



- La nostra Gamma Premium -



AUTENTICITÀ, PASSIONE, TRADIZIONE.

La nostra azienda



FIORUCCI

Dal 1850 portiamo la qualità e i sapori dei prodotti Fiorucci a tavola. Lavoriamo per il continuo miglioramento dei nostri prodotti. Il nostro obiettivo è quello di diffondere in tutto il mondo l'impegno e la passione che da sempre ci contraddistinguono.



FIORUCCI FOODSERVICE

Dall'esperienza e dalla tradizione del Gruppo Fiorucci è nata Fiorucci Foodservice, una società specializzata, con linee di prodotti e servizi ideati appositamente per i professionisti della Ristorazione. Fiorucci Foodservice offre una gamma di prodotti unica grazie all'esperienza, all'arte e alle competenze uniche sviluppate da Fiorucci che hanno permesso di estendere la gamma di specialità alimentari arrivando ad offrire un portafoglio prodotti completo e senza paragoni.

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 oltre passa 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.

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.



SGS

BRC
Food Safety
CERTIFICATED

IFS
Food



La Gamma Premium

L'ESPERIENZA, L'ARTE E LE COMPETENZE UNICHE SVILUPPATE DA FIORUCCI CI HANNO PERMESSO DI REALIZZARE UNA GAMMA PREMIUM.

Fiorucci Foodservice ha fatto una selezione speciale dei prodotti simbolo di gusto ed eccellenza della nostra azienda secolare, andando ad esaltare i sapori tipici ed autentici del territorio italiano.

Ciò ci permette di offrire ogni giorno un portafoglio di prodotti completo per i palati più pregiati.



1. Prosciutto Crudo Tivoli Fumo.....	08
2. Jamón Ibérico de Cebo.....	10
3. Culatta.....	12
4. Prosciutto Parma Riserva 20 Mesi.....	14
5. Prosciutto San Daniele Riserva 20 Mesi.....	16
6. Mortadella Suprema 1850.....	18
7. Prosciutto Cotto Alta Qualità 1850.....	20
8. Prosciutto Cotto Alta Qualità Sopraffino.....	22
9. Prosciutto Cotto Praga.....	24
10. Rostello del Caminetto.....	26
11. Rostello di Porchetta.....	28
12. Rostello Granfetta.....	30
13. Salame di Prosciutto.....	32
14. Spianata Piccante e Dolce.....	34
15. Salame Felino Igp.....	36
16. Salame Finocchiona Igp.....	38
17. Salame Ventricina.....	40
18. Coppa di Parma Igp.....	42
19. Guanciale.....	44
20. Bresaola Punta d'Anca Igp.....	46
21. Lardo Salato Aromatizzato.....	48
22. N'duja.....	50

Prosciutto Crudo Tivoli Fumo



IL NOSTRO PROSCIUTTO TIVOLI SI CONTRADDISTINGUE PER IL GUSTO PARTICOLARE CONFERITOGLI DALLA RICETTA TRADIZIONALE SEGRETA DI FIORUCCI.

Viene realizzato utilizzando esclusivamente cosce di suino nazionale.

Fiorucci propone il suo prosciutto a marchio esclusivo anche nella versione «Fumo» e la sua particolare sugna nera. L'affumicatura è una tecnica antica, veniva utilizzata per conferire agli alimenti un'alta capacità di conservazione.

Questo fa sì che il Tivoli risulti molto apprezzato dagli estimatori proprio per la sua nota affumicata molto delicata. Stagionato minimo 14 mesi alle miti temperature di collina, il Prosciutto Crudo Tivoli è un omaggio alla tradizione laziale nato dall'esperienza Fiorucci.

Il Tivoli risulta delicatamente affumicato e dolce, il che lo rende particolarissimo, quasi unico. Consumo ideale tagliato al coltello e da gustare con pane caldo da abbinare con prodotti freschi e delicati.



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20600	Tivol Fumo C/O	8,5-9,7 Kg	2	19,3 Kg	3x7-21 CRT	404,7 Kg	126 GG	2641570000000
20685	Tivol Fumo Stampato	7,2-8,0 Kg	2	16,0 Kg	4x10-40 CRT	639,2 Kg	126 GG	2306850000000

Jamón Ibérico de Cebo

JAMÓN IBÉRICO PRECEDUTO DA UNA GRANDE FAMA INTERNAZIONALE, È UN TIPO DI PROSCIUTTO OTTENUTO DA UN MAIALE DI RAZZA IBERICA.

Questo prosciutto spagnolo ha un colore che va dal rosa al rosso porpora, una consistenza leggermente fibrosa e infiltrati di grasso.

Ha un sapore delicato, un aroma intenso e una consistenza particolarmente oleosa, data dalla genetica del maiale iberico che permette di tenere il grasso nel tessuto muscolare. Il grasso è brillante, liscio e morbido al tatto. Ideale il consumo con delle bollicine ed aperitivi gourmet.

La stagionatura del prodotto è di minimo 17 mesi.



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21800	Jamón Ibérico de Cebo C/O	7,6 Kg	2	15,2 Kg	3x6-18 CRT	273,6 Kg	189 66	8410320014 748



Culatta

IL PROSCIUTTO CULATTA È LA SOLUZIONE IDEALE PER CHI CERCA UN GUSTO DOLCE MA INTENSO ALLO STESSO TEMPO.

Questo intreccio unico di sapori, unito alla **morbida consistenza** garantita dalla cotenna che lo avvolge e lo protegge, sono le caratteristiche principali del Prosciutto Culatta Fiorucci, un'ecceellenza realizzata utilizzando **solo le migliori carni nazionali**. Inoltre, l'aroma e la morbidezza vengono preservati con la messa in sottovuoto a stagionatura ultimata.

Gusto autentico delicato, fetta omogenea. Ideale per antipasti delicati e gustosi panini.



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20717	Culatta Cinque Stelle SV	4,5 kg	1	4,9 Kg	8x6-48 CRT	235,2 Kg	126 GG	2343430000000

Prosciutto di Parma Riserva 20 Mesi

IL PROSCIUTTO DI PARMA, UNO DEI PROSCIUTTI PIÙ RAPPRESENTATIVI E CONOSCIUTI AL MONDO, REALIZZATO E STAGIONATO NELLE COLLINE DI PARMA.



Garantisce un'esperienza culinaria insuperabile, si distingue per una texture morbida e gusto dolce e delicato. Ogni fetta regala il giusto equilibrio tra dolcezza e sapidità.



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

Prosciutto San Daniele Riserva 20 Mesi

**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 realizzato con sale marino e senza additivi né conservanti aggiunti.

Il segreto della bontà del prosciutto di San Daniele risiede nella sua tradizione secolare, nelle materie prime pregiate, nella passione e la dedizione di persone forti che hanno dato vita a un prodotto dell'eccellenza italiana caratterizzato dal colore rosso vivo e dal sapore dolce e insieme vigoroso.



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21190	San Daniele 20 Mesi C/D	9,7-10,5 Kg	2	21,4 Kg	3x8-24 CRT	514,5 Kg	126,66	2642040000000
21186	San Daniele 20 Mesi Stampato P.T.	8,0-8,5 Kg	2	17,3 Kg	4x10-40 CRT	691,2 Kg	126,66	2311860000000

Mortadella Suprema 1850



ESPERIENZA DI GUSTO INSUPERABILE FRUTTO DELLA SAPIENTE SELEZIONE DELLE CARNI E DI UNA RICETTA INIMITABILE.

La Mortadella Suprema 1850 celebra l'anno di fondazione di Fiorucci che da oltre 170 anni porta sulla tua tavola le migliori eccellenze della salumeria italiana.

Cosa rende speciale la Suprema 1850?

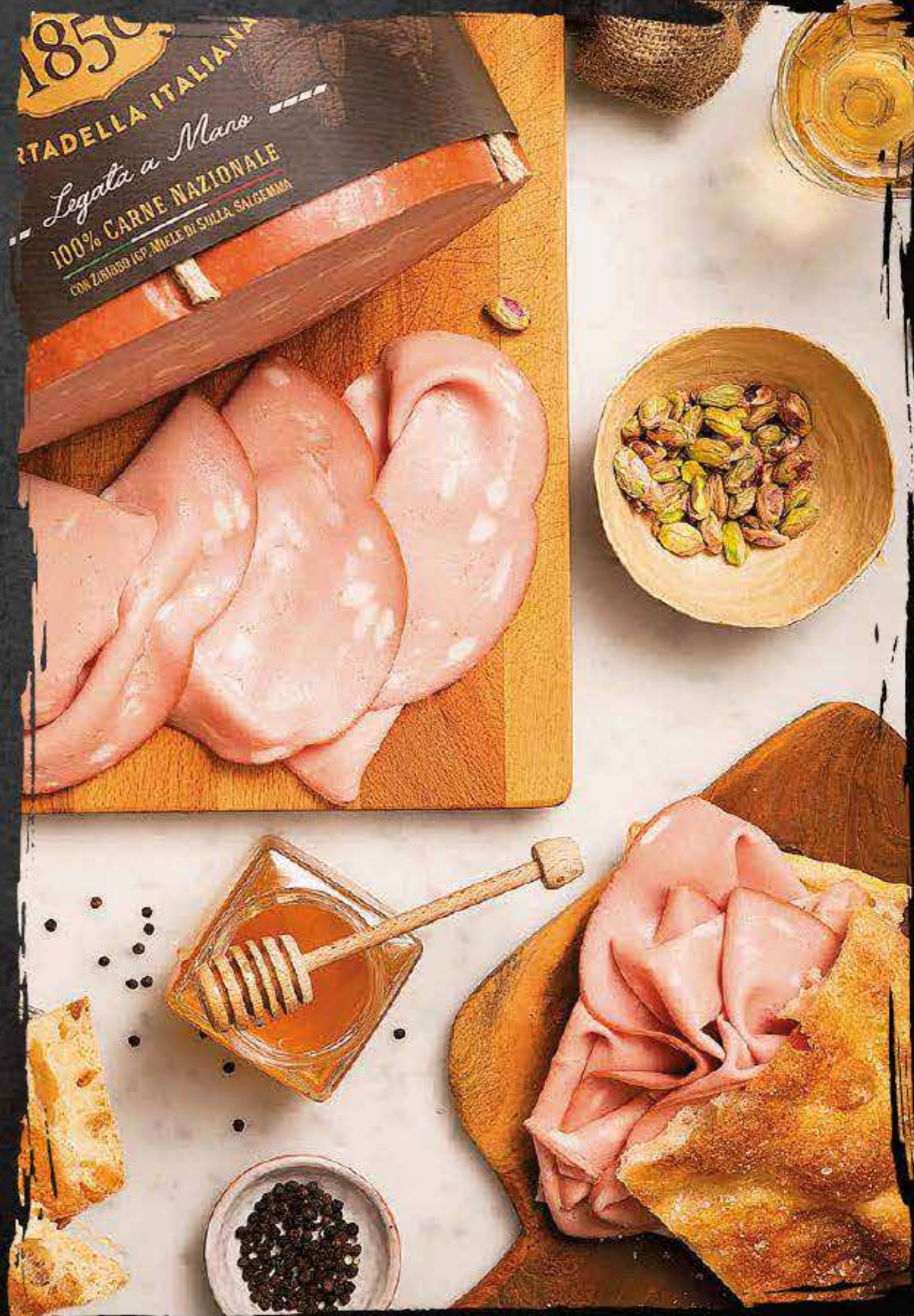
Sono pochi gli ingredienti della nostra mortadella - Carne Italiana di alta qualità, miele di Sulla, Zibibbo IGP Siciliano, Salgemma di Sicilia e Pistacchio di Bronte - ma sufficienti ad attraversare secoli di storia della gastronomia e a rendere speciale la sua autentica ricetta.

Ideale consumata da sola o con una fragrante focaccia.



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 66	2203770000000
20382	Intera SV - BN - Calibro 24 C/P	14,0 Kg	1	15,1 Kg	6x5-30 CRT	454 Kg	63 66	2203820000000
22201	Metà SV - Calibro 24 C/P	7,0 Kg	2	15,1 Kg	6x5-30 CRT	454 Kg	63 66	2322010000000
22202	Metà SV - Calibro 24 S/P	7,0 Kg	2	15,1 Kg	6x5-30 CRT	454 Kg	63 66	2322020000000



Prosciutto Cotto Alta Qualità 1850

**IL PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ 1850
È IL SALUME CON UN INGREDIENTE IN PIÙ: IL TEMPO.**

Si contraddistingue per ingredienti ricercati e un tempo di lavorazione che ne garantisce la qualità.

Aromatizzato al Marsala DOP italiano, insaporito con Salgemma di Sicilia.

Profumo dolce ed intenso.

Ideale per essere degustato da solo o con ricette sfiziose.



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20356	Prosciutto Cotto 1850 Alta Qualità	8,57Kg	2	17,98 Kg	4x6=24 CRT	431,5 Kg	53,66	2203560000000

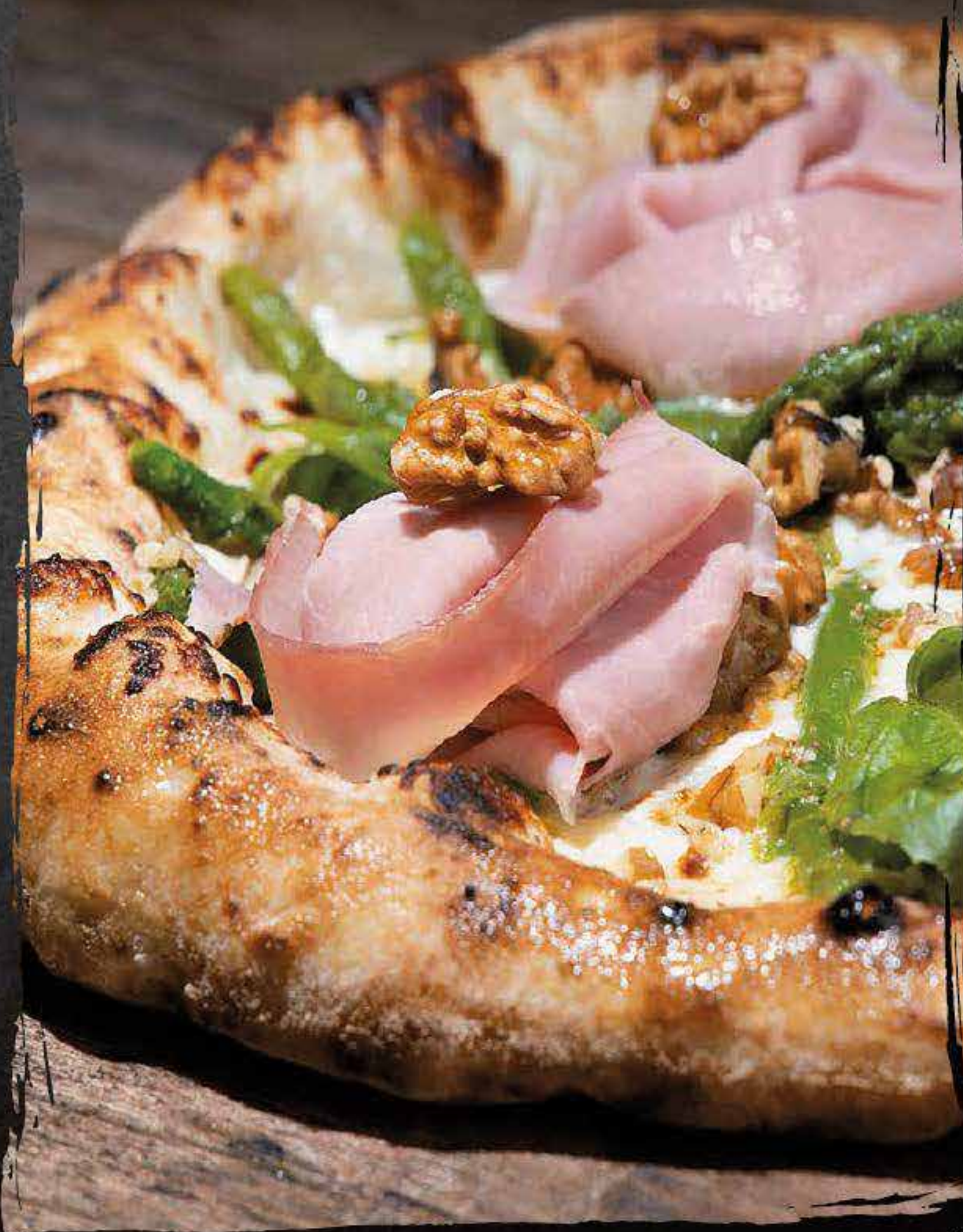


Prosciutto Cotto Alta Qualità Sopraffino

**PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ SOPRAFFINO
SI CONTRADDISTINGUE PER IL CARATTERISTICO
AROMA AVVOLGENTE.**

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

Il meglio della tradizione reinterpretata in chiave moderna pensato per i tuoi momenti di gusto, ottimo come antipasto abbinato ai bianchi aromatici e leggermente fruttati.



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20468	Prosciutto Cotto Sopraffino	8,5 Kg	2	18,0 Kg	4x6-24 CRT	432,0 Kg	105,66	2304680000000

Prosciutto Cotto Praga

L'UNIONE EUROPEA L'HA RICONOSCIUTO COME SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA E LA SUA BONTÀ E IL SUO SAPORE AFFUMICATO NE FANNO UNO DEI PROSCIUTTI (E SALUMI) PIÙ RINOMATI AL MONDO.

Il nostro Prosciutto Cotto Praga si contraddistingue non solo per le fette dal colore rosato, dal grasso compatto e da un'inconfondibile morbidezza, ma anche per la caratteristica crosta dorata all'altezza della cotenna.

Per questa specialità si consiglia il taglio al coltello, ideale anche da consumare come un secondo o di arricchimento per un'insalata.



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20842	Prosciutto Cotto Praga con cotenna	8 Kg	1	8,62 Kg	8x6-48 CRT	413,7 Kg	105 66	233184000000

Prosciutto Arrosto del Caminetto

PRONUNCIARE LE PAROLE «PROSCIUTTO ARROSTO DEL CAMINETTO» TI PERMETTE GIÀ DI PERCEPIRE IL GUSTO AVVOLGENTE DI QUESTO PRODOTTO.

Realizzato con coscia di puro suino, rosolata lentamente e sapientemente insaporita con rosmarino, finocchio, pepe e salvia, per rendere la carne più gustosa.

Ottimo per farcire una focaccia bianca o da inserire in un tagliere di salumi misti.



DISPONIBILE
ANCHE A
Meta



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 66	2772590000000
22097	Prosciutto Arrosto Caminetto Meta SV	4,3 Kg	2	9,26 Kg	8x6-48 CRT	444,7 Kg	53 66	2772590000000

Rostello di Porchetta

LA PORCHETTA È ESPRESSIONE DEI NOSTRI TERRITORI, PER TALE MOTIVO VIENE DEDICATA A QUESTO PRODOTTO UN'ATTENZIONE SPECIALE.

Infatti, la nostra porchetta è sinonimo di artigianalità, ancora ad oggi viene legata a mano, impreziosita con una saporita speziatura interna e rosolata lentamente.

Ideale il consumo anche come secondo.



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 66	233 12 2000 0000

Rostello Granfetta

ASSAPORARE IL ROSTELLO GRANFETTA TI FA PERCEPIRE LA DIFFERENZA.

Viene preparato utilizzando due petti di tacchino uniti in un arrosto dalla forma naturale che offre una fetta grande e gustosa.

È ideale per chi cede ai peccati di gola senza troppi rimorsi, perché caratterizzato da un gusto saporito ed una alta digeribilità e leggerezza.



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21018	Granfetta a Petto di tacchino	5,0 Kg	1	5,6Kg	8x6-48 CRT	268,8 Kg	70 66	2331920000000

Salame di Prosciutto

IL NOSTRO SALAME DI PROSCIUTTO REALIZZATO CON 100% CARNE ITALIANA, SI CARATTERIZZA PER UN SAPORE DOLCE E DELICATA.

La stagionatura di questo prodotto permette di ottenere un equilibrio perfetto tra dolcezza e sapidità, mentre le spezie selezionate fanno sì che al taglio si sprigioni un delicato ed irresistibile aroma.



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20170	Salame di Prosciutto 100per100	3,8 Kg	1	4,2 Kg	12X8-96 CRT	399,4 Kg	63 66	2.301700.000.000



Spianata Dolce e Piccante

LA SPIANATA SI CONTRADDISTINGUE PER LA TIPICA FORMA SCHIACCIATA E IL SAPORE DECISO, GARANTITO DALLA TRADIZIONALE AROMATIZZAZIONE.

Un connubio di profumi e sapori unici della tradizione italiana, affinati con l'esperienza di maestri stagionatori. Oltre alla forma tradizionale, quello che lo rende particolare è l'impasto di cubetti di lardo che si alternano alla carne tritata

La Spianata può essere sia dolce che piccante, la prima con un sapiente dosaggio di pepe e spezie, mentre la seconda si contraddistingue per un sapore più forte ed un colore rosso vivo dato dal peperoncino. Il suo aroma piuttosto deciso, esalta il sapore di ogni piatto.



DISPONIBILE
ANCHE A
Metà



DISPONIBILE
ANCHE A
Metà



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 66	233101000000
20200	Spianata Romana Metà SV	1,0 Kg	4	4,3 Kg	10x10-100 CRT	430,0 Kg	70 66	233075000000
20260	Spianata Piccante	2,0 Kg	4	8,5 Kg	8x5-40 CRT	340,3 Kg	63 66	233142000000
22029	Spianata Piccante SV	2,0 Kg	4	8,5 Kg	8x6-48 CRT	414,7 Kg	63 66	233142000000
20264	Spianata Piccante Metà SV	1,0 Kg	4	4,3 Kg	10x10-100 CRT	434,6 Kg	70 66	233264000000

Salame Felino Igp

LA STAGIONATURA DI QUESTO PRODOTTO PERMETTE DI OTTENERE UN EQUILIBRIO PERFETTO TRA DOLCEZZA E SAPIDITÀ, MENTRE LE SPEZIE SELEZIONATE FANNO SÌ CHE AL TAGLIO SI SPRIGIONI UN DELICATO ED IRRESISTIBILE AROMA.

Viene insaccato e stagionato all'interno di un budello naturale che gli conferisce la sua caratteristica forma allungata e compatta, all'interno della quale si cela una texture fine ed omogenea. Si contraddistingue per la sua dolcezza e naturalezza.

Tali caratteristiche rendono ideale il consumo insieme ad un vino bianco frizzantino.



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20761	Salame Felino Igp	0,9 Kg	2	2,2 Kg	6x12-72 CRT	157,0 Kg	84 66	2337610000000

Salame Finocchiona Igp

IL SALAME FINOCCHIONA IGP È UN INSACCATO DI CARNE DI MAIALE PRODOTTO IN TOSCANA.

La particolarità del prodotto risiede nella sua preparazione: carne di suino macinata aromatizzata con semi di finocchio e bagnata con vino rosso, questo mix di sapori dona un ottimo equilibrio al prodotto, per tale motivo è consigliato degustarlo a fettine in purezza, accompagnato da formaggi e vino.



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20290	Salame Finocchiona	3 Kg	2	6 Kg	8x5-40 CRT	220.7 Kg	6366	233176000000

Salame Ventricina

**LA VENTRICINA HA LA TIPICA FORMA A FAGIOLO
DI ORIGINE ABRUZZESE.
HA UN GUSTO DECISO, GARANTITO DALL'UTILIZZO
DI SALE E PEPERONE TRITATO.**

Profumi inebrianti di carne stagionata, aromi speziati e fresche note di semi di finocchio: una trilogia di piacere per il palato che non può mancare in tavola. Le carni, attentamente selezionate, vengono tagliate "a punta di coltello" e l'impasto è insaccato in budello naturale di carne suina, appositamente legata a mano, con una stagionatura lunga e lenta.

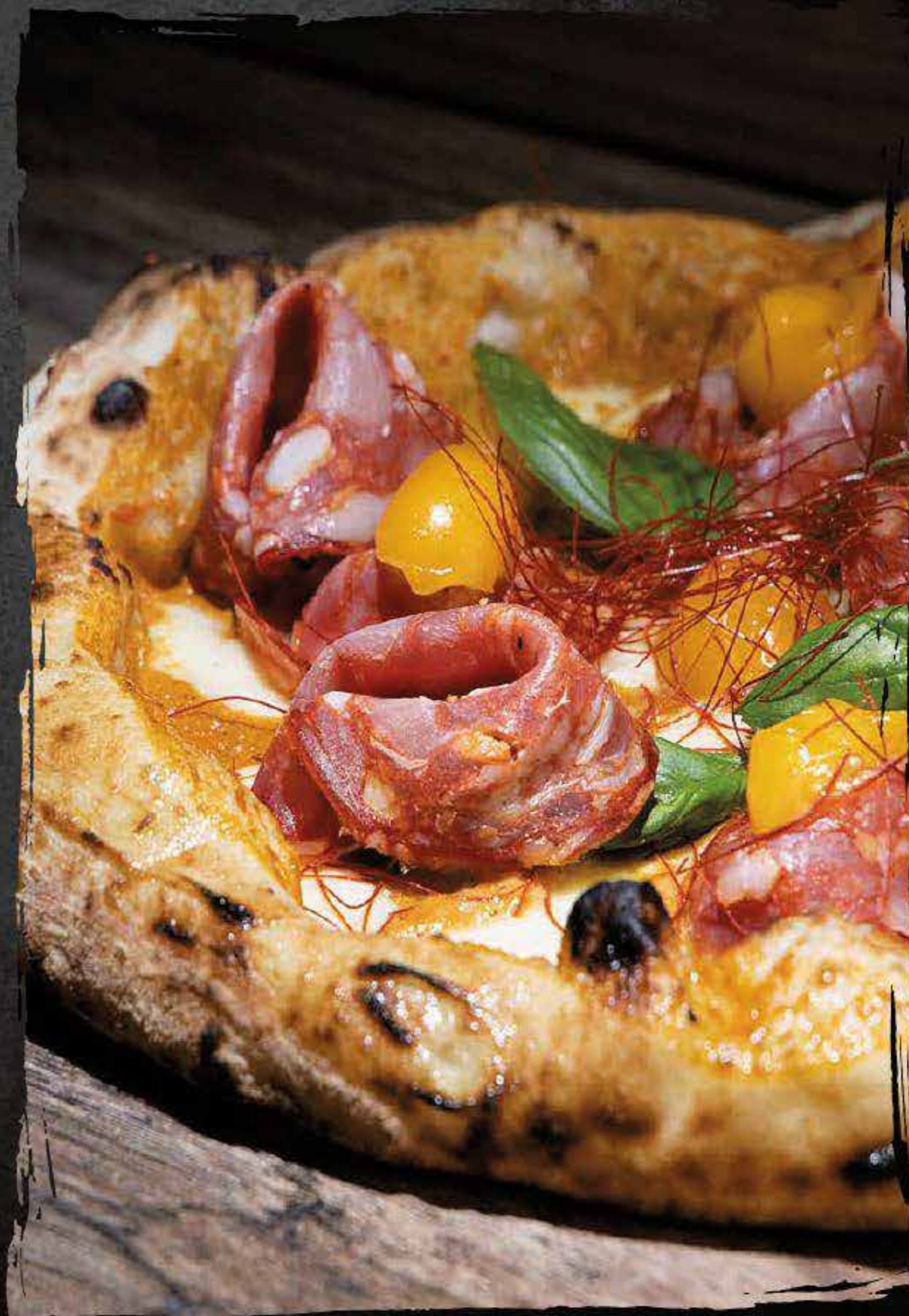
Artigianalità, colore rosso vivo, consistenza uniforme, profumo speziato e accattivante. Tutto questo è il salame Ventricina. All'assaggio, il suo sapore dolce/piccante è smorzato dalla freschezza dei semi di finocchio.



DISPONIBILE
ANCHE A
Metà



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
2 0279	Ventricina	2,5 Kg	4	12,7 Kg	6x5-30 CRT	380,5 Kg	63 66	2331500000000
2 0196	Ventricina Metà SV	1,25 Kg	6	9,7 Kg	8x6-48 CRT	464,9 Kg	70 66	2330740000000



Coppa di Parma Igp

LA COPPA DI PARMA IGP FIORUCCI REGALA AL PALATO UN SAPORE DELICATO CON UN ADEGUATO GRADO DI SAPIDITÀ.

È un salume ottenuto dalla porzione muscolare del collo del suino ed ha una forma cilindrica. Durante la realizzazione, la carne viene delicatamente massaggiata con sale, aromi naturali, pepe ed altre spezie.

Il prodotto viene insaccato in budello naturale e legato con spago in modo da formare delle maglie per poi procedere alla stufatura e l'asciugatura.

Ideale il suo inserimento in un tagliere di salumi e formaggi misti.



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 66	23310 0000 0000



Guanciale Fiorucci

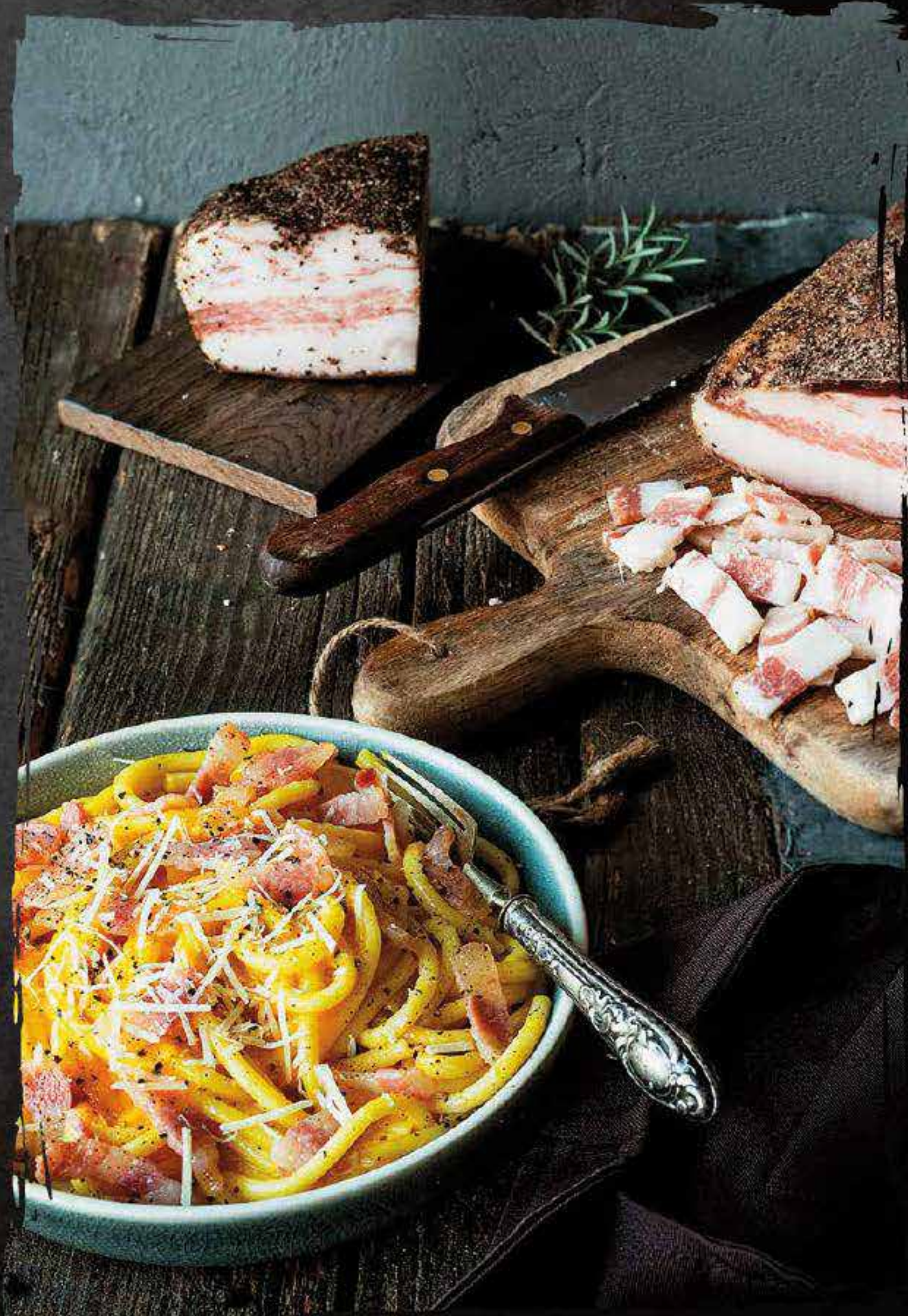


IL GUANCIALE FIORUCCI, È STATO RICONOSCIUTO PER IL SECONDO ANNO CONSECUTIVO DAL GAMBERO ROSSO COME TOP ITALIAN FOOD.

Il guanciale è un taglio di carne ottenuto dalla guancia del suino, per tale motivo è caratterizzato dalla tipica forma triangolare.

Il nostro guanciale si distingue grazie ai metodi artigianali ancora in essere nella sua preparazione, infatti ancora ad oggi viene effettuato un massaggio con accurato mix di pepe e spezie di qualità dai nostri pepatori, tale processo artigianale regala al nostro guanciale un gusto deciso, pieno ed avvolgente.

Inoltre, il gusto inconfondibile è dovuto anche alla leggera affumicatura naturale realizzata con legno di faggio.



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 66	2330820000000

Bresaola Punta d'Anca Igp

LA BRESAOLA PUNTA D'ANCA I.G.P. È IL RISULTATO DELLA SELEZIONE DELLE MIGLIORI CARNI BOVINE, SAPIENTEMENTE LAVORATE RISPETTANDO IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE I.G.P.

Dal taglio più pregiato del manzo, la punta d'anca, nasce la prelibata Bresaola IGP Fiorucci secondo un metodo disciplinato in ogni sua fase, dalla salagione alla stagionatura.

Per le sue caratteristiche nutritive viene consigliata, oltre che per il gusto, anche per l'alto contenuto proteico all'interno di una dieta variegata e sana.

La Bresaola Punta d'Anca I.G.P. Fiorucci si sposa bene con pistacchi, noci e mandorle perché sono capaci di valorizzarla al meglio, aggiungendo la loro piacevole croccantezza e una nota di dolcezza al piatto.



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20957	Bresaola Punta d'anca IGP SV	3,2 Kg	2	7,5 Kg	8x6-48 CRT	358,8 Kg	63 66	2314600000 00

Lardo Salato Aromatizzato

IL NOSTRO LARDO SALATO VIENE PRODOTTO CON CARNE DI SUINO DI ALTA QUALITÀ, AROMATIZZATO CON UNA TRADIZIONALE CONCIA DI ERBE AROMATICHE E SPEZIE, PER POI LASCIARLO STAGIONARE PER ALCUNI MESI.

Si caratterizza per un gusto deciso ed avvolgente, ideale per dare una spinta di sapore ai piatti sia più tradizionali che contemporanei. Gusto molto invitante e appetitoso.

Il nostro prodotto si abbina molto bene a preparazioni a base di legumi e rende speciali schiacciate e pinse romane.

Può anche essere avvolto su crostoni di pane caldo: si scioglierà facilmente, diffondendo il suo invitante profumo delicato.

STAGIONATO
IN VASCHE DI
Marmo



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20705	Lardo aromatico Stagionato	1,5 Kg	2	3,3 Kg	10x10-100 CRT	334,0 Kg	63 66	2330600000000

N'duja

LA N'DUJA SICURAMENTE È IL SALAME PICCANTE SPALMABILE PIÙ CONOSCIUTO D'ITALIA.

Si contraddistingue con un gusto deciso e molto piccante. Viene realizzato con carni di suino selezionate arricchite da una sapiente quantità di peperoncino.

Ha una consistenza morbida e cremosa, e un tipico color rosso vivo.

Prodotto molto versatile ideale per arricchire il sapore delle ricette più tradizionali e per dare un tocco speciale a piatti gourmet.



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



- Qualità Gamma Garanzia Servizio -

IL LEADER DEI SALUMI NELLA RISTORAZIONE


FIORUCCI FOOD SERVICE SRL


Località Santa Palomba - Viale Cesare Fiorucci, 11 - 00071 Pomezia (RM)


Tel. +39 06 91193653 / 646 / 651 - Fax +39 06 91193662 - Email foodservice@fioruccifood.it

www.fioruccisalumi.it

 MORTAZZASUPREMA

 FIORUCCISALUMI

 FIORUCCISALUMI

 WWW.FOODSERVICE.FIORUCCISALUMI.IT