



COFFRETS CADEAUX GOURMANDS



Z.I Presqu'île du Mazet
Avenue de la 1^{ère} Division France Libre
13230 Port-St-Louis-du-Rhône
Tél : 04.42.86.00.91
ferrigno-fils@wanadoo.fr - www.ferrignosa.com

FERRIGNO
Made in Provence



CUISINER,
CONSERVER,
C'EST NOTRE MÉTIER.

www.ferrignosa.com

Notre Histoire...

C'est en 1920 que débute la « saga familiale » : Dominique Ferrigno, pêcheur à Cetara (petit port sur la côte amalfitaine en Italie), quitte son pays, avec comme seul outil son bateau de pêche, pour un nouvel eldorado : direction l'Algérie, Courbet Marine, à l'époque colonie française. En 1945, la deuxième génération, Amodéo Ferrigno et ses 4 frères, reprennent le flambeau et créent la conserverie. L'indépendance survient, départ de l'Algérie pour la métropole: Marseille et ses environs. 1962, point de départ d'une nouvelle aventure à Port-St-Louis-du-Rhône, (entre Arles et Marseille) avec la création de la conserverie de sardines et de son propre armement de pêche. 1986, la troisième génération Dominique Ferrigno, son frère et ses cousins, perpétuent l'activité de la pêche et de la conserverie de sardines. La diversification de la gamme aura lieu en 1998, avec la préparation de plats cuisinés (soupe de poissons, bouillabaisse, daube de thon, rouille etc...) Joël Robuchon, maître cuisinier de France avait sélectionné pour la marque « Reflets de France », la soupe de poissons et la bouillabaisse. Aujourd'hui, FERRIGNO c'est 3 marques : Lou Ferrignade, Les Belles de Marseille et la Bonne Mer.

Our history...

The « family saga » began in 1920: Dominique Ferrigno, a fisherman from Cetara (small fishing harbour on the Amalfi Coast in Italy), left his country with his fishing boat as his only tool for a new eldorado: Algeria, Courbet Marine, at that time a French colony. In 1945, the second generation, Amodéo Ferrigno and his four brothers, take up the torch and create the cannery. Because of the Independence, they leave Algeria for France: Marseille and its surrounding area. 1962 is the starting point of a new adventure in Port-St-Louis-du-Rhône, between Arles and Marseille, with the creation of the sardine cannery and its own fishing company. In 1986, the third generation, Dominique Ferrigno, his brother and his cousins, perpetuate the activity of fishing and sardine cannery. The range of products becomes more diversified and it develops in 1998 with the preparation of ready-cooked dishes: fish soup, bouillabaisse, tuna stew, rouille sauce... Joël Robuchon, a famous french top chef, had selected for the brand « Reflets de France » the fish soup and the bouillabaisse. Today, FERRIGNO it's 3 brand names: Lou Ferrignade, Les Belles de Marseille and La Bonne Mer.

LOU FERRIGNADE

Lou Ferrignade, une gamme tradition autour des produits de la mer. Cette gamme a offert la renommée incontournable de la société Ferrigno. Soupes, daube de thon, encornets aux brocolis, mousses de poissons...

Lou Ferrignade, a tradition range of sea products that offers Ferrigno a great renown. Soups, tuna stew, squids with broccoli, fish mousses...



Des plats cuisinés traditionnels

*Bouillabaisse
Soupe de poissons*



Apéro tapas !



LES BELLES DE MARSEILLE

Une gamme conviviale de produits de la mer à partager entre amis autour d'un apéritif, d'une soirée tapas. Une palette d'une vingtaine de produits : de la soupe à la bouillabaisse en passant par des coffrets tapas apéros mais aussi les crèmes de la mer...

An user friendly range of sea products to share with friends over an aperitif, a tapas party. A range of about twenty soup products : bouillabaisse, appetizer tapas boxes, fish creams...

LA BONNE MER

Equilibre et santé !

Une gamme de produits de la mer cuisinée avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique. Une gamme apéro tapas bio !



Une gamme bio !

A range of sea products cooked with ingredients from organic farming. A range of organic tapas!

