



- Qualità Gamma Garanzia Servizio -

IL LEADER DEI SALUMI NELLA RISTORAZIONE

WWW.FIORUCCIFOOD.IT

◆ <i>Il Mondo Fiorucci</i>	4
◆ <i>I punti di forza di Fiorucci Foodservice</i>	6
◆ <i>Mortadella</i>	8
◆ <i>Prosciutti Crudi</i>	14
◆ <i>Salami</i>	30
◆ <i>Prosciutti Cotti</i>	42
◆ <i>Arrosti</i>	50
◆ <i>Specialità Stagionate</i>	55
◆ <i>Affettati</i>	66
◆ <i>Wurstel</i>	76
◆ <i>Cubetti</i>	80
◆ <i>Snacks</i>	82
◆ <i>Braceria e Precotti</i>	90
◆ <i>Formaggi e Specialità Alimentari</i>	92
◆ <i>Gamma 1850</i>	102
◆ <i>Gamma Naturissimo</i>	104

IL MONDO FIORUCCI

**PRENDIAMO IL MEGLIO DELLA TRADIZIONE,
LO FONDIAMO CON LE ESIGENZE DEL PRESENTE
E IMMAGINIAMO QUELLE DI DOMANI.
GRAZIE A QUESTO APPROCCIO SIAMO RIUSCITI
AD ARRIVARE SULLE TAVOLE DI TUTTI,
IN ITALIA E NEL MONDO.**



*Il nostro obiettivo è quello di diffondere in tutto il mondo l'impegno
e la passione che da sempre ci contraddistinguono.*

*Crediamo profondamente in valori come il rispetto della diversità,
l'imprenditorialità, la lealtà e la collaborazione.*

*Questi valori ci hanno permesso di arrivare dove siamo oggi,
portando sulle tavole degli italiani solo il meglio della salumeria.*



LA NOSTRA STORIA

1850 La storia di Fiorucci inizia nel 1850 a Norcia, dove Innocenzo Fiorucci crea la sua prima norcineria.	1900 Nei primi anni del 900 Innocenzo decide di trasferirsi a Roma per dar vita a una catena di norcinerie su tutto il territorio della Capitale.	1950 Cesare Fiorucci, figlio di Innocenzo, fonda l'IRCA, Industria Romana Carni e Affini.	1975 Viene registrato il primo logo del gruppo Fiorucci insieme a quello del salame Norcinetto.	2000 Negli anni 80 Fiorucci oltrepassa i confini nazionali, raggiungendo oltre 60 paesi nel mondo.	2003 Nasce Fiorucci Food Service che porta i prodotti Fiorucci nel mondo della ristorazione fuori casa.	2011 Ormai leader del settore, Cesare Fiorucci Spa entra a far parte della Campofrio Food Group, multinazionale con sede a Madrid.	2015 Campofrio entra a far parte di Sigma Alimentos, gruppo multinazionale messicano specializzato nel settore alimentare.	OGGI Fiorucci continua a lavorare per realizzare un sogno nato più di 170 anni fa: portare salumi buoni e genuini sulle tavole di tutti
---	--	--	--	---	---	---	---	--

I PUNTI DI FORZA DI FIORUCCI FOODSERVICE

QUALITÀ E GARANZIA CERTIFICATA

Fedeli a regole antiche, interpreti di sapori autentici, attenti alle moderne esigenze di sicurezza del consumatore in tutte le fasi di lavorazione del prodotto. La qualità ha un nome e un marchio d'eccellenza firmata Fiorucci, garanzia assoluta di qualità per l'utilizzatore e per il consumatore, anche grazie a processi produttivi Certificati Iso 9001 Standard BRC e IFS.



Food Safety

CERTIFICATED



LA GAMMA

Fiorucci Foodservice offre una gamma di prodotti unica per ampiezza e varietà di assortimento: l'esperienza, l'arte e le competenze uniche sviluppate da Fiorucci hanno permesso di estendere la gamma in settori diversi dal salume come i formaggi, l'aceto balsamico ed altre specialità alimentari arrivando oggi ad offrire un portafoglio prodotti completo e senza paragoni.



IL SERVIZIO

Con più di 2.000 consegne giornaliere in partenza dai 32 centri raccolta, attraverso una rete distributiva capillare e diversificata, Fiorucci Foodservice è in grado di offrire al canale professionale un servizio personalizzato su tutto il territorio nazionale e garantire le consegne entro un massimo di 48 ore.



L'INNOVAZIONE

Fiorucci Foodservice coniuga alla tradizione dei sapori nostrani una grande capacità innovativa. Ricerca costantemente nuovi prodotti e formati, in grado di valorizzare il vostro lavoro e di soddisfare tutte le esigenze della buona alimentazione.



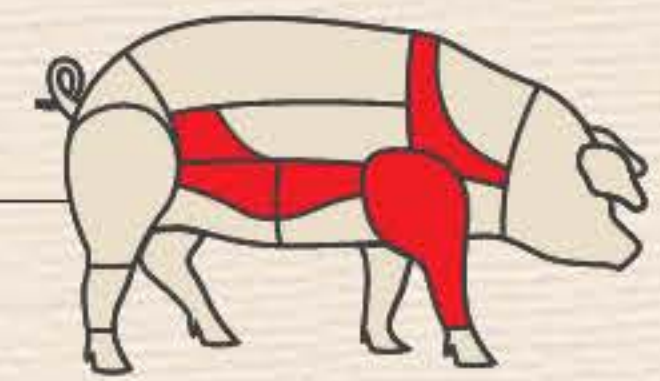
MORTADELLA

Una storia con un sapore unico

LA MORTADELLA VANTA UNA STORIA CENTENARIA il suo nome viene fatto risalire addirittura all'epoca romana e rappresenta il più conosciuto salume cotto della tradizione bolognese, con origini storiche risalenti al XVI secolo.

NEL CORSO DEI SECOLI, LA RICETTA SI È MODIFICATA: si ottiene da una miscela di carni suine, lardelli di grasso suino cubettato (di gola per i prodotti più pregiati), sale e pepe intero o macinato. Il tutto è triturato molto finemente, insaccato in budelli naturali o sintetici e segue una cottura prolungata che ne esalta aromi e sapori.

IL SAPORE È UNICO: delicato, non salato e senza tracce di affumicatura. Presenta un profumo tipico e ben identificabile, che è accentuato dalla sapiente speziatura.



MORTADELLA SUPREMA 1850

Salumi con un ingrediente in più: il Tempo



- CARNI ITALIANE
ALTA QUALITÀ
- MIELE DI SULLA
ITALIANO
- ZIBIBBO IGP
SICILIANO
- SALGEMMA
DI SICILIA
- PISTACCHIO
DI BRONTE
(nella versione con pistacchio)



Confezionata sottovuoto con **CORDE DI LINO** da 6 mm. **SACCO DI JUTA** intero stampato. *--- Legata a Mano ---*

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20377	Intera SV - BN - Calibro 24 S/P	14,0 Kg	1	15,1 Kg	6x5=30 CRT	454 Kg	63 GG	2203770000000
20382	Intera SV - BN - Calibro 24 C/P	14,0 Kg	1	15,1 Kg	6x5=30 CRT	454 Kg	63 GG	2203820000000
22201	Metà SV - Calibro 24 C/P	7,0 Kg	2	15,1 Kg	6x5=30 CRT	454 Kg	63 GG	2322010000000
22202	Metà SV - Calibro 24 S/P	7,0 Kg	2	15,1 Kg	6x5=30 CRT	454 Kg	63 GG	2322020000000

MORTADELLA SUPREMA



SUPREMA

Uno dei prodotti più amati dagli italiani, la mortadella Suprema, preparata solo con le migliori carni italiane, lavorate con sapienza e dedizione.
Disponibile anche nella variante al pistacchio per soddisfare i palati più esigenti.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21879	Mortadella Suprema BS C/P metà - Calibro 16	2,5 Kg	2	5,59 Kg	8x6=48 CRT	268,1 Kg	63 GG	2332050000000

MORTADELLA BOLOGNA



BOLOGNA IGP

Prodotta secondo il disciplinare I.G.P., conquista per il suo profumo intenso ed il gusto delicato tipico della mortadella bolognese.
Ideale per chi ama i sapori originali e tradizionali.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21299	Metà SV - BS - Calibro 24,5 - C/P	13,5 Kg	1	14,2 Kg	6x5=30 CRT	426,6 Kg	63 GG	2343170000000
21319	Metà SV - BS - Calibro 24,5 - S/P	13,5 Kg	1	14,2 Kg	6x5=30 CRT	426,6 Kg	63 GG	2343170000000
21563	Metà SV - BS - Calibro 20 - S/P	6,0 Kg	2	12,7 Kg	6x5=30 CRT	381,5 Kg	63 GG	2642050000000
20602	Metà SV - BS - Calibro 20 - C/P	7,5 Kg	2	15,8 Kg	6x5=30 CRT	472,3 Kg	63 GG	2642050000000

MORTADELLA



Dalla grande esperienza Fiorucci, nascono le migliori mortadelle pensate per ogni esigenza della ristorazione.



AROMA

Caratterizzata dal profumo e dal gusto intenso, l'alta digeribilità e la consistenza vellutata.



DIVINA

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21322	Divina (metà SV) C/Pist - Cal. 17,5	6,0 Kg	2	12,71 Kg	6x5=30 CRT	381,4 Kg	63 GG	2343170000000
20023	Divina (metà SV) S/Pist - Cal. 16	2,5 Kg	2	5,6 Kg	8x6=48 CRT	268,6 Kg	56 GG	2332540000000
20442	Aroma - Metà SV - BS - Cal. 24,5 - C/P	13,5 Kg	1	14,2 Kg	6x5=30 CRT	426,6 Kg	63 GG	2343890000000
20422	Aroma - Metà SV - BS - Cal. 24,5 - S/P	13,5 Kg	1	14,2 Kg	6x5=30 CRT	426,6 Kg	63 GG	2330940000000



SQUISITELLA

NUVOLA ROSA

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21310	Squisitella (con lardello) - Cal. 14	7,0 Kg	3	21,77 Kg	6x5=30 CRT	653,2 Kg	63 GG	2772560000000
22083	Squisitella (con lardello) metà SV - Cal. 14	3,5 Kg	6	21,78 Kg	6x5=30 CRT	653,4 Kg	63 GG	2772560000000
21312	Squisitella (senza lardello) - Cal. 14	7,0 Kg	3	10,67 Kg	6x5=30 CRT	653,2 Kg	63 GG	2772560000000
20128	Nuvola Rosa - C/L - Cal. 14 - S/P	7,0 Kg	3	21,68 Kg	6x5=30 CRT	650,5 Kg	63 GG	2343040000000

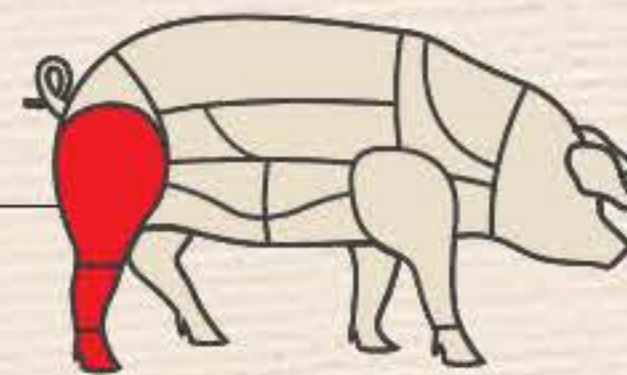
PROSCIUTTI CRUDI

Il più nobile dei salumi

NELL'ANTICA ROMA DEL II SECOLO A.C. Marco Porcio Catone fu il primo a descrivere nel suo "De agricultura", la tecnica di lavorazione del prosciutto crudo. La parola prosciutto ha quindi origini latine. "Perexsuctum", che significa asciugato, suggerisce come l'essiccamento della carne fosse l'unico modo per poterla conservare. Nel Medioevo, il prosciutto è in auge già dal XII secolo e in più riprese viene citato da scrittori e medici. Riferimenti gastronomici si trovano nel "Libro de Cucina" della seconda metà del Trecento, nel menù delle nozze Colonna del 1589 e nel prezioso testo di Carlo Nascia, cuoco di Ranuccio Farnese nella seconda metà del XVIII secolo.

LA FASE PIÙ IMPORTANTE DELLA LAVORAZIONE è la salatura della coscia del maiale. Dopo un periodo di riposo, il prosciutto viene lavato, asciugato e controllato per riscontrare eventuali difetti. Inizia, poi, la stagionatura da cui dipende il successo e la bontà del prosciutto. Durante questa fase, viene anche effettuata la "sugnature", ossia le parti muscolari vengono ricoperte di una miscela, in genere a base di grasso di maiale, sale, pepe macinato ed altri ingredienti, che impedisce al prosciutto di seccare troppo rapidamente.

OGNI FETTA È CARATTERIZZATA DA UN COLORE tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco della parte grassa. Il profumo si rivela delicato ed il sapore dolce, fragrante e caratteristico.



LE DIVERSE TIPOLOGIE DI CRUDO



**PROSCIUTTO CRUDO
CON OSSO**

Adatto per un taglio a mano.



**PROSCIUTTO CRUDO
S/O STAMPATO PRONTO TAGLIO**

Dalla fetta regolare già rifilato, pronto per l'affettamento.



**PROSCIUTTO CRUDO
S/O STAMPATO**

Dalla fetta regolare da rifilare per l'affettamento.



**PROSCIUTTO CRUDO
SENZA OSSO LEGATO**

*Dalla fetta arrotondata, già rifilato, pronto per l'affettamento.
(Addobbo)*

PROSCIUTTI CRUDI

La selezione Fiorucci è caratterizzata da:

UTILIZZO di sole materie prime di origine italiana

SCELTA delle migliori DOP e IGP

SEGMENTAZIONE basata sui mesi di stagionatura

Per valorizzare la gamma, Fiorucci ha introdotto una segmentazione basata sui mesi di stagionatura.



PARMA - SAN DANIELE - TIVOLI

NEGLI STABILIMENTI DI LESIGNANO E SAN DANIELE produciamo i nostri prosciutti di Parma, San Daniele e Tivoli con tanta passione e cura per ogni fase della lavorazione.

IL PROCESSO INIZIA CON UN ATTENTO CONTROLLO DELLA QUALITÀ

attraverso la selezione delle migliori materie prime, per passare poi alla fase di salagione, che avviene utilizzando esclusivamente sale marino e senza l'aggiunta di conservanti, nitriti e antiossidanti.

Si prosegue con un periodo di riposo e con la stagionatura che va da un minimo di 14 fino a raggiungere i 20 mesi, assicurando la massima qualità per tutti i prodotti.



PROSCIUTTO DI PARMA

Risultato di un'attenta selezione di suini italiani e di massima cura nei dettagli nella fase di stagionatura, il prosciutto di Parma è fatto di sola carne di suino e sale, senza additivi né conservanti aggiunti, ed ha un sapore dolce e inconfondibile.



CINQUE STELLE



RISERVA



CLASSICO



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21149	Parma 20 Mesi C/O	9.7-10.5 Kg	2	21,4 Kg	3x8-24 CRT	514,5 Kg	126 GG	2331960000000
21147	Parma 20 Mesi Legato	8.0-8.5 Kg	2	17,3 Kg	4x10-40 CRT	691,2 Kg	126 GG	2772530000000
21140	Parma 20 Mesi Stampato P.T.	8.0-8.5 Kg	2	17,3 Kg	4x10-40 CRT	691,2 Kg	126 GG	2331490000000
20897	Parma 16 Mesi C/O	9.5-10.5 Kg	2	21,1 Kg	3x7-21 CRT	442,3 Kg	126 GG	2338970000000
20924	Parma 16 Mesi Stampato P.T.	8.0-8.7 Kg	2	17,5 Kg	4x10-40 CRT	699,2 Kg	126 GG	2339240000000
21141	Parma 16 Mesi Legato P.T.	8.0-8.7 Kg	2	17,5 Kg	4x10-40 CRT	699,2 Kg	126 GG	2331430000000
20782	Parma 14 Mesi C/O	9.5-10.5 Kg	2	21,1 Kg	3X7-21 CRT	443,5 Kg	126 GG	2331150000000
20050	Parma 14 Mesi Legato	7.6-8.3 Kg	2	16,9 Kg	4X6-24 CRT	404,6 Kg	126 GG	2641490000000
20565	Parma 14 Mesi Stampato	7.7-8.4 Kg	2	16,9 Kg	4X10-40 CRT	675,2 Kg	126 GG	2331240000000
20791	Parma 14 Mesi Stampato P.T.	7.6-8.3 Kg	2	16,7 Kg	4X10-40 CRT	667,2 Kg	126 GG	2641490000000

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Nelle terre di San Daniele del Friuli nasce uno tra i prodotti DOP più rappresentativi del Made in Italy. Risultato di un'attenta selezione di suini italiani, il prosciutto di San Daniele è fatto di sola carne di suino, sale marino e senza additivi né conservanti aggiunti. Importante è la conservazione dello «zampino», che permette di mantenere l'integrità biologica della coscia e agevola il drenaggio dell'umidità.



CINQUE STELLE



RISERVA



CLASSICO



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21190	San Daniele 20 Mesi C/O	9,7-10,5 Kg	2	21,4 Kg	3x8-24 CRT	514,5 Kg	126 GG	2642040000000
21186	San Daniele 20 Mesi Stampato P.T.	8,0-8,5 Kg	2	17,3 Kg	4x10-40 CRT	691,2 Kg	126 GG	2311860000000
21549	San Daniele 16 Mesi C/O	9,5-10,5 Kg	2	21,2 Kg	3x8-24 CRT	509,5 Kg	126 GG	2331540000000
20643	San Daniele 16 Mesi Legato	8,0-8,5 Kg	2	17,3 Kg	4x10-40 CRT	691,0 Kg	126 GG	2336430000000
20557	San Daniele 16 Mesi Stampato P.T.	8,0-8,5 Kg	2	17,3 Kg	4x10-40 CRT	691,0 Kg	126 GG	2335570000000
21008	San Daniele 14 Mesi C/O	9,5-10,5 Kg	2	21,2 Kg	3x8-24 CRT	508,8 Kg	126 GG	2330950000000
20059	San Daniele 14 Mesi Legato	7,5-8,3 Kg	2	16,6 Kg	4x6-24 CRT	398,4 Kg	126 GG	2331250000000
20684	San Daniele 14 Mesi Stampato	7,7- 8,3 Kg	2	16,7 Kg	4x10-40 CRT	666,9 Kg	126 GG	2331250000000
20903	San Daniele 14 Mesi Stampato P.T.	7,5-8,3 Kg	2	16,5 Kg	4x10-40 CRT	659,2 Kg	126 GG	2641520000000

PROSCIUTTO TIVOLI

Prodotto utilizzando esclusivamente cosce di suino nazionale, il prosciutto Tivoli è contraddistinto da un gusto particolare conferitogli dalla tradizionale e segreta ricetta Fiorucci.

Fiorucci propone il suo prosciutto a marchio esclusivo anche nella versione «Fumo» con una nota affumicata e la sua particolare sugna nera.



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20609	Tivoli C/O	8,5-9,7 Kg	2	19,3 Kg	3x7=21 CRT	405,8 Kg	126 GG	2332480000000
20757	Tivoli Stampato	7,5-8,0 Kg	2	16,2 Kg	4x10=40 CRT	642,8 Kg	126 GG	2641600000000
20973	Tivoli Stampato P.T.	6,8-8,0 Kg	2	15,6 Kg	4x10=40 CRT	662,4 Kg	126 GG	2331230000000
20600	Tivoli Fumo C/O	8,5-9,7 Kg	2	19,3 Kg	3x7=21 CRT	404,7 Kg	126 GG	2641570000000
20685	Tivoli Fumo Stampato	7,2-8,0 Kg	2	16,0 Kg	4x10=40 CRT	639,2 Kg	126 GG	2306850000000

CONTADINO - EXPRESS - MAXIFETTA



CONTADINO

Il prosciutto crudo prodotto con carni estere selezionate e caratterizzato dal sapore deciso.



EXPRESS

Coscia di suino con una stagionatura minima di 5 mesi, disossata e pronta al taglio.



MAXIFETTA

Prodotto subito pronto al taglio che mantiene il massimo livello della qualità ad un ottimo prezzo.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20610	Contadino C/O 9 Mesi	6.0-8.0 Kg	2	15,1 Kg	3x7=21 CRT	317,6 Kg	126 GG	2641640000000
20605	Contadino S/O Stampato 9 Mesi	5.7-6.3 Kg	2	12,7 Kg	4x10=40 CRT	506,7 Kg	126 GG	2331670000000
20726	Contadino S/O Stampato P.T. 9 Mesi	5.7-6.3 Kg	2	12,7 Kg	4x10=40 CRT	506,9 Kg	126 GG	2332260000000
20675	Contadino S/O Stampato P.T. 9 Mesi	6.3 Kg	2	13,28 Kg	4X10=40 CRT	531,2 Kg	126 GG	2342750000000
21787	Express S.V. Stampato P.T. min 5 Mesi	5.0-6.0 Kg	2	11,6 Kg	8X6=48 CRT	556,8 Kg	105 GG	2771950000000
21772	Express Metà S.V. Stampato P.T. min 5 Mesi	2.6 Kg	2	5,57 Kg	10x7=70 CRT	389,9 Kg	105 GG	2337720000000
21080	Maxifetta	5.0-6.0 Kg	2	11,7 Kg	8x7=56 CRT	657,4 Kg	105 GG	2641710000000

CRUDI SPAGNOLI - IBERICO

Deriva da una razza suina che si trova esclusivamente nella penisola iberica.
La coscia derivante da questa razza richiede un periodo di stagionatura più lungo (MINIMO 24 MESI) dato il più alto contenuto di grasso, anche intramuscolare, che dona al prosciutto che ne deriva il suo sapore inconfondibile.



JAMON IBERICO

Creato nel 1948, Navidul è percepito dal consumatore come lo specialista del prosciutto spagnolo, leader in tutte le categorie di Serrano ed Iberico.



JAMON DE BELLOTA

Dal colore rosso intenso, tipico dell'alimentazione da ghianda.



JAMON DE CEBO

Con la tipica zampa ad unghia nera si distingue per il suo sapore deciso



JAMON DE BELLOTA CONFEZIONE REGALO

La confezione regalo di Iberico, con morsa e coltello, esalta l'autentico sapore del prosciutto tagliato a mano.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21824	Iberico De Bellota	8,7 Kg	1	9,4 Kg	5x5=25 CRT	235,0 Kg	168 GG	2940649000000
21800	Iberico De Cebo C/O	7,6 Kg	2	15,2 Kg	3x6=18 CRT	273,6 Kg	189 GG	8410320014748
20823	Iberico Conf. Regalo	8,45 Kg	1	9,7 Kg	5x5=25 CRT	243,2 Kg	168 GG	8410320114684

ETICHETTE



BELLOTA
100% Iberico



BELLOTA IBERICO
50% Razza Iberica



CEBO DI CAMPO IBERICO
50% Razza Iberica



CEBO IBERICO
50% Razza Iberica

ALIMENTAZIONE



BELLOTA
60 giorni nella dehesa (prateria) mangiando ghiande tra il 01/ottobre e il 15/dicembre



BELLOTA
60 giorni nella dehesa (prateria) mangiando ghiande tra il 01/ottobre e il 15/dicembre



CEBO DE CAMPO
60 giorni al pascolo mangiando ciò che trovano nella dehesa (prateria), cereali, legumi e mangimi



CEBO
Animali allevati in fattorie alimentati da mangimi

PUREZZA DELLA RAZZA

100% RAZZA IBERICA
Animali geneticamente puri al 100% di Razza Iberica

50% RAZZA IBERICA
Animali geneticamente puri al 50% di Razza Iberica

50% RAZZA IBERICA
Animali geneticamente puri al 50% di Razza Iberica

50% RAZZA IBERICA
Animali geneticamente puri al 50% di Razza Iberica

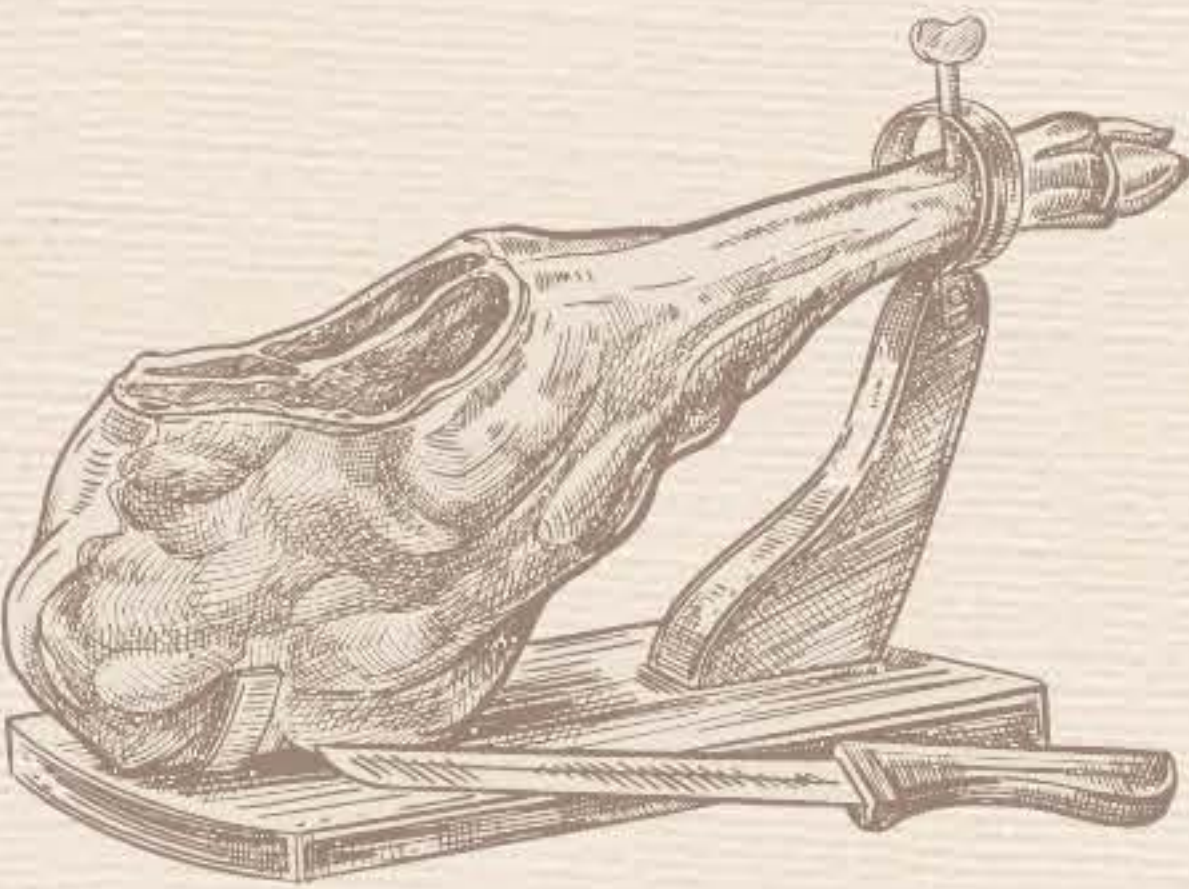
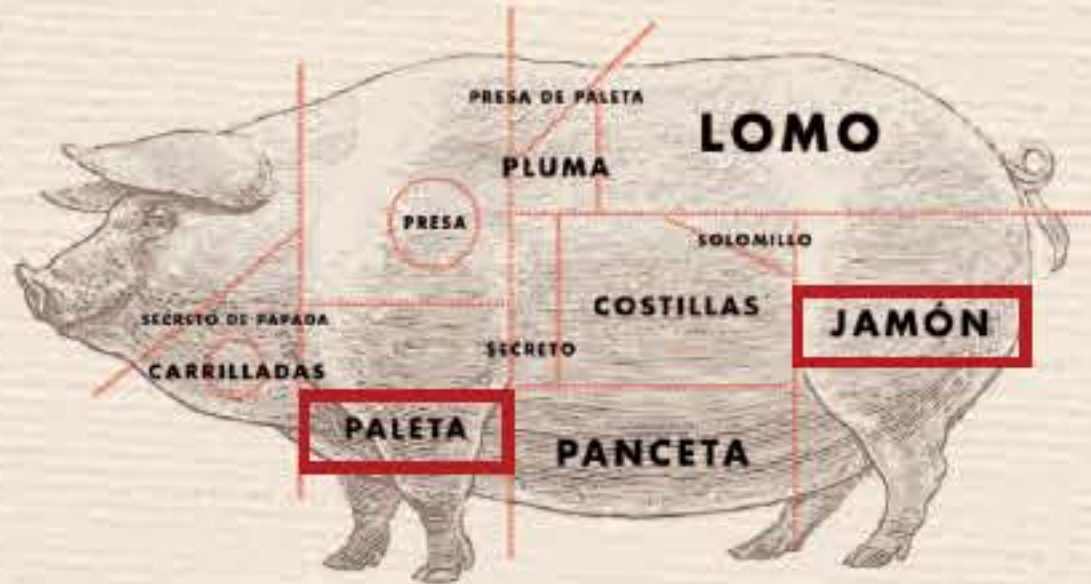
CRUDI SPAGNOLI - SERRANO

Ottenuto dai maiali «bianchi» il serrano è più accessibile (a livello di prezzo) e segue la legislazione dell'UE secondo la quale deve stagionare per un periodo minimo di 7 mesi.



A SECONDA DELLA STAGIONATURA DISTINGUIAMO

- ◆ JAMÓN SERRANO: *minimo 7 mesi*
- ◆ JAMÓN SERRANO BODEGA: *minimo 10 mesi*
- ◆ JAMÓN SERRANO RESERVA: *minimo 12 mesi*
- ◆ JAMÓN SERRANO GRAN RESERVA: *15 mesi*



JAMON SERRANO



JAMON CURADO RESERVA CUATRO ESTACIONES

Con stagionatura minima di 12 mesi, per esprimere tutto il gusto della tradizione spagnola.



JAMON SERRANO BODEGA CONFEZIONE REGALO

La confezione regalo del Serrano, con morsa e coltello, esalta l'autentico sapore del prosciutto tagliato a mano.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21747	Serrano C/O	7,2 Kg	2	15,6 Kg	4x7=28 CRT	436,7 Kg	160 GG	2902185000000
21743	Serrano S/O	5,7 Kg	2	11,4 Kg	6x6=36 CRT	410,4 Kg	110 GG	2903254000000
21748	Serrano Conf. Regalo	7,25 Kg	1	9,7 Kg	8x4=32 CRT	308,8 Kg	168 GG	8410320062879

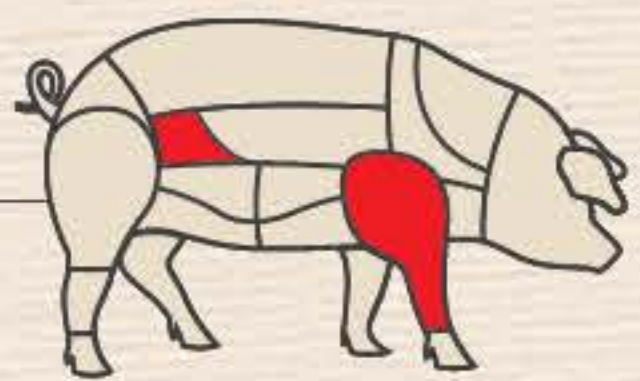
SALAMI

Un classico della tradizione italiana

ANTICAMENTE IL TERMINE "SALUMEN" indicava qualsiasi cosa trattata con il sale, anche il pesce. Il termine ricompare poi in un manuale di cucina del 1581, ma questa volta con un significato diverso. Infatti, la parola salame specifica il suo significato andando ad indicare solamente un insaccato di carne suina. Tale compendio fu redatto da Vincenzo Cervio, trinciante di Casa Farnese.

LE TIPOLOGIE DI CARNI UTILIZZATE per la lavorazione del salame sono molte e si differenziano in base alle tradizioni. In altre parole, ogni tradizione ha il suo salame e in Italia, per fortuna, sono molte. In generale, le carni utilizzate sono spalle, trito, pance, grasso di gola, carnette, parti grasse e magre conciate con sale, pepe, spezie ed altri aromi.

LA SECOLARE TRADIZIONE ITALIANA ha creato innumerevoli specialità, come abbiamo avuto già modo di dire sopra, che variano per ingredienti, dimensioni e per il tipo di macinatura. Così, hanno creato anche diversi sapori, che vanno da quello classico intenso fino a quello piccante e affumicato.



SALAMI 1850



Salumi con un ingrediente in più: il Tempo

CARNE ITALIANA di Alta Qualità con l'aggiunta di Pinot Nero



SALAME MILANO

Salame con macinatura a grana di riso, dal profumo intenso, grazie al mix di sale, pepe ed aglio.



SALAME UNGHERESE

Caratterizzato da una leggera affumicatura, è un salame a grana finissima ed ha un profumo deciso ed armonico.



SALAME NAPOLI

Salame a grana media, caratterizzato da carni insaporite dall'aggiunta di aromi ricercati ed una leggera affumicatura

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20203	Milano 1850 - Cal. 10	3,0 Kg	4	12,7 Kg	6x6-36 CRT	457,6 Kg	63 G6	2302030000000
20254	Ungherese 1850 - Cal. 10	3,0 Kg	4	12,7 Kg	6x6-36 CRT	457,6 Kg	63 G6	2302540000000
21518	Napoli 1850 - Cal. 8,5	1,8 Kg	2	4,1 Kg	6x10-60 CRT	244,4 Kg	63 G6	2315180000000

SALAMI CLASSICI

Gli aromi delle conce ed i tempi di asciugatura e stagionatura, sono i segreti per ottenere un grande classico, distinguibile a suo modo, oltre che dal sapore, dal tipo di macinatura: ne, media o grossa.



MILANO

Caratterizzato da una macinatura a grana di riso, è un salame dal colore rosso rubino tenue e dal profumo deciso e armonico, insaporito con sale, pepe e aglio.



UNGHERESE

La macinatura finissima e la leggera affumicatura caratterizzano questo salame ottenuto da carni insaporite dall'uso di paprica dolce.



NAPOLI

Prodotto da carni insaporite dall'aggiunta di aromi ricercati e da una leggera affumicatura, è un salame dal profumo deciso e dal sapore intenso.



SALAME DI PROSCIUTTO

Prodotto con sola carne nazionale di prosciutto, contiene oltre il 60% di grassi in meno rispetto ai valori medi delle ricette tradizionali dei salami.



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20202	Milano Cal. 10	3,0 Kg	4	12,7 Kg	6x5=30 CRT	380,3 Kg	63 GG	2331610000000
20131	Milano Cal 10 Meta SV	1,5 Kg	6	9,6 Kg	6x7=42 CRT	402,8 Kg	70 GG	2342990000000
20175	Ungherese Cal. 10	3,0 Kg	4	12,7 Kg	6x5=30 CRT	380,3 Kg	63 GG	2331690000000
20151	Ungherese Cal. 10 Meta SV	1,5 Kg	4	6,6 Kg	6x7=42 CRT	276,3 Kg	70 GG	2343960000000

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20464	Napoli Cal. 7,5	1,5 Kg	6	9,5 Kg	6x7=42 CRT	399,8 Kg	63 GG	2332340000000
22038	Napoli Cal. 7,5 SV	1,5 Kg	6	9,7 Kg	6x7=42 CRT	405,6 Kg	70 GG	2332340000000
20800	Napoli Cal. 7,5 850 Gr	0,8 Kg	4	3,8 Kg	8x10=80 CRT	303,0 Kg	63 GG	2332270000000
20170	Salame di Prosciutto 100per100	3,8 Kg	1	4,2 Kg	12x8=96 CRT	399,4 Kg	63 GG	2301700000000

CAMPAGNOLO E FILZETTA



CAMPAGNOLO

Salame dalla macinatura media caratterizzato da un sapore intenso e avvolgente.



FILZETTA

Salame che si caratterizza per il colore rosa chiaro e l'odore dell'aglio e del pepe in grani.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20221	Campagnolo Cal. 11	3,2 Kg	4	13,5 Kg	6x5=30 CRT	404,4 Kg	63 GG	2331820000000
20262	Filzetta Cal. 7	0,8 Kg	4	3,6 Kg	8x10=80 CRT	286,5 Kg	63 GG	2343950000000

SALAMETTO E SALAME PICCANTE



SALAMETTO

Un salamino gustoso, disponibile nel pratico confezionamento in floupack, che mantiene inalterate le caratteristiche del prodotto.



SALAME PICCANTE

Carne di puro suino, grana fina, disponibile in una confezione composta da due salami sottovuoto.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20248	Salametto No Flash Expo 25 pz	150 gr	25	4,3 Kg	12x8=96 CRT	409,4 Kg	63 GG	8007975004882
20444	Salame Piccante	1,4 Kg	4	6,13 Kg	7x10=70 CRT	429,2 Kg	91 GG	2330710000000

Eccellenze regionali

Presente sulle tavole degli italiani dal 1850, Fiorucci ha selezionato con cura le migliori specialità regionali per proporre un viaggio straordinario tra ricette uniche e sapori autentici.



DISPONIBILE
ANCHE A
Metà



SPIANATA ROMANA



Dalla caratteristica forma schiacciata ed un sapiente dosaggio di pepe e spezie.

CORALLINA



Realizzata da una parte finissima di carni nobili ed aromatizzata con pepe ed aglio.

SALAMELLA ROMANA



Caratterizzata dalla tipica forma a ferro di cavallo, è prodotta con carne di maiale, aromi e spezie.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20236	Spianata Romana	2,0 Kg	4	8,5 Kg	8x5=40 CRT	340,5 Kg	63 GG	2331010000000
20200	Spianata Romana Metà SV	1,0 Kg	4	4,3 Kg	10x10=100 CRT	430,0 Kg	70 GG	2330750000000
21615	Corallina Gigante	4,0 Kg	1	4,8 Kg	30 CRT	144,5 Kg	63 GG	2331080000000
20396	Corallina Lunga	1,0 Kg	12	12,6 Kg	4x7=28 CRT	352,9 Kg	63 GG	2343410000000
20209	Corallina Gr 400	0,4 Kg	6	2,8 Kg	8x10=80 CRT	222,7 Kg	63 GG	2342810000000
20230	Salamella Romana	0,4 Kg	8	4,0 Kg	8x10=80 CRT	318,4 Kg	63 GG	2342890000000

TOSCANA E EMILIA ROMAGNA



SALSICCIA NAPOLI PICCANTE



CAMPANIA E ABRUZZO



FINOCCHIONA

Caratterizzato da un ottimo equilibrio dei sapori, grazie all'utilizzo dei semi di finocchio.



FELINO



Salame IGP dalla forte personalità, con una fetta compatta e resistente.



VENTRICINA



Ha la tipica forma a fagiolo ed un gusto deciso, garantito dall'utilizzo di sale, peperone tritato e semi di finocchio.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20290	Salame Finocchiona	2,5 Kg	2	5,5 Kg	8x5=40 CRT	220,7 Kg	63 GG	2331760000000
20761	Salame Felino Igp	0,9 Kg	2	2,2 Kg	6x12=72 CRT	157,0 Kg	84 GG	2337610000000

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21822	Salsiccia Napoli Piccante SV	0,3 Kg	10	3,5 Kg	9x10=90 CRT	314,0 Kg	70 GG	8007975018223
20279	Ventricina	3,0 Kg	4	12,7 Kg	6x5=30 CRT	380,5 Kg	63 GG	2331500000000
20196	Ventricina Metà SV	1,5 Kg	6	9,7 Kg	8x6=48 CRT	464,9 Kg	70 GG	2330740000000

CALABRIA



N'DUJA

È un tipico salame calabrese, caratterizzato da una consistenza morbida ed un gusto particolarmente piccante.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20082	Nduja Calabrese SV	0,4 Kg	4	1,8 Kg	15x10=150 CRT	264,6 Kg	120 GG	2300820000000
20260	Spianata Piccante	2,0 Kg	4	8,5 Kg	8x5=40 CRT	340,3 Kg	63 GG	2331420000000
22029	Spianata Piccante SV	2,0 Kg	4	8,5 Kg	8x6=48 CRT	414,7 Kg	63 GG	2331420000000
20264	Spianata Piccante Metà SV	1,0 Kg	4	4,3 Kg	10x10=100 CRT	434,6 Kg	70 GG	2332640000000



DISPONIBILE
ANCHE A
Metà



SPIANATA PICCANTE

Dalla tipica forma allungata e dal sapore deciso, garantito dalla tradizionale aromatizzazione piccante.



SALAME DEL PASTORE

È caratterizzato dal sapore forte, riconoscibile, deciso, ma anche molto equilibrato.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20187	Salame Del Pastore	1,5 Kg	6	9,5 Kg	6x7=42 CRT	400,0 Kg	63 GG	2330590000000
22022	Salame Del Pastore SV	1,5 Kg	6	9,7 Kg	6x7=42 CRT	405,3 Kg	70 GG	2330590000000
20631	Salsiccia Sarda SV	0,4 Kg	16	6,7 Kg	8x8=64 CRT	428,2 Kg	70 GG	2343560000000



SALSICCIA SARDA

Salume dal gusto deciso, ottenuto grazie al giusto equilibrio degli aromi utilizzati.



SARDEGNA

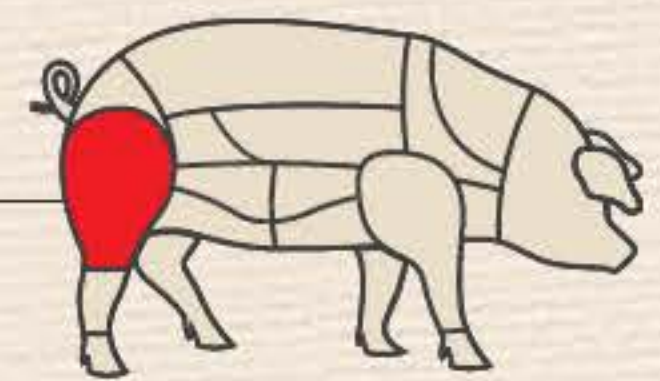
PROSCIUTTI COTTI

La qualità della tradizione

GLI ANTICHI ROMANI FURONO I PRIMI a cuocere la coscia di maiale con abbondanza di fichi secchi e foglie di alloro per poi rivestirla di miele. Nel corso della storia divenne, sempre più, un cibo prelibato degno delle tavole dei signori, come quelle degli Sforza, del Vaticano e dei Gonzaga. **UNA CURIOSITÀ INTERESSANTE.** La bontà di questo prodotto era tale che già nel 1880 guadagnò l'attenzione ed il pennello di Edouard Manet, autore di una natura morta con prosciutto, dove troneggia il salume.

LA LAVORAZIONE INIZIA SEZIONANDO, sgrassando e disossando il prodotto. Segue un massaggio per favorire l'assorbimento degli aromi: sale, pepe, alloro e ginepro. La cottura si svolge dentro uno stampo in un forno a vapore, fino alla temperatura di 70°C. A questo punto, il prosciutto cotto viene raffreddato nelle celle frigorifere prima della toelettatura, che ne pareggia la forma ripulendolo dalla cotenna e dalle impurità. Segue poi la fase della pastorizzazione, che ne garantisce la conservabilità, e del successivo confezionamento.

MORBIDO, DOLCE E VELLUTATO AL TAGLIO il prosciutto cotto ha un colore rosa con grasso tendente al bianco. un profumo delicato ed un gusto dolce ed aromatico.



PROSCIUTTO COTTO 1850

Salumi con un ingrediente in più: il Tempo



MARSALA DOP ITALIANO
SALGEMMA DI SICILIA



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20356	Prosciutto Cotto 1850 Alta Qualità	6,0 Kg	1	6,6 Kg	6x8-48 CRT	317,4 Kg	53 GG	2203560000000

PROSCIUTTO COTTO

Prodotti come esige la tradizione con cosce selezionate e
con ricette che soddisfano le nuove tendenze di leggerezza e gusto.



CONSERVANTI E ANTIOSSIDANTI DI ORIGINE *Vegetale*

Alta Qualità

NATURISSIMO

Alta Qualità

SOPRAFFINO

AFFUMICATURA *Lenta*

PRAGA

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20027	Prosciutto Cotto Naturissimo	8,5 Kg	2	17,98 Kg	4x6=24 CRT	431,6 Kg	63 GG	2343830000000
20468	Prosciutto Cotto Sopraffino	8,5 Kg	2	18,0 Kg	4x6=24 CRT	432,0 Kg	105 GG	2304680000000
20842	Prosciutto Cotto Praga con cotenna	8 Kg	1	8,62 Kg	8x6=48 CRT	413,7 Kg	105 GG	2331840000000

PROSCIUTTO COTTO

Prodotti con un ottimo rapporto qualità/prezzo adatti a competere nelle fasce intermedie del mercato. La linea di cotti Fiorucci Foodservice conosce le esigenze della moderna ristorazione. Sono formati ad hoc garantiti da Fiorucci tutti senza glutine, lattosio e polifosfati.



SOVRANO



CHEF



DELIZIOSO



GOLOSO

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20213	Prosciutto Cotto Sovrano	8,0 Kg	2	17,03 Kg	4x6=24 CRT	408,7 Kg	105 GG	2772350000000
20537	Prosciutto cotto Delizioso	8,4 Kg	2	17,78 Kg	4x6=24 CRT	426,8 Kg	105 GG	2343820000000
20538	Prosciutto cotto Delizioso metà	4,2 Kg	4	17,82 Kg	4x6=24 CRT	427,7 Kg	105 GG	2314100000000



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21255	Prosciutto cotto dello Chef	8,8 Kg	2	18,63 Kg	4x6=24 CRT	447,1 Kg	105 GG	2772330000000
20434	Prosciutto cotto dello Chef metà SV	4,2 Kg	4	17,85 Kg	4x6=24 CRT	428,4 Kg	105 GG	2332320000000
21650	Prosciutto cotto Goloso	8,5 Kg	2	17,96 Kg	4x6=24 CRT	431 Kg	105 GG	2316500000000

PROSCIUTTO COTTO

Prodotti con un rapporto qualità/prezzo unico. La linea di cotti Fiorucci Foodservice conosce le esigenze della moderna ristorazione ed il servizio è tutto a vostro vantaggio: ottimi da affettare, perfetta tenuta della fetta e con uno scarto minimo, tutti senza glutine, lattosio e polifosfati.



ORO

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20075	Prosciutto cotto Oro	8 Kg	2	17 Kg	4x6=24 CRT	408 Kg	105 GG	2331180000000
20395	Cotto Toast (12X12)	4,5 Kg	3	14 Kg	6x8=48 CRT	672 Kg	105 GG	2323490000000



COTTO TOAST



RISTO COTTO



PROSCIUTTO COTTO

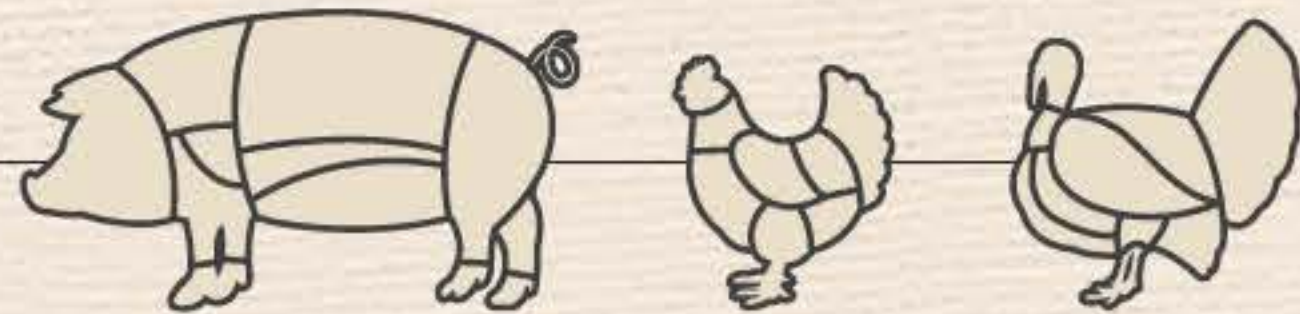


EXPRESS

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20944	Risto Cotto	4 Kg	2	8,5 Kg	6x9=54 CRT	459 Kg	105 GG	2309440000000
21873	Prosciutto cotto Toast (12X12)	4,5 Kg	3	14,04 Kg	6x9=54 CRT	757,9 Kg	105 GG	2232430000000
21958	Prosciutto cotto Express	7 Kg	2	15,05 Kg	4x6=24 CRT	361,2 Kg	105 GG	2343720000000

ARROSTI

Antiche Ricette, sapori moderni



RICETTE ANTICHE REINTERPRETATE per soddisfare le esigenze alimentari dei tempi moderni. Sono così gli arrosti Fiorucci: sani e pieni di gusto. Tutte le referenze, a base di carni avicole e di suino, sono caratterizzate da materie prime di alta qualità, cucinate secondo un metodo tradizionale che prevede una lenta rosolatura e un sapiente utilizzo di spezie ed aromi.

IL GUSTO PIÙ RICCO E GENEROSO DEGLI ARROSTI si apprezza nei rostelli di suino, come la porchetta, nota fin dai tempi degli antichi romani. Si utilizzano le parti più morbide e magre del maiale, i busti speziati con aromi naturali, cotti al forno ad altissime temperature, per ottenere fette croccanti, saporite e profumate.

PER CHI DESIDERA UN ARROSTO PIÙ LEGGERO, Fiorucci propone anche rostelli di carne avicola, dove le carni di tacchino e di pollo sono cotte lentamente ed insaporite con aromi naturali che gli conferiscono un gusto delicato.

IL SAPORE AUTENTICO DELL'ARROSTO TRADIZIONALE È OTTENUTO GRAZIE AD UNA MISCELAZIONE ACCURATA E AD UN LENTO PROCESSO DI ROSOLATURA IN FORNI TRADIZIONALI AD OLTRE 300 GRADI.



NATURISSIMO

ARROSTO

Assapora il gusto vero della natura



**PETTO DI TACCHINO
NATURISSIMO**

*Solo conservanti e antiossidanti di origine vegetale,
per un prodotto buono, leggero e salutare.*

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21858	Petto di Tacchino Naturissimo a Metà	3,0 Kg	2	6,5 Kg	8x8=64 CRT	417,4 Kg	53 gg	2318580000000

CAMINETTO

L'arrosto a regola d'arte



PROSCIUTTO COTTO ARROSTO

CAMINETTO

Coscia di suino arrosto condita con rosmarino, finocchio, pepe e salvia, per rendere le carni più gustose.



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21686	Prosciutto Arrosto Caminetto SV	8,6 Kg	1	9,21 Kg	8x6=48 CRT	442,1 Kg	70 GG	2772590000000
22097	Prosciutto Arrosto Caminetto Metà SV	4,3 Kg	2	9,26 Kg	8x6=48 CRT	444,7 Kg	53 GG	2772590000000

ROSTELLO AVICOLO

L'arrosto a regola d'arte



ARROSTO DI TACCHINO

Risponde alle moderne abitudini alimentari e nutrizionali: soddisfa le esigenze di leggerezza senza far rinunciare al piacere di un piatto sano e gustoso.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21576	Rostello Petto di tacchino a Metà SV	3,0 Kg	2	6,58 Kg	8x8=64 CRT	420,9 Kg	53 GG	2772570000000
20345	Rostello Petto di pollo a Metà	3,0 Kg	1	3,4 Kg	12x8=96 CRT	325,9 Kg	53 GG	2330970000000
21018	Granfetta Petto di tacchino	5,0 Kg	1	5,6 Kg	8x6=48 CRT	268,8 Kg	70 GG	2331920000000
20489	Rostello Petto di tacchino a Metà	3,0 Kg	2	6,5 Kg	8x8=64 CRT	418,4 Kg	53 GG	2331360000000

PETTO DI POLLO

Petto di pollo arrosto, cotto lentamente e insaporito con aromi naturali che gli conferiscono un gusto delicato.



GRANFETTA

Due petti di tacchino uniti in un arrosto dalla forma naturale che offre una fetta grande e gustosa.

PETTO DI TACCHINO

Petto di tacchino arrosto a basso contenuto di grassi, ideale per un'alimentazione leggera e salutare.



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21576	Rostello Petto di tacchino a Metà SV	3,0 Kg	2	6,58 Kg	8x8=64 CRT	420,9 Kg	53 GG	2772570000000
20345	Rostello Petto di pollo a Metà	3,0 Kg	1	3,4 Kg	12x8=96 CRT	325,9 Kg	53 GG	2330970000000
21018	Granfetta Petto di tacchino	5,0 Kg	1	5,6 Kg	8x6=48 CRT	268,8 Kg	70 GG	2331920000000
20489	Rostello Petto di tacchino a Metà	3,0 Kg	2	6,5 Kg	8x8=64 CRT	418,4 Kg	53 GG	2331360000000

ROSTELLO SPECIALITÀ

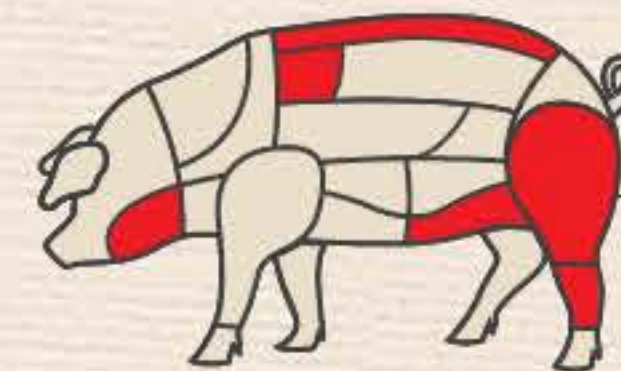
L'arrosto a regola d'arte



ROSTELLO PORCHETTA

Busto di suino arrosto con speziatura interna, cucito e legato a mano, cotto tradizionalmente ad alte temperature.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20158	Rostello Porchetta	5,4 Kg	1	6,0 Kg	8x6=48 CRT	288,2 Kg	53 GG	2331220000000



SPECIALITÀ STAGIONATE

Il sapore del tempo

PER FIORUCCI SAPER ASPETTARE È UN'ARTE. Perché le cose più buone richiedono tempo, dedizione e passione. Come le sue specialità stagionate, conservate in ambienti protetti permettendo così una lenta maturazione del prodotto. Un riposo interrotto solo da controlli periodici e minuziosi, proprio come da antica tradizione.

LA STAGIONATURA è un processo lento, costituito da tre fasi differenti: la stufatura, l'asciugatura e l'invecchiamento. Nella prima fase, che dura da 2 a 4 giorni, avviene la prima grossa perdita di acqua con conseguente diminuzione di peso. L'asciugatura dura tra i 7 e gli 8 giorni e la perdita d'acqua deve risultare il più uniforme possibile in tutto lo spessore dell'impasto, onde evitare l'indurimento del budello.

LA TERZA ED ULTIMA FASE, L'INVECCHIAMENTO, è la più lunga di tutte ed è subordinata al tipo e alle dimensioni dell'insaccato. Questo processo si attua in un ambiente completamente naturale contraddistinto da un microclima unico nel suo genere.



GUANCIALE

La specialità tipica del Lazio



GUANCIALE



Il guanciale, caratterizzato dalla tipica forma triangolare, è un taglio di carne ottenuto dalla guancia del suino.
È percorso da venature magre di muscolo e una componente di grasso pregiato che conferisce al prodotto un'elevata qualità.
Il gusto deciso e inconfondibile è dovuto all'accurato mix di pepe e spezie di qualità, che dà carattere a molti piatti della tradizione italiana.



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20368	Guanciale	1,0-1,2 Kg	4	4,9 Kg	8x5=40 CRT	195,2 Kg	105 GG	2330820000000
21908	Francobolli di Guanciale	100 gr	10	1,3 Kg	20x9=180 CRT	226,1 Kg	53 GG	8007975019084
20306	Francobolli di Guanciale	500 gr	4	2,2 Kg	20x9=180 CRT	401,4 Kg	53 GG	8007975003069
20392	Trancio di Guanciale	250 gr	8	2,3 Kg	12x6=72 CRT	164,7 Kg	84 GG	2339900000000

PANCETTE TESE E LARDO



STAGIONATA CLASSICA

La parte magra del ventre del maiale, sapientemente salata, aromatizzata e stagionata nella sua forma originaria.



TESA

La pancetta dal gusto intenso e deciso, ideale per la preparazione dell'amatriciana romana.



PANCETTA COTTA AFFUMICATA SELEZIONE

Tutto il sapore della pancetta tesa, anche nella versione cotta e affumicata.



PANCETTA COTTA AFFUMICATA

Ideale per la preparazione di piatti freddi, per farcire panini ed arricchire le colazioni internazionali.



LARDO PURO SUINO

Ottenuto dalla parte di grasso sotto alla cotenna dorsale, è arricchito con spezie e sale grosso in superficie.

STAGIONATO
IN VASCHE DI
Marmo



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20361	Pancetta Stagionata Classica SV	3,1 kg	5	16,8 Kg	(4x6)+3=27 CRT	453,3 Kg	84 GG	2641760000000
20317	Pancetta Tesa Metà SV	1,7 Kg	10	18,5 Kg	(4x6)+3=27 CRT	498,2 Kg	84 GG	2343230000000
22172	Pancetta stagionata classica	1,2-1,8 kg	8	12,65 Kg	6x6=36 CRT	455,4 Kg	96 GG	2321720000000
22173	Pancetta tesa amatriciana	1,2-1,8 kg	8	12,65 Kg	6x6=36 CRT	455,4 Kg	96 GG	2321730000000

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20303	Pancetta Cotta Affumicata SV Selezione	2,5 kg	2	5,4 Kg	12x8=96 CRT	520,4 Kg	53 GG	2331880000000
20028	Pancetta Cotta Affumicata SV	2,4 kg	2	5,1 Kg	10x10=100 CRT	505,0 Kg	84 GG	2330280000000
20705	Lardo aromatico Stagionato	1,5 Kg	2	3,3 Kg	10x10=100 CRT	334,0 Kg	63 GG	2330600000000

PANCETTE ARROTOLATE



CLASSICA

Dal sapore intenso e deciso, presenta la tipica forma cilindrica ed una fetta rotonda che si scioglie in bocca.



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20314	Pancetta Classica SV	3,7 Kg	2	7,9 Kg	6x7=42 CRT	330,5 Kg	150 GG	2331910000000
20450	Pancetta Classica senza cotenna Metà SV	2 Kg	4	8,75 Kg	9x3=27 CRT	236,3 Kg	84 GG	2303160000000
20167	Pancetta Supermagra Metà SV	1,5 Kg	4	6,5 Kg	6x7=42 CRT	271,3 Kg	84 GG	2343510000000



DISPONIBILE
ANCHE A
Metà

SUPERMAGRA

Caratterizzata da una fetta rotonda, la pancetta supermagra viene sgrassata all'inizio della lavorazione.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20312	Pancetta Coppata Classica SV	5,0 Kg	2	10,7 Kg	5x5=25 CRT	266,8 Kg	84 GG	2332030000000
22032	Pancetta Coppata Classica Metà SV	2,5 Kg	4	10,8 Kg	5x5=25 CRT	270,3 Kg	84 GG	2332030000000

BRESAOLA E CARPACCIO



BRESAOLA PUNTA D'ANCA IGP

Risultato della selezione delle migliori
carni bovine, sapientemente
lavorate rispettando il disciplinare
di produzione I.G.P.



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20957	Bresaola Punta d'anca IGP SV	3,5 Kg	2	7,5 Kg	8x6=48 CRT	358,8 Kg	63 GG	2331460000000
20439	Carpaccio di Manzo Meta SV	2,0 Kg	2	4,3 Kg	10x10=100 CRT	433,7 Kg	42 GG	2343180000000



BRESAOLA PUNTA D'ANCA

Derivante da carne di bovino
accuratamente rifilata
e stagionata, per un gusto
delicato e leggero.



CARPACCIO DI MANZO

Il carpaccio di manzo è garantito
dall'antica tradizione Fiorucci,
con accurata zangolatura
e una perfetta stagionatura.

DISPONIBILE
ANCHE A
Meta



BRESAOLA SOTTOFESA

Salume ottenuto da carne
di manzo, salata e stagionata,
e caratterizzata da un colore
rosso vivo.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20725	Bresaola Punta d'anca SV	3,2 Kg	2	7,0 Kg	6x10=60 CRT	418,8 Kg	105 GG	2323940000000
22050	Bresaola Punta d'anca Meta SV	1,6 Kg	4	7,0 Kg	6x10=60 CRT	419,9 Kg	105 GG	2323940000000
21737	Bresaola Sottofesa	2,5 Kg	2	4,3 Kg	10X10=100 CRT	430,1 Kg	105 GG	2771970000000

COPPA, SPECK E CULATTA



COPPA DEL NORCINO

Salume tradizionale ottenuto dalla parte muscolare del collo del maiale.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20347	Coppa del Norcino SV	2,0 Kg	2	4,3 Kg	12x6-72 CRT	308,6 Kg	84 GG	2343360000000
21198	Speck a Metà SV	2,6 Kg	2	5,5 Kg	11x8-88 CRT	483,1 Kg	105 GG	2331630000000

SPECK PURO SUINO

Caratterizzato da una lunga stagionatura, una salatura moderata ed un'affumicatura equilibrata.



COPPA DI PARMA IGP

La ricetta tradizionale di Parma per un prodotto dal gusto dolce e delicato.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20451	Coppa Parma Cinque Stelle SV	1,8-2,1 kg	2	4,1 Kg	12x6-72 CRT	300,0 Kg	63 GG	2331000000000
20717	Culatta Cinque Stelle SV	4,5 kg	1	4,9 Kg	8x6-48 CRT	235,2 Kg	126 GG	2343430000000

CULATTA

Il mantenimento della cotenna durante la stagionatura le conferisce un gusto dolce e una consistenza morbida.



AFFETTATI

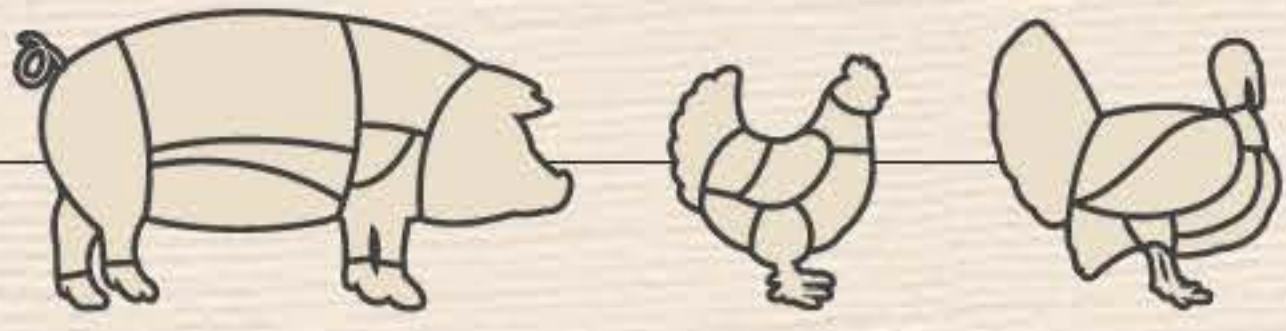
Il gusto di sempre in un pratico formato

Fiorucci, da oltre 160 anni, reinterpreta la storia e la cultura della norcineria italiana.

UNA STORIA FATTA DI TRADIZIONE E PASSIONE, esperienza e ricerca continua della genuinità e della qualità, grazie anche ad esperti e maestri norcini che, con passione ed esperienza, mescolano e dosano le migliori carni con le giuste spezie.

LA MATERIA PRIMA È IMPORTANTE, MA IL VERO PUNTO DI FORZA SONO LE RICETTE che, da un lato custodiscono tutto il meglio della tradizione norcina italiana e, dall'altro, sono reinterpretate per far fronte alle moderne esigenze.

DALL'UNIONE TRA PASSATO E PRESENTE nascono le linee di affettati Fiorucci: pensate per tutti gli utilizzi senza rinunciare alla qualità e al gusto di sempre.



100PER100 CARNE ITALIANA

L'origine di ciò che mangi è importante

Una linea che fa dell'origine della carne il suo elemento distintivo, rappresentando l'impegno chiaro e diretto da parte dell'azienda nel garantire l'origine delle materie prime



FIORDICOTTO



TIVOLI



NAPOLI

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20470	Prosciutto Cotto Alta Qualità	100 gr	10	1,4 Kg	15x7-105 CRT	148,6 Kg	23 GG	8007975004707
21669	Prosciutto Crudo Tivoli	90 gr	10	1,3 Kg	15x7-105 CRT	143,3 Kg	63 GG	8007975016694
22381	Salame Napoli	90 gr	10	1,3 Kg	15x7-105 CRT	143,3 Kg	63 GG	8007975023814

ECCELLENZE DEL TERRITORIO



Una linea di affettati in pratiche vaschette con i sapori delle eccellenze di ogni regione.



GUANCIALE



SPIANATA ROMANA



ROSTELLO



PORCHETTA



TIVOLI



ROSTELLO ERBE



CORALLINA



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
22237	Guanciale affettato	90 gr	12	1,54 kg	14x6-84 CRT	129,4 kg	63 GG	8007975022374
22238	Spianata romana affettata	100 gr	12	1,66 kg	14x6-84 CRT	139,4 kg	63 GG	8007975022381
22233	Rostello affettato	130 gr	12	2,02 kg	14x6-84 CRT	169,7 kg	21 GG	8007975022336

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
22234	Porchetta affettata	110 gr	12	1,78 kg	14x6-84 CRT	149,5 kg	21 GG	8007975022343
22235	Tivoli Fumo affettato	100 gr	12	1,66 kg	14x6-84 CRT	139,4 kg	63 GG	8007975022350
22383	Rostello alle Erbe	130 gr	12	2,02 Kg	14x6-84 CRT	169,7 Kg	21 GG	8007975023838
22382	Corallina	90 gr	12	1,54 Kg	14x6-84 CRT	129,4 Kg	63 GG	8007975023821

AFFETTATI ATP



Una linea di affettati in pratiche vaschette ad un prezzo eccezionale



PETTO DI TACCHINO



PROSC. CRUDO



PROSC. COTTO

MORTADELLA



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21911	Petto di Tacchino Arrosto	50 gr	16	1,1 Kg	25x9=225 CRT	252,7 Kg	21 GG	8007975019114
21531	Prosciutto crudo dolce 60 gr	60 gr	15	1,21 Kg	25x9=225 CRT	272,3 Kg	63 GG	8007975015314
21535	Prosciutto cotto 60 gr	60 gr	15	1,21 Kg	25x9=225 CRT	272,3 Kg	23 GG	8007975015352
21556	Mortadella 60 gr	60 gr	15	1,21 Kg	25x9=225 CRT	272,3 Kg	28 GG	8007975015567

Tutta la bontà senza rinunciare alla qualità Fiorucci



SALAME MILANO

SALAME NAPOLI*

*Contiene lattosio



PANCETTA ARROTOLATA



SPECK



COPPA

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21560	Salame Milano 60 gr	60 gr	15	1,21 Kg	25x9=225 CRT	272,3 Kg	63 GG	8007975015604
21626	Salame Napoli 60 gr	60 gr	15	1,21 Kg	25x9=225 CRT	272,3 Kg	63 GG	8007975016267
21675	Pancetta arrotolata 60 gr	60 gr	15	1,21 Kg	25x9=225 CRT	272,3 Kg	63 GG	8007975016755
21664	Speck 60 gr	60 gr	15	1,21 Kg	25x9=225 CRT	272,3 Kg	63 GG	8007975016649
21678	Coppa Stagionata 60 gr	60 gr	15	1,21 Kg	25x9=225 CRT	272,3 Kg	63 GG	8007975016786

AFFETTATI ATP



Una linea di affettati in pratiche vaschette ad un prezzo eccezionale



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21173	Prosciutto Crudo Parma 70 gr	70 gr	8	0,79 Kg	24x10=240 CRT	189,6 Kg	63 GG	8007975011736
21610	Bresaola Atp 70 gr	70 gr	8	0,79 Kg	24x10=240 CRT	189,6 Kg	63 GG	8007975016106



PROSC. CRUDO PARMA

BRESAOLA



PROSC. CRUDO

PROSC. COTTO ALTA QUALITÀ



PETTO DI TACCHINO

Tutta la bontà senza rinunciare alla qualità Fiorucci



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21104	Prosciutto Crudo Export 80 gr	80 gr	8	1 Kg	15x9=135 CRT	135,8 Kg	63 GG	8007975011040
21553	Prosciutto Cotto Alta Qualità 80 gr	80 gr	15	1,56 Kg	25x9=225 CRT	351 Kg	23 GG	8007975015536
20160	Petto di Tacchino Arrosto	90 gr	12	1,5 Kg	15x7=105 CRT	161,2 Kg	21 GG	8007975001607

AFFETTATI 250 GR



BRESAOLA



SPECK

PROSC. COTTO



PROSC. CRUDO

MORTADELLA



PANCETTA

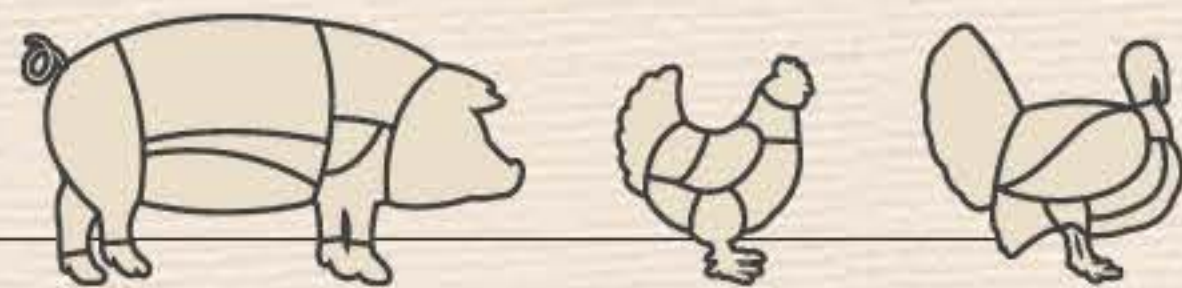
SALAME MILANO



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21804	Bresaola 250 gr	250 gr	6	1,7 Kg	25x9=225 CRT	382,3 Kg	63 GG	8007975018049
21869	Speck 250 gr	250 gr	6	1,7 Kg	25x9=225 CRT	382,3 Kg	63 GG	8007975018698
21698	Prosciutto Cotto 250 gr	250 gr	6	1,81 Kg	15x11=165 CRT	298 Kg	23 GG	8007975016984

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21504	Prosciutto Crudo 250 gr	250 gr	6	1,68 Kg	25x9=225 CRT	378 Kg	63 GG	8007975015048
21695	Mortadella 250 gr	250 gr	6	1,81 Kg	15x11=165 CRT	298 Kg	21 GG	8007975016953
22295	Pancetta 250 gr	250 gr	6	1,7 Kg	25x9=225 CRT	382,3 Kg	63 GG	8007975022954
21797	Salame Milano 250 gr	250 gr	6	1,7 Kg	25x9=225 CRT	382,3 Kg	63 GG	8007975017974

WURSTEL



La salsiccia tedesca che ha fatto innamorare il mondo

IL WURSTEL È APPREZZATO IN TUTTA EUROPA: *preparato con carni tritate bovine, avicole o suine, è un prodotto caratteristico della Germania, dell'Austria, del Belgio e dell'Italia, soprattutto nelle regioni del Trentino-Alto Adige e del Friuli-Venezia Giulia.*

IL NOME HA ORIGINI TEDESCHE: *deriva infatti da 'vy estäl, che, secondo alcuni dialetti tedeschi, è il diminutivo della parola Wurst, il termine che si usa per indicare un prodotto "insaccato".*



WURSTEL AFFORDABLE

Una gamma adatta ad ogni esigenza, caratterizzata da prezzi competitivi e dalla qualità garantita dal marchio Fiorucci.



**WURSTEL
100 GR**



**WURSTEL
250 GR**



**WURSTEL
1 KG**

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20729	Wurstel 100gr - 4 pz da 25gr	100 gr	36	3,9 Kg	12x10=120 CRT	467,1 Kg	91 GG	8007975007296
20812	Wurstel 250gr - 3 pz da 83gr	250 gr	18	4,8 Kg	12x10=120 CRT	572,9 Kg	91 GG	8007975008125
20038	Wurstel 1000gr - 12 pz da 83gr	1 Kg	4	4,3 Kg	12x10=120 CRT	511,9 Kg	91 GG	8007975000389

WÜRSTEL



WÜRSTEL
100 GR - 250 GR



POLLÌ
100 GR - 250 GR

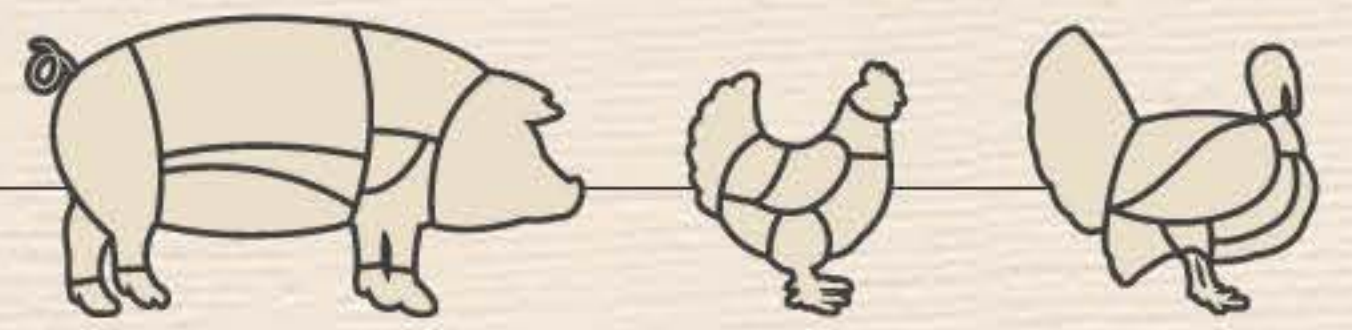
CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20003	Würstel Puro Suino 100 gr (25gr. x 4pz.)	100 gr	36	3,89 Kg	12x10=120 CRT	467,2 Kg	91 GG	8007975000037
20009	Würstel Puro Suino 250 gr (83gr. x 3pz.)	250 gr	18	4,77 Kg	12x10=120 CRT	572,9 Kg	91 GG	8007975000099
21875	Pollì 100gr (25gr. x 4pz.)	100 gr	36	3,9 Kg	12x10=120 CRT	467,2 Kg	91 GG	8039612300000
21586	Pollì 250gr (83gr. x 3pz.)	250 gr	18	4,8 Kg	12x10=120 CRT	572,9 Kg	91 GG	8007975015864

CUBETTI

Il sapore Fiorucci in tutte le forme

UNIRE TRADIZIONE E INNOVAZIONE è da sempre per Fiorucci un obiettivo, per offrire ai propri clienti il sapore classico dei prodotti tradizionali, in formati pratici e moderni, che si adattano alla vita di tutti i giorni, senza però sacrificare gusto e qualità.

UN PERFETTO AIUTO IN CUCINA per preparare primi piatti tradizionali, condire gustose insalate o dar vita a nuovi piatti semplici e creativi.



CUBETTI - UN TOCCO IN +

La linea che Fiorucci ha ideato per offrire un aiuto in cucina e dare un tocco in più ai piatti preparati.



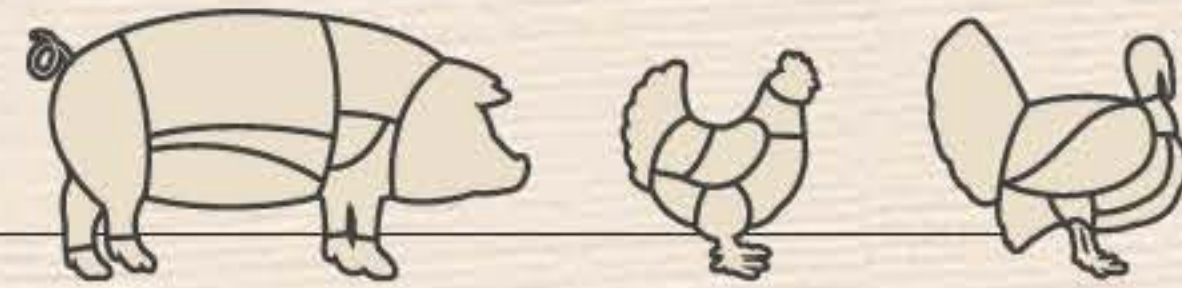
PANCETTA DOLCE E AFFUMICATA

Dadini di pancetta dolce e affumicata con la praticità delle 2 vaschette separabili da 70 gr.



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21005	Pancetta Affumicata - 2x70 gr	140 gr	16	2,8 Kg	10x10=100 CRT	275,0 Kg	63 G6	8007975010050
21004	Pancetta Dolce - 2x70 gr	140 gr	16	2,8 Kg	10x10=100 CRT	275,0 Kg	63 G6	8007975010043

SNACKS



Gli snack Fiorucci rendono gustoso ogni momento

GLI SNACK RAPPRESENTANO UN MOMENTO IMPORTANTE DELLA GIORNATA: sono infatti piccoli spuntini, consumati tra un pasto e l'altro, ideali per chi ama esplorare combinazioni innovative e gusti particolari.

LO SNACK È UN ACQUISTO DI IMPULSO che aiuta a migliorare l'umore e combattere lo stress. Si adatta perfettamente allo stile di vita frenetico dei consumatori moderni, che optano sempre di più per un **CONSUMO ON-THE-GO**.



IL GUSTO
DOVE E
QUANDO VUOI

La linea di sfiziosi snack da portare sempre con sé e da gustare in ogni momento della giornata.



FUORI FRIGO

MINI STICK
AFFUMICATI

*Snack di suino affumicati,
dal gusto intenso e deciso.*



FUORI FRIGO

MINI STICK
TACCHINO

*Snack di tacchino caratterizzati
da un gusto sfizioso e delicato.*

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20243	Snack'in Mini Stick Affumicati	50 gr	12	0,8 Kg	18x5*90 CRT	76,0 Kg	52 GG	8007975002437
21296	Snack'in Mini Stick Tacchino	50 gr	12	0,8 Kg	18x5*90 CRT	76,0 Kg	52 GG	8007975012962

SNACK'IN COMBO

La linea di sfiziosi snack da portare sempre con sé e da gustare in ogni momento della giornata.



COMBO
SALAMINI CLASSICI E TARALLI



COMBO
SALAMINI PICCANTI E TARALLI



COMBO
SALAMINI CLASSICI E CROCC. PIZZA



COMBO
SALAMINI CLASSICI E CROCC. BACON

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
22245	Snack Salamini classici e Taralli	45 gr	20	1,16 kg	18x9-162 CRT	187,9 kg	38 GG	8007975022459
22246	Snack Salamini Piccanti e Taralli	45 gr	20	1,16 kg	18x9-162 CRT	187,9 kg	38 GG	8007975022466
22247	Snack Salamini class. e Crocc. Pizza	45 gr	20	1,16 kg	18x9-162 CRT	187,9 kg	38 GG	8007975022473
22248	Snack Salamini class. e Crocc. bacon	45 gr	20	1,16 kg	18x9-162 CRT	187,9 kg	38 GG	8007975022480

IL GUSTO
DOVE E
QUANDO VUOI

SNACK'IN POKER

La linea di sfiziosi snack da portare sempre con sé e da gustare in ogni momento della giornata.



POKER
MORTADELLA, TARALLI, FORMAGGIO E OLIVE



POKER
SALAMINI, CROCC, CIALDE FORM. E OLIVE



POKER
SALAMINI PICC., CROCC., CIALDE FORM. E OLIVE

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
22249	Poker Mortadella, Taralli, form. e olive	90 gr	10	1,1 kg	18x9-162 CRT	176,7 kg	28 GG	8007975022497
22250	Poker Salamini, Crocc., form. e olive	85 gr	10	1,04 kg	18x9-162 CRT	168,6 kg	38 GG	8007975022503
22251	Poker Salamini picc., Crocc., form. e olive	85 gr	10	1,04 kg	18x9-162 CRT	168,6 kg	38 GG	8007975022510

TRAMEZZINI



Una linea di tramezzini ridotti in grassi, senza lattosio e fonti di fibre, confezionati in un pratico pack da 145g, per chi è attento alla propria alimentazione ma non vuole rinunciare al gusto.



- TACCHINO E CAROTE
- TACCHINO E RUCOLA
- COTTO E SALSA
- COTTO E FUNGHI
- TACCHINO E RUCOLA
- COTTO E FUNGHI

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
710064	Tramezz. Tacchino e Carote	145 gr	8	1,4 kg	16x12=192 CRT	264,2	30 GG	8007975000648
710257	Tramezz. Tacchino e Rucola	145 gr	8	1,4 kg	16x10=160 CRT	219,8 kg	30 GG	8007975002574
710077	Tramezz. Prosc.Cotto e Salsa	145 gr	8	1,4 kg	16x12=192 CRT	264,2	30 GG	8007975000778
710239	Tramezz. Prosc.Cotto e Funghi	145 gr	8	1,4 kg	16x10=160 CRT	219,8 kg	30 GG	8007975002390
712094	Tramezzino prosciutto cotto e funghi	85 gr	20	1,97 kg	16x12=192 CRT	378,2 kg	28 GG	8007975020943
712095	Tramezzino tacchino arrosto e rucola	80 gr	20	1,85 kg	16x12=192 CRT	356 kg	28 GG	8007975020950

PIZZA E SUPREMA



75 GR

175 GR

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
712100	Pizza e suprema	75 gr	20	1,67 kg	16x12=192 CRT	321	28 GG	8007975021001
712126	Pizza e suprema	175 gr	6	1,2 kg	16x12=192 CRT	229,8	33 GG	8007975021261

HOT DOG



HOT DOG



CARRELLO

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
22243	Hot dog Fiorucci	185 gr	10	2 kg	16x12=192 CRT	384,9 kg	25 GG	8007975022435

PANINI



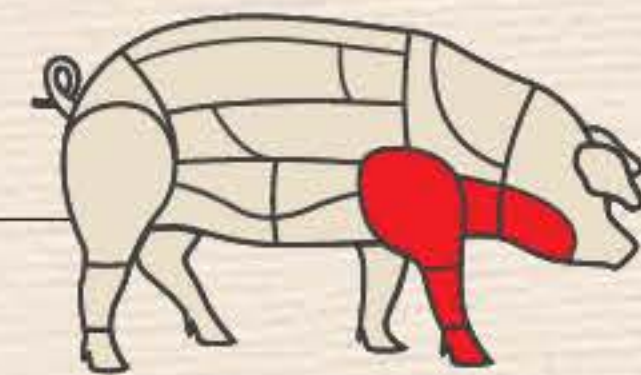
CORALLINA
E FORMAGGIO

SPIANATA ROMANA
E FORMAGGIO

ROSTELLO
E FORMAGGIO

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
712096	Panino spianata romana e formaggio	100 gr	12	1,36 kg	16x12=192 CRT	260 kg	28 GG	8007975020967
712097	Panino rostello e formaggio	100 gr	12	1,36 kg	16x12=192 CRT	260 kg	23 GG	8007975020974
712099	Panino corallina e formaggio	100 gr	12	1,4 kg	16x12=192 CRT	267,8 kg	28 GG	8007975020998

BRACERIA E PRECOTTI



Tradizioni che ritornano

L'ORIGINE DI QUESTI PRODOTTI RISALE AGLI INIZI DEL XVI SECOLO, quando a Mirandola, durante l'assedio di Papa Giulio II della Rovere, i cittadini macellarono tutti i suini per non lasciarli nelle mani dei nemici e ne conservarono le carni nel tipico budello di cotenna.

VERI SIMBOLI DELLE FESTIVITÀ NATALIZIE, immancabili sulle tavole italiane per il tradizionale cenone di fine anno, i precotti costituiscono anche un secondo piatto completo ed equilibrato.

PRODOTTI ESCLUSIVAMENTE CON CARNI SUINE SELEZIONATE nel rispetto delle ricette tradizionali.



SALSICCIA DEL NORCINO

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21012	Salsiccia del norcino	1,2 -1,4 Kg	2	2,6 Kg	8x8=64 CRT	166,4 Kg	6 GG	2342710000000
21835	Cotechino Senza Astuccio	0,5 Kg	12	6,7 Kg	6x9=54 CRT	360,1 Kg	378 GG	8007975018353
20339	Cotechino Cotto	0,5 Kg	12	7,5 Kg	7x4=28 CRT	209,8 Kg	378 GG	8007975003397
21836	Zampone Senza Astuccio	1,0 Kg	8	8,7 Kg	6x9=54 CRT	468,9 Kg	378 GG	8007975018360
20147	Zampone Cotto	1,0 Kg	8	9,4 Kg	6x6=36 CRT	338,3 Kg	378 GG	8007975001478
22148	Stinco di prosciutto	0,6 Kg	12	8,68 kg	8x4=32 CRT	277,7 kg	378 GG	8007975021483

STINCO - ZAMPONE - COTECHINO



FORMAGGI E SPECIALITÀ ALIMENTARI

Fiorucci si impegna da sempre

*Fornendo ai propri clienti dei prodotti di altissima qualità, garantita
attraverso la costante ricerca delle migliori eccellenze del territorio.*

*Seguendo il concetto di «Dieta Mediterranea, Fiorucci ha selezionato
accuratamente una gamma ampia e differenziata di prodotti,
per un viaggio straordinario tra ricette uniche e sapori autentici.*

ALTRE SPECIALITÀ



SPECIALITÀ CASEARIE DOP



PECORINO ROMANO

Fin dai tempi dell'Impero Romano, il Pecorino è un formaggio a pasta dura e cotta, prodotto esclusivamente con latte fresco intero di pecora.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
710871	Pecorino Romano Quarto	6,5 Kg	2	13,5 Kg	6x5=30 CRT	405,0 Kg	105 GG	2338710000000
710907	Pecorino Romano Tranci	250 gr	8	2,3 Kg	30x7=210 CRT	473,8 Kg	84 GG	8007975009078
710123	Pecorino Romano Grattugiato	100 gr	15	2,0 Kg	16X5=80 CRT	160,4 Kg	63 GG	8007975001232



GRANA PADANO

Un formaggio DOP prodotto con latte vaccino crudo, parzialmente scremato per affioramento, senza l'aggiunta di additivi o conservanti.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
711205	Grana Padano DOP Ottavi	4,5 Kg	2	9,5 Kg	9x10=90 CRT	850,5 Kg	105 GG	2312050000000
710573	Grana Padano Tranci	250 gr	8	2,3 Kg	30x7=210 CRT	473,8 Kg	84 GG	8007975005735
710847	Grana Padano Grattugiato	100 gr	15	2,0 Kg	16x5=80 CRT	160,4 Kg	63 GG	8007975008477
710970	Par migiano Reggiano DOP Ottavo	4,5 Kg	2	9,5 Kg	9x10=90 CRT	850,5 Kg	105 GG	2339700000000
710485	Par migiano Reggiano Tranci	250 gr	8	2,3 Kg	30x7=210 CRT	473,8 Kg	84 GG	8007975004851
710975	Par migiano Reggiano Grattugiato	100 gr	15	2,0 Kg	16x5=80 CRT	160,4 Kg	63 GG	8007975009757



PARMIGIANO REGGIANO

Nasce tra le province dell'Emilia-Romagna, della Lombardia, del Piemonte, del Trentino-Alto Adige e del Veneto, formaggio a pasta dura e cotta e a maturazione lenta.

ALTRE SPECIALITÀ CASEARIE

Le migliori specialità casearie di tutta Italia selezionate da Fiorucci per offrire una gamma ampia e differenziata.



ASIAGO

Formaggio prodotto da latte vaccino a pasta liscia, compatta e semidura, con occhiatura regolare rotonda e/o ovale.



GORGONZOLA

Formaggio a pasta cruda con venature verdi dovute alla formazione di muffe. Si presenta cremoso e morbido.



CACIOCAVALLO SILANO

Formaggio semiduro a pasta filata, prodotto con latte vaccino, nel rispetto del disciplinare di produzione.



CANESTRATO FOGGIANO

Formaggio a pasta dura prodotto con latte di pecora 100% italiano. Presenta delle striature lasciate dai canestri.



PROVOLONE

Formaggio semiduro a pasta filata, prodotto con latte vaccino ad acidità naturale e caglio in pasta di Capretto.



OVINELLA NERA

Caciotta di pecora caratterizzata da una lunga stagionatura e latte 100% italiano.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
710678	Asiago Quarto	3,5 Kg	2	7,4 Kg	9x10=90 CRT	668,9 Kg	91 GG	2336780000000
710980	Gorgonzola DOP 1/8	1,5 Kg	2	3,5 Kg	8x6=48 CRT	166,1 Kg	42 GG	2339800000000
710880	Gorgonzola DOP	200 gr	6	1,4 Kg	36x4=144 CRT	200,2 Kg	28 GG	8007975008804
711335	Caciocavallo Silano DOP	2,0 Kg	1	2,1 Kg	12x6=72 CRT	153,0 Kg	84 GG	2313350000000

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
711337	Canestrato Foggiano	3,0 Kg	1	3,1 Kg	12x6=72 CRT	225,4 Kg	84 GG	2313370000000
711830	Provolone	7,0 Kg	2	14,6 Kg	8x3=24 CRT	350,3 Kg	91 GG	2641910000000
710950	Provolone	20,0 Kg	1	20,8 Kg	6x3=18 CRT	374,2 Kg	182 GG	2641910000000
710923	Ovinella Nera	3,3 Kg	1	3,5 Kg	15x8=120 CRT	415,2 Kg	63 GG	2339230000000

ALTRI FORMAGGI



EDAMER

Formaggio da taglio dal colore avorio-giallo oro e dalla tipica forma a parallelepipedo.



FIORDAMER

Maasdamer originale, dalla tipica forma tonda regolare, con crosta asciutta e compatta.



PASTA FILATA

Formaggio da taglio dolce dal colore bianco crema-giallo paglierino e dalla tipica forma cilindrica.



FIORÌ

Formaggio da tavola a pasta filata, con rivestimento di cera e dalla tipica forma cilindrica.



FIORTOAST

Dieci fette di formaggio fuso con emmenthal, confezionate separatamente.



EDAMER E GOUDA

Formaggio affettato dolce dal colore bianco crema-giallo paglierino e dalla tipica forma a parallelepipedo.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
710881	Edamer	3,3 Kg	3	10,1 Kg	8x8-64 CRT	648,0 Kg	30 GG	2642010000000
710878	Fiordamer	12,0 Kg	1	12,6 Kg	6x8-48 CRT	604,3 Kg	77 GG	2641970000000
710870	Formaggio a Pasta Filata	5,0 Kg	2	10,3 Kg	7x10-70 CRT	721,6 Kg	59 GG	2332250000000

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
710867	Fiori Pasta Filata	300 gr	10	3,3 Kg	8x23-184 CRT	602,6 Kg	63 GG	8039634500000
710876	Fiortoast	200 gr	24	5,1 Kg	13x9-117 CRT	600,5 Kg	84 GG	8007975008767
712146	Formaggio Edam	85 g	24	2,48 Kg	12x10-120 CRT	298 Kg	88 GG	8007975021469
712147	Formaggio Gouda	85 g	24	2,48 Kg	12x10-120 CRT	298 Kg	88 GG	8007975021476

SPECIALITÀ ALIMENTARI



PANNA DA CUCINA

*Panna da cucina
a lunga conservazione
confezionata in brick.*



STRUTTO

*L'aiuto in cucina per ricette
più saporite, in una pratica
vaschetta da 250 gr.*



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
710991	Panna da Cucina	200 ml	24	5,1 Kg	12x12=144 CRT	729,6 Kg	98 GG	8007975009917
710194	Strutto Frittellino	250 gr	8	2,3 Kg	12x15=180 CRT	414,0 Kg	84 GG	80 44138000000



ACETO BALSAMICO

*Dal cuore delle colline modenesi
una selezione di aceti balsamici IGP
e specialità balsamiche.*



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
711180	Aceto Balsamico di Modena	500 ml	6	5,1 Kg	36x5=180 CRT	912,7 Kg	-	8007975011804
711181	Aceto Balsamico di Modena	250 ml	6	3,4 Kg	31x5=155 CRT	525,8 Kg	-	8007975011811
711607	Glassa di Aceto Balsamico	250 ml	6	1,7 Kg	41x5=205 CRT	340,3 Kg	-	8007975016076

GAMMA 1850

Salumi con un ingrediente in più: il Tempo



MORTADELLA SUPREMA



CARNE ITALIANA
DI ALTA QUALITÀ,
MIELE DI SULLA ITALIANO,
ZIBIBBO IGP SICILIANO,
SALGEMMA DI SICILIA,
PISTACCHIO DI BRONTE.
(nella versione con pistacchio)

Confezionata sottovuoto con Corde
di Lino da 6 mm. Sacco di Juta
intero stampato.



PROSCIUTTO COTTO



MARSALA DOP
ITALIANO,
SALGEMMA
DI SICILIA.



MILANO, NAPOLI E UNGHERESE



CARNE ITALIANA
DI ALTA QUALITÀ
CON L'AGGIUNTA
DI PINOT NERO.



Legati a Mano

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20377	Intera SV - BN - Calibro 24 S/P	14,0 Kg	1	15,1 Kg	6x5=30 CRT	454 Kg	63 GG	2203770000000
20382	Intera SV - BN - Calibro 24 C/P	14,0 Kg	1	15,1 Kg	6x5=30 CRT	454 Kg	63 GG	2203820000000
22201	Metà SV - Calibro 24 C/P	7,0 Kg	2	15,1 Kg	6x5=30 CRT	454 Kg	63 GG	2322010000000
22202	Metà SV - Calibro 24 S/P	7,0 Kg	2	15,1 Kg	6x5=30 CRT	454 Kg	63 GG	2322020000000
20356	Prosciutto Cotto Alta Qualità	6,0 Kg	1	6,6 Kg	6x8=48 CRT	317,4 Kg	53 GG	2203560000000

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20203	Milano - Calibro 10	3,0 Kg	4	12,7 Kg	6x6=36 CRT	457,6 Kg	63 GG	2302030000000
20126	Milano Metà SV - Calibro 10	1,5 Kg	6	9,6 Kg	6x7=42 CRT	403,4 Kg	70 GG	2301260000000
20254	Ungherese - Calibro 10	3,0 Kg	4	12,7 Kg	6x6=36 CRT	457,6 Kg	63 GG	2302540000000
20143	Ungherese Metà SV - Calibro 10	1,5 Kg	6	9,6 Kg	6x7=42 CRT	403,4 Kg	70 GG	2301430000000
21518	Napoli - Calibro 8,5	1,8 Kg	2	4,1 Kg	6x10=60 CRT	244,4 Kg	63 GG	2315180000000

GAMMA NATURISSIMO

Naturalmente buono, totalmente genuino



PROSCIUTTO COTTO NATURISSIMO

*Solo conservanti ed antiossidanti di origine vegetale.
Frutto di un processo di ricerca e sviluppo che ha portato
all'utilizzo di solo conservanti ed antiossidanti di origine vegetale.*

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20027	Prosciutto Cotto Alta Qualità Naturissimo	8,5 Kg	2	17,98 Kg	4x6=24 CRT	431,6 Kg	63 GG	2343830000000

NATURISSIMO



Assapora il gusto vero della natura



PETTO DI TACCHINO NATURISSIMO

*Solo conservanti e antiossidanti di origine vegetale,
per un prodotto buono, leggero e salutare.*

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21858	Petto di Tacchino Naturissimo a Metà	3,0 Kg	2	6,5 Kg	8x8=64 CRT	417,4 Kg	53 gg	2318580000000



- Qualità Gamma Garanzia Servizio -

IL LEADER DEI SALUMI NELLA RISTORAZIONE





FIORUCCI FOOD SERVICE SRL

Località Santa Palomba - Viale Cesare Fiorucci, 11 - 00040 Pomezia (RM)

Tel +39 06 91193653 / 646 / 651 - Fax +39 06 91193662

Email foodservice@fioruccifood.it

 MORTAZZASUPREMA

 FIORUCCISALUMI

 FIORUCCISALUMI

 FIORUCCIFOOD.IT