

Pensati per voi!

RISTORANTI

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

ANTIPASTI

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!

Parma DOP
Cinque Stelle



Ventricina



Spianata Romana



Speck



Ungherese



Milano



Napoli



Ovinella Nera



Canestrato Foggiano



Caciocavallo Silano DOP



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



CROSTINI CON LARDO

Bruschette croccanti con il nostro lardo, miele, pera e granella di noci

Lardo



APERINDUJA

La consistenza cremosa della nduja la rende perfetta per essere servita su crostini con stracchino e songino e per preparare i suppli nduja e melanzane

Nduja Piccante



SFOGLIE DI BRESAOLA E GRANA

Un fresco, intramontabile antipasto con bresaola oppure carpaccio e rucola, scaglie di grana e vinaigrette di balsamico, olio e limone

Carpaccio di Manzo



Grana Padano Ottavo



Bresaola



PRIMI

Suggerimenti di Utilizzo

IL 1° DELLA CLASSE

Noi consigliamo di provare il nostro Guanciale nei primi piatti tradizionali come Amatriciana, Carbonara e Gricia e di sperimentarlo con le mezze maniche con noci e gorgonzola

Guanciale alla amatriciana



TROFIE AL PESTO E CAMINETTO

Straordinario l'accostamento trofie, pesto alla genovese e Arrosto del Caminetto

Arrosto del Caminetto



GNOCCHETTI GOLOSI E PANCETTA

Un'esplosione di gusto gli gnocchetti di patate con la nostra pancetta, gorgonzola e noci

Pancetta tesa



SCIALATELLI NDUJA E RICOTTA

Un'idea per un primo piatto semplice e prelibato: scialatelli con Nduja, ricotta fresca e scalogno

Nduja Piccante



SECONDI

Suggerimenti di Utilizzo

LA PORCHETTA PERFETTA

Per un secondo piatto di sicuro successo la Porchetta: sorprendentemente appetitosa con le patate al forno, da provare anche in un panino con salse e verdure saltate

Porchetta Arrosto



INSALATONA GRANFETTA

Un'insalata fresca e ricca con il nostro Granfetta tagliato a listarelle, cubetti di formaggio primosale, pomodorini e basilico profumato

Petto di Tacchino Granfetta



FANTASIE DI CAMINETTO

Ideale per farcire piadine e brioche salate oppure per arricchire insalate (a cubetti); eccezionale anche servito in fetta unica intera scottata alla griglia e accompagnato da salse, verdure, cereali o legumi

Arrosto del Caminetto



PARMA E FICHI

Un piatto freddo ricercato e gustoso che vede protagonista il nostro Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. abbinato a fichi maturi e pecorino stagionato

Parma DOP
Cinque Stelle



MILLEFOGLIE DEL SOVRANO

Una millefoglie particolare in cui si alternano strati di Prosciutto Cotto Scelto Sovrano, cavolo verza e scamorza

Sovrano



WURSTEL IN TUTTE LE SALSE

Dal classico hotdog con patatine alla piadina con wurstel, formaggio brie e verdure grigliate, passando per le varianti della tradizione tedesca, accompagnati da crauti e salse: i wurstel sono protagonisti di tanti secondi piatti stuzzicanti

Wurstel Pollo / Suino



Wurstel Pollo / Suino



Wurstel Pollo / Tacchino



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 U.V.E..... 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 U.V.E..... 2
TMC min. garantito..... 126



CODICE 11080

MAXIFETTA

Il prosciutto crudo pronto al taglio ad altissima resa che unisce qualità, praticità e convenienza

DESCRIZIONE

Pronto al taglio stampato S.V., stagionato min. 6 mesi

PESO MEDIO X PZ Kg... 5,0 - 6,0
PZ. x U.V.E..... 2
TMC min. garantito..... 105



Dolcezze di Parma

INGREDIENTI

DOSI PER 1 PERSONA

- 1 piatto di insalatina fresca mista con foglie morbide
- 6 fette di prosciutto crudo di Parma Cinque Stelle Fiorucci
- 20 gr di formaggio fresco di capra
- Qualche acino d'uva
- 2 noci sgusciate
- Aceto balsamico
- Olio extravergine di oliva e sale

PREPARAZIONE

Condite l'insalata con olio, sale e aceto balsamico. Spezzettate le noci e sbriciolate il formaggio di capra. Disponete le fette di prosciutto su un piatto piano, coprite con l'insalata, gli acini d'uva, le noci e il formaggio. Guarnite con una vinaigrette di aceto balsamico, olio e sale.

LE RICETTE DI FIORUCCI

www.fioruccifood.it

CATEGORIA
Insalate e contorni



DESCRIZIONE

100% carne nazionale,
stagionato min. 18 mesi,
disossato, stampato,
pronto al taglio,
S.V. con rete

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

PARMA DOP
Cinque Stelle

La lunga stagionatura (minimo 18 mesi) e la qualità delle migliori carni italiane garantiscono l'eccellenza del prosciutto di Parma DOP Cinque Stelle, per un gusto autentico e ricercato

CODICE **11140**

Prosciutti Cotti

SENZA GLUTINE E LATTOSIO

Il prosciutto 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 10213

SOVRANO

La ricetta originale di Fiorucci, frutto di una creativa ricerca del gusto, le migliori carni selezionate e un sentore leggermente speziato per questo prosciutto cotto scelto

DESCRIZIONE
Prosciutto cotto scelto,
forma tondeggiante,
con cotenna

PESO MEDIO X PZ Kg 8
PZ. x UVE 2
TMC min. garantito 105



CODICE 10537

DELIZIOSO

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

DESCRIZIONE
Forma tondeggiante
con cotenna

PESO MEDIO X PZ Kg 8,4
PZ. x UVE 2
TMC min. garantito 105



CODICE 10075

ORO

Il prosciutto cotto ottimo da affettare, con una perfetta tenuta della fetta e uno scarto minimo

DESCRIZIONE
Sgrassato,
forma a bauletto

PESO MEDIO X PZ Kg 8
PZ. x UVE 2
TMC min. garantito 105



Prosciutto Cotto in Crosta

INGREDIENTI

DOSI PER 6 PERSONE

- 400 gr di Prosciutto Cotto Sovrano
- 250 gr di impasto per pane o per pizza
- 1 tuorlo d'uovo
- 10 gr di burro
- Semi di finocchio e rosmarino

PREPARAZIONE

Stendete la pasta da pane in modo da ottenere una sfoglia di circa 0,5 cm di spessore. Adagiate il prosciutto al centro della sfoglia, aggiungete le erbe e avvolgete la pasta intorno al prosciutto. Sigillate inumidendo i bordi. Preriscaldate il forno a 180°C. Sbattete il tuorlo e spennellate la superficie della sfoglia, bucherellatela e ponetela in una teglia imburrata. Infornate e cuocete per circa 40 minuti. Sfnate e lasciate riposare per 5 minuti. Tagliatelo a fette e servitelo caldo o tiepido.

LE RICETTE DI FIORUCCI

www.fioruccifood.it

CATEGORIA
Brunch e aperitivi



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 10240

SUPREMA *CinqueStelle*

100% CARNE NAZIONALE

La regina delle mortadelle emblema dell'arte della norcineria: dal sapore autentico, perfetta per chi non vuole rinunciare al gusto genuino della buona mortadella, da provare anche nella variante con il pistacchio

DESCRIZIONE
Mortadella di puro suino,
100% carne nazionale,
budello sintetico, calibro 24,
metà S.V.

PESO MEDIO X PZ Kg 13,5
PZ. x UVE 1
TMC min. garantito 63



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 20,
senza pistacchio

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



Gnocchi Golosi

INGREDIENTI

DOSI PER 4 PERSONE

- 450 gr di patate rosse
- 150 gr di farina 00
- 50 gr di mortadella Bologna Fiorucci tagliata in piccoli cubetti
- 2 uova
- 200 gr di ricotta
- Noce moscata
- 3 foglie di salvia
- Sale

PREPARAZIONE

Tritate la mortadella nel mixer e lessate le patate in acqua salata. Sbucciatele e mescolatele con la farina, le uova e un pizzico di sale, aggiungendo all'impasto la mortadella tritata e una grattugiata di noce moscata. Preparate gli gnocchi. Lavorate la ricotta in una pirofila fonda mescolandola con una forchetta. Aggiungete dell'acqua calda per renderla cremosa. Condite con foglie di salvia, del sale e conservate in caldo a bagnomaria. In una pentola, portate a ebollizione l'acqua, salatela e cuocete gli gnocchi, pochi alla volta. Quando gli gnocchi vengono a galla, scolateli e versateli nella pirofila messa a bagnomaria. Mescolateli delicatamente con la ricotta, spolverizzate con una macinata di noce moscata e decorate con salvia e i cubetti di mortadella.

LE RICETTE DI FIORUCCI

www.fioruccifood.it

CATEGORIA
Primi piatti e zuppe



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

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

PESO MEDIO X PZ Kg..... 3
STAGIONATURA GIORNI.. 90
PZ. x UVE..... 5
TMC min. garantito..... 105



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 11569

UNGHERESE

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

DESCRIZIONE

Carni affumicate,
grana finissima

PESO MEDIO X PZ Kg..... 3
STAGIONATURA GIORNI.. 90
PZ. x UVE..... 3
TMC min. garantito..... 105



Insalata di Ungherese

INGREDIENTI

DOSI PER 1 PERSONA

- 1 cespo di indivia belga
- 70 gr di funghi Champignon freschi
- 50 gr di salame Ungherese Fiorucci
- Foglie di radicchio
- 1 cucchiaino di pinoli tostati
- 1 cucchiaino di uvetta
- Succo di limone • Pepe nero da macinare
- Olio extravergine di oliva e sale

PREPARAZIONE

Fate ammolare l'uvetta in acqua tiepida. Pulite i funghi privandoli della parte terrosa, tagliateli in piccoli pezzi e irrorateli con il succo di limone.

Tagliate l'indivia e il radicchio. Tostate i pinoli, e tagliate a cubetti (o listarelle) il salame ungherese. Scolate i funghi dal limone e uniteli all'indivia e al radicchio. Condite con olio, sale e pepe. Completate con i cubetti di salame, l'uvetta scolata e ben strizzata, e i pinoli tostati. Aggiungete olio e del succo di limone se volete.

LE RICETTE DI FIORUCCI

www.fioruccifood.it

CATEGORIA
Insalate e contorni





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 10260

SPIANATA PICCANTE

Dalla caratteristica forma allungata, è un salame compatto al taglio, morbido e dal colore rosso intenso; il sapore è deciso, come nella migliore tradizione gastronomica calabrese

DESCRIZIONE
Macinatura fine più lardello,
piccante

PESO MEDIO X PZ Kg..... 2
STAGIONATURA GIORNI... 45
PZ. x UVE..... 4
TMC min. garantito..... 63



CODICE 10236

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..... 2
STAGIONATURA GIORNI... 45
PZ. x UVE..... 4
TMC min. garantito..... 63



CODICE 10279

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 e peperone tritato per ottenere il colore rosso-arancio e il sapore delicatamente piccante

DESCRIZIONE
Macinatura grossa

PESO MEDIO X PZ Kg..... 3
STAGIONATURA GIORNI... 45
PZ. x UVE..... 4
TMC min. garantito..... 63



Paccheri con la Nduja

INGREDIENTI

DOSI PER 4 PERSONE

- 400 g di paccheri di Gragnano
- 100 g di Nduja Fiorucci
- 100 g di Caciocavallo Silano D.O.P.
- 150 g di cipolle rosse di Tropea
- 400 g di polpa di pomodoro
- 40 g di olio extravergine d'oliva
- Basilico

PREPARAZIONE

Schiacciate la Nduja con una forchetta per ammorbidirla; scaldate quattro cucchiaini di olio in una padella e fate dorare la cipolla tagliata a rondelle. Aggiungete la Nduja e la polpa di pomodoro e cuocete a fuoco moderato per 15 minuti, mescolando con cura per amalgamare gli ingredienti; completate con qualche fogliolina di basilico. Cuocete i paccheri e scolate bene al dente, quindi mescolate delicatamente nel condimento e amalgamate per farli insaporire. Regolate di sale e di pepe e servite i paccheri con la nduja ben caldi; a piacere, completate con dei cubetti di Caciocavallo D.O.P Fiorucci.

LE RICETTE DI FIORUCCI

www.fioruccifood.it

CATEGORIA
Primi piatti e Zuppe



DESCRIZIONE
Spalmabile, piccante,
affumicato naturalmente

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

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

CODICE 10082

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 10725 TOT

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
metà S.V.

PESO MEDIO X PZ Kg..... 1,5
PZ. x UVE..... 4
TMC min. garantito..... 105



CODICE 10439

CARPACCIO DI MANZO

Una prelibatezza di carne di manzo dal colore rosso vivo e dal delicato profumo, indicata per piatti dall'impareggiabile sapore ed equilibrio nutrizionale

DESCRIZIONE
Metà S.V.

PESO MEDIO X PZ Kg..... 2
PZ. x UVE..... 2
TMC min. garantito..... 42



CODICE 10705

LARDO

Un prodotto di eccellenza che si ottiene dalla parte di grasso presente sotto la cotenna dorsale; si distingue per la delicata speziatura e il sale grosso in superficie

DESCRIZIONE
Intero S.V.

PESO MEDIO X PZ Kg..... 1,5
PZ. x UVE..... 2
TMC min. garantito..... 63



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, poi tagliateli in pezzi. Cuocete insieme la pasta e i broccoli in abbondante acqua salata. Nel frattempo scaldate quattro cucchiaini di olio in una padella e fate dorare l'aglio e il peperoncino. Tuffate i ceci e il rosmarino nell'olio. 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



DESCRIZIONE
Metà S.V.

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

SPECK

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

CODICE 11198

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



CODICE 10317

PANCETTA TESA

Salume dal gusto autentico e genuino, si distingue per il sapore molto delicato e l'aroma pronunciato legato al pepe e all'affumicatura

DESCRIZIONE
Affumicata
metà S.V.

PESO MEDIO X PZ Kg 1,7
PZ. x UVE 10
TMC min. garantito 84



CODICE 10314

PANCETTA ARROTOLATA

Un sapiente equilibrio di parti magre e grasse conferisce alla pancetta arrotolata l'irresistibile gusto morbido e piacevolmente speziato

DESCRIZIONE
Intera, senza cotenna

PESO MEDIO X PZ Kg 4
PZ. x UVE 2
TMC min.garantito 63



Carbonara Verde

INGREDIENTI

DOSI PER 4 PERSONE

- 360 gr di spaghetti grossi
- 4 tuorli
- 1 uovo
- 150 g di Guanciale Fiorucci
- 2 zucchine
- 1 cipollotto rosso
- 70 gr di Pecorino romano DOP Fiorucci
- 2 cucchiari di mandorle tritate
- Olio extravergine d'oliva
- Pepe • Sale grosso

PREPARAZIONE

Dopo aver mondato il cipollotto tagliatelo a rondelle; lavate le zucchine, spuntatele e tagliatele a strisce piuttosto sottili. Versate le verdure in padella con 1 cucchiaino di olio e cuocetele per 4-5 minuti.

Tagliate a cubetti (o listarelle) il guanciale e fate saltare per qualche minuto i dadini di guanciale in un'altra padella; successivamente unite le verdure e mescolate per amalgamare bene tutti gli ingredienti. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata.

Nel frattempo sbattete in una ciotola i tuorli e l'uovo intero con il pecorino grattugiato e un pizzico di pepe, poi mescolate con cura.

Scolate la pasta bene al dente, ricordandovi di tenere da parte 1 bicchiere d'acqua di cottura, e versatela nella ciotola con le uova; unite le zucchine e il guanciale e mescolate velocemente aggiungendo l'acqua.

Amalgamate bene e servite con le mandorle tritate e, a piacere, con una spolverata di pecorino grattugiato.



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

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, S.V.

PESO MEDIO X PZ Kg 8,6
PZ. x UVE 1
TMC min. garantito 70



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.



CODICE 10157

CODICE

ROSTELLO DI LOMBO DI SUINO ALLE ERBE

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

DESCRIZIONE
Arista di suino speziata,
cottura al forno, S.V.



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



CODICE 11018

CODICE

PETTO DI TACCHINO GRANFETTA

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

DESCRIZIONE
Fetta grande, forma
anatomica, cottura al forno

PESO MEDIO X PZ Kg..... 5
PZ. x UVE..... 1
TMC min.garantito..... 70



Granfetta e Verdure

INGREDIENTI

DOSI PER 1 PERSONA

- 1 fetta di Rostello di tacchino
Granfetta Fiorucci alta 1 cm
- 60 gr di asparagi
- 60 gr di fagiolini
- Qualche pomodoro datterino
- Succo di limone
- Olio d'oliva extravergine
- Maggiorana
- Sale e pepe
- 1 zucchina

PREPARAZIONE

Mondate e lavate le verdure. Lessatele in acqua bollente e salata lasciandole leggermente sode; scolatele e tagliatele. Mentre le verdure si intiepidiscono, tagliate la fetta di tacchino a cubetti, lavate i pomodorini e tagliateli a metà. Emulsionate l'olio con il succo di limone, il sale, il pepe e la maggiorana. Unite le verdure, i pomodorini e il tacchino in un piatto. Condite con l'emulsione preparata guarnendo con qualche foglia di maggiorana.

LE RICETTE DI FIORUCCI

www.fioruccifood.it

CATEGORIA
Insalate e Contorni



Formaggi

I nostri formaggi nascono da un'accurata selezione del latte per ottenere il miglior risultato in termini di qualità, gusto ed equilibrio al palato.

CODICE 10923

OVINELLA NERA

Formaggio a media stagionatura prodotto con latte di pecora 100% italiano, tipico della campagna romana; la stagionatura gli conferisce un peculiare sapore deciso e intenso

DESCRIZIONE
Caciotta di pecora stagionata

PESO MEDIO X PZ Kg.....3,3
STAGIONATURA GIORNI..60
PZ. x UVE.....1
TMC min.garantito.....63



CODICE 11337

CANESTRATO FOGGIANO

Un formaggio di altissima qualità contraddistinto da una pasta piena e consistente, da un colore dorato e da un gusto intenso. Il suo nome deriva dai canestri di giunco pugliesi dentro i quali si fa stagionare per un periodo che va dai 45 ai 60 giorni

DESCRIZIONE
Formaggio a pasta dura prodotto con latte di pecora, 100% italiano

PESO MEDIO X PZ Kg.....3
STAGIONATURA GIORNI..45
PZ. x UVE.....1
TMC min.garantito.....84



CODICE 11335

CACIOCAVALLO SILANO DOP

Antico formaggio della tradizione casearia meridionale, prodotto nel rispetto del disciplinare di produzione: tipico di Molise, Basilicata, Puglia e Calabria, è realizzato con latte di vacche allevate allo stato brado e viene stagionato per un minimo di 30 giorni in cantine predisposte ad hoc

DESCRIZIONE
Formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte vaccino

PESO MEDIO X PZ Kg.....2
STAGIONATURA GIORNI..30
PZ. x UVE.....1
TMC min.garantito.....84



Freschezza D' Estate

INGREDIENTI

DOSI PER 1 PERSONA

- 1 fetta di rostello di tacchino Fiorucci alta 1 cm
- 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

LE RICETTE DI FIORUCCI

www.fioruccifood.it

CATEGORIA
Insalate e Contorni



DESCRIZIONE
1/8 di forma

PESO MEDIO X PZ Kg 4,5
STAGIONATURA MESI 12
PZ. x UVE 2
TMC min.garantito 105

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 Kg 4,5
STAGIONATURA MESI 15
PZ. x UVE 2
TMC min.garantito 105

PARMIGIANO D.O.P.

Il Parmigiano Reggiano D.O.P. viene prodotto da caseifici selezionati con cura per offrire un formaggio di eccellente qualità

CODICE 11205

CODICE

CODICE 10970

CODICE



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.

Farcite i panini con quanto preparato e aggiungete, a piacere, le salse.

LE RICETTE DI FIORUCCI

www.fioruccifood.it

CATEGORIA
Panini e Focacce





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