



- *Dal 1850 pensiamo ai bisogni delle persone* -

WWW.FIORUCCIFOOD.IT

◆ <i>Il Mondo Fiorucci</i>	4
◆ <i>Il Consumatore nel Settore Food</i>	6
◆ <i>Mortadella</i>	8
◆ <i>Prosciutti Crudi</i>	16
◆ <i>Salami</i>	30
◆ <i>Prosciutti Cotti</i>	44
◆ <i>Arrosti</i>	52
◆ <i>Specialità Stagionate</i>	57
◆ <i>Affettati</i>	64
◆ <i>Wurstel</i>	72
◆ <i>Cubetti e Franci</i>	76
◆ <i>Snacks</i>	80
◆ <i>Precotti</i>	90
◆ <i>Formaggi e Specialità Alimentari</i>	92
◆ <i>Gamma 1850</i>	102
◆ <i>Gamma Naturissimo</i>	104
◆ <i>Gamma 100per100 Carne Italiana</i>	106
◆ <i>Materiali Punto Vendita</i>	108

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



IL CONSUMATORE NEL SETTORE FOOD

Scopri i cinque tipi di consumatore nel settore food e i prodotti che Fiorucci ha pensato per loro.

TRADIZIONALISTA

Predilige le eccellenze italiane della tavola ed ama i sapori tipici della tradizione. Cerca la selezione dei migliori prodotti di ogni regione d'Italia, espressione dei gusti e dei sapori tipici della sua terra. I piatti che predilige si ispirano alle ricette tramandate dalla sua famiglia, che rappresentano al meglio la tradizione culinaria italiana, riconosciuta ed apprezzata in tutto il mondo.



SALUTISTA

È una persona attenta alla sua salute e al suo benessere e questo si rispecchia anche nelle sue scelte alimentari. Predilige cibi con un basso contenuto di grassi e sale e con il giusto apporto calorico e proteico, senza però rinunciare alla qualità e al gusto. Ha scelto di seguire una dieta varia, quella flexitariana, e sulla sua tavola si alternano sia prodotti a base di carne, che prodotti con proteine vegetali.



ATTENTO

Trasparenza, chiarezza e fiducia sono le parole d'ordine nelle sue scelte alimentari. È attento alla provenienza delle materie prime di ciò che mangia tutti i giorni e predilige prodotti italiani, semplici e con pochi, naturali ingredienti.



CURIOSO

Adora i prodotti dal gusto particolare e per questo ama esplorare combinazioni innovative. È un amante del cibo a cui piace concedersi pause sfiziose in ogni momento della giornata. È inoltre alla continua ricerca di sapori decisi e intensi.



PRATICO

È una persona con una vita molto frenetica. Ha poco tempo da dedicare alla cucina ma non vuole rinunciare al piacere di mangiare pietanze gustose. È alla ricerca di piatti che siano veloci e pratici da preparare ma che abbiano un sapore deciso. Comodità e praticità sono le due parole che rispecchiano al meglio questo tipo di consumatore.



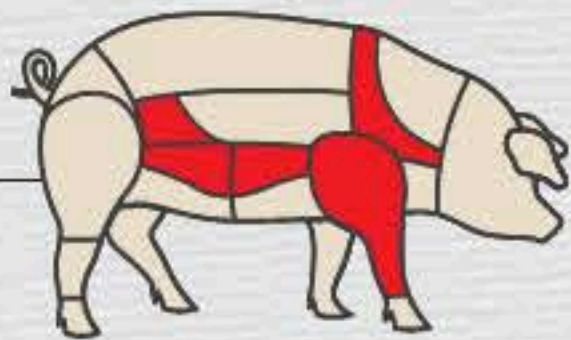
MORTADELLA

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

TRADIZIONALISTA

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

La regina delle mortadelle

SUPREMA
LA MORTADELLA
dalla Ricetta Unica

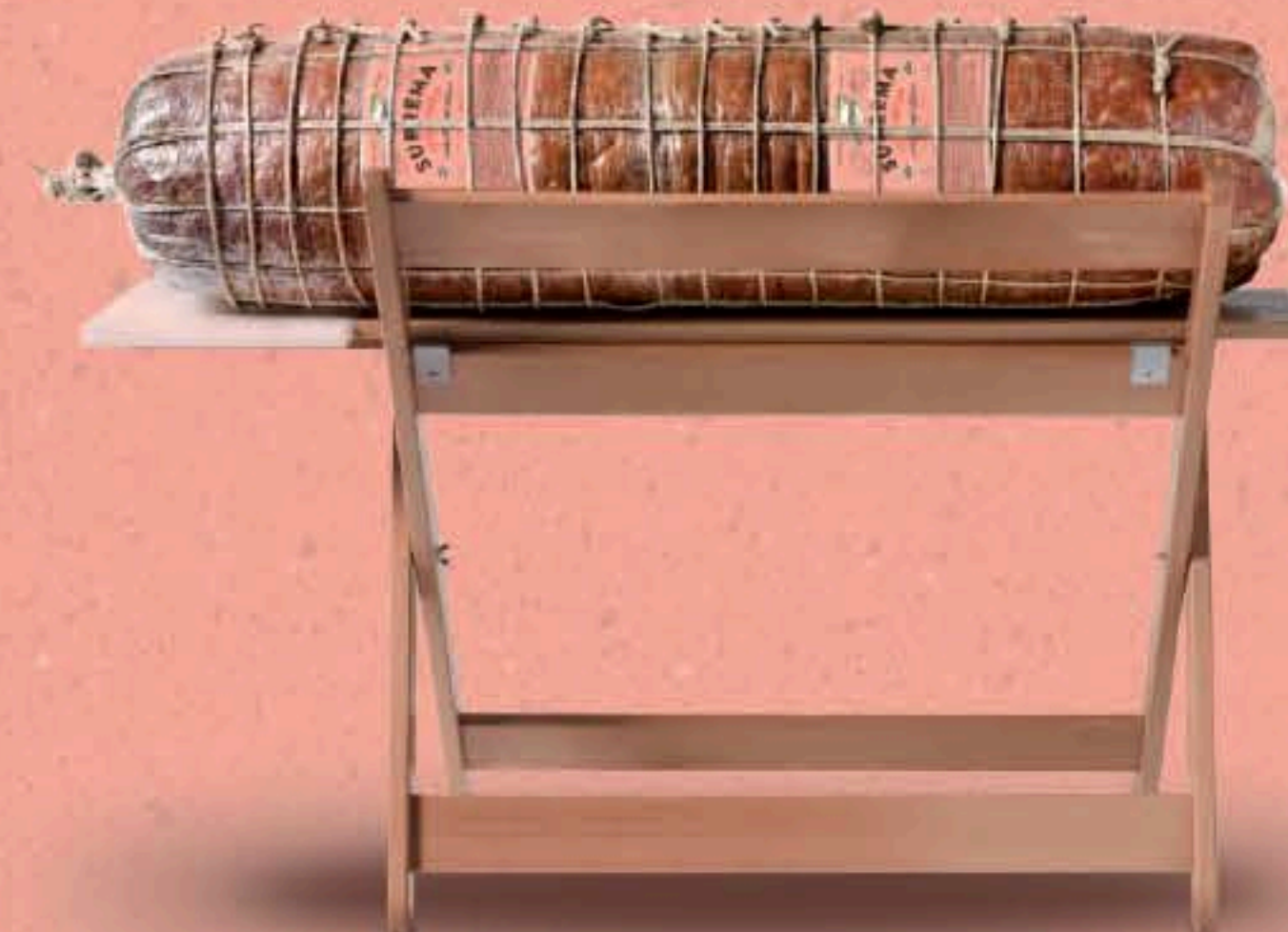


È la regina delle mortadelle, contraddistinta dal suo **GUSTO** inconfondibile, dalla **CROCCANTEZZA** inimitabile e dal **PROFUMO** inebriante.

Come ogni regina che si rispetti anche Suprema si è rifatta il look e da oggi è **PIÙ BELLA E BUONA CHE MAI**.



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20001	Intera SV - BN - Calibro 24 S/P	16,0 Kg	1	16,7 Kg	6x5=30 CRT	502,2 Kg	63 GG	2331440000000
22001	Metà SV - BN - Calibro 24 S/P	8,0 Kg	2	16,7 Kg	6x6=36 CRT	602,7 Kg	63 GG	2331440000000
20074	Intera SV - BN - Calibro 24 C/P	16,0 Kg	1	16,7 Kg	6x5=30 CRT	502,2 Kg	63 GG	2331440000000
22006	Metà SV - BN - Calibro 24 C/P	8,0 Kg	2	16,7 Kg	6x5=30 CRT	502,2 Kg	63 GG	2331440000000
20024	Metà SV - BS - Calibro 24,5 S/P	18,0 Kg	1	18,7 Kg	6x5=30 CRT	561,6 Kg	63 GG	2331440000000
21562	Metà SV - BS - Calibro 24,5 C/P	18,0 Kg	1	18,7 Kg	6x5=30 CRT	561,6 Kg	63 GG	2343980000000
20022	Intera SV - BS - Calibro 22 S/P	15,0 Kg	1	15,7 Kg	6x5=30 CRT	471,5 Kg	63 GG	2331440000000
22003	Metà SV - BS - Calibro 22 S/P	7,5 Kg	2	15,7 Kg	6x5=30 CRT	471,8 Kg	63 GG	2331440000000
21552	Intera SV - BS - Calibro 22 C/P	15,0 Kg	1	15,7 Kg	6x5=30 CRT	471,5 Kg	63 GG	2343980000000



Gusto
INCONFONDIBILE

Profumo
INEBRIANTE

Croccantezza
INIMITABILE



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
22095	Metà SV - BS - Calibro 22 C/P	7,5 Kg	2	15,7 Kg	6x5=30 CRT	471,8 Kg	63 GG	2343980000000
20034	Metà SV - BS - Calibro 22 S/P	13,0 Kg	1	13,7 Kg	6x5=30 CRT	411,4 Kg	63 GG	2331440000000
20570	Metà SV - BS - Calibro 22 - C/P	13,0 Kg	1	13,7 Kg	6x5=30 CRT	411,4 Kg	63 GG	2342820000000
20936	Metà SV - BS - Calibro 24 - S/P	9,5 Kg	2	19,7 Kg	6x5=30 CRT	592,0 Kg	63 GG	2343980000000
20939	Metà SV - BS - Calibro 30 - S/P	22,0 Kg	1	22,9 Kg	6x4=24 CRT	549,2 Kg	63 GG	2331440000000
20042	Budello Sint. - Calibro 32 - S/P	95,0 Kg	1	95,0 Kg	1x5=5 PZ	475,0 Kg	56 GG	2331710000000
20549	Budello Sint. - Calibro 32 - C/P	95,0 Kg	1	95,0 Kg	1x5=5 PZ	475,0 Kg	56 GG	2342930000000
20912	Budello Sint. - Calibro 40 - S/P	350,0 Kg	1	350,0 Kg	Sped. Singola	350,0 Kg	56 GG	2331850000000
21318	Budello Sint. - Calibro 30 - S/P	45,0 Kg	1	45,0 Kg	1x7=7 PZ	315,0 Kg	63 GG	2313180000000

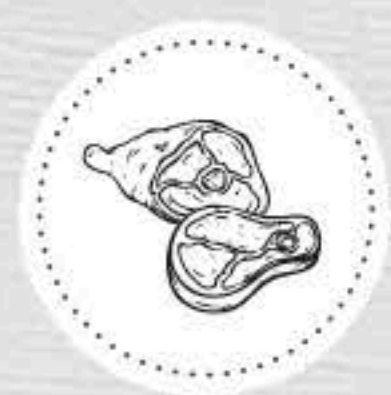
SUPREMA 100PER100 CARNE ITALIANA



*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.*



GARANZIA
DELL'UTILIZZO DI SOLA
CARNE NAZIONALE



UTILIZZO DI SOLA
CARNE FRESCA
NON CONGELATA



SENZA POLIFOSFATI
E **SENZA** GLUTAMMATI
AGGIUNTI



La regina delle mortadelle

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
21495	Metà SV - BS - Calibro 24,5 S/P	18,0 Kg	1	18,7 Kg	6x5-30 CRT	561,6 Kg	63 GG	2314950000000
20879	Metà SV - BS - Calibro 24,5 C/P	18,0 Kg	1	18,7 Kg	6x5-30 CRT	561,6 Kg	63 GG	2308790000000

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 - LE SPECIALITÀ



ROMANELLA

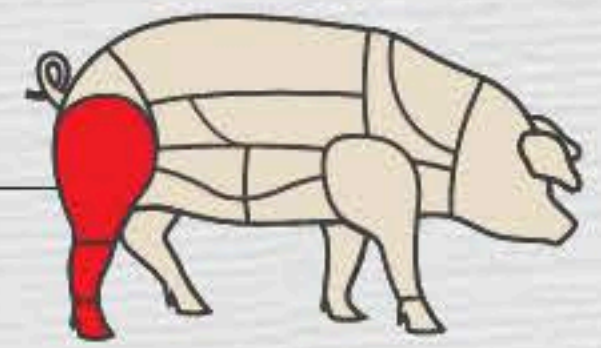


Specialità regionale dalla caratteristica forma schiacciata, comprende, oltre al lardello, anche cubetti di magro.



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20006	Romanella - Metà SV - BS - Calibro 16 - C/P	4,0 Kg	2	8,6 Kg	6x10=60 CRT	514,2 Kg	63 GG	2641190000000
20442	Aroma - Metà SV - BS - Calibro 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 - Calibro 24,5 - S/P	13,5 Kg	1	14,2 Kg	6x5=30 CRT	426,6 Kg	63 GG	2330940000000

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 XIII secolo e in più riprese viene citato da scrittori e medici. Riferimenti gastronomici si trovano nel "Libro de Cocina" 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 XVII 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, inframezzato dal bianco della parte grassa. Il profumo si rivela delicato ed il sapore dolce, fragrante e caratteristico.



CONTADINO E MAXIFETTA



CONTADINO

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



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
20830	Contadino Confezione Regalo	6.250 Kg	1	8,3 Kg	12x2-24 CRT	199,0 Kg	126 GG	8007975008309
20690	Crudo C/O in confezione Regalo	6,250 kg	1	8,3 kg	12x2-24 CRT	199,0 kg	126 GG	8007975006909
21080	Maxifetta	5.0-6.0 Kg	2	11,7 Kg	8x7-56 CRT	657,4 Kg	105 GG	2641710000000

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

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



RISERVA

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
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

CLASSICO



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

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



RISERVA

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT
21008	San Daniele 14 Mesi C/O	9,5-10,5 Kg	2	21,2 Kg
20059	San Daniele 14 Mesi Legato	7,5-8,3 Kg	2	16,6 Kg
20684	San Daniele 14 Mesi Stampato	7,7- 8,3 Kg	2	16,7 Kg
20903	San Daniele 14 Mesi Stampato P.T.	7,5-8,3 Kg	2	16,5 Kg



CLASSICO

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
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



CLASSICO



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



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

TIVOLI FUMO



FUMO



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
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

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.



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

JAMON IBERICO



Creata nel 1948, Navidul è percepita 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



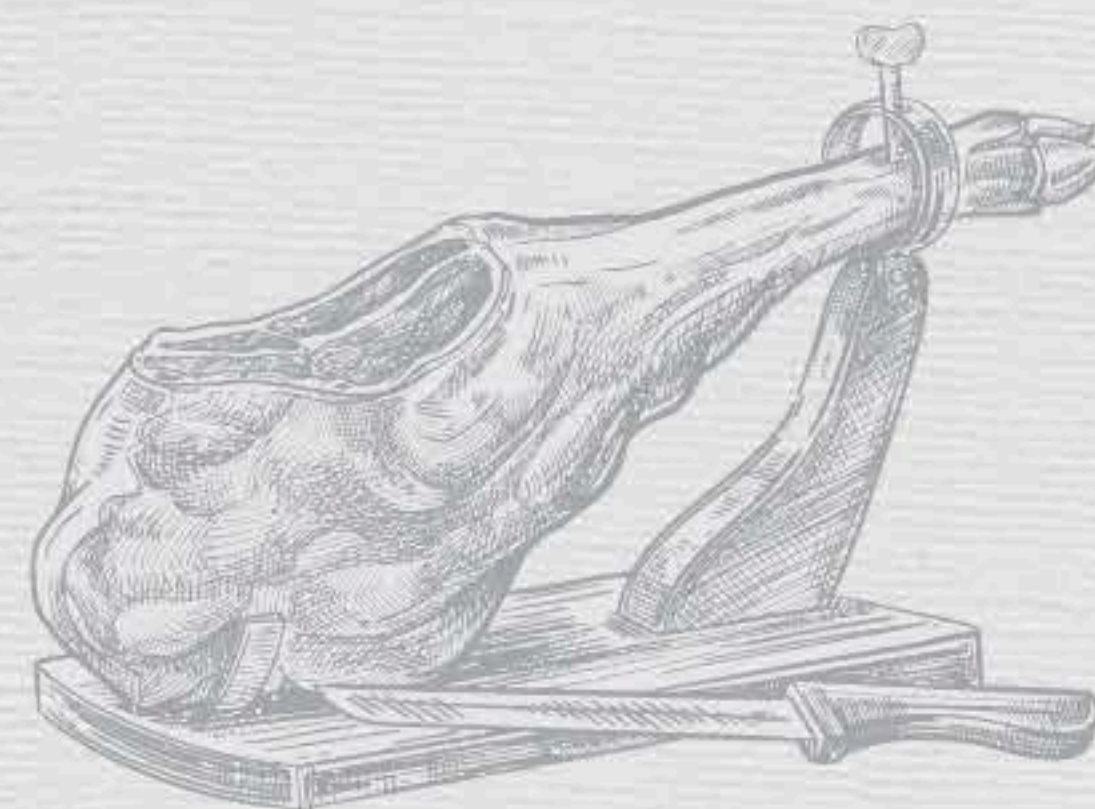
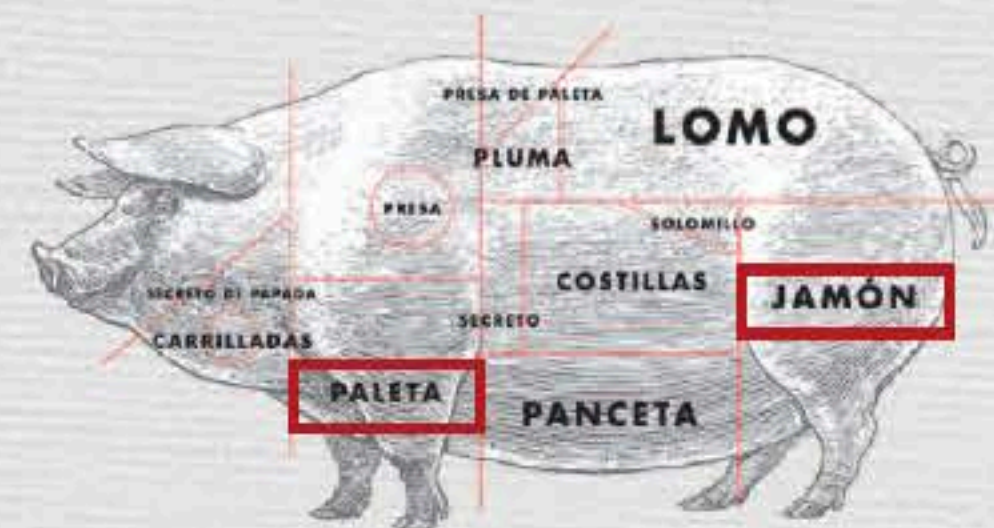
JAMON DE BELLOTA CONFEZIONE REGALO

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

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

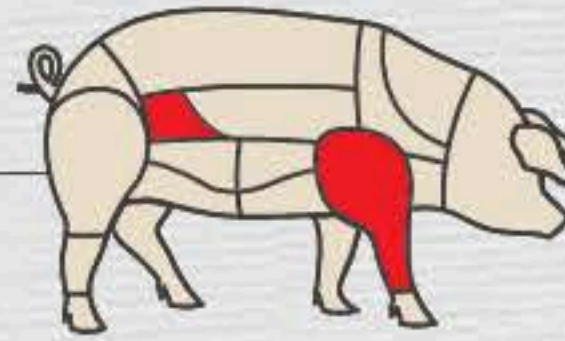
SALAMI

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. 11	3,0 Kg	4	12,7 Kg	6x6-36 CRT	457,6 Kg	63 GG	2302030000000
20254	Ungherese 1850 - Cal. 11	3,0 Kg	4	12,7 Kg	6x6-36 CRT	457,6 Kg	63 GG	2302540000000
21518	Napoli 1850 - Cal. 8,5	1,8 Kg	2	4,1 Kg	6x10-60 CRT	244,4 Kg	63 GG	2315180000000

SALAME DI PROSCIUTTO

100PER100 CARNE ITALIANA



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
20170	Salame di Prosciutto 100per100 Carne Italiana	3,8 Kg	1	4,2 Kg	12x8-96 CRT	399,4 Kg	63 GG	2301700000000

NORCINETTO



NORCINETTO

Dalle migliori carni nazionali, lavorate con metodi tradizionali, nasce un salamino di altissima qualità dal colore rosso rubino e dalla grana sottile.



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20178	Norcinetto	220gr	16	3,9	8x10-80 CRT	313,5	63 GG	2342690000000
20297	Norcinetto in Espositore	220gr	8	2,0	18x10-180 CRT	367,6	63 GG	2343190000000

SALAMI CLASSICI



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.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20202	Milano Cal. 11	3,0 Kg	4	12,7 Kg	6x5-30 CRT	380,3 Kg	63 GG	2331610000000
22023	Milano Cal. 11 SV	3,0 Kg	4	12,8 Kg	6x6-36 CRT	461,7 Kg	70 GG	2331610000000
20131	Milano Cal 11 Meta SV	1,5 Kg	6	9,6 Kg	6x7-42 CRT	402,8 Kg	70 GG	2342990000000
20130	Milano Cal. 12,5 Meta SV	2,5 Kg	4	10,6 Kg	6x7-42 CRT	444,3 Kg	70 GG	2342960000000
20175	Ungherese Cal. 11	3,0 Kg	4	12,7 Kg	6x5-30 CRT	380,3 Kg	63 GG	2331690000000
22020	Ungherese Cal. 11 SV	3,0 Kg	4	12,6 Kg	6x7-42 CRT	530,9 Kg	70 GG	2331690000000



UNGHERESE

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

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20151	Ungherese Cal. 11 Meta SV	1,5 Kg	4	6,6 Kg	6x7-42 CRT	276,3 Kg	70 GG	2343960000000
20146	Ungherese Cal. 12,5 Meta SV	2,5 Kg	4	10,6 Kg	6x7-42 CRT	444,3 Kg	70 GG	2343310000000
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
20723	Napoli Cal. 7,5 850 Gr SV	0,8 Kg	4	3,7 Kg	10x10-100 CRT	374,6 Kg	70 GG	2307230000000

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



SALAMETTO

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

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
20488	Salametto No Flash Expo 100 pz	150 gr	100	18,2 Kg	8x1-8 CRT	145,6 Kg	63 GG	8007975004882

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.



SPIANATA ROMANA



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



SPIANATA PICCANTE



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



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
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
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



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.

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

CAMPANIA



SALSICCIA NAPOLI

PICCANTE

Un profumo intenso ed un gusto piccante, per esprimere a pieno i sapori tipici della tradizione partenopea.



SALAMELLA NAPOLI

PICCANTE

Si contraddistingue per la particolare forma a ferro di cavallo e l'accurata miscelazione di carne di maiale, aromi e spezie.



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
20233	Salamella Napoli Piccante	0,4 Kg	8	3,6 Kg	8x10-80 CRT	286,4 Kg	63 GG	2342910000000

ABRUZZO E CALABRIA



VENTRICINA

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



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
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
20082	Nduja Calabrese SV	0,4 Kg	4	1,8 Kg	15x10-150 CRT	264,6 Kg	120 GG	2300820000000

SARDEGNA



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.

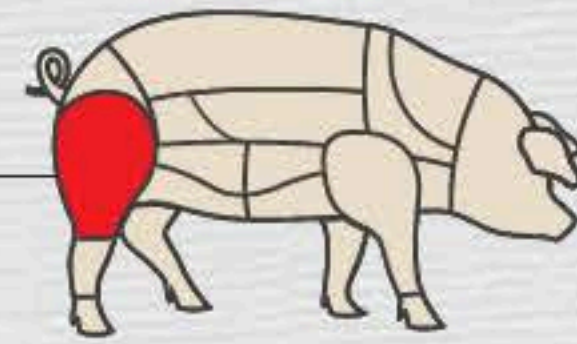
PROSCIUTTI COTTI

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 100PER100 CARNE ITALIANA

L'origine di ciò che mangi è importante

100 PER 100
Carne Italiana



100PER100 CARNE ITALIANA



Realizzato utilizzando le migliori carni nazionali,

che rendono il prodotto più tenero e gustoso.



La disossatura ad osso sfilato è realizzata manualmente così da mantenere inalterata la consistenza del prodotto.



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21282	Prosciutto Cotto Fiordicotto 100per100 Carne Italiana	9,5 Kg	2	20,1 Kg	4x6=24 CRT	481,2 Kg	105 GG	2331990000000

PROSCIUTTO COTTO NATURISSIMO

Naturalmente buono, totalmente genuino

NATURISSIMO



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

PROSCIUTTO COTTO SOPRAFFINO



SOPRAFFINO

Si contraddistingue per il caratteristico aroma affumicato.

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

PROSCIUTTO COTTO NORCINO



IL NORCINO

Prosciutto Cotto Scelto dal sentore leggermente speziato.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21339	Prosciutto Cotto Scelto Il Norcino	8,5 Kg	2	18,0 Kg	4x6-24 CRT	432,0 Kg	105 GG	2641470000000

PROSCIUTTO COTTO FIORDICOTTO E SOLOCOTTO



FIORDICOTTO E SOLOCOTTO

Il prosciutto cotto adatto a tutti i palati, grazie al suo aroma delicato e al gusto raffinato.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21343	Prosciutto Cotto Fiordicotto	9,1 Kg	2	19,2 Kg	4x6-24 CRT	460,5 Kg	105 GG	2331620000000
20770	Prosciutto Cotto Solocotto	9,0 Kg	2	18,9 Kg	4x6-24 CRT	453,5 Kg	105 GG	2342730000000

PROSCIUTTO COTTO VELLUTATO



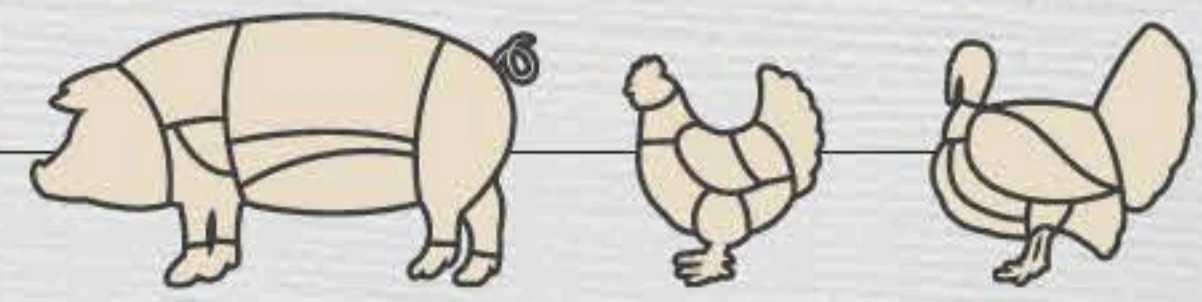
VELLUTATO

Il prosciutto cotto che unisce qualità, gusto e convenienza senza compromessi.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20638	Prosciutto Cotto Vellutato	8,4 Kg	2	17,8 Kg	4x6-24 CRT	427,1 Kg	105 GG	2331410000000

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

ATTENTO

Assapora il gusto vero della natura



**PETTO DI POLLO
NATURISSIMO**

Petto di pollo arrosto, cotto lentamente e con solo conservanti e antiossidanti di origine vegetale.



**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
21238	Petto di Pollo Naturissimo a Metà	3,0 Kg	2	6,5 Kg	8x8-64 CRT	417,4 Kg	53 gg	2312380000000

ROSTELLO DI SUINO

L'arrosto a regola d'arte

ALLE ERBE

SENZA Glutine
SENZA Lattosio

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



CLASSICO

SENZA Glutine
SENZA Lattosio

Coscia di suino arrosto al naturale, con una leggera aromatizzazione.

AL TARTUFO

SENZA Glutine
SENZA Lattosio

Prosciutto cotto arrosto arricchito con l'utilizzo di tartufo nero estivo in pezzi.



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20105	Rostello alle Erbe	8,5 Kg	1	9,1 Kg	8x6=48 CRT	437,4 Kg	53 GG	2332330000000
22009	Rostello alle Erbe a Metà	4,2 Kg	2	9,1 Kg	8x6=48 CRT	434,4 Kg	53 GG	2332330000000
20993	Rostello Classico	9,0 Kg	1	9,6 Kg	8x6=48 CRT	461,7 Kg	53 GG	2331530000000
20020	Rostello al Tartufo a Metà	4,3 Kg	2	9,2 Kg	8x6=48 CRT	439,2 Kg	53 GG	2330200000000

ROSTELLO AVICOLO

L'arrosto a regola d'arte

PETTO DI POLLO

SENZA Glutine
SENZA Lattosio

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



GRANFETTA

SENZA Glutine

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

PETTO DI TACCHINO

SENZA Glutine
SENZA Lattosio

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
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



LOMBO DI SUINO ALLE ERBE

Arrosto di lombo di suino leggero e delicato, insaporito con erbe aromatiche e foglie di rosmarino.

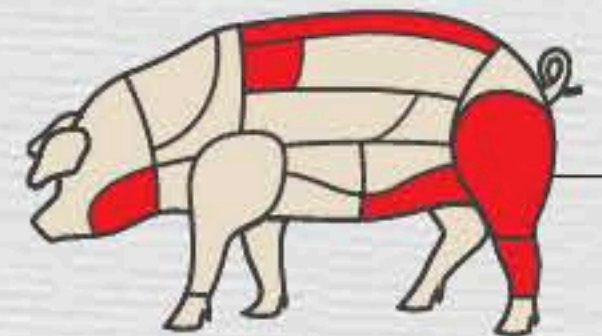


ROSTELLO PORCHETTA

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
20157	Rostello Lombo di suino alle erbe*	2,5 Kg	2	5,6 Kg	8x8=64 CRT	356,5 Kg	53 GG	2641350000000
20158	Rostello Porchetta	5,4 Kg	1	6,0 Kg	8x6=48 CRT	288,2 Kg	53 GG	2331220000000

*Viene prodotto solo per le promozioni.



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



GUANCIALE

Tutto il sapore del guanciale in pratici formati da utilizzare in cucina per dare un tocco in più ai tuoi piatti.



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
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



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.

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
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

PANCETTE ARROTOLATE



CLASSICA

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



COPPATA

Il cuore di coppa avvolto dalla pancetta conferisce al prodotto un gusto unico e inconfondibile.



SUPERMAGRA

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



CULATTA

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



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
20167	Pancetta Supermagra Metà SV	1,5 Kg	4	6,5 Kg	6x7-42 CRT	271,3 Kg	84 GG	2343510000000
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
20717	Culattra Cinque Stelle SV	4,5 kg	1	4,9 Kg	8x6-48 CRT	235,2 Kg	126 GG	2343430000000

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.



CARPACCIO DI MANZO

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

BRESAOLA PUNTA D'ANCA

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
20957	Bresaola P. d'anca IGP SV	3,5 Kg	2	7,5 Kg	8x6-48 CRT	358,8 Kg	63 GG	2331460000000
20725	Bresaola P. d'anca SV	3,2 Kg	2	7,0 Kg	6x10-60 CRT	418,8 Kg	105 GG	2323940000000
22050	Bresaola P. d'anca Meta SV	1,6 Kg	4	7,0 Kg	6x10-60 CRT	419,9 Kg	105 GG	2323940000000
20439	Carpaccio Di Manzo Meta SV	2,0 Kg	2	4,3 Kg	10x10-100 CRT	433,7 Kg	42 GG	2343180000000

COPPA, SPECK E LARDO



SPECK PURO SUINO

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



COPPA DEL NORCINO

Salume tradizionale ottenuto dalla parte muscolare del collo del maiale.



LARDO PURO SUINO

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



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
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
20705	Lardo aromatico Stagionato	1,5 Kg	2	3,3 Kg	10x10-100 CRT	334,0 Kg	63 GG	2330600000000
20451	Coppa Parma Cinque Stelle SV	1,8-2,1 kg	2	4,1 Kg	12x6-72 CRT	300,0 Kg	63 GG	2331000000000

AFFETTATI

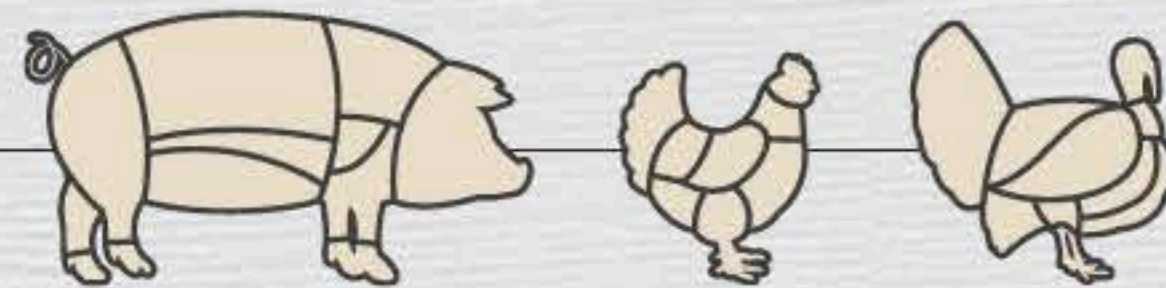
Il gusto di sempre in un pratico formato

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 E' 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.



MORTADELLA SUPREMA

*La marca di mortadella n° 1 in Italia**

ATTENTO



SUPREMA
LA MORTADELLA
dalla Ricetta Unica

*È la regina delle mortadelle, contraddistinta dal suo **GUSTO** inconfondibile, dalla **CROCCANTEZZA** inimitabile e dal **PROFUMO** inebriante.*

*Come ogni regina che si rispetti anche Suprema si è rifatta il look e da oggi è **PIÙ BELLA E BUONA CHE MAI**.*



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
22184	Suprema affettata 120 gr	120 gr	10	1,6 kg	15x7-105 CRT	168 kg	28	8007975021841

*Fonte IRI: Vendite in Volume, Mortadella Peso Imposto+Variabile, Anno Terminante Agosto 2021, Iper+Super+Superette, escluso prodotti peso variabile non codificabili e marche del Distributore.

ATTENTO

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

100

per

100

CARNE ITALIANA



SENZA
GLUTINE
E SENZA
LATTOSIO



STAGIONATO
IN COLLINA



CON VINO
"TERRE SICILIANE
ZIBIBBO
LIQUOROSO IGP"



CON VINO
PINOT NERO



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

QUANTO BASTA PER 1



Una linea di affettati in pratiche vaschette ad un prezzo eccezionale



QUANTO BASTA PER 2



Tutta la bontà senza rinunciare alla qualità Fiorucci



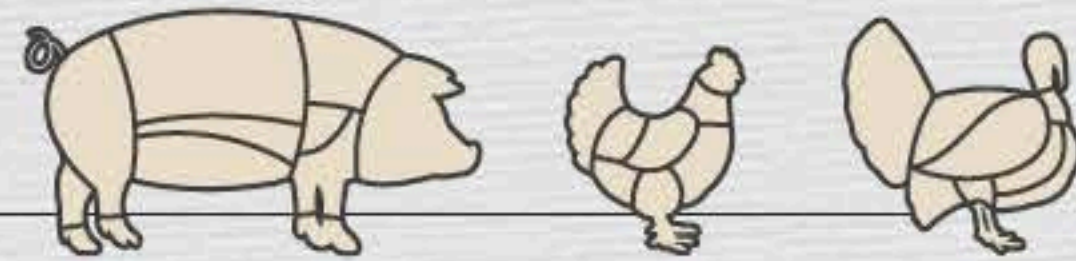
*Contiene lattosio



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20899	Prosciutto Cotto	50 gr	16	1,1 Kg	25x9-225 CRT	249,3 Kg	23 GG	8007975008996
21533	Prosciutto Crudo	45 gr	16	1,0 Kg	25x9-225 CRT	234,7 Kg	63 GG	8007975015338
21090	Mortadella	50 gr	16	1,1 Kg	25x9-225 CRT	249,3 Kg	28 GG	8007975010906
21253	Salame Milano	45 gr	16	1,0 Kg	25x9-225 CRT	234,7 Kg	63 GG	8007975012535
21911	Petto di Tacchino Arrosto	50 gr	16	1,1 Kg	25x9-225 CRT	252,7 Kg	21 GG	8007975019114
21676	Salame Napoli	45 gr	16	1,0 Kg	25x9-225 CRT	231,3 Kg	63 GG	8007975016762

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20739	Prosciutto Cotto	90 gr	12	1,5 Kg	15x7-105 CRT	160,7 Kg	23 GG	8007975007395
21762	Prosciutto Crudo	85 gr	12	1,5 Kg	15x7-105 CRT	154,9 Kg	63 GG	8007975017622
21277	Mortadella	85 gr	12	1,5 Kg	15x7-105 CRT	154,4 Kg	28 GG	8007975012771
20173	Salame Milano	80 gr	12	1,4 Kg	15x7-105 CRT	148,1 Kg	63 GG	8007975001737
20160	Petto di Tacchino Arrosto	90 gr	12	1,5 Kg	15x7-105 CRT	161,2 Kg	21 GG	8007975001607

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 'wurst', 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	1000 gr	4	4,3 Kg	12x10-120 CRT	511,9 Kg	91 GG	8007975000389

SUILLO E POLLÌ



Suillo, il wurstel leader per qualità, gusto, gamma e notorietà, in una vasta gamma di formati.
Polli, la linea di wurstel con carne di pollo e tacchino che offre il giusto compromesso tra gusto e leggerezza.



SUILLO
100 GR - 250 GR - 1 KG



POLLÌ
100 GR - 250 GR

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20099	Suillo 100gr - 4 wurstel da 25 gr	100 gr	36	3,9 Kg	12x10-120 CRT	467,2 Kg	91 GG	80396154
21583	Suillo 250gr - 3 wurstel da 83 gr	250 gr	18	4,8 Kg	12x10-120 CRT	572,9 Kg	91 GG	8007975015833
20898	Suillo Grigliata - 12 wurstel da 83 gr	1000 gr	4	4,3 Kg	12x10-120 CRT	511,6 Kg	91 GG	8007975008989
21875	Pollì 100gr - 4 wurstel da 25 gr	100 gr	36	3,9 Kg	12x10-120 CRT	467,2 Kg	91 GG	80396123
21586	Pollì 250gr - 3 wurstel da 83 gr	250 gr	18	4,8 Kg	12x10-120 CRT	572,9 Kg	91 GG	8007975015864

MULTIPACK SUILLO E POLLÌ



Le due linee leader di Fiorucci, Suillo e Polli, sono disponibili anche in confezioni multipack: un'offerta completa dall'ottimo rapporto qualità-prezzo.



SUILLO
3X100 GR



SUILLO
3X250 GR



POLLÌ
3X100 GR



POLLÌ
3X250 GR

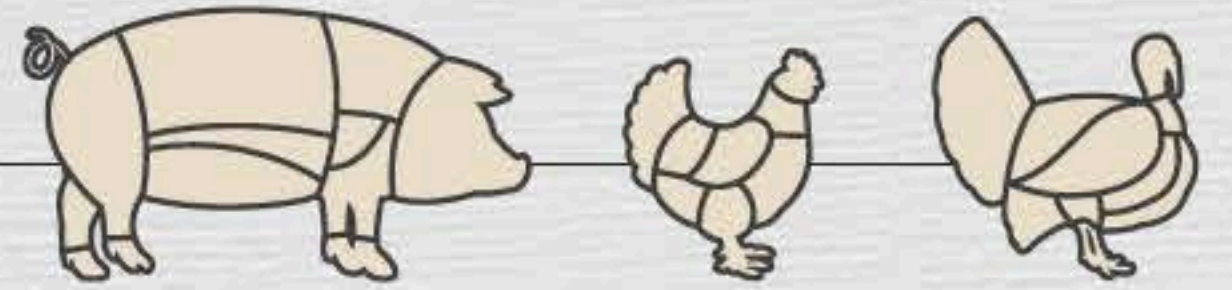
CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20318	Multipack: 3 conf. di Suillo da 100 gr	300 gr	12	3,9 Kg	12x10-120 CRT	469,0 Kg	91 GG	8007975003182
20477	Multipack: 3 conf. di Suillo da 250 gr	750 gr	5	4,0 Kg	12x10-120 CRT	482,1 Kg	91 GG	8007975004776
20718	Multipack: 3 conf. di Polli da 100 gr	300 gr	12	3,9 Kg	12x10-120 CRT	469,0 Kg	91 GG	8007975007180
20746	Multipack: 3 conf. di Polli da 250 gr	750 gr	5	4,0 Kg	12x10-120 CRT	482,1 Kg	91 GG	8007975007463

CUBETTI E TRANCI

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.



DADINI DI PROSCIUTTO COTTO

Cubetti di cotto in un formato versatile per arricchire ricette fresche e leggere.



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 GG	8007975010050
21004	Pancetta Dolce - 2x70 gr	140 gr	16	2,8 Kg	10x10-100 CRT	275,0 Kg	63 GG	8007975010043
20214	Dadini di Cotto - 2x75 gr	150 gr	10	1,8 Kg	17x8-136 CRT	242,8 Kg	24 GG	8007975002147

PALLINE 150GR



Fiorucci offre il sapore dei suoi migliori salumi anche in formati pratici ed accattivanti, da servire in tavola o da adoperare in cucina.



PROSCIUTTO COTTO

Il mini prosciutto cotto in formato pratico e versatile per ogni esigenza.



TACCHINO

Mini salume gustoso e adatto ad un'alimentazione leggera e salutare.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21071	Pallina di Prosciutto cotto	150 gr	24	3,8 Kg	12x11-132 CRT	501,6 Kg	63 GG	8007975010715
20807	Pallina di Tacchino al forno	150 gr	24	3,8 Kg	12x11-132 CRT	501,6 Kg	63 GG	8007975008071

PALLINE DI SUPREMA



SUPREMA 150GR

La regina delle mortadelle in un comodo formato, per soddisfare le esigenze di ogni consumatore.



SUPREMA 400GR

La regina delle mortadelle in un nuovo formato, comodo, per soddisfare le esigenze di ogni consumatore.

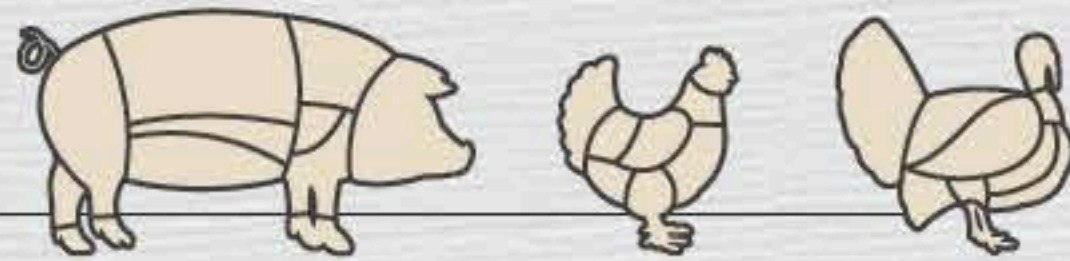


SUPREMA 760GR

È un prodotto adatto ad ogni esigenza con tutto il sapore della vera mortadella Fiorucci ma con qualcosa in più: la comodità.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21066	Pallina di Mortadella	150 gr	24	3,8 Kg	12x11-132 CRT	501,6 Kg	63 GG	80441304
22341	Pallina di Mortadella	400 gr	8	3,4 Kg	12x11-132 CRT	448,8 Kg	63 GG	8007975023418
20683	Pallina di Mortadella	760 gr	4	3,2 Kg	12x11-132 CRT	427,7 Kg	63 GG	80441335

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.



**MINI STICK
AFFUMICATI**

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



**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 DOPPI



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 ARROSTO E CAROTE

TACCHINO ARROSTO E RUCOLA

PROSCIUTTO COTTO E SALSA

PROSCIUTTO 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

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
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

TRAMEZZINI SINGOLI



PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI



TACCHINO ARROSTO E RUCOLA

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
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

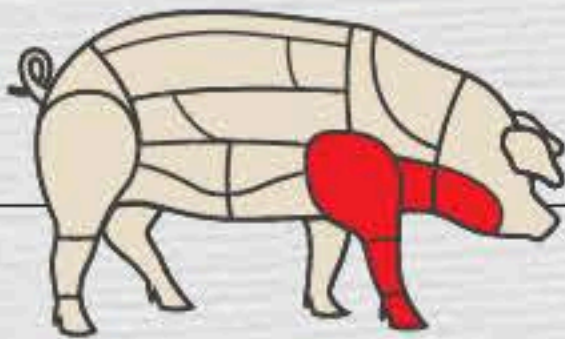
PRECOTTI

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.



PALBOX

Disponibile per Cotechino e Zampone in formato standard e mini.



COTECHINO

Tipico salume della tradizione, si caratterizza per la macinatura media, la consistenza morbida, gusto e profumo intensi.



ZAMPONE

Antica specialità realizzata con carni suine, spezie ed aromi insaccati nella zampa anteriore del maiale, da cui prende la forma.



STINCO

Stinco di prosciutto cotto al vapore. Prodotto tipico della tradizione gastronomica italiana.

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21354	Cotechino Cotto in Pal Box	0,5 Kg	175	105,7 Kg		105,7 Kg	378 GG	8007975013549
20162	Cotechino Cotto in Mini Pal Box	0,5 Kg	75	45,7 Kg		45,7 Kg	378 GG	8007975001621
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
21359	Zampone Cotto in Pal Box	1,0 Kg	105	120,7 Kg		120,7 Kg	378 GG	8007975013594
20192	Zampone Cotto in Mini Pal Box	1,0 Kg	45	52,3 Kg		52,3 Kg	378 GG	8007975001928
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



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
710889	Pecorino Romano Intero Cappato	27,0 Kg	1	27,4 Kg	6x3-18 CRT	493,5 Kg	255 GG	2641930000000
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	Parmigiano Reggiano DOP Ottavo	4,5 Kg	2	9,5 Kg	9x10-90 CRT	850,5 Kg	105 GG	2339700000000
710485	Parmigiano Reggiano Tranci	250 gr	8	2,3 Kg	30x7-210 CRT	473,8 Kg	84 GG	8007975004851
710975	Parmigiano 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. È 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.



FIORTOST

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	80396345
710876	Fiortost	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	80441380



ACETO BALSAMICO

Dal cuore delle colline modenesi una selezione di aceti balsamici I.G.P. 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.



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

1850

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20203	Milano - Calibro 11	3,0 Kg	4	12,7 Kg	6x6-36 CRT	457,6 Kg	63 GG	2302030000000
20126	Milano Metà SV - Calibro 11	1,5 Kg	6	9,6 Kg	6x7-42 CRT	403,4 Kg	70 GG	2301260000000
20254	Ungherese - Calibro 11	3,0 Kg	4	12,7 Kg	6x6-36 CRT	457,6 Kg	63 GG	2302540000000
20143	Ungherese Metà SV - Calibro 11	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

--- Legati a Mano ---

TRADIZIONALISTA

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	23438 30000000

NATURISSIMO



Assapora il gusto vero della natura



PETTO DI POLLO NATURISSIMO

*Petto di pollo arrosto, cotto lentamente e
con solo conservanti e antiossidanti
di origine vegetale.*

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
21238	Petto di Pollo Naturissimo a Metà	3,0 Kg	2	6,5 Kg	8x8=64 CRT	417,4 Kg	53 gg	2312380000000



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
21238	Petto di Pollo Naturissimo a Metà	3,0 Kg	2	6,5 Kg	8x8=64 CRT	417,4 Kg	53 gg	2312380000000



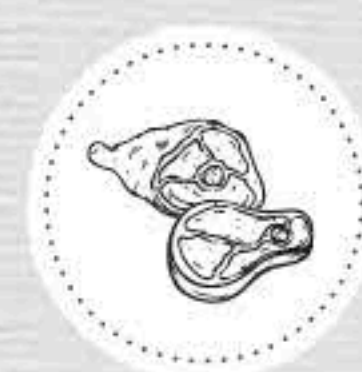
GAMMA 100PER100 CARNE ITALIANA

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.



GARANZIA
DELL'UTILIZZO DI SOLA
CARNE NAZIONALE



UTILIZZO DI SOLA
CARNE FRESCA
NON CONGELATA



SENZA POLIFOSFATI
E **SENZA GLUTAMMATI**
AGGIUNTI



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21495	Suprema Metà SV - BS - Calibro 24,5 S/P	18,0 Kg	1	18,7 Kg	6x5=30 CRT	561,6 Kg	63 GG	2314950000000
20879	Suprema Metà SV - BS - Calibro 24,5 C/P	18,0 Kg	1	18,7 Kg	6x5=30 CRT	561,6 Kg	63 GG	2308790000000

100 PER 100 Carne Italiana



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21282	Prosciutto Cotto Fiordicotto	9,5 Kg	2	20,1 Kg	4x6=24 CRT	481,2 Kg	105 GG	2331990000000
20170	Salame di Prosciutto	3,8 Kg	1	4,2 Kg	12x8=96 CRT	399,4 Kg	63 GG	2301700000000

MATERIALI PUNTO VENDITA



FIORUCCI

- Roll up e Totem
- Locandina
- Banchetto hostess

NATURISSIMO

- Locandina
- Espositore da banco

SUPREMA

- Locandina
- Espositore da banco
- Roll up e Totem
- Banchetto hostess

GUANCIALE

- Locandina
- Espositore da banco

SNACK'IN

- Roll up e Totem
- Locandina

GAMMA 1850

- Locandina di gamma
- Locandina Suprema
- Locandina Salami
- Espositore da banco

MATERIALI PUNTO VENDITA



FIORUCCI

- Roll up e Totem
- Locandina
- Banchetto hostess
- Frigo vetrina

NATURISSIMO

- Locandina
- Espositore da banco

SUPREMA

- Locandina
- Espositore da banco
- Roll up e Totem
- Banchetto hostess

GUANCIALE

- Locandina
- Espositore da banco

SNACK'IN

- Roll up e Totem
- Locandina

GAMMA 1850

- Locandina di gamma
- Locandina Suprema
- Locandina Salami
- Espositore da banco



 MORTAZZASUPREMA

 FIORUCCISALUMI

 FIORUCCISALUMI

 FIORUCCIFOOD.IT