sauces, or grilled meats. Rather than overpowering your ingredients, it enhances them, adding a sophisticated depth to every dish. In every jar, you'll find the bold essence of Calabria, ready to elevate even the simplest meal into an authentic culinary experience.

formati disponibili
available pack sizes



Vetro | glass 310g



Plastica | Plastic pail 1 Kg



Plastica | Plastic pail 2 Kg



PEPERONCINO CALABRESE A RONDELLE

Sliced Calabrian Chili Pepper



Colore vibrante, gusto deciso e autenticità calabrese in ogni fetta. Il nostro Peperoncino a Rondelle in Olio è preparato con frutti selezionati, tagliati con cura per preservarne intatte la consistenza croccante e la fragranza originaria.

La conservazione in olio di alta qualità ne esalta la tonalità accesa e l'aroma intenso, trasformando ogni rondella in un piccolo scrigno di sapore. È la scelta ideale per chi cerca un tocco visivo d'impatto e un'esplosione di gusto nei propri piatti. Non un semplice condimento, ma un ingrediente che racconta, con stile e carattere, la nostra passione per il piccante.

Vibrant color, bold flavor, and true Calabrian authenticity in every slice. Our Sliced Chili Peppers in Oil are crafted from premium selected chilies, precisely cut to preserve their firm texture and fresh aroma.

Preserved in high-quality oil to enhance their brilliant red hue and intense fragrance, each slice is a concentrated burst of Mediterranean flavor. They are the perfect choice for adding both a visual flair and a spicy kick to your culinary creations. More than just a condiment, this is an ingredient that speaks of a passion for heat—delivered with effortless style.

formati disponibili
available pack sizes



Vetro | glass 280g



Plastica | Plastic pail 1 Kg



Plastica | Plastic pail 2 Kg



'NDUJA DI CALABRIA

Hot Calabrian spreadable Salami



UN ABBRACCIO DI FUOCO

La 'Nduja è un paradosso gastronomico che incanta il palato: la forza primordiale del peperoncino calabrese, maturato sotto il sole cocente del Mediterraneo, si fonde in un abbraccio indissolubile con la dolcezza vellutata delle carni nobili. Ogni assaggio è un'esplosione cromatica e gustativa che risveglia i sensi.

Non è solo piccantezza, ma una stratificazione complessa di sapori: note tostate, sfumature di affumicatura naturale e una texture così morbida da sciogliersi a contatto con il calore del pane. È l'anima selvaggia della Calabria che si fa elegante, trasformando ogni piatto in un'opera d'arte gourmet. Scegliere la nostra 'Nduja significa portare in tavola un'emozione vibrante, capace di accendere la convivialità con un carattere audace e irresistibile.

AN EMBRACE OF FIRE

'Nduja is a gastronomic paradox that enchants the palate: the primal strength of Calabrian chili peppers, ripened under the scorching Mediterranean sun, melts into an unbreakable embrace with the velvety sweetness of noble pork cuts. Every bite is a vibrant explosion of color and flavor that awakens the senses.

It is not merely heat, but a complex layering of tastes: toasted notes, nuances of natural smoke, and a texture so supple it dissolves upon contact with the warmth of toasted bread. This is the wild soul of Calabria turned elegant, transforming any dish into a gourmet masterpiece. Choosing our 'Nduja means bringing a vibrant emotion to the table—one that ignites conviviality with its bold, irresistible character.

formati disponibili | available pack sizes

Vetro | glass 210g

Plastica | Plastic pail 1Kg





MIELE PICCANTE *con Peperoncino Calabrese*

L'incontro perfetto tra la dolcezza naturale del miele millefiori e il carattere intenso del peperoncino calabrese. Un prodotto originale e versatile, dal gusto equilibrato, che unisce note morbide e aromatiche a una piacevole piccantezza finale.

Ideale per accompagnare formaggi stagionati, salumi, carni grigliate, pizza gourmet e finger food, è perfetto anche per dare un tocco creativo a burger, marinature e cocktail.

HOT HONEY *infused with Calabrian Peppers*

The perfect combination of the natural sweetness of wildflower honey and the bold character of Calabrian chili peppers. An original and versatile product with a well-balanced flavor profile, combining smooth and aromatic notes with a pleasant spicy finish.

Ideal for pairing with aged cheeses, cured meats, grilled meats, gourmet pizza, and finger foods, it is also perfect for adding a creative touch to burgers, marinades, and cocktails.

formati disponibili | *available pack sizes*

Squeeze 240g

le BRUSCHETTE





OLIVE NERE
Black olive spread



OLIVE VERDI
Green olive spread



POMODORI SECCHI
Sundried Tomatoes spread



CARCIOFI
Artichoke spread



AGLIO, OLIO & PEPERONCINO
Hot Garlic spread



FUNGHI MIX CON PORCINI
Mixed mushrooms with Porcini spread

formati disponibili | available pack sizes

Vetro | glass 210g

Plastica | Plastic pail 1Kg

The background of the page is white, decorated with several thick, red, curved lines that sweep across the frame from the top and bottom edges towards the center, creating a sense of movement and elegance.

PECCATI DI CALABRIA

PECCATI DI CALABRIA © Facino Srl
Via Enzo Ferrari, Loc. Passovecchio
88900 Crotona (KR) Italia

www.peccatidicalabria.it