



QUALITÀ GAMMA GARANZIA SERVIZIO
IL LEADER DEI SALUMI NELLA RISTORAZIONE

◆ <i>Il Mondo Fiorucci</i>	4
◆ <i>I punti di forza di Fiorucci Foodservice</i>	6
◆ <i>Mortadella</i>	8
◆ <i>Prosciutti Crudi</i>	14
◆ <i>Salami</i>	30
◆ <i>Prosciutti Cotti</i>	40
◆ <i>Arrosti</i>	48
◆ <i>Specialità Stagionate</i>	53
◆ <i>Affettati</i>	64
◆ <i>Wurstel</i>	72
◆ <i>Hot Dog OOH</i>	75
◆ <i>Cubetti</i>	76
◆ <i>Braceria e Precotti</i>	78
◆ <i>Formaggi e Specialità Alimentari</i>	80

IL MONDO FIORUCCI

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



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

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

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



LA NOSTRA STORIA

- 1850**
La storia di Fiorucci inizia nel 1850 a Norcia, dove Innocenzo Fiorucci crea la sua prima norcineria.
- 1900**
Nei primi anni del 900 Innocenzo decide di trasferirsi a Roma per dar vita a una catena di norcinerie su tutto il territorio della Capitale.
- 1950**
Cesare Fiorucci, figlio di Innocenzo, fonda l'IRCA, Industria Romana Carni e Affini.
- 1975**
Viene registrato il primo logo del gruppo Fiorucci insieme a quello del salame Norcinetto.
- 2000**
Negli anni 80 Fiorucci oltrepassa i confini nazionali, raggiungendo oltre 60 paesi nel mondo.
- 2003**
Nasce Fiorucci Food Service che porta i prodotti Fiorucci nel mondo della ristorazione fuori casa.


- 2011**
Ormai leader del settore, Cesare Fiorucci Spa entra a far parte della Campofrio Food Group, multinazionale con sede a Madrid.
- 2015**
Campofrio entra a far parte di Sigma Alimentos, gruppo multinazionale messicano specializzato nel settore alimentare.
- 2023**
Fiorucci viene acquisita da due fondi di investimento: White Capital e Navigator Group

I PUNTI DI FORZA DI FIORUCCI FOODSERVICE

QUALITÀ E GARANZIA CERTIFICATE

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.



LA GAMMA

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



IL SERVIZIO

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

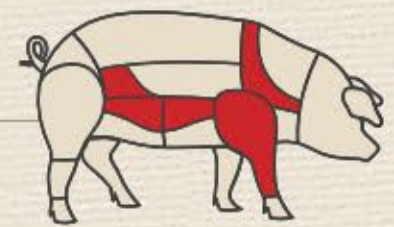


L'INNOVAZIONE

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



MORTADELLA



Una storia con un sapore unico

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

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

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



MORTADELLA SUPREMA 1850



Salumi con un ingrediente in più: il Tempo

**CARNI ITALIANE
ALTA QUALITÀ**



**MIELE DI SULLA
ITALIANO**



**ZIBIBBO IGP
SICILIANO**



**SALGEMMA
DI SICILIA**

**PISTACCHIO
DI BRONTE**

(nella versione con pistacchio)

Confezionata sottovuoto con **CORDE DI LINO** da 6 mm. **SACCO DI JUTA** intero stampato.

--- Legata a Mano ---

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

MORTADELLA SUPREMA



SUPREMA



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

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
22003	Metà SV - BS - Calibro 22 S/P	7,5 Kg	2	15,7 Kg	6x5-30 CRT	471,8 Kg	63 GG	2331440000000
22095	Metà SV - BS - Calibro 22 C/P	7,5 Kg	2	15,7 Kg	6x5-30 CRT	471,8 Kg	63 GG	2343980000000

MORTADELLA BOLOGNA



BOLOGNA IGP



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



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

MORTADELLA



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



AROMA

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

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



DIVINA

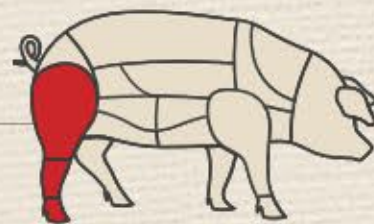


SQUISITELLA

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
22083	Squisitella (con lardello) metà SV - Cal. 14	3,5 Kg	6	21,78 Kg	6x5-30 CRT	653,4 Kg	63 GG	2772560000000
21312	Squisitella (senza lardello) - Cal. 14	7,0 Kg	3	10,67 Kg	6x5-30 CRT	653,2 Kg	63 GG	2772560000000



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 Mascia, cuoco di Ranuccio Farnese nella seconda metà del XVIII secolo.

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

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



LE DIVERSE TIPOLOGIE DI CRUDO



**PROSCIUTTO CRUDO
CON OSSO**

Adatto per un taglio a mano.



**PROSCIUTTO CRUDO
S/O STAMPATO**

Dalla fetta regolare da rifilare per l'affettamento.



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

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



**PROSCIUTTO CRUDO
SENZA OSSO LEGATO**

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

PROSCIUTTI CRUDI

La selezione Fiorucci è caratterizzata da:

- UTILIZZO** di sole materie prime di origine italiana
- SCelta** delle migliori DOP e IGP
- SEGMENTAZIONE** basata sui mesi di stagionatura

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



PARMA - SAN DANIELE - TIVOLI

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

IL PROCESSO INIZIA CON UN ATTENTO CONTROLLO DELLA QUALITÀ
attraverso la selezione delle migliori materie prime, per passare poi alla fase di salagione, che avviene utilizzando esclusivamente sale marino e senza l'aggiunta di conservanti, nitriti e antiossidanti.

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



PROSCIUTTO DI PARMA

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



CINQUE STELLE



RISERVA



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
20782	Parma 16 Mesi C/O	9.5-10.5 Kg	2	21,1 Kg	3X7-21 CRT	443,5 Kg	126 GG	2331150000000
20050	Parma 16 Mesi Legato	7.6-8.3 Kg	2	16,9 Kg	4X6-24 CRT	404,6 Kg	126 GG	2641490000000
20565	Parma 16 Mesi Stampato	7.7-8.4 Kg	2	16,9 Kg	4X10-40 CRT	675,2 Kg	126 GG	2331240000000
20791	Parma 16 Mesi Stampato P.T.	7.6-8.3 Kg	2	16,7 Kg	4X10-40 CRT	667,2 Kg	126 GG	2641490000000

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

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



CINQUE STELLE



RISERVA



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
21008	San Daniele 16 Mesi C/O	9,5-10,5 Kg	2	21,2 Kg	3x8-24 CRT	508,8 Kg	126 GG	2330950000000
20059	San Daniele 16 Mesi Legato	7,5-8,3 Kg	2	16,6 Kg	4x6-24 CRT	398,4 Kg	126 GG	2331250000000
20684	San Daniele 16 Mesi Stampato	7,7- 8,3 Kg	2	16,7 Kg	4x10-40 CRT	666,9 Kg	126 GG	2331250000000
20903	San Daniele 16 Mesi Stampato P.T.	7,5-8,3 Kg	2	16,5 Kg	4x10-40 CRT	659,2 Kg	126 GG	2641520000000

PROSCIUTTO TIVOLI

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

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



CLASSICO



AFFUMICATO



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

CONTADINO - EXPRESS - MAXIFETTA



CONTADINO

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



DISPONIBILE ANCHE A *Metà*

EXPRESS

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



MAXIFETTA

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

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20610	Contadino C/O 9 Mesi	6.0-8.0 Kg	2	15,1 Kg	3x7-21 CRT	317,6 Kg	126 GG	2641640000000
20605	Contadino S/O Stampato 9 Mesi	5.7-6.3 Kg	2	12,7 Kg	4x10-40 CRT	506,7 Kg	126 GG	2331670000000
20726	Contadino S/O Stampato P.T. 9 Mesi	5.7-6.3 Kg	2	12,7 Kg	4x10-40 CRT	506,9 Kg	126 GG	2332260000000
20675	Contadino S/O Stampato P.T. 9 Mesi	6.3 Kg	2	13,28 Kg	4x10-40 CRT	531,2 Kg	126 GG	2342750000000
21787	Express S.V. Stampato P.T. min 5 Mesi	5.0-6.0 Kg	2	11,6 Kg	8x6-48 CRT	556,8 Kg	105 GG	2771950000000
21772	Express Metà S.V. Stampato P.T. min 5 Mesi	2.6 Kg	2	5,57 Kg	10x7-70 CRT	389,9 Kg	105 GG	2337720000000
21080	Maxifetta	5.0-6.0 Kg	2	11,7 Kg	8x7-56 CRT	657,4 Kg	105 GG	2641710000000

CRUDI SPAGNOLI - IBERICO

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



JAMON IBERICO

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 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
21800	Iberico De Cebo C/O	7,6 Kg	2	15,2 Kg	3x6=18 CRT	273,6 Kg	189 GG	8410320014748
20823	Iberico Conf. Regalo	8,45 Kg	1	9,7 Kg	5x5=25 CRT	243,2 Kg	168 GG	8410320114684

ETICHETTE



BELLOTA
100% Iberico



BELLOTA IBERICO
50% Razza Iberica



CEBO DI CAMPO IBERICO
50% Razza Iberica



CEBO IBERICO
50% Razza Iberica

ALIMENTAZIONE



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



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



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



CEBO
Animali allevati in fattorie alimentati da mangimi

PUREZZA DELLA RAZZA

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

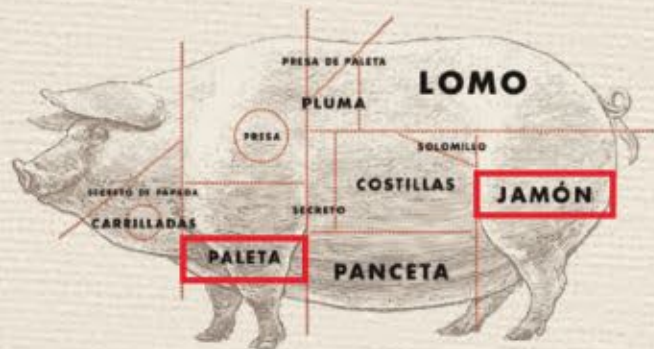
50% RAZZA IBERICA
Animali geneticamente puri al 50% di Razza Iberica

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

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

CRUDI SPAGNOLI - SERRANO

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



A SECONDA DELLA STAGIONATURA DISTINGUIAMO

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

JAMON SERRANO



JAMON CURADO RESERVA CUATRO ESTACIONES

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



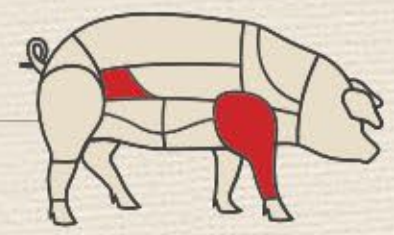
JAMON SERRANO BODEGA CONFEZIONE REGALO

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



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

SALAMI



Un classico della tradizione italiana

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

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

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



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

SALAMI CLASSICI

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



MILANO

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



UNGHERESE

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



NAPOLI

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



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.



SALAME PICCANTE

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

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

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
20444	Salame Piccante	1,4 Kg	4	6,13 Kg	7x10-70 CRT	429,2 Kg	91 GG	2330710000000

Eccellenze regionali

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



SPIANATA ROMANA



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



CORALLINA



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



SALAMELLA ROMANA



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

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20236	Spianata Romana	2,0 Kg	4	8,5 Kg	8x5-40 CRT	340,5 Kg	63 GG	2331010000000
20200	Spianata Romana Metà SV	1,0 Kg	4	4,3 Kg	10x10-100 CRT	430,0 Kg	70 GG	2330750000000
22027	Spianata Romana X2	2,0 Kg	2	4,26 Kg	10x10-100 CRT	426,1 Kg	63 GG	2331010000000
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
22455	Corallina Gr 450	0,45 Kg	12	5,8 Kg	8x7-56 CRT	322,6 Kg	63 GG	2324550000000
20230	Salamella Romana	0,4 Kg	8	4,0 Kg	8x10-80 CRT	318,4 Kg	63 GG	2342890000000

*Prodotti solo per la campagna di Pasqua.

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

ABRUZZO



DISPONIBILE ANCHE A
Metà

VENTRICINA

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



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

**N'DUJA**

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

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

**SPIANATA
PICCANTE**

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



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

**SALAME
DEL PASTORE**

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

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



**PROSCIUTTO COTTO
ALTA QUALITÀ
CARNE
NAZIONALE
SALGEMMA
DI SICILIA**



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

PROSCIUTTO COTTO

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



NATURISSIMO

SOPRAFFINO

PRAGA

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
22004	Prosciutto Cotto Naturissimo	8,5 Kg	2	17,98 Kg	4x6=24 CRT	431,6 Kg	63 GG	232004000000
20468	Prosciutto Cotto Sopraffino	8,5 Kg	2	18,0 Kg	4x6=24 CRT	432,0 Kg	105 GG	230468000000
20842	Prosciutto Cotto Praga con cotenna	8 Kg	1	8,62 Kg	8x6=48 CRT	413,7 Kg	105 GG	233184000000

PROSCIUTTO COTTO

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



SOVRANO



CHEF



DELIZIOSO



GOLOSO

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

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



PROSCIUTTO COTTO

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



ORO



COTTO TOAST



RISTO COTTO



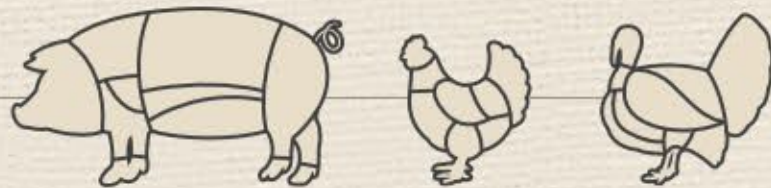
PROSCIUTTO COTTO

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20075	Prosciutto cotto Oro	8 Kg	2	17 Kg	4x6-24 CRT	408 Kg	105 GG	2331180000000

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20944	Risto Cotto	4 Kg	2	8,5 Kg	6x9-54 CRT	459 Kg	105 GG	2309440000000
21873	Prosciutto cotto Toast (12X12)	4,5 Kg	3	14,04 Kg	6x9-54 CRT	757,9 Kg	105 GG	2232430000000

ARROSTI

Antiche Ricette, sapori moderni



RICETTE ANTICHE REINTERPRETATE per soddisfare le esigenze alimentari dei tempi moderni. Sono così gli arrosti Fiorucci: *ani e pieni di gusto. Tutte le referenze, a base di carni avicole e di suino, sono caratterizzate da materie prime di alta qualità, uccinate 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.



CAMINETTO

L'arrosto a regola d'arte

PROSCIUTTO COTTO ARROSTO

CAMINETTO

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



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21686	Prosciutto Arrosto Caminetto SV	8,6 Kg	1	9,21 Kg	8x6=48 CRT	442,1 Kg	70 GG	2772590000000

L'arrosto a regola d'arte



ARROSTO DI TACCHINO

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

PETTO DI POLLO

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



GRANFETTA

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

PETTO DI TACCHINO

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



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21576	Rostello Petto di tacchino a Metà SV	3,0 Kg	2	6,58 Kg	8x8-64 CRT	420,9 Kg	53 GG	2772570000000
20345	Rostello Petto di pollo a Metà	3,0 Kg	1	3,4 Kg	12x8-96 CRT	325,9 Kg	53 GG	2330970000000

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21018	Granfetta Petto di tacchino	5,0 Kg	1	5,6 Kg	8x6-48 CRT	268,8 Kg	70 GG	2331920000000
20489	Rostello Petto di tacchino a Metà	3,0 Kg	2	6,5 Kg	8x8-64 CRT	418,4 Kg	53 GG	2331360000000

ROSTELLO SPECIALITÀ

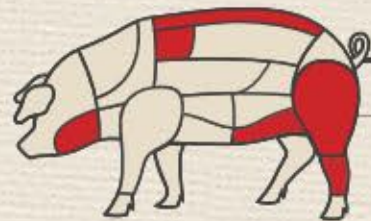
L'arrosto a regola d'arte



ROSTELLO PORCHETTA

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

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



SPECIALITÀ STAGIONATE

Il sapore del tempo

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

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

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



GUANCIALE

La specialità tipica del Lazio



GUANCIALE

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

È percorso da venature magre di muscolo e una componente di grasso pregiato che conferisce al prodotto un'elevata qualità.

Il gusto deciso e inconfondibile è dovuto all'accurato mix di pepe e spezie di qualità, che dà carattere a molti piatti della tradizione italiana.



CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
20368	Guanciale	1,0-1,2 Kg	4	4,9 Kg	8x5=40 CRT	195,2 Kg	105 GG	2330820000000
22305	Guanciale confezione regalo	1,0 Kg	1	1,78 Kg	10x7=70 CRT	125 Kg	63 GG	8007975023050
21908	Francobolli di Guanciale	100 gr	10	1,3 Kg	20x9=180 CRT	226,1 Kg	53 GG	8007975019084
20306	Francobolli di Guanciale	500 gr	4	2,2 Kg	20x9=180 CRT	401,4 Kg	53 GG	8007975003069
20392	Trancio di Guanciale	250 gr	8	2,3 Kg	12x6=72 CRT	164,7 Kg	84 GG	2339900000000

PANCETTE TESE E LARDO



STAGIONATA CLASSICA

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



TESA

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

PANCETTA COTTA AFFUMICATA SELEZIONE

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



PANCETTA COTTA AFFUMICATA

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

LARDO PURO SUINO

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



STAGIONATO IN VASCHE DI Marmo

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
22172	Pancetta stagionata classica	1,2-1,8 kg	8	12,65 Kg	6x6-36 CRT	455,4 Kg	96 GG	2321720000000
22173	Pancetta tesa amatriciana	1,2-1,8 kg	8	12,65 Kg	6x6-36 CRT	455,4 Kg	96 GG	2321730000000

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

PANCETTE ARROTOLATE



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

CLASSICA

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



DISPONIBILE ANCHE A *Metà*



SUPERMAGRA

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

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



COPPATA

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



BRESAOLA E CARPACCIO



BRESAOLA PUNTA D'ANCA IGP

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



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



BRESAOLA PUNTA D'ANCA

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



CARPACCIO DI MANZO

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



BRESAOLA SOTTOFESA

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

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

COPPA, SPECK E CULATTA



COPPA DEL NORCINO

Salume tradizionale ottenuto dalla parte muscolare del collo del maiale.

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

SPECK PURO SUINO

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



COPPA DI PARMA IGP

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

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

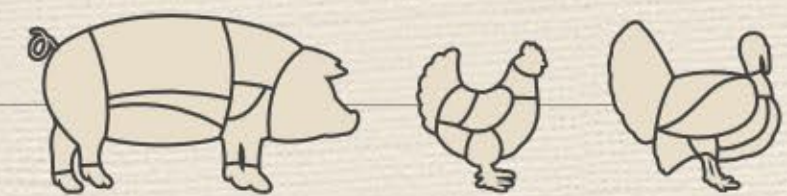
CULATTA

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



AFFETTATI

Il gusto di sempre in un pratico formato



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

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

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

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



AFFETTATI 250 GR



BRESAOLA



PROSC. COTTO

PROSC. CRUDO



PROSC. CRUDO

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21804	Bresaola 250 gr	250 gr	6	1,7 Kg	25x9=225 CRT	382,3 Kg	63 GG	8007975018049
21698	Prosciutto Cotto 250 gr	250 gr	6	1,81 Kg	15x11=165 CRT	298 Kg	23 GG	8007975016984
21504	Prosciutto Crudo 250 gr	250 gr	6	1,68 Kg	25x9=225 CRT	378 Kg	63 GG	8007975015048
21104	Prosciutto Crudo Export 80 gr	80 gr	8	1 Kg	15x9=135 CRT	135,8 Kg	63 GG	8007975011040

AFFETTATI ATP



Una linea di affettati in pratiche vaschette ad un prezzo eccezionale



Tutta la bontà senza rinunciare alla qualità Fiorucci



BRESAOLA



PROSC. COTTO ALTA QUALITÀ

PETTO DI TACCHINO



PROSC. CRUDO PARMA

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21610	Bresaola Atp 70 gr	70 gr	15	1,05 Kg	25x9-225 CRT	236 Kg	63 GG	8007975016106
21553	Prosciutto Cotto Alta Qualità 80 gr	80 gr	15	1,56 Kg	25x9-225 CRT	351 Kg	23 GG	8007975015536
22416	Petto di Tacchino Arrosto	90 gr	12	1,5 Kg	15x7-105 CRT	161,2 Kg	21 GG	8007975001607
21173	Prosciutto Crudo Parma 70 gr	70 gr	8	0,79 Kg	24x10-240 CRT	189,6 Kg	63 GG	8007975011736

AFFETTATI ATP



Una linea di affettati in pratiche vaschette ad un prezzo eccezionale



PETTO DI TACCHINO



Tutta la bontà senza rinunciare alla qualità Fiorucci



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

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

ECCELLENZE DEL TERRITORIO



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



GUANCIALE



SPIANATA ROMANA



ROSTELLO



PORCHETTA



TIVOLI



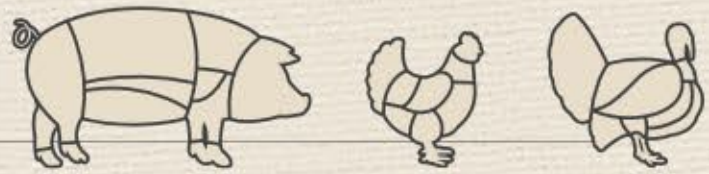
ROSTELLO ERBE



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

WÜRSTEL



La salsiccia tedesca che ha fatto innamorare il mondo

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

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



WÜRSTEL



PURO Suino



WÜRSTEL
100 GR - 250 GR

POLLÌ
100 GR - 250 GR

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

WÜRSTEL AFFORDABLE

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



**WÜRSTEL
100 GR**



**WÜRSTEL
250 GR**



**WÜRSTEL
1 KG**

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

HOT DOG



HOT DOG



CARRELLO

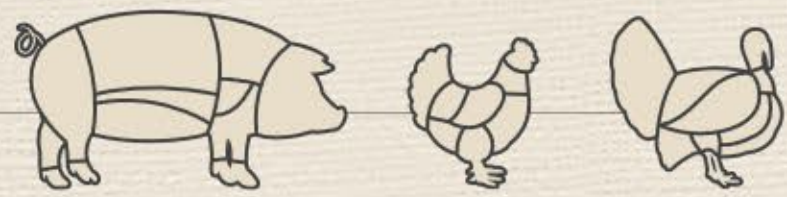
CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN CARTONE
20346	Hot Dog Regular Fiorucci	666 gr	6	4,15 kg	12x8=96 CRT	398,4 kg	91 GG	88007975003461
20348	Hot Dog Fiorucci XXL	675 gr	8	5,55 kg	12x8=96 CRT	532,8 kg	91 GG	88007975003485

CUBETTI

Il sapore Fiorucci in tutte le forme

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

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



CUBETTI PANCETTA E COTTO

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 eparabili da 70 gr..



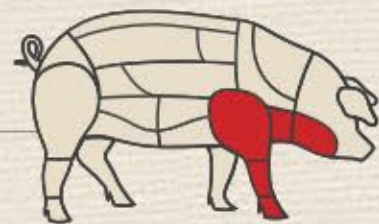
DADINI DI PROSCIUTTO COTTO

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
22434	Dadini di Cotto - 90 gr	90 gr	12	1,33 Kg	12x11-133 CRT	175,8 Kg	40 GG	8007975024347

BRACERIA E PRECOTTI



Tradizioni che ritornano

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

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

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



SALSICCIA DEL NORCINO



STINCO - ZAMPONE - COTECHINO

CODICE	PRODOTTO	PESO PZ	PZ/CRT	PESO CRT	PALLET	PESO PALLET	TMC MIN	EAN
21012	Salsiccia del norcino	1,2-1,4 Kg	2	2,6 Kg	8x8=64 CRT	166,4 Kg	6 GG	2342710000000
20339	Cotechino Cotto	0,5 Kg	12	7,5 Kg	7x4=28 CRT	209,8 Kg	378 GG	8007975003397
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
710871	Pecorino Romano Quarto	6,5 Kg	2	13,5 Kg	6x5-30 CRT	405,0 Kg	105 GG	2338710000000
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
710847	Grana Padano Grattugiato	100 gr	15	2,0 Kg	16x5-80 CRT	160,4 Kg	63 GG	8007975008477
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.

ALTRI FORMAGGI



EDAMER

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



FIORDAMER

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



PASTA FILATA

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



FIORTOAST

Dieci fette di formaggio fuso con emmenthal, confezionate separatamente..



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
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
710876	Fiortoast	200 gr	24	5,1 Kg	13x9-117 CRT	600,5 Kg	84 GG	8007975008767
711830	Provolone	7,0 Kg	2	14,6 Kg	8x3-24 CRT	350,3 Kg	91 GG	2641910000000
710923	Ovinella Nera	3,3 Kg	1	3,5 Kg	15x8-120 CRT	415,2 Kg	63 GG	2339230000000

SPECIALITÀ ALIMENTARI



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



FIORUCCI FOOD SERVICE SRL

Località Santa Palomba - Viale Cesare Fiorucci, 11 - 00071 Pomezia (RM)
Tel +39 06 911931

