



---

*Rostelleria*  
*Fiorucci*

---

*Antiche ricette, sapori moderni.*



---

# La Rostelleria Fiorucci

---

Gli arrostiti hanno spesso una storia e una tradizione molto più antica del prosciutto cotto e le loro radici affondano nella tradizione gastronomica tipica del centro Italia (la Porchetta di Ariccia I.G.P.; Porchetta Toscana; Lonzino arrosto). La rostelleria Fiorucci si differenzia da tutti i principali competitors per il processo di rosolatura, fatto ancora oggi in modo tradizionale, che conferisce ai rostelli un gusto e una qualità autentica.



## La rosolatura tradizionale

Una volta che il prodotto è stato completamente cotto e raffreddato, la fase di rosolatura avviene all'interno di un grande forno, detto appunto rosolatore, che funziona a fiamma viva e raggiunge temperature di circa 300°C.

Grazie a questo trattamento unico e distintivo, il prodotto assume il caratteristico colore dorato e sviluppa profumi e aromi inconfondibili, impossibili da ottenere con altri metodi di cottura.

# Rostello alle erbe

**Prosciutto cotto arrosto arricchito con una miscela di spezie segreta tramandata di generazione in generazione, caratterizzato da note distintive di rosmarino, salvia, pepe e finocchio.**



Versatile, adatto sia ad un consumo standard affettato sia come secondo piatto. Ricettazione differenziante. Ottimo per farcire una foccacia bianca o da inserire in un tagliere di salumi misti.

## **CODICE PRODOTTO:**

- 20105 – 8,4 Kg
- 22009 – 4,2 Kg



Senza  
Lattosio



Senza  
Glutine



***Idea di ricetta:*** Rostello alle erbe tagliato a fette spesse, scaldato leggermente e servito con crema di patate, vellutata ai porri e un filo di aceto balsamico.

# Granfetta

L'unicità del Granfetta è la sua preparazione caratterizzata dall'unione di due petti di tacchino interi in un arrosto dalla forma naturale che offre una fetta grande e gustosa.



Ricco di proteine e caratterizzato da un gusto saporito ed una alta digeribilità e leggerezza.

**CODICE PRODOTTO:**

• 21018 – 5,0 Kg

Petto  
Intero

Ricco di  
Proteine

Senza  
Glutine



*Idea di ricetta: Insalata fresca con Granfetta affettato o tagliato a cubetti e accompagnato da verdure croccanti di stagione.*

# Porchetta Romana

**Espressione dei nostri territori, è sinonimo di artigianalità. Viene legata a mano ed impreziosita con una saporita speziatura interna e rosolata lentamente come da ricetta tradizionale.**



Busto di suino arrosto cotto ad alte temperature. Ideale il consumo anche come secondo.

## **CODICE PRODOTTO:**

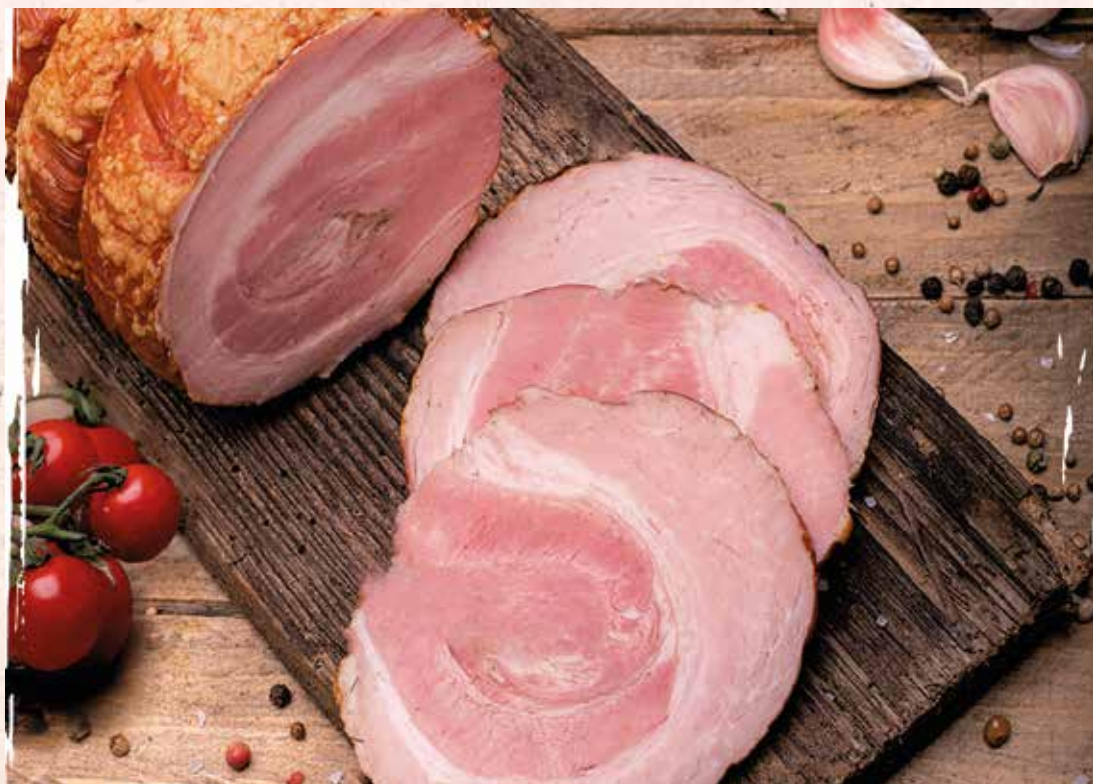
• 20158 – 5,4 Kg



Senza  
Lattosio



Senza  
Glutine



*Idea di ricetta: Panino Gourmet con Porchetta Romana Fiorucci, crema di pecorino e cicoria.*

# Rostello Classico

**Coscia di suino arrosto al naturale, preparata con sapiente cura e arricchita da una leggera aromatizzazione.**



Versatile, adatto sia ad un consumo affettato sia come secondo piatto. Gusto più deciso rispetto ad un cotto standard.

**CODICE PRODOTTO:**

• 20993 – 9,0 Kg

Senza  
Lattosio



Senza  
Glutine



# Petto di Tacchino

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



Facile e veloce da preparare come piatto freddo che può essere consumato come antipasto o secondo.

**CODICE PRODOTTO:**

• 20489 – 3,0 Kg

Senza  
Lattosio



Senza  
Glutine



# Petto di Pollo

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



Ricetta antica reinterpretata per soddisfare le esigenze di oggi. Caratterizzato da materie prime di alta qualità.

**CODICE PRODOTTO:**

• 20345 – 3,0 Kg

Senza  
Lattosio



Senza  
Glutine





Viale Cesare Fiorucci, 11  
00071 Località S.Palomba  
Pomezia (RM)

[fioruccifood.it](http://fioruccifood.it)