



*Qualità
Gamma
Garanzia
Servizio*



LO SPECIALISTA AL CENTRO DELLE TUE ESIGENZE



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.

Norcia



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".



Fiorucci FoodService

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. 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.

1 punti di forza di Fiorucci FoodService



QUALITÀ E GARANZIA CERTIFICATA

Fedeli a regole antiche, interpreti di sapori autentici, attenti alle moderne esigenze di sicurezza del consumatore in tutte le fasi di lavorazione del prodotto. La qualità ha un nome e un marchio d'eccellenza firmata Fiorucci, garanzia assoluta di qualità per l'utilizzatore e per il consumatore, anche grazie a processi produttivi Certificati ISO 9001 STANDARD BRC E IFS.



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.



SERVIZIO

Con più di 2000 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.



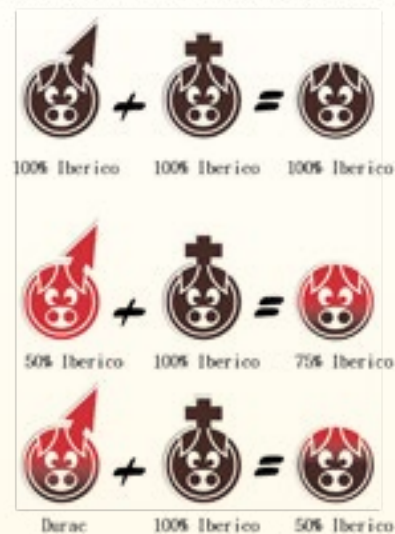
INNOVAZIONE

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.

Prosciutti crudi Spagnoli Iberico

Questo prosciutto deriva da una razza suina che si trova esclusivamente nella penisola iberica. La coscia richiede un periodo di stagionatura più lungo a causa dell'alto contenuto di grasso, che dona al prosciutto il suo sapore inconfondibile.

CLASSIFICAZIONE SECONDO LA RAZZA



CLASSIFICAZIONE SECONDO L'ALIMENTAZIONE



COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. Kg	PZ. x U.V.E.	TMC min.garantito
823	Iberico in confezione regalo	Con osso - Jamon iberico "Cebo" de Estremadura	8,45	1	168
1800	Jamon de cebo iberico	Con osso - Stag. min 17 mesi	7,6	2	189

Prosciutti crudi Spagnoli Serrano

Il Serrano è il prosciutto ottenuto dai maiali "bianchi" alimentati principalmente a mangimi di cereali, in particolare il "cuatro estaciones" ha una stagionatura minima di 12 mesi per esprimere tutto il gusto della tradizione spagnola.

1747

1743

1748

COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. Kg	PZ. x U.V.E.	TMC min.garantito
1747	Jamon Serrano reserva	Con osso - Stag. min 12 mesi	6,5 - 8,0	2	160
1743	Jamon Serrano reserva	Senza osso - Stag. min 12 mesi	5,7	2	110
1748	Serrano in confezione regalo	Con osso - Stag. min 9 mesi	7,25	1	168

Prosciutto crudo San Daniele DOP

S. Daniele



Caratterizzato dal colore rosso vivo e dal sapore dolce e insieme vigoroso, il prosciutto crudo San Daniele Fiorucci Foodservice è il frutto di materie prime pregiate e lavorate in un contesto climatico unico, dove l'aria fredda proveniente da nord si unisce a quella calda proveniente dall'Adriatico, creando quelle condizioni che sono indispensabili per la qualità di un vero San Daniele DOP.

1190 - 20 mesi
1549 - 16 mesi
1008 - 14 mesi

684 - 14 mesi

643 - 16 mesi
59 - 14 mesi

1186 - 20 mesi
557 - 16 mesi
903 - 14 mesi

COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. Kg	PZ. x UVE.	TMC min.garantito
1190	San Daniele	Con osso - stag. min 20 mesi	9,7 - 10,5	2	126
1186	San Daniele	Senza osso, pronto taglio, stampato, Stag. Min 20 mesi	8,0 - 8,5	2	126
1549	San Daniele	Con osso - stag. min 16 mesi	9,5 - 10,5	2	126
557	San Daniele	Senza osso, pronto taglio, stampato, Stag. Min 16 mesi	8,0 - 8,5	2	126
643	San Daniele	Senza osso, pronto taglio, legato, Stag. Min 16 mesi	8,0 - 8,5	2	126
1008	San Daniele	Con osso - Stag min 14 mesi	9,5 - 10,5	2	126
684	San Daniele	Senza osso stampato - Stag.Min 14 mesi	7,7 - 8,3	2	126
903	San Daniele	Senza osso, pronto taglio, stampato, Stag. Min 14 mesi	7,5 - 8,3	2	126
59	San Daniele	Senza osso, pronto taglio e legato, Stag.Min 14 mesi	7,5 - 8,3	2	126

Prosciutto crudo di Parma DOP

Parma



Caratterizzato dal colore rosso rosato e dal sapore inconfondibile, il prosciutto di Parma DOP Fiorucci Food Service nasce da processi produttivi accurati e selezionati a prodotto finito, dopo l'asciugatura e la stagionatura favorita dall'aria unica e preziosa, che scende asciutta e profumata dall'Appennino parmense.

1149 - 20 mesi
897 - 16 mesi
782 - 14 mesi

565 - 14 mesi

1147 - 20 mesi
1141 - 16 mesi
50 - 14 mesi

1140 - 20 mesi
924 - 16 mesi
791 - 14 mesi

COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. Kg	PZ. x UVE.	TMC min.garantito
1149	Parma	Con osso - stag. min 20 mesi	9,7 - 10,5	2	126
1140	Parma	Senza osso, pronto taglio, stampato, Stag. Min 20 mesi	8,0 - 8,5	2	126
1147	Parma	Senza osso, pronto taglio, legato, Stag. Min 20 mesi	8,0 - 8,5	2	126
897	Parma	Con osso - stag. min 16 mesi	9,5 - 10,5	2	126
924	Parma	Senza osso, pronto taglio, stampato, Stag. Min 16 mesi	8,0 - 8,7	2	126
1141	Parma	Senza osso, pronto taglio, legato, Stag. Min 16 mesi	8,0 - 8,7	2	126
782	Parma	Con osso - Stag min 14 mesi	9,5 - 10,5	2	126
565	Parma	Senza osso, stampato, Stag. Min 14 mesi	7,7 - 8,4	2	126
791	Parma	Senza osso, pronto taglio, stampato, Stag. Min 14 mesi	7,6 - 8,3	2	126
50	Parma	Senza osso, pronto taglio, legato, Stag. Min 14 mesi	7,6 - 8,3	2	126

Prosciutti crudi

Dall'esperienza Fiorucci nasce un Prosciutto Crudo Speciale: il Tivoli.
Cosce di suino nazionale adulto, stagionato da 10 a 12 mesi
alle miti temperature di collina. Il taglio è "scoperto",
la ricetta è segreta e il suo gusto particolare risulta essere molto apprezzato
dagli estimatori.



COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. Kg	PZ. x UVE.	TMC min.garantito
609	Tivoli	Con osso - stag. min 14 mesi	8,5 - 9,7	2	126
757	Tivoli	Senza osso, stampato, Stag. Min 14 mesi	7,2 - 8,0	2	126
600	Tivoli	Con osso, affumicato - Stag min 14 mesi	8,5 - 9,7	2	126
685	Tivoli	Senza osso, stampato, affumicato, Stag. Min 14 mesi	7,2 - 8,0	2	126
378	Norcia I.G.P.	Con osso - Stag min 14 mesi	10,0	2	126

Prosciutti crudi



COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. Kg	PZ. x UVE.	TMC min.garantito
830	Contadino in confezione regalo	Comprende prosciutto, morsa e coltello	6,25	1	126
610	Contadino	Con osso - Stag. min 9 mesi	6,0 - 8,0	2	126
605	Contadino	Senza osso, stampato, Stag. min 9 mesi	5,7 - 6,3	2	126
726	Contadino	Senza osso, pronto taglio, stampato, Stag. min 9 mesi	5,7 - 6,3	2	126
1787	Express	Pronto taglio stampato - Stag. Min 5 mesi	5,0 - 6,0	2	105
1772	Express a metà	Pronto taglio stampato, metà S.V., stag min 5 mesi	2,6	2	105
1080	Maxifetta	Pronto taglio stampato - SV - Stag. Min 6 mesi	5,0 - 6,0	2	105

Disponibile
anche a
metà



Prosciutti cotti di qualità

Senza Glutine e Lattosio



Coscia Nazionale
1282 Alta Qualità

Conservanti e antiossidanti
27 di origine vegetale



213 Cotto Scelto



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

COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. Kg	PZ. x UVE.	TMC min.garantito
27	Naturissimo	Forma a castagna, con cotenna, solo ingredienti naturali	8,5	2	63
1282	Fiordicotto 100%	Alta qualità, forma a castagna, 100% carne italiana	9,5	2	105
213	Sovrano	Prosciutto cotto scelto, forma tondeggiante, con cotenna	8,0	2	105



Prosciutti cotti

Senza Glutine e Lattosio

Prosciutto Cotto Affumicato,
prodotto seguendo la ricetta tradizionale
con un sapiente processo
di affumicatura.

Affumicatura
lenta 842



Disponibile
anche a
metà



537
538

Prodotto unico qualità/prezzo,
adatto a competere nelle fasce intermedie
del mercato.



Disponibile
anche a
metà



1255
434



1650

COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. Kg	PZ. x UVE.	TMC min.garantito
842	Praga	Forma tondeggiante, affumicato, con cotenna	8	1	105
1255	Chef	Forma tondeggiante, con cotenna	8,8	2	105
434	Chef a metà	Forma tondeggiante, con cotenna	4,2	4	105
537	Delizioso	Forma tondeggiante, con cotenna	8,4	2	105
538	Delizioso a metà	Forma tondeggiante, con cotenna	4,2	4	105
1650	Goloso	Forma tondeggiante, con cotenna	8,5	2	105

Prosciutti cotti e spalle

Senza Glutine e Lattosio



75

La linea di Cotti Fiorucci Foodservice conosce le esigenze della moderna ristorazione. Per questo il servizio è tutto a vostro vantaggio: ottimi da affettare, perfetta tenuta della fetta, scarto minimo.



1259



944

COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. Kg	PZ. x UVE.	TMC min.garantito
75	Oro	Sgrassato. Forma a bauletto	8,0	2	105
962	Sgrassato	Sgrassato. Forma a bauletto. Conf. in busta trasparente	8,0	2	105
1259	Spalla classica	Forma a bauletto, con cotenna	8,0	2	105
944	Ristocotto	Sgrassato, forma cilindrica, scarto 0	4,0	2	105

Prosciutti cotti

Senza Glutine e Lattosio

Formati Ad Hoc per la ristorazione garantiti Fiorucci. Tutti senza lattosio, polifosfati e glutine.



1873



395



1958

COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. Kg	PZ. x UVE.	TMC min.garantito
1873	Prosciutto cotto Toast	Qualità intermedia, sgrassato, forma parallelepipedo	4,5	3	105
395	Cotto toast 12 x 12	Parallelepipedo senza cotenna	4,5	3	105
1958	Prosciutto Cotto Express	Mattonella	7,0	2	105



Bologna

Mortadelle Bologna IGP

Senza Glutine e Lattosio

La vera mortadella Bologna è contrassegnata dal marchio del consorzio e da quello comunitario IGP. Riconoscibile dalla superficie al taglio vellutata di colore rosa vivo uniforme e dal profumo intenso.



1319

1299

602



1563

COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. Kg	PZ. x UVE.	TMC min.garantito
1319	Mortadella Bologna I.G.P.	Metà SV - Budello sintetico, calibro 24, senza pistacchio	13,5	1	63
1299	Mortadella Bologna I.G.P.	Metà SV - Budello sintetico, calibro 24, con pistacchio	13,5	1	63
1563	Mortadella Bologna I.G.P.	Metà SV - Budello sintetico, calibro 20, senza pistacchio	6,0	2	63
602	Mortadella Bologna I.G.P.	Metà SV - Budello sintetico, calibro 20, con pistacchio	7,5	2	63

Mortadelle

Senza Glutine e Lattosio



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



1322

337



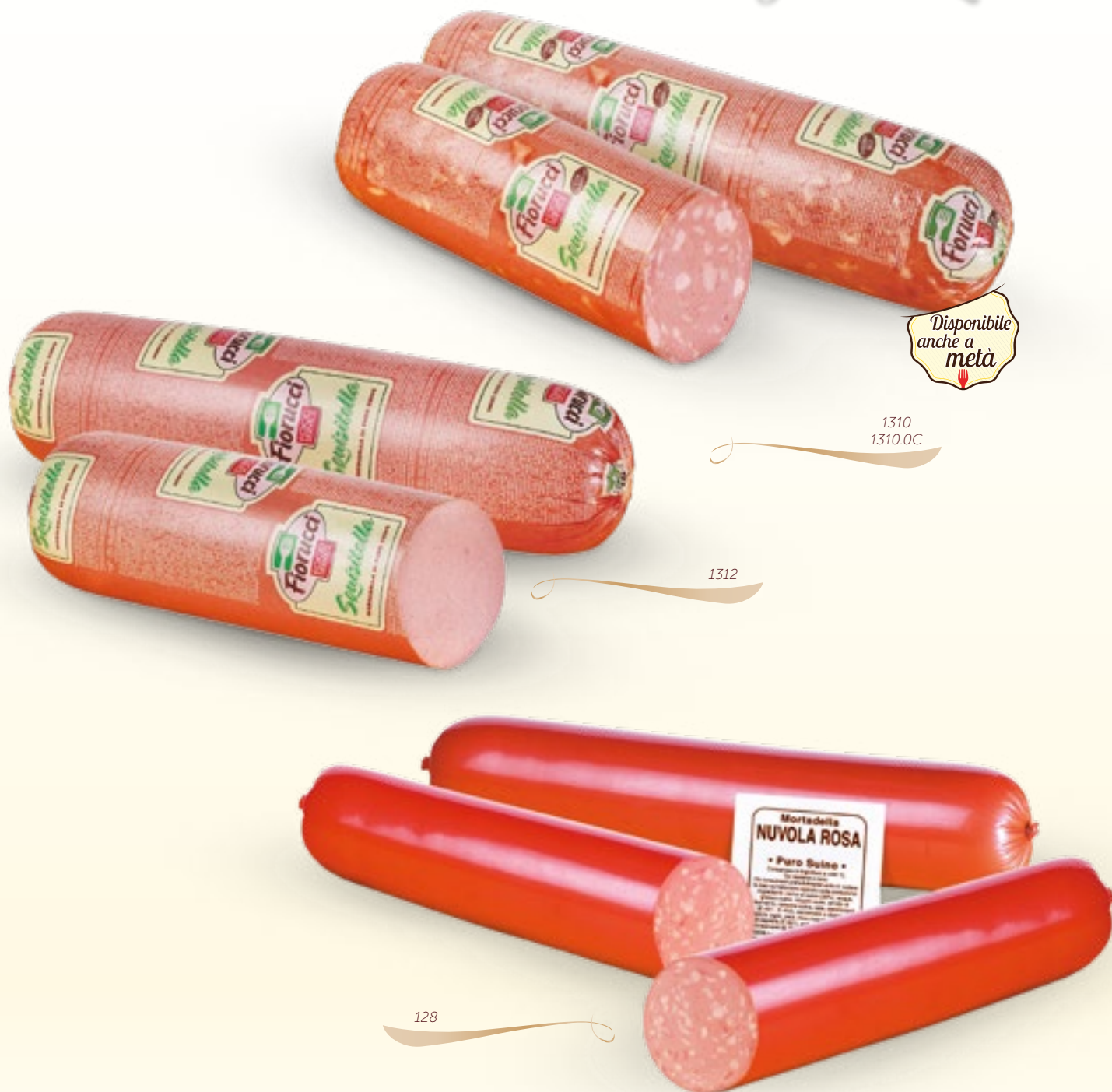
23



COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. Kg	PZ. x UVE.	TMC min.garantito
337	Imperiale	Metà SV - Budello sintetico, calibro 19, senza pistacchio	6,0	2	63
1322	Divina	Metà SV - Budello sintetico, calibro 17, con pistacchio	6,0	2	63
23	Divina	Metà SV - Budello sintetico, calibro 16, senza pistacchio	2,5	2	56
1246	Viva Italia	Metà SV - Budello sintetico, calibro 23, senza pistacchio	13,5	1	63
1840	Viva Italia	Metà SV - Budello sintetico, calibro 23, con pistacchio	13,5	1	63

Mortadelle

Senza Glutine e Lattosio



Salami

classici

Gli aromi delle conce 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: fine, media o grossa.



COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. Kg	Stag.GIORNI	PZ. x UVE.	TMC min.garantito
1523	Milano Classico	Grana fine	3,0	90	5	105
1523.0C	Milano Classico A Meta'	Grana fine - Metà S.V.	1,5	90	10	70
1524	Napoli Classico	Grana media	1,5	45	5	105
1524.0D	Napoli Classico S.V.	Grana media - Intero S.V.	1,5	45	6	70
800	Napoli 850 GR	Grana media	0,85	35	4	63
1569	Ungherese	Carni affumicate, grana finissima	3,0	90	3	105
151	Ungherese A Meta'	Carni affumicate, grana finissima - Metà S.V.	1,5	90	4	70

Salami regionali

Gusti e sapori differenti caratterizzano questi salami, che Fiorucci propone secondo le più tipiche ricette regionali.



236



Disponibile anche a metà



260
260.0D
264



Disponibile anche a metà

Ricetta Piccante

279
196

COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. Kg	Stag.GIORNI	PZ. x U.V.E.	TMC min.garantito
236	Spianata Romana	Grana fine più lardello	2,0	45	4	63
200	Spianata Romana A Meta'	Grana fine più lardello	1,0	45	4	70
260	Spianata Piccante	Macinatura fine più lardello - Piccante	2,0	45	4	63
260.0D	Spianata Piccante S.V.	Macinatura fine più lardello - Piccante Intero S.V.	2,0	45	4	70
264	Spianata piccante A Metà	Macinatura fine più lardello - Piccante	1,0	45	4	70
279	Ventricina	Macinatura grossa	3,0	45	4	63
196	Ventricina A Meta'	Macinatura grossa - Metà S.V.	1,5	45	6	70

Salami regionali



761



221



263



290

COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. Kg	Stag.GIORNI	PZ. x U.V.E.	TMC min.garantito
761	Felino I.G.P.	Grana media, solo carne italiana	0,9	45	2	84
221	Campagnolo	Grana media	3,2	40	4	63
263	Salame Toscano	Con grana fine in grani e polv., macinatura fine più lardello	2,5	45	4	63
290	Finocchiona	Con semi di finoc., macin. grossa, in microf	2,5	40	2	63

Salami regionali



244



187
187.0D

262



444

COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. Kg	Stag.GIORNI	PZ. x UVE.	TMC min.garantito
244	Sicilianella paesana	Macinatura grossa, budello naturale	3,0	60	2	63
187	Salame Del Pastore	Macinatura grossa	1,5	30	6	63
187.0D	Salame Del Pastore S.V.	Macinatura grossa - S.V.	1,5	30	6	70
262	Filzetta	Macinatura grossa, carni magre con pepe in grani	0,8	35	4	63
444	Salame Piccante	Macinatura fine più lardello	1,4	20	4	70

Salamini



82



1822



1802



230



248

COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. gr.	Stag.GIORNI	PZ. x UVE.	TMC min.garantito
82	Nduja piccante	Spalmabile, piccante, affumicato naturalmente	400	25	4	120
230	Salamella Romana	Macinatura fine	450	18	8	63
1802	Napoli Dolce	Macinatura a grana grossa, curvo	300	30	10	70
1822	Napoli Piccante	Macinatura a grana grossa, curvo	300	30	10	70
248	Salame Piccante	Macinatura fine	150	30	25	63

Specialità stagionate



1198

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



Ideale per amatriciana 368



Stagionato in vasche di marmo 705

COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. Kg	PZ. x U.V.E.	TMC min.garantito
1198	Speck	Metà S.V.	2,5 - 2,7	2	105
368	Guanciale all'Amatriciana	Intero	1,0 - 1,2	4	105
705	Lardo Aromatico	Intero S.V.	1,5	2	63

Bresaole

La magrezza delle carni, il metodo di produzione tradizionale ed i rigidi controlli donano a questi prodotti le qualità di delicatezza, gusto e leggerezza particolarmente apprezzate dal mercato.

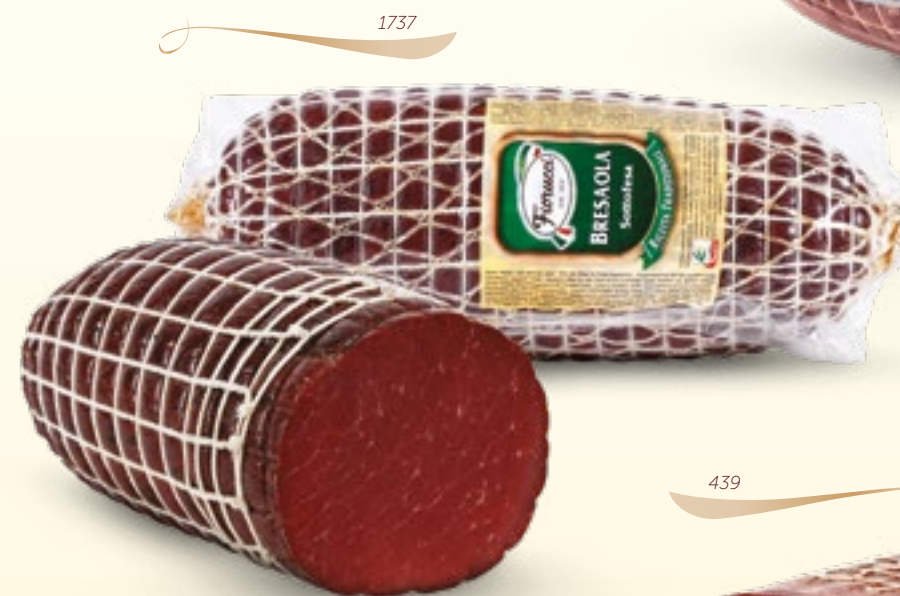


957



725
725.0T

Disponibile anche a metà



1737

439



Una prelibatezza di carne di manzo, da servire prevalentemente freddo, indicato per piatti dall'impareggiabile equilibrio nutrizionale.

COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. Kg	PZ. x U.V.E.	TMC min.garantito
957	Bresaola IGP	Spellata - intera S.V.	3,5	2	63
725	Bresaola Punta D'anca	Con pelle - S.V.	3,2	2	105
725.0T	Bresaola Punta D'anca	Con pelle - metà S.V.	1,6	4	105
1737	Sottofesa	Spellata - intera S.V.	2,0	2	105
439	Carpaccio	Metà - S.V.	2,0	2	42

Coppe



Disponibile
anche a
metà

347
1098

È il lento procedere della stagionatura,
sotto l'attenta cura dei mastri salumai,
a conferire alle coppe l'aroma e il profumo inconfondibile
dei territori d'origine.



451

COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. Kg	PZ. x UVE.	TMC min.garantito
347	Coppa Del Norcino	In rete - carni magre	2,0	2	84
1098	Coppa Del Norcino A Metà	In rete - carni magre - a metà S.V.	0,7 - 0,9	4	70
451	Coppa di Parma I.G.P.	Ricetta tradizionale	1,8 - 2,1	2	84

Pancette arrotolate



167

Capaci di coniugare i gusti autentici e genuini
di una volta con le moderne esigenze
di qualità e sicurezza richieste dai consumatori.



Disponibile
anche a
metà

312
312.0C



Disponibile
anche a
metà

314
450

COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. Kg	PZ. x UVE.	TMC min.garantito
167	Supermagra a metà	Senza cotenna, metà S.V.	1,5	4	84
312	Coppata Classica	Intera	5,0	2	84
312.0C	Coppata Classica A Metà	Metà S.V.	2,5	4	84
314	Classica Arrotolata	Intera, senza cotenna	3,5 - 3,8	2	105
450	Classica Arrotolata a metà	Senza cotenna, metà S.V.	2,0	8	84

Pancette tese



303



28



317



361
316



Disponibile
anche a
metà

Arrosti suino



Disponibile
anche a
metà

1686
1686.0C



20



157



158



Nobile prosciutto cotto al vapore, rosolato al forno ad alta temperatura per un gusto inimitabile che soddisfa anche i palati più raffinati.

Disponibile anche con tartufo estivo nero in pezzi, per un sapore intenso e autentico.

COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. Kg	PZ. x UVE.	TMC min.garantito
303	Cotta affumicata - selezione	Metà S.V. - qualità superiore	2,5	2	53
28	Cotta affumicata	Metà S.V.	2,25 - 2,5	2	84
317	Tesa Amatriciana	Affumicata, metà S.V.	1,7	10	84
361	Stagionata classica	Intera S.V.	3,1	5	84
316	Stagionata Classica	Metà S.V.	1,5	10	84

COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. Kg	PZ. x UVE.	TMC min.garantito
1686	Prosciutto Arrosto del Caminetto	Cotto a vapore Rosolato al forno - S.V.	8,6	1	70
1686.0C	Prosciutto Arrosto del Caminetto	Cotto a vapore Rosolato al forno - Metà S.V.	4,3	2	53
20	Rostello al Tartufo	Prosciutto cotto arrosto al tartufo - Metà S.V.	4,25	2	53
157	Rostello Di Lombo Di Suino Alle Erbe	Arista di suino speziata - Cottura al forno - S.V.	2,5	2	53
158	Porchetta Arrosto	Porchetta di suino 1 lombo S.V.	5,3 - 5,5	1	53

Arrosti Tacchino

L'arrosto di tacchino risponde perfettamente alle moderne abitudini alimentari e nutrizionali: soddisfa le esigenze di leggerezza senza far rinunciare al piacere di un piatto o un panino sano e gustoso.



Conservanti e antiossidanti
1858 di origine vegetale



1576



489

COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. Kg	PZ. x UVE.	TMC min.garantito
1858	Petto di Tacchino Naturissimo	Al forno, solo ingredienti naturali	3,0	2	53
1576	Rostello Arrosto Di Tacchino	Petto di tacchino arrosto - Cilindrico - calibro 14 - Metà S.V.	3,0	2	53
489	Rostello Di Tacchino Classico	Tradizionale - Forma ovale - Metà S.V.	3,0	2	53

Arrosti Pollo

Tutta la bontà della carne di pollo rosolata al forno, saporita e leggera.



Conservanti e antiossidanti
1238 di origine vegetale



1094



345

COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. Kg	PZ. x UVE.	TMC min.garantito
1238	Petto di Pollo Naturissimo	Al forno, solo ingredienti naturali	3,0	2	53
1094	Rostello Di Pollo Mediterraneo	Forma unica - Con erbe mediterranee, olive verdi e pomodori secchi	2,0	2	42
345	Rostello di Pollo Classico	Forma unica - Gusto delicato - Cottura al forno	3,0	1	53

Wurstel

Senza Glutine e Lattosio



38



729



812



9



3



1875



1586

COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. gr.	PZ. x UVE.	TMC min.garantito
38	Würstel Pollo/Suino affordable	12 würstel da 83 gr	1000	4	91
729	Würstel Pollo/Suino	4 würstel da 25 gr	100	36	91
812	Würstel Pollo/Suino	3 würstel da 83 gr	250	18	91
3	Würstel Puro Suino	4 würstel da 25 gr	100	36	91
9	Würstel Puro Suino	3 würstel da 83 gr	250	18	91
1875	Wurstel Pollo/Tacchino	4 wurstel da 25 gr	100	36	91
1586	Wurstel Pollo/Tacchino	3 wurstel da 83 gr	250	18	91

Affettati

ATP

Fette selezionate, fette per tutti i gusti, da scegliere nella ricchissima offerta dei grandi sapori della tradizione Italiana.

1678

1664

1675



1535



1556



1560

1531

1626

COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. gr.	PZ. x UVE.	TMC min.garantito
1675	Pancetta Arrotondata	Sgrassata	60	15	63
1678	Coppa	Capocollo di suino	60	15	63
1664	Speck	Speck tipo Tirolo	60	15	63
1531	Prosciutto Crudo Dolce	Senza fosfati	60	15	63
1535	Prosciutto Cotto Alta Qualità	Senza fosfati	60	15	23
1556	Mortadella	Senza fosfati	60	15	28
1626	Salame Napoli	Macinatura grossa	60	15	63
1560	Salame Milano	Macinatura fina	60	15	63

Affettati ATP

Gamma 250 gr



COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. gr.	PZ. x UVE.	TMC min.garantito
925	Coppa Stagionata	Capocollo di suino	80	15	63
1577	Mortadella	Senza fosfati	80	15	21
1553	Prosciutto Cotto Alta Qualità	Senza fosfati	80	15	23
929	Speck	Speck tipo Tirolo	80	15	63
1173	Prosciutto di Parma	Prosciutto di Parma DOP	70	8	63
1550	Mortadella Bologna I.G.P.	Senza fosfati	100	6	32
1610	Bresaola	Bresaola di bovino stagionata	70	8	63
1104	Prosciutto Crudo	Stagionato 9 mesi	80	8	63
1128	Salame Milano	Grana fine	80	8	63

COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. gr.	PZ. x UVE.	TMC min.garantito
1797	Salame Milano	A grana fina	250	6	63
1504	Prosciutto Crudo	Interfogliato	250	6	63
1698	Prosciutto Cotto	Gusto delicato	250	6	23
1502	Pancetta	Pancetta di suino stagionata, tesa	250	6	63
1869	Speck	Gusto intenso	250	6	63
1804	Bresaola	Gusto leggero	250	6	63
1695	Mortadella	Senza fosfati	250	6	21

Precotti e Braceria

Novità



1836



147

339



1835



1012



306



1908

Vegalia è una linea vegetariana, pensata per offrire un'alternativa senza carne a chi cerca la praticità di un affettato in vaschetta, un alto contenuto proteico ed un gusto innovativo e ricercato.



1100



1663



1969

COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. Kg	PZ. x UVE.	TMC min.garantito
1836	Zampone Cotto In Busta Alluminio	Senza astuccio - S.V.	1	8	378
1835	Cotechino Cotto In Busta Alluminio	Senza astuccio - S.V.	0,5	12	378
147	Zampone Cotto	Astuccio - S.V.	1	8	378
339	Cotechino Cotto	Astuccio - S.V.	0,5	12	378
1012	Salsiccia Del Norcino	Macinatura fine - calibro 38/42	1,2 -1,4	2	6

COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. gr.	PZ. x UVE.	TMC min.garantito
306	Guanciale Un tocco in + 500g	Francobolli di guanciale confezionati in vaschetta da 500g	500	4	53
1908	Guanciale Un tocco in + 100g	Francobolli di guanciale confezionati in vaschetta da 100g	100	10	53
1100	Affettato vegetariano con asparagi	Prodotto vegetariano cotto a base di albume d'uovo	90	8	27
1663	Affettato vegetariano al curry	Prodotto vegetariano cotto a base di albume d'uovo	90	8	27
1969	Affettato vegetariano alle erbe mediterranee	Prodotto vegetariano cotto a base di albume d'uovo	90	8	27

Novità

Snack'in è una linea di sfiziosi snack da portare sempre con sé e da gustare in ogni momento della giornata, ideali per chi ama esplorare combinazioni innovative e gusti particolari.



1365



1296



243

Una linea di tramezzini ridotti in grassi, fonti di fibre e senza lattosio per chi è attento alla propria alimentazione, ma non vuole rinunciare al gusto.



64



77



239



257

COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. g	PZ. x UVE.	TMC min.garantito
1365	Salamini Snack	Salamini classici e Tarallini	50	12	56
1296	Snack in - mini stick Tacchino	Salume stagionato con carne di suino e tacchino	50	12	52
243	Snack in - mini stick Affumicato	Salume stagionato e affumicato di carne di suino	50	12	52
64	Tramezzini Amarsi d+ Tacchino e Carote	2 tramezzini forma triangolare	145	8	30
77	Tramezzini Amarsi d+ Pr. Cotto e Salsa	2 tramezzini forma triangolare	145	8	30
239	Tramezzini Amarsi d+ Pr. Cotto e Funghi	2 tramezzini forma triangolare	145	8	30
257	Tramezzini Amarsi d+ Tacchino e Rucola	2 tramezzini forma triangolare	145	8	30

Specialità Alimentari

Dal cuore delle colline modenesi, una selezione di aceti balsamici IGP e specialità balsamiche.



1180



1181



1607



194

La selezione Fiorucci di pasta fresca all'uovo, disponibile con o senza ripieno.



1196



403



1195



72

COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. g	PZ. x UVE.	TMC min.garantito
1180	Aceto Balsamico Di Modena	IGP - Confezionato in bottiglia in vetro a base quadrata	500	6	
1181	Aceto Balsamico Di Modena	IGP - Confezionato in bottiglia di vetro	250	6	
1607	Balsamglaze	Crema di aceto balsamico	250	6	
194	Strutto Frittellino	Vaschetta	250	8	84
1196	Girsoli ricotta e spinaci	Pasta fresca all'uovo con ripieno	500	12	42
403	Tortelloni ai formaggi	Pasta fresca all'uovo con ripieno	500	12	42
1195	Tortelloni al prosciutto	Pasta fresca all'uovo con ripieno	500	12	42
72	Tagliatelle	Pasta fresca all'uovo	500	12	42

Formaggi

Il Parmigiano Reggiano, il Grana Padano e il Pecorino Romano, i tre grandi DOP firmati Fiorucci, ottenuti grazie alla centenaria esperienza casearia maturata nei territori di origine dei prodotti.



COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. Kg	PZ. x U.V.E.	TMC min.garantito
1205	Grana Padano D.O.P.	1/8 di forma	4,5	2	105
970	Parmigiano Reggiano D.O.P.	1/8 di forma	4,5	2	105
871	Pecorino Romano D.O.P.	1/4 di forma	6,5	2	105
980	Gorgonzola D.O.P.	1/8 di forma	1,5	2	42
880	Gorgonzola D.O.P.	vaschetta in ATM	0,2	6	28
923	Ovinella Nera	Caciotta di pecora stagionata	3,3	1	63
1335	Caciocavallo silano D.O.P.	semiduro a pasta filata	2	1	84
1337	Canestrato foggiano	pasta dura	3	1	84

Formaggi

Anche per questi formaggi viene selezionato accuratamente il latte per ottenere il miglior risultato di gusto ed equilibrio.



COD	DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE	PESO MEDIO x PZ. Kg	PZ. x U.V.E.	TMC min.garantito
870	Pasta filata	Dolce - cilindrico S.V.	5	2	59
881	Edamer	Pani - parallelepipedo S.V.	3,3	3	30
867	Fiori	pasta filata	0,3	10	63
876	Fiortoast	10 fette	0,2	24	84
991	Panna da cucina	lunga conservazione, in brick	0,2 ml	24	98



Fiorucci Food Service S.r.l.
Loc. Santa Palomba - Viale Cesare Fiorucci, 11 - 00071 Pomezia - RM
Tel. 06 91193653 / 646 - Fax 06 91193662
dg-office.foodservice@campofriofig.com - www.fioruccifood.it