

Pensati per voi!

BAR

Fiorucci

DAL 1850



Storia Tradizione e Tipicità

1850: da Norcia, cuore della migliore tradizione nella produzione dei salumi, la famiglia Fiorucci inizia a scrivere una storia che parla di gusto, fantasia, impegno, competenza. Nasce una realtà destinata a diventare punto di riferimento della gastronomia italiana nel mondo. Il prodotto finito, firmato Fiorucci, è il risultato del lavoro di una struttura produttiva moderna e avanzata che può contare su una sede principale e su unità produttive dislocate nelle zone tipiche, che producono con sapienza e nel rispetto delle migliori tradizioni d'Italia aderendo ai più prestigiosi consorzi di tutela della qualità



DOP e IGP. Ecco perché si può considerare Fiorucci come lo "specialista del territorio". Nel 2011 Fiorucci entra a far parte di Campofrio Food Group (CFG), leader europeo nella lavorazione delle carni: la Fiorucci si carica di futuro in un sistema internazionale di aziende di grande successo. Il Gruppo rende efficiente la struttura e garantisce a Fiorucci i vantaggi competitivi che le permettono di focalizzarsi sulle esigenze del mercato, sul continuo miglioramento dei processi e sulla valorizzazione della propria specificità, mettendo in comune le proprie conoscenze, esperienze e risorse.

Fiorucci per i professionisti della ristorazione

Dall'esperienza e tradizione del Gruppo Fiorucci è nata Fiorucci Foodservice, una società specializzata, con linee di prodotti e servizi ideati appositamente per i professionisti della ristorazione. All'interno della nostra gamma abbiamo delineato una selezione di prodotti pensati per una ristorazione di qualità che possano soddisfare i palati più esigenti e al contempo rappresentare la migliore scelta per l'utilizzatore professionale. La selezione che vi presentiamo è frutto di una costante attenzione alle esigenze in continua evoluzione del mercato e dei nostri Clienti: prodotti dal sapore autentico che vi proponiamo per garantire qualità e gusto ai vostri piatti e creare tantissime ricette.

www.fioruccifood.it



Qualità e garanzia certificata

Fedeli a regole antiche, interpreti di sapori autentici, attenti alle moderne esigenze di sicurezza del consumatore in tutte le fasi di lavorazione del prodotto.

La qualità ha un nome e un marchio d'eccellenza firmata Fiorucci, garanzia assoluta di qualità per l'utilizzatore e per il consumatore, anche grazie a processi produttivi CERTIFICATI ISO 9001 STANDARD BRC E IFS.



Fiorucci 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 e altre specialità alimentari arrivando oggi a offrire un portafoglio prodotti completo e senza paragoni.

Servizio

Con più di 2000 consegne giornaliere in partenza dai 32 centri raccolta, attraverso una rete distributiva capillare e diversificata, Fiorucci è in grado di offrire al canale professionale della ristorazione un servizio personalizzato su tutto il territorio nazionale e garantire le consegne entro un massimo di 48 ore.

www.fioruccifood.it

COLAZIONE E PAUSA CAFFÈ

Suggerimenti di Utilizzo

ENGLISH BREAKFAST

Dal gusto autentico e genuino, deliziose in un cornetto salato con le uova strapazzate

Pancetta Supermagra



Pancetta Cotta Affumicata



LO SNACK PER AMARSI D+

Ingredienti freschissimi e una delicata salsa senza uova, l'ideale per uno snack veloce e salutare ma senza rinunciare al gusto

Tramezzino Pollo
Amarsi d+

Tramezzino Prosciutto
Cotto Amarsi d+



BOLOGNA APPETIZERS

Eccezionale nel classico abbinamento "pizza e mortadella" (da provare anche nella gustosa variante con salsa di noci e scamorza), ottima anche tagliata a cubetti o leggermente scottata alla piastra con pinoli e glassa di balsamico

Bologna I.G.P.
senza Pistacchio

Bologna I.G.P.
con Pistacchio



GOLOSO E LEGGERO

Nella piadina risulta delicato se abbinato a rucola e verdure grigliate, da intenditori con pecorino, fichi e miele

Rostello di Tacchino Classico



COTTO SANDWICH

Consigliati per farcire una baguette con stracchino, pomodori secchi e radicchio, da provare in un toast con un velo di ricotta fresca e fettine di avocado

Delizioso

Ristocotto

Cotto Tost

Chef



BRUNCH

Suggerimenti di Utilizzo

SFOGLIE DI BRESAOLA

Fantastica nel classico accostamento con rucola, scaglie di grana e balsamico, appetitosa nei fagottini con taleggio e erba cipollina

Bresaola Punta d'Anca



INSALATA GOURMET

Freschissimi in un'insalata con Grana Padano D.O.P., cetrioli, menta e dressing alle erbe, golosi con una soffice crema al gorgonzola e scaglie di tartufo

Tacchino Arrosto
Un Tocco in +

Pollo Arrosto
Un Tocco in +



FOCACCIA DEL CAMINETTO

Irresistibile sulla focaccia con ricotta di bufala, crema al pesto e granella di pinoli

Arrosto del Caminetto



PRANZO

Suggerimenti di Utilizzo

GUANCIALE CROCCANTE

Croccante nel panino Carbonara con uova e pecorino, i Francobolli Un Tocco in + sono perfetti anche per arricchire un'insalatona con pomodorini, sfoglie di avocado e bocconcini di bufala

Guanciale all'Amatriciana



Guanciale Un Tocco in +



IL RE DEI PANINI FARCITI

Particolare il sandwich con prosciutto crudo, brie e paté di carciofi, interessante anche l'abbinamento prosciutto crudo, edamer, paté di olive e pomodori secchi in un croccante panino ai cereali

Tivoli



Contadino



Express



Edamer



LA PORCHETTA PERFETTA

Sorprendentemente appetitosa con le patate al forno, fantastica anche nei panini, con l'aggiunta di salse e verdure saltate

Porchetta Arrosto



FANTASIE DI CAMINETTO

Ideale per farcire piadine e brioche salate o per arricchire insalate; eccezionale anche servito in fetta intera scottato alla griglia e accompagnato da salse, verdure, cereali o legumi

Arrosto del Caminetto



Salsicce Grill



GRIGLIAMO?

Pratiche e veloci da preparare, perfette per farcire un panino con broccoli e fontina, oppure una focaccia con crauti e senape dolce

Salsicce Grill piccanti



WURSTEL IN TUTTE LE SALSE

Perfetti per farcire panini, dal classico hot dog con patate alla piadina con brie e verdure grigliate

Wurstel Pollo / Suino



Wurstel Pollo / Suino



Wurstel Pollo / Tacchino



A PERICENA

Suggerimenti di Utilizzo

IL TAGLIERE FIORUCCI

Dai classici della tradizione salumiera italiana alle specialità regionali, i nostri salumi sono perfetti per un ricco tagliere, abbinati a sottaceti, confetture, frutta secca, agrumi e ai formaggi regionali della Selezione Fiorucci... spazio alla fantasia!

Contadino



Ventricina



Spianata Romana



Speck



Ungherese



Milano



Napoli



Coppa del Norcino





Prosciutti Crudi

Tempo, passione ed esperienza: da questi ingredienti nasce il prosciutto crudo, il più famoso e apprezzato fra i salumi italiani. Alimento genuino ed equilibrato, si presta alle più svariate preparazioni, dal semplice panino alle ricette più elaborate.

CODICE 10757

TIVOLI

Dall'esperienza Fiorucci nasce un prosciutto crudo speciale: cosce di suino nazionale adulto, stagionato alle miti temperature di collina, il taglio è "scoperto", la ricetta è segreta e il suo gusto particolare risulta essere molto apprezzato dagli estimatori

DESCRIZIONE

100% carne nazionale, stagionato min. 14 mesi, lavato, disossato, pressato, S.V.



PESO MEDIO X PZ Kg... 7,5 - 8,0
PZ. x UVE..... 2
TMC min. garantito..... 126



CODICE 10726

CONTADINO

Il crudo Contadino nasce da un'attenta lavorazione di carni selezionate ed è caratterizzato da una fetta più alta e un sapore deciso, ideale per gli estimatori del gusto intenso della stagionatura

DESCRIZIONE

Senza osso, pronto al taglio, stampato, stagionato min. 9 mesi

PESO MEDIO X PZ Kg... 5,7 - 6,3
PZ. x UVE..... 2
TMC min. garantito..... 126



CODICE 11772

EXPRESS A METÀ

Pensato per la ristorazione, l'Express Fiorucci è un prosciutto crudo disossato e pronto al taglio dall'impareggiabile praticità ma senza rinunciare alla qualità e al gusto, disponibile anche intero

DESCRIZIONE

Metà S.V., pronto al taglio, stampato, stagionato min. 5 mesi

PESO MEDIO X PZ Kg..... 2,6
PZ. x UVE..... 2
TMC min. garantito..... 105



Involtini Golosi

INGREDIENTI

DOSI PER 2 PERSONE

- 4 fette di prosciutto crudo Contadino
- 100 gr di burrata
- 100 gr di rucola
- 50 gr di Parmigiano Reggiano Fiorucci grattugiato
- 1 cucchiaio di pinoli tostiti
- Olio extravergine d'oliva
- Sale

PREPARAZIONE

Preparate il pesto frullando la rucola con i pinoli, l'olio extravergine d'oliva, il parmigiano grattugiato e il sale.

Stendete le fette di prosciutto crudo, farcitele con un cucchiaio di burrata e un cucchiaino di pesto.

Avvolgete ogni fetta attorno al ripieno fino a formare degli involtini.

Questa è una ricetta senza glutine.

LE RICETTE DI FIORUCCI

www.fioruccifood.it

CATEGORIA
Brunch e Aperitivi



Prosciutti Cotti

SENZA GLUTINE E LATTOSIO

Il cotto è un alimento sano, leggero e nutriente, adatto alle esigenze dietetiche contemporanee. Il segreto di un buon prosciutto cotto è racchiuso nella selezione attenta del taglio delle carni, nella ricerca delle migliori spezie e nei tempi di cottura.

CODICE 10538

DELIZIOSO

Il prosciutto cotto Delizioso è uno straordinario connubio di qualità, gusto e convenienza

DESCRIZIONE
Forma a bauletto,
con cotenna, tagliato a
metà S.V.

PESO MEDIO X PZ Kg 4,2
PZ. x UVE. 4
TMC min. garantito 105



CODICE 10944

RISTOCOTTO

La garanzia di fette omogenee e lo scarto 0 rendono il Ristocotto ideale per la ristorazione, il cotto cilindrico pratico con la garanzia della qualità Fiorucci

DESCRIZIONE
Sgrassato,
forma cilindrica,
scarto 0

PESO MEDIO X PZ Kg 4
PZ. x UVE. 2
TMC min. garantito 105



CODICE 10395

TOAST

Per rispondere alle esigenze della ristorazione, il Cotto Toast con la sua peculiare forma squadrata e l'ottima affettabilità garantisce elevati livelli di servizio

DESCRIZIONE
Parallelepipedo,
senza cotenna

PESO MEDIO X PZ Kg 4,5
PZ. x UVE. 3
TMC min. garantito 105



Chef Toast

INGREDIENTI

DOSI PER 2 PERSONE

- 2 fette di pane per toast ai cereali
- 3 fette sottili di caciotta di mucca
- 1 fetta di prosciutto Cotto dello Chef
- Olio extravergine di oliva
- Timo, salvia e maggiorana

PREPARAZIONE

Disponete su una fetta di pane la caciotta, il prosciutto cotto e aggiungete un filo di olio e le erbe.

Coprite con l'altra fetta e tostate su una padella antiaderente o su una griglia leggermente unta.

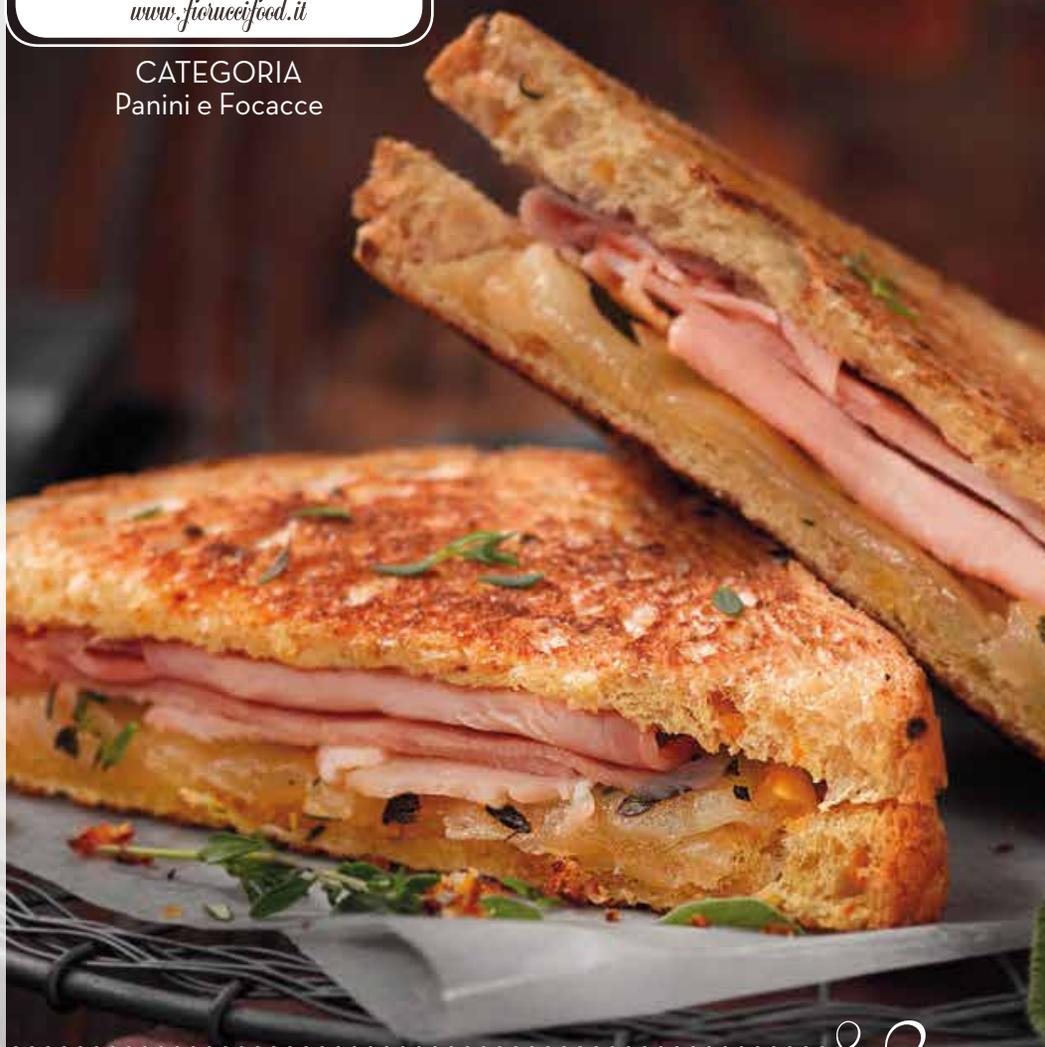
Quando la caciotta si è ammorbidita, togliete dal fuoco.

Poi tagliate il toast a metà in modo da ottenere due mini toast di forma triangolare.

LE RICETTE DI FIORUCCI

www.fioruccifood.it

CATEGORIA
Panini e Focacce



DESCRIZIONE

Forma a bauletto, con cotenna, tagliato a metà S.V.

PESO MEDIO X PZ Kg..... 4,2
PZ. x UVE..... 4
TMC min. garantito..... 105

COTTO CHEF

Le migliori carni selezionate e un gusto caratteristico donano a questo cotto un sapore delicato e inconfondibile

10434
CODICE

Mortadelle

Fin dai tempi dell'Impero Romano la mortadella conquista i palati più delicati ed esigenti con il suo gusto sfizioso e la sua morbida consistenza. Il nostro segreto è la semplicità e l'utilizzo sapiente delle spezie, che rende unica ogni nostra mortadella.

CODICE 10602

BOLOGNA IGP CON PISTACCHIO

Riconoscibile dalla superficie al taglio vellutata di colore rosa vivo uniforme e dal profumo intenso, la Mortadella Bologna con Pistacchio è un capolavoro di armonia gustativa, dal gusto più deciso al palato, contrassegnato dal marchio del consorzio e da quello comunitario IGP

DESCRIZIONE

Metà S.V.
budello sintetico, calibro 20,
con pistacchio

PESO MEDIO X PZ Kg..... 7,5
PZ. x UVE..... 2
TMC min. garantito..... 63



CODICE 11563

BOLOGNA IGP SENZA PISTACCHIO

Prodotta secondo il disciplinare IGP, conquista per il suo profumo intenso e il gusto delicato tipico della mortadella bolognese, ideale per chi ama i sapori originali e tradizionali

DESCRIZIONE

Metà S.V.
budello sintetico, calibro 21,
senza pistacchio

PESO MEDIO X PZ Kg..... 6
PZ. x UVE..... 2
TMC min. garantito..... 63



CODICE 10023

DIVINA

La Mortadella nata dalla grande esperienza Fiorucci, dal gusto intenso e delicato, pensata per incontrare ogni esigenza della ristorazione

DESCRIZIONE

Metà S.V.
budello sintetico, calibro 16,
senza pistacchio

PESO MEDIO X PZ Kg..... 2,5
PZ. x UVE..... 2
TMC min. garantito..... 56



Spiedini di Bologna

INGREDIENTI

DOSI PER 4 PERSONE

- 160 gr di Mortadella Bologna Fiorucci a cubetti di 2 cm
- 2 zucchine
- peperone verde
- peperone giallo
- 1 cipolla rossa
- 20 gr di erbe aromatiche a piacere
- 125 ml di yogurt
- 1 cucchiaino di senape
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- Olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

Mondate le verdure e tagliatele a pezzetti, aggiustate di sale e pepe e conditele con 2 cucchiaini di olio.

Preparate gli spiedini alternando le verdure e i cubetti di mortadella. Cuoceteli su una griglia calda, 4 minuti circa per lato.

Nel frattempo preparate una salsa mescolando 2 cucchiaini d'olio, lo yogurt, un trito di erbe aromatiche a piacere, il succo di limone e la senape.

Servite gli spiedini con la salsa alle erbe e un po' di prezzemolo fresco tritato.

LE RICETTE DI FIORUCCI

www.fioruccifood.it

CATEGORIA
Secondi Piatti





Würstel

I Würstel sono i protagonisti degli spuntini più sfiziosi e dei sandwich più gustosi. Portano un irresistibile tocco di golosità e di praticità, che mette d'accordo grandi e piccini e arricchisce ogni ricetta di gusto e fantasia.

CODICE 10812

WÜRSTEL POLLO / SUINO

Prodotti con carne di pollo e suino, questi Würstel si caratterizzano per il sapore gustoso e delicato

DESCRIZIONE: 3 würstel da 83 gr



PESO MEDIO X PZ g..... 250 TMC min. garantito..... 91
PZ. x UVE..... 18

CODICE 11586

WÜRSTEL POLLO / TACCHINO

I Würstel con carne di pollo e tacchino che uniscono il piacere del gusto con l'esigenza della leggerezza

DESCRIZIONE: 3 würstel da 83 gr



PESO MEDIO X PZ g..... 250 TMC min. garantito..... 91
PZ. x UVE..... 18

CODICE 10038

WÜRSTEL POLLO / SUINO

Würstel di pollo e suino dal gusto autentico ed equilibrato, nel pratico formato da 1kg

DESCRIZIONE: 12 würstel da 83 gr



PESO MEDIO X PZ Kg..... 1 TMC min. garantito..... 91
PZ. x UVE..... 4

American Hotdog

INGREDIENTI

DOSI PER 3 PERSONE

- 3 panini morbidi al latte
- 2 confezioni di Würstel Fiorucci
- Mezza cipolla
- Lattuga
- Rucola
- Pomodori pachino
- Cetrioli sottaceto
- Ketchup
- Senape

PREPARAZIONE

Scaldare una padella antiaderente e mettere a cuocere i Würstel Fiorucci, facendoli dorare e girandoli spesso.

Nel frattempo scaldare i panini al latte e tagliare la cipolla, i pomodori e i cetriolini a fette sottili; lavare e tagliare anche lattuga e rucola.

Farcire i panini con quanto preparato e aggiungere, a piacere, le salse.

LE RICETTE DI FIORUCCI

www.fioruccifood.it

CATEGORIA
Panini e Focacce



Salami Classici

Dal 1850 incarniamo questo grande patrimonio culturale italiano, attraverso una storia ricca di fantasia, impegno e competenza. Interpretiamo il gusto nostrano curando la scelta delle materie prime e delle varie fasi di lavorazione, nel rispetto della tipicità dei prodotti legati al luogo di origine, sempre attenti alle esigenze quotidiane della ristorazione.

CODICE 11523^{loc}

MILANO

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

DESCRIZIONE

Grana fine,
metà S.V.

PESO MEDIO X PZ Kg..... 1,5
STAGIONATURA GIORNI.. 90
PZ. x UVE..... 10
TMC min. garantito..... 70



CODICE 11524

NAPOLI

Prodotto con carni arricchite da aromi ricercati e leggermente affumicate, è un salame a grana media, dal profumo deciso e dal sapore intenso, disponibile anche nel pratico formato da 850 g

DESCRIZIONE

Grana media

PESO MEDIO X PZ Kg..... 1,5
STAGIONATURA GIORNI.. 45
PZ. x UVE..... 5
TMC min. garantito..... 105



CODICE 10151

UNGHERESE

La macinatura finissima e la leggera affumicatura contraddistinguono questo salame, insaporito dall'uso di paprica dolce

DESCRIZIONE

Carni affumicate,
grana finissima,
metà S.V.

PESO MEDIO X PZ Kg..... 1,5
STAGIONATURA GIORNI.. 90
PZ. x UVE..... 4
TMC min. garantito..... 70



Trancio di Felicità

INGREDIENTI

DOSI PER 1 PERSONA

- 1 trancio di focaccia
- 3 fette di salame ungherese Fiorucci
- 50 gr di stracchino
- 100 gr di broccoli verdi
- 1 spicchio d'aglio
- Olio extravergine d'oliva
- Peperoncino
- Sale

PREPARAZIONE

Lessate i broccoli in acqua salata per 10 minuti. Fate un soffritto con olio, aglio in camicia e peperoncino. Ripassateci i broccoli fino a quando diventano morbidi e saporiti. Tagliate il panino in due per formare due triangoli. Create una tasca nei due triangoli senza aprire completamente la focaccia. Spalmate lo stracchino all'interno, inserite le fette di salame ungherese e i broccoli.

LE RICETTE DI FIORUCCI

www.fioruccifood.it

CATEGORIA
Brunch e Aperitivi





Salami Regionali

L'eccellente arte salumiera italiana si esprime in una vastissima gamma di prodotti che variano di regione in regione per ingredienti, dimensioni, tipo di macinatura e sapori; alcune di queste specialità regionali hanno raggiunto notorietà al di fuori del proprio territorio, conquistando anche il resto dei paesi europei e giungendo persino oltreoceano.

CODICE 10196

VENTRICINA

Prodotto originario della zona montana a cavallo tra l'Abruzzo e il Molise, la sua carne a grana medio-grande viene condita con sale, peperone tritato e semi di finocchio per ottenere il colore rosso-arancio e l'inconfondibile sapore dolce e piccante

DESCRIZIONE
Macinatura grossa
Metà S.V.

PESO MEDIO X PZ Kg..... 1,5
STAGIONATURA GIORNI... 45
PZ. x UVE..... 6
TMC min. garantito..... 70



CODICE 10200

SPIANATA ROMANA

Il salame tipico del Lazio, saporito e speziato ma non piccante, dal gusto pieno, intenso e persistente

DESCRIZIONE
Grana fine più lardello

PESO MEDIO X PZ Kg..... 1
STAGIONATURA GIORNI... 45
PZ. x UVE..... 4
TMC min. garantito..... 105



CODICE 10082

NDUJA PICCANTE

Il noto salume spalmabile calabrese che ha conquistato il mondo, ideale per insaporire e arricchire molti piatti, da sfiziose bruschette e focacce a primi piatti gustosi

DESCRIZIONE
Spalmabile, piccante,
affumicato naturalmente

PESO MEDIO X PZ Kg..... 0,4
STAGIONATURA GIORNI... 25
PZ. x UVE..... 4
TMC min. garantito..... 120



Rosetta Farcita

INGREDIENTI

DOSI PER 1 PERSONA

- 1 rosetta o michetta
- 2 fette di Spianata Romana Fiorucci
- 50 gr di ricotta vaccina
- Qualche strisciolina di peperone arrosto

PREPARAZIONE

Tagliate il pane a metà e scaldatelo su una griglia o su una piastra.

Una volta caldo, spalmate la ricotta su entrambe le metà.

Farcite la rosetta con i pezzi di peperone e le fette di Spianata Romana.

LE RICETTE DI FIORUCCI

www.fioruccifood.it

CATEGORIA
Panini e Focacce



Specialità Stagionate

Per noi saper aspettare è un'arte, perché le cose più buone richiedono tempo, dedizione e passione. Come le specialità stagionate, conservate in ambienti protetti, permettendo così una lenta maturazione: un riposo interrotto solo da controlli periodici e minuziosi, proprio come da antica tradizione.

CODICE 11098

COPPA DEL NORCINO

E' il lento procedere della stagionatura, sotto l'attenta cura dei mastri salumai a conferire a questo eccezionale prodotto il sapore e il profumo inconfondibili della terra d'origine

DESCRIZIONE
In rete,
carni magre, metà S.V.

PESO MEDIO X PZ Kg..... 0,8
PZ. x UVE..... 4
TMC min. garantito..... 70



CODICE 10725

BRESAOLA PUNTA D'ANCA

Le migliori carni magre e il metodo di produzione tradizionale per donare gusto e delicatezza alla nostra bresaola

DESCRIZIONE
Con pelle, S.V.

PESO MEDIO X PZ Kg..... 3
PZ. x UVE..... 2
TMC min. garantito..... 105



CODICE 11198

SPECK

La lunga stagionatura, la salatura moderata e l'inconfondibile aroma dell'affumicatura equilibrata caratterizzano lo Speck Fiorucci

DESCRIZIONE
Metà S.V.

PESO MEDIO X PZ Kg..... 2,5
PZ. x UVE..... 2
TMC min. garantito..... 105



Trofie di Montagna

INGREDIENTI

DOSI PER 4 PERSONE

- 500 gr di pasta fresca formato trofie
- 200 gr di broccoli o cime di rapa
- 1 fetta di Speck Fiorucci alta 0,5 cm
- 200 gr di ceci lessati sgocciolati
- 2 spicchi di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- Pecorino grattugiato Fiorucci
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Peperoncino

PREPARAZIONE

Mondate i broccoli e lavateli accuratamente, poi tagliateli in pezzi. Cuocete insieme la pasta e i broccoli in abbondante acqua salata. Nel frattempo scaldate quattro cucchiai di olio in una padella e fate dorare l'aglio e il peperoncino. Tuffate i ceci e il rosmarino nell'olio e teneteli sul fuoco per qualche minuto. Aggiungete una presa di sale. Tagliate la fetta di speck a listarelle. Una volta cotta la pasta, scolatela insieme ai broccoli e versatela nella padella con l'olio, i ceci e il rosmarino. Saltate aggiungendo lo speck e una spolverata di pecorino.

LE RICETTE DI FIORUCCI

www.fioruccifood.it

CATEGORIA
Primi Piatti e Zuppe



CODICE 10303

PANCETTA COTTA AFFUMICATA

Una pancetta dal sapore dolce e deciso, risultato di un peculiare metodo di cottura e di una leggera affumicatura

DESCRIZIONE
Metà S.V.

PESO MEDIO X PZ Kg..... 2,5
PZ. x UVE..... 2
TMC min. garantito..... 53



CODICE 10167

PANCETTA SUPERMAGRA

Carni selezionate e una stagionatura lenta garantiscono l'eccellente qualità della pancetta arrotolata Supermagra, un salume dal gusto autentico e delicato

DESCRIZIONE
Senza cotenna,
metà S.V.

PESO MEDIO X PZ Kg..... 1,5
PZ. x UVE..... 4
TMC min. garantito..... 84



CODICE 10368

GUANCIALE ALL'AMATRICIANA

Riconosciuto come «Top Product» dalle principali riviste di settore, un prodotto d'eccellenza scelto dai migliori ristoranti; dal gusto deciso, pieno e avvolgente, dà carattere ai piatti della tradizione italiana

DESCRIZIONE
Intero

PESO MEDIO X PZ Kg..... 1
PZ. x UVE..... 4
TMC min.garantito.....105



LE RICETTE DI FIORUCCI

www.fioruccifood.it

CATEGORIA
Panini e Focacce

Panino Carbonara

INGREDIENTI

DOSI PER 1 PERSONA

- 1 ciabattina di grano duro
- 2 uova
- 2 fette di Guanciale Fiorucci
- Pecorino romano DOP Fiorucci a scaglie
- Pepe in grani da macinare al momento
- Olio extravergine di oliva
- Sale

PREPARAZIONE

Rompete le uova in un piatto fondo e sbattetele. Aggiungete un pizzico di sale e di pepe, due cucchiari di acqua e mescolate bene per far amalgamare le uova. In una pentola antiaderente versate un filo di olio e mettetela sul fuoco. Quando è calda, abbassate la fiamma al minimo, versate le uova e mescolate con un cucchiario di legno. Fate cuocere per pochi minuti continuando a mescolare, lasciando le uova morbide e cremose. Nella stessa padella, oppure direttamente su una piastra, fate dorare il guanciale fino a farlo diventare croccante, scolatelo dal grasso e tenetelo in caldo. Nel frattempo scaldate la ciabattina e tagliate il pecorino a scaglie. Farcite la ciabattina con le uova, il guanciale, il pecorino e un pizzico di pepe.



Arrosti

Le migliori e più pregiate carni, i tradizionali metodi di cottura che prevedono una lenta rosolatura, l'utilizzo di spezie e aromi intensi fanno dei nostri arrostiti dei piatti che incontrano le preferenze degli amanti della buona cucina e che sono pronti per essere gustati.

CODICE 10489

ROSTELLO DI TACCHINO CLASSICO

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

DESCRIZIONE
Tradizionale,
forma ovale,
metà S.V.

PESO MEDIO X PZ Kg 3
PZ. x UVE 2
TMC min. garantito 53



CODICE 10158

PORCHETTA ARROSTO

Busto di suino arrostito con speziatura interna, cucito e legato a mano, cotto tradizionalmente ad alta temperatura, per sciogliere i grassi ed insaporire le carni

DESCRIZIONE
Porchetta di suino,
1 lombo S.V.

PESO MEDIO X PZ Kg 5,3-5,5
PZ. x UVE 1
TMC min. garantito 53



CODICE 11686_{loc}

ARROSTO DEL CAMINETTO

Coscia di suino arrostito al naturale, con una leggerissima aromatizzazione, un connubio di bontà, naturalità e leggerezza

DESCRIZIONE
Cotto a vapore,
rosolato al forno, metà S.V.

PESO MEDIO X PZ Kg 4,3
PZ. x UVE 2
TMC min. garantito 53



LE RICETTE DI FIORUCCI

www.fioruccifood.it

CATEGORIA
Insalate e Contorni

Delizia del Caminetto

INGREDIENTI

DOSI PER 1 PERSONA

- 1 piatto di insalatina fresca mista con foglie morbide e julienne di carote
- 4 fette di Prosciutto Cotto Arrosto del Caminetto Fiorucci
- 1 cipollotto di Tropea
- Crema di aceto balsamico Fiorucci
- Olio extravergine di oliva
- Sale

PREPARAZIONE

Condite l'insalata con olio extravergine di oliva, sale e aceto balsamico e aggiungete i cipollotti puliti e tagliati a fette sottili.

Disponete le fette di prosciutto cotto arrosto su un piatto piano e guarnite il tutto con la crema di aceto balsamico.





Affettati

Tutta la qualità Fiorucci unita alla praticità di ottime fette selezionate: nasce così la gamma di affettati da 250 grammi! Zero sprechi, zero scarti, conservabilità, freschezza e gusto in una grammatura pensata per i professionisti della gastronomia.

CODICE 11504

PROSCIUTTO CRUDO

Tempo, passione ed esperienza: da questi ingredienti nasce il prosciutto crudo, il più famoso e apprezzato fra i salumi italiani

DESCRIZIONE
Interfogliato

PESO MEDIO X PZ g..... 250
PEZZI PER CARTONE..... 6
TMC min.garantito..... 63



CODICE 11695

MORTADELLA

La Mortadella nata dalla grande esperienza Fiorucci, dal gusto intenso e delicato, pensata per incontrare ogni esigenza della ristorazione

DESCRIZIONE
Senza fosfati

PESO MEDIO X PZ g..... 250
PEZZI PER CARTONE..... 6
TMC min.garantito..... 21



CODICE 11797

MILANO

Il Salame Milano dalla macinatura a grana di riso, insaporito con sale, pepe e aglio; si distingue per il colore rosso rubino tenue e il profumo deciso e armonioso

DESCRIZIONE
A grana fine

PESO MEDIO X PZ g..... 250
PEZZI PER CARTONE..... 6
TMC min.garantito..... 63



Abbraccio di Cotto

INGREDIENTI

DOSI PER 1 PERSONA

- 1 piadina
- 50 gr di Prosciutto Cotto Fiorucci
- 1 zucchini
- Rucola
- Miele
- Senape

PREPARAZIONE

Tagliate e grigliate la zucchini. Mescolate un cucchiaino di senape con un cucchiaino di miele. Scaldate leggermente la piadina in padella senza farla seccare. Spalmate la salsa sulla piadina e farcitemela con il prosciutto cotto, la rucola e le fette di zucchini. Avvolgete la piadina su sé stessa.

LE RICETTE DI FIORUCCI

www.fioruccifood.it

CATEGORIA
Panini e focacce



DESCRIZIONE
Gusto delicato

PESO MEDIO X PZ g..... 250
PEZZI PER CARTONE..... 6
TMC min.garantito..... 23

PROSCIUTTO COTTO

L'eccellente qualità di un prosciutto cotto scelto si fonde con la praticità delle fette selezionate

CODICE 11698



Affettati

La gamma affettati da 250 gr confezionati in comode vaschette in atmosfera protettiva offre una vasta scelta dalla mortadella al salame Milano, dallo speck al prosciutto crudo, dal prosciutto cotto alla bresaola.

CODICE 11502

PANCETTA

Dal gusto autentico e genuino, la pancetta tesa si caratterizza per il sapore delicato e l'aroma pronunciato legato alla stagionatura

DESCRIZIONE
Pancetta di suino stagionata, tesa

PESO MEDIO X PZ g.....250
PEZZI PER CARTONE.....6
TMC min.garantito.....63



CODICE 11804

BRESAOLA

Le migliori carni magre e il metodo di produzione tradizionale per donare gusto e delicatezza alla nostra bresaola

DESCRIZIONE
Gusto leggero

PESO MEDIO X PZ g.....250
PEZZI PER CARTONE.....6
TMC min.garantito.....63



CODICE 11869

SPECK

La lunga stagionatura, la salatura moderata e l'inconfondibile aroma dell'affumicatura equilibrata caratterizzano lo speck Fiorucci

DESCRIZIONE
Gusto intenso

PESO MEDIO X PZ g.....250
PEZZI PER CARTONE.....6
TMC min.garantito.....63



Pan Rostello

INGREDIENTI

DOSI PER 1 PERSONA

- 2 fette di pane di Lariano (o altro pane con l'interno compatto)
- 2 fette di Rostello di suino Classico
- 1 cucchiaio di aceto balsamico
- 1 cipolla rossa
- 1 cucchiaino di miele o zucchero di canna
- 1 manciata di spinacini freschi
- Qualche foglia di finocchietto selvatico
- Olio extravergine di oliva e sale

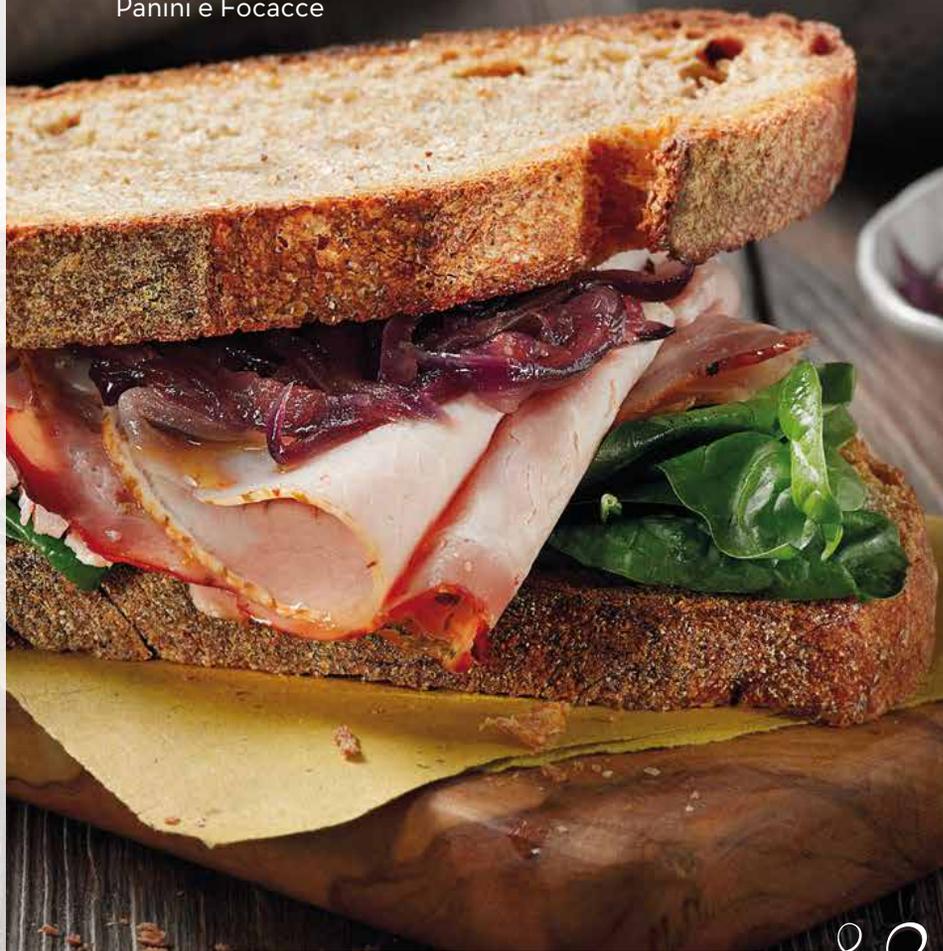
PREPARAZIONE

Scaldare un cucchiaio di olio in un pentolino e aggiungere la cipolla a fette fino a farla dorare. Riducete la fiamma e fate cuocere per qualche minuto mescolando con un cucchiaio di legno. Aggiungete il miele e l'aceto balsamico. Spegnete il fuoco e togliete il pentolino dai fornelli. Affettate il pane e tostato leggermente. Ponete gli spinacini conditi con olio e sale su una delle due fette e aggiungete il Rostello, il finocchietto e ancora un filo di olio. Condite poi con la cipolla caramellata e coprite con l'altra fetta di pane.

LE RICETTE DI FIORUCCI

www.fioruccifood.it

CATEGORIA
Panini e Focacce



DESCRIZIONE
Prosciutto di suino arrosto

PESO MEDIO X PZ g..... 250
PEZZI PER CARTONE..... 6
TMC min.garantito..... 21

ROSTELLO

Prosciutto cotto arrosto con una leggerissima aromatizzazione, un connubio di bontà, naturalità e leggerezza

CODICE 11834

Formaggi

I nostri formaggi sono frutto di un'accurata selezione del latte per ottenere il miglior risultato in termini di qualità, gusto ed equilibrio.

CODICE 11205

GRANA PADANO D.O.P.

Il Grana Padano D.O.P. è frutto della centenaria esperienza casearia maturata nel cuore della pianura padana: un formaggio genuino e nutriente, armonico ed equilibrato al palato

DESCRIZIONE
1/8 di forma

PESO MEDIO X PZ g.....4,5
PZ. x UVE..... 2
TMC min.garantito..... 105



CODICE 10991

PANNA

Una panna corposa e cremosa trattata con sistema UHT per dare un delicato tocco in più a ogni ricetta

DESCRIZIONE
Panna da cucina

PESO MEDIO X PZ Kg.....0,2
PZ. x UVE..... 24
TMC min.garantito..... 98



CODICE 10881

EDAMER

Le migliori materie prime selezionate con cura per ottenere un eccellente risultato di gusto e equilibrio

DESCRIZIONE
Parallelepipedo S.V.

PESO MEDIO X PZ Kg.....3,3
PZ. x UVE..... 3
TMC min.garantito..... 30



Freschezza D' Estate

INGREDIENTI

DOSI PER 1 PERSONA

- 1 fetta di Rostello di Tacchino Fiorucci
- 100 gr di lattuga
- 2 fette di pane integrale
- 1 vasetto di yogurt greco magro
- 30 gr di Grana Padano D.O.P. a scaglie
- 1 cucchiaino di erbe aromatiche (origano e timo)
- 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
- Succo di limone
- Pepe bianco
- Qualche foglia di basilico e menta

PREPARAZIONE

Lavate e asciugate le foglie di lattuga. Preparate la salsa mescolando lo yogurt greco con il succo di limone, il pepe, il basilico e la menta. Condite l'insalata con la salsa ottenuta. Scaldate una piastra su fuoco medio e grigliate il petto di pollo, un minuto per ogni lato. Tagliate il petto di pollo a strisce e aggiungetelo all'insalata. Spolverate con il Grana Padano D.O.P. a scaglie e servite con le due fette di pane tostate condite con olio extravergine d'oliva.

LE RICETTE DI FIORUCCI

www.fioruccifood.it

CATEGORIA
Insalate e Contorni





Porzionati

Una linea completa e versatile di prodotti pensati per preparare e arricchire insalate, aperitivi, panini e molti altri piatti, sintesi di praticità, qualità e gusto al servizio dei professionisti della gastronomia.

CODICE 11280

POLLO ARROSTO UN TOCCO IN +

Bocconcini di pollo arrosto leggeri, sfiziosi, buoni e naturali

DESCRIZIONE
Bocconcini di pollo arrosto confezionati in ATM



PESO MEDIO X PZ g 100
PZ. x UVE 10
TMC min.garantito 30



CODICE 11275

TACCHINO ARROSTO UN TOCCO IN +

La leggerezza del tacchino combinata a una delicata cottura in questi stuzzicanti bocconcini di tacchino

DESCRIZIONE
Bocconcini di tacchino arrosto confezionati in ATM



PESO MEDIO X PZ g 90
PZ. x UVE 10
TMC min.garantito 30



CODICE 11908

GUANCIALE UN TOCCO IN +

L'eccezionale guanciale Fiorucci, tagliato sottile nell'originale forma del "francobollo", che enfatizza il suo intenso aroma e il suo gusto unico, disponibile nei due pratici formati da 100g e 500g

DESCRIZIONE
Prodotto con 100% carne nazionale, senza glutine, confezionato in ATM



PESO MEDIO X PZ g 100
PZ. x UVE 10
TMC min.garantito 53



Crostini di Pollo

INGREDIENTI

DOSI PER 2 PERSONE

- 6 fette di baguette
- 250 gr di ricotta
- 1 confezione Pollo Arrosto Un tocco in +
- 2 zucchine
- 1 carota
- daikon
- 10 pomodori secchi a striscioline
- olio extravergine d'oliva
- 3 cucchiaini di aceto bianco
- cucchiaino di zucchero
- sale e pepe

PREPARAZIONE

Lavate le verdure, spuntatele e tagliatele con il pelapatate in modo da ottenere delle tagliatelle. Fate tostare le fette di baguette in forno a 180° fino a doratura.

Nel frattempo preparate un'emulsione con olio extravergine d'oliva, l'aceto bianco, un pizzico di sale e pepe e lo zucchero. Mescolate bene e condite le verdure. Saltate in padella i bocconcini di pollo per circa 2 minuti.

Spalmate la ricotta sui crostini, aggiungete i pomodori secchi tagliati a striscioline, i bocconcini di pollo e un filo di olio. Servite con le tagliatelle di verdura.

LE RICETTE DI FIORUCCI

www.fioruccifood.it

CATEGORIA
Secondi Piatti



CODICE 11567

CODICE

SALSICCE GRILL CLASSICHE

Per chi ama il gusto classico
della salsiccia, gustose e
pronte in pochi minuti

DESCRIZIONE
Salsiccia cotta,
confezione da 5 pezzi

PESO MEDIO X PZ Kg.....0,2
PZ. x UVE.....18
TMC min.garantito.....84



CODICE 11805

CODICE

SALSICCE GRILL PICCANTI

La variante piccante
della classica salsiccia Grill,
per un sapore più deciso

DESCRIZIONE
Salsiccia cotta,
confezione da 5 pezzi

PESO MEDIO X PZ Kg.....0,2
PZ. x UVE.....18
TMC min.garantito.....84



Salsicce in Barca

INGREDIENTI

DOSI PER 2 PERSONE

- 2 mini baguette
- 3 pezzi di salsiccia grill classica Fiorucci
- 1 zuccina
- 30 gr di peperoni sott'olio
- 80 gr di formaggio fontal a tocchetti
- Olio extravergine d'oliva
- Prezzemolo
- Pepe in grani

PREPARAZIONE

Tagliate la parte superiore di due mini baguette e togliete un po' di mollica con le mani, in modo da formare una tasca.

Mondate la zuccina, spuntatela e affettatela prima a strisciole, quindi a dadini piccoli.

Grigliate le salsicce su una piastra calda per pochi minuti e tagliatele a fette.

Riempite il pane con il formaggio fontal a cubetti, i dadini di zuccina, le falde di peperone, un filo d'olio, un po' di pepe in grani e, da ultimo, la salsiccia a fette.

Cuocete in forno a 190° per cinque minuti, o comunque finché il formaggio si sarà sciolto.

Completate a piacere i panini con un po' di prezzemolo fresco tritato grossolanamente al coltello

LE RICETTE DI FIORUCCI

www.fioruccifood.it

CATEGORIA
Panini e Focacce



Tramezzini

Due tramezzini preparati con soffice pane bianco e salsa senza uova, disponibili in due gustose varianti; farciti con il prosciutto cotto e il petto di pollo cotto al forno della linea Amarsi d+, sono fonte di fibre, ridotti in grassi e senza lattosio, ideali per uno snack pratico e salutare.

CODICE 10064

TRAMEZZINI PETTO DI POLLO E JULIENNE DI CAROTE

Tramezzini farciti con petto di pollo Amarsi d+, julienne di carote e una delicatissima salsa senza uova, con il 30% in meno di grassi rispetto alla media dei tramezzini con carne avicola più venduti (fonte dati Nielsen)

DESCRIZIONE

2 Tramezzini di forma tipica triangolare, farciti con salsa senza uova, petto di pollo cotto al forno della linea "Amarsi d+" e carote a filetti. Fonte di fibre, ridotto in grassi, senza lattosio. Confezionato in atmosfera protettiva

PESO MEDIO X PZ Kg... 0,145
PZ. x UVE..... 8
TMC min. garantito..... 25



CODICE 10077

TRAMEZZINI PROSCIUTTO COTTO E SALSA

Il più classico dei tramezzini, farcito con prosciutto cotto Amarsi d+ e una leggera salsa senza uova, con il 30% in meno di grassi rispetto alla media dei tramezzini con il prosciutto cotto più venduti (fonte dati Nielsen)

DESCRIZIONE

2 Tramezzini di forma tipica triangolare, farciti con salsa senza uova e prosciutto cotto della linea "Amarsi d+". Fonte di fibre, ridotto in grassi, senza lattosio. Confezionato in atmosfera protettiva

PESO MEDIO X PZ Kg... 0,145
PZ. x UVE..... 8
TMC min. garantito..... 25







CESARE FIORUCCI S.P.A

Loc. Santa Palomba - Viale Cesare Fiorucci, 11 - 00071 Pomezia - RM

Tel. 06 91193653 / 646 - Fax 06 91193662

DG-Office.Foodservice@campofriofg.com - www.fioruccifood.it