



CATALOGO PRODOTTI





CATALOGO PRODOTTI



Un fatturato di 350 milioni di euro, oltre mille dipendenti in Italia e 300 all'estero, 10 sedi nel mondo: è il Gruppo Ferrarini, storico marchio nato nel 1956 a Reggio Emilia come specialista nella produzione di prosciutto cotto senza polifosfati, segmento nel quale è poi diventato rapidamente leader. L'area della produzione agricola e dei prodotti tipici, dalla quale l'attività imprenditoriale ha preso avvio, si è notevolmente sviluppata nel tempo e rappresenta oggi un importante supporto all'attività industriale.

Il Gruppo è ormai una tra le più importanti imprese europee nel settore alimentare e propone in tutto il mondo, oltre al suo Prosciutto Cotto dal gusto e profumo inconfondibile, i prodotti simbolo del Made in Italy: dal Prosciutto di Parma a tutte le migliori specialità di salumeria, dal Parmigiano Reggiano DOP ai vini, all'aceto balsamico, quello di Modena e il tradizionale di Reggio Emilia.

Se da un lato Ferrarini è un Gruppo profondamente radicato nel territorio, dall'altro la sua presenza sui mercati internazionali sta notevolmente crescendo anche grazie all'acquisizione, nel 2000, di Vismara che ha permesso di sviluppare sinergie produttive tali da affrontare i mercati internazionali, portando il valore dell'export al 25 per cento circa del fatturato. Attraverso società operative fortemente radicate nel territorio, il Gruppo ha acquisito una presenza sempre più consolidata nei mercati dell'Europa occidentale (in particolare in Spagna e Svizzera), negli Stati Uniti, in Giappone e nel Sud Est Asiatico.

Con una facturación anual de 350 millones de euros, más de 1.000 empleados en Italia y otros 300 distribuidos por 10 sedes en el mundo: El Grupo Ferrarini es una marca histórica nacida en 1956 en Reggio Emilia como especialista en la producción de jamones cocidos sin polifosfatos, segmento en el cual se estableció rápidamente como líder. La división agrícola y la producción de las especialidades tradicionales, donde todo comenzó, se ha ampliado significativamente con el paso del tiempo y continúa representando un área clave de las operaciones del grupo en complemento a sus actividades industriales.

El Grupo se ha convertido en uno de los principales líderes europeos en la industria alimentaria, con una gama de productos que se disfrutan en todo el mundo, además del jamón cocido de inconfundible aroma y sabor, los productos símbolos del "Made in Italy": desde el jamón de Parma DOP, a los mejores embutidos, Parmigiano Reggiano DOP, los vinos, el vinagre balsámico Modena IGP y el tradicional de Reggio Emilia DOP.

Aunque el Grupo Ferrarini está intrínsecamente vinculado a Italia, su presencia en el mercado en otros países está creciendo a un ritmo notable gracias a la adquisición de la empresa Vismara en el año 2000, que ha permitido desarrollar sinergias aumentando la capacidad del grupo para atender a los mercados internacionales, hasta el punto de que las exportaciones ahora representan el 25% de la facturación. El Grupo ha recurrido a colaboradores bien establecidos en los mercados locales para consolidar su presencia en Europa occidental, especialmente en España y Suiza, y también en Estados Unidos, Japón y el sudeste asiático.



RIVATELLA (REGGIO EMILIA)

E' qui che nel 1956 è nata la storia della Ferrarini. Sede Amministrativa e Stabilimento di Produzione del Prosciutto Cotto dove avvengono le lavorazioni seguendo la ricetta originale a base di 21 erbe aromatiche ed una lentissima cottura a vapore.

Es aquí donde, en 1956, comenzó la historia de Ferrarini. Sede administrativa y fábrica de producción del jamón cocido donde se lleva a cabo su elaboración siguiendo la receta original de 21 hierbas aromáticas y una lentísima cocción al vapor.

LESIGNANO DE' BAGNI (PARMA)

Centro di stagionatura, disosso e affettatura, sulle sponde del fiume Parma, di fronte a Langhirano, nella zona tipica di produzione del Prosciutto Parma DOP.

Centro de curación, deshuesado y loncheado, a las orillas del río Parma, en frente de Langhirano, en la zona típica de producción del Prosciutto de Parma DOP.

VISMARA - CASATENOV (LECCO)

Il 27 dicembre 2011 sono iniziate le attività produttive nel moderno ed innovativo impianto per la produzione di salami, mortadelle ed affettati, realizzato a poca distanza dallo storico stabilimento risalente al 1898.

El 27 de diciembre de 2011, se inició la actividad productiva en la moderna e innovadora planta para la producción de salami, mortadela y loncheados, levantada a poca distancia del establecimiento histórico que data de 1898.

AZIENDA AGRICOLA

Terreni in conduzione: 1.954 ettari.

Vigneti: 35 ettari. Dipendenti: 133. Centri zootecnici: 10. Capi bovini: 4.398 di cui 2.131 in lattazione.

Produzione latte: 57,44 tons/gg . Caseifici: 2. Produzione: 41.628 forme di Parmigiano Reggiano all'anno. Acetaie: 3.

Tierras de cultivo: 1.954 hectáreas.

Viñedos: 35 hectáreas. Empleados: 133. Ganaderías: 10. Cabezas de vacuno: 4.398 de las cuales 2.131 lactantes.

Producción de leche: 57,44 toneladas / día. Queserías: 2. Producción: 41.628 ruedas de Parmigiano Reggiano anualmente. Plantas de producción de vinagre: 3.



PROSCIUTTI COTTI



Sin polifosfatos añadidos.
Sin gluten.
Sin lactosa y sin proteína de la leche.



1881
1871
1861
1851
1841



1891



1891



1881



1871



1861



1851



1841

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Forma / Forma	Peso / Peso
1891	MASTER 96	Pagnotta / Panecillo	kg 10,5 - 12
1881	MASTER FER	Pagnotta / Panecillo	kg 8,5 - 10
1871	MASTER EN	Piatta / Cuadrada	kg 8,9 - 10,5
1861	MASTER BF	Pagnotta schiacciata / Panecillo aplanado	kg 7,8 - 9,3
1851	MASTER FB	Pagnotta / Panecillo	kg 7,4 - 9
1841	MASTER EL	Pagnotta schiacciata / Panecillo aplanado	kg 7,5 - 9



PROSCIUTTI COTTI MASTER

Sin polifosfatos añadidos.
Sin gluten.
Sin lactosa y sin proteína de la leche.



1511
1571
1102
1111
1034
60523



60462



60462



1511



1571



1102



1111
60523



1034

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Forma / Forma	Peso / Peso
60462	BIG 92	Pagnotta / Panecillo	kg 10,5 - 12
1511	FERRARINI	Bauletto/ Pequeño baúl	kg 8,4 - 10
1571	BIGGER "F"	Pagnotta schiacciata / Panecillo aplanado	kg 7,8 - 9,3
1102	EFTE B	Pagnotta / Panecillo	kg 8,3 - 9,7
1111	ELLE "F"	Bauletto/ Pequeño baúl	kg 7,3 - 8,7
60523	ELLE "F" 1/2	Bauletto/ Pequeño baúl	kg 3,4 - 4,3
1034	BIG ETICHETTA NERA	Arrotondata / Redondeada	kg 9 - 10,5



PROSCIUTTI COTTI

Sin polifosfatos añadidos.
Sin gluten.
Sin lactosa y sin proteína de la leche.



Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Forma / Forma	Peso / Peso
61292	STORIE IN CUCINA	Pagnotta / Panecillo	kg 8,2 - 9,7
61987	ETICHETTA ORO	Pagnotta / Panecillo	kg 7,5 - 9
132	TARGA D'ORO	Pagnotta / Panecillo	kg 7,3 - 8,7
164	NASTRO D'ORO	Pagnotta / Panecillo	kg 7,3 - 8,7
138	STAR	Pagnotta / Panecillo	kg 7,2 - 8,7
105	MARKET SP	Pagnotta tonda / Panecillo redondo	kg 7 - 8,5



PROSCIUTTI COTTI

Sin polifosfatos añadidos.
Sin gluten.
Sin lactosa y sin proteína de la leche.



140
61919



163



1451



61298



Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Forma / Forma	Peso / Peso
140	EFFE	Redondeada con doble hendidura	kg 6,5 - 8
61919	EFFE 1/2	Redondeada con doble hendidura	kg 3,2 - 4
163	MARKET	Arrotondata / Redondeada	kg 6,5 - 8
1451	CORTE EFFE	Redondeada con doble hendidura	kg 6,5 - 8
61298	ELLE	Pagnotta / Panecillo	kg 6,8 - 7,6

SPECIALITA' COTTE

Sin polifosfatos añadidos.
Sin gluten.
Sin lactosa y sin proteína de la leche.



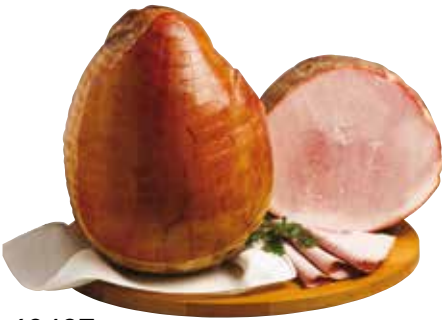
60809
60810



109



61486



60427



61024

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Forma / Forma	Peso / Peso
60809	AZZURRO	Arrotondata / Redondeada	kg 7 - 8
60810	AZZURRO 1/2	Arrotondata / Redondeada	kg 3,5 - 4,0
109	ARGENTARIO AL ROSMARINO	Ovalizzata piatta / Oval plana	kg 5 - 7,3

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Forma / Forma	Peso / Peso
61486	BIG FUME'	Affumicato / Ahumado	kg 6,7 - 7,5
60427	GRAN FIOCCO COSCIA DI SUINO	Cottura a vapore e secca / Al vapor	kg 6 - 7,5
61024	PETTO DI TACCHINO ARROSTO	Affumicato / Ahumado	kg 4 - 5



PROSCIUTTO DI PARMA



60511
3941



3740
3730
3720
61942



394
397



333



3320
3350



3130
390
3200

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Stagionatura / Curación	Peso / Peso
60511	PARMA C/O LUNGA STAGIONATURA FERRARINI	22 mesi / meses	kg 11,7+
3941	PARMA C/O LUNGA STAGIONATURA FERRARINI	22 mesi / meses	kg 10,2-11,5
3740	PARMA C/O RISERVA - grosso FERRARINI	16 mesi / meses	kg 10,2-11,5
3730	PARMA C/O RISERVA - classico FERRARINI	16 mesi / meses	kg 9,2-10,2
61942	PARMA C/O RISERVA - classico FERRARINI	16 mesi / meses	kg 8,8-9,5
3720	PARMA C/O RISERVA - medio FERRARINI	16 mesi / meses	kg 8,8-9,5
394	PARMA C/O MASTER ACCADEMIA FERRARINI	18 mesi / meses	kg 10,2-11,5
397	PARMA C/O MASTER ACCADEMIA FERRARINI	18 mesi / meses	kg 9,2-10,2

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Stagionatura / Curación	Peso / Peso
333	PARMA C/O CLASSICO SCELTO FERRARINI	18 mesi / meses	kg 9,2-10,2
3320	PARMA C/O CLASSICO FERRARINI	14 mesi / meses	kg 9,5-10,5
3350	PARMA C/O MEDIO FERRARINI	14 mesi / meses	kg 8,8-9,5
3130	PARMA S/O LEGATO RISERVA FERRARINI	16 mesi / meses	kg 6,5-7,5
390	PARMA S/O LEGATO GROSSO FERRARINI	18 mesi / meses	kg 8,0-9,5
3200	PARMA S/O LEGATO FERRARINI	14 mesi / meses	kg 6,5-7,5

C/O = con osso/con hueso - S/O = senza osso/sin hueso

C/O = con osso/con hueso - S/O = senza osso/sin hueso

PROSCIUTTO DI PARMA E SAN DANIELE



60232



3840
3841



3901



3040



61943



61927



61928

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Stagionatura / Curación	Peso / Peso
60232	PARMA S/O LEGATO LUNGA STAG. FERRARINI	22 mesi / meses	kg 8-9,5
3840	PARMA S/O PRESSATO RISERVA FERRARINI	16 mesi / meses	kg 7-8
3841	PARMA S/O PRESSATO RISERVA FERRARINI	16 mesi / meses	kg 7-8
3901	PARMA S/O PRESSATO GROSSO FERRARINI	18 mesi / meses	kg 7-9

C/O = con osso/con hueso - S/O = senza osso/sin hueso

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Stagionatura / Curación	Peso / Peso
3040	PARMA S/O PRESSATO FERRARINI	13 mesi / meses	kg 5,5-7
61943	PARMA RISERVA S/O LEGATO FERRARINI	16 mesi / meses	kg 6,5-7,5
61927	SAN DANIELE C/O	16 mesi / meses	kg 9,5-10,5
61928	SAN DANIELE S/O	16 mesi / meses	kg 7,2-8,2

C/O = con osso/con hueso - S/O = senza osso/sin hueso



PROSCIUTTI CRUDI STAGIONATI



356



3911
3660



336



3010



3931



3670



3026

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Stagionatura / Curación	Peso / Peso
356	SAN LUCA C/O NOSTRANO	12 mesi / meses	kg 9,0-10,0
3911	DOLCE RISERVA C/O - grosso	10 mesi / meses	kg 7,7-8,5
3660	DOLCE RISERVA C/O	10 mesi / meses	kg 7,0-8,0
336	GINESTRETO C/O	9 mesi / meses	kg 6,3-7,3

C/O = con osso/con hueso - S/O = senza osso/sin hueso

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Stagionatura / Curación	Peso / Peso
3010	SAN LUCA S/O LEGATO	12 mesi / meses	kg 7,0-8,0
3931	DOLCE RISERVA S/O LEGATO - grosso	10 mesi / meses	kg 6,2-7,2
3670	DOLCE RISERVA S/O LEGATO	10 mesi / meses	kg 5,5-6,2
3026	GINESTRETO S/O LEGATO	9 mesi / meses	kg 5,0-5,5

C/O = con osso/con hueso - S/O = senza osso/sin hueso



PROSCIUTTI CRUDI STAGIONATI



376



3921



3683



3891



343



3440



330

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Stagionatura / Curación	Peso / Peso
376	NOSTRANO S/O PRESSATO	13 mesi / meses	kg 6,5-8
3921	DOLCE RISERVA S/O PRESSATO - grosso	10 mesi / meses	kg 6,2-7,2
3683	DOLCE RISERVA S/O PRESSATO	10 mesi / meses	kg 5,5-6,2

C/O = con osso/con hueso - S/O = senza osso/sin hueso

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Stagionatura / Curación	Peso / Peso
3891	DOLCE RISERVA MASTER S/O PRESSATO	10 mesi / meses	kg 6,2-7,2
343	GINESTRETO S/O TAGLIATO 1/2	9 mesi / meses	kg 2-3
3440	GINESTRETO S/O PRESSATO	9 mesi / meses	kg 5-5,5
330	GINESTRETO S/O FIOCCO	-	kg 4-5

C/O = con osso/con hueso - S/O = senza osso/sin hueso



CULATTE E
ALTRI STAGIONATI



3A7
61879



3005



61371



61700



60575
61981



61838
61980

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Peso / Peso
3A7	CULATTA CON COTENNA	kg 5-6,5
61879	CULATTA CON COTENNA	kg 3,5-5
3005	CULATTA CON COTENNA sottovuoto	kg 4,3-6,0
61371	CULATTA CON COTENNA	kg 4,5-6,5
61700	CULATTA CON COTENNA in rete	kg 4-5
60575	COSCIA STAGIONATA MONTERICCO	kg 5-6,5
61981	COSCIA STAGIONATA MONTERICCO A METÀ	kg 2,5-3,3
61838	FIOCCHETTO	kg 2-2,5
61980	FIOCCHETTO A METÀ	kg 1-1,5



SALAMI

Sin gluten.
Sin lactosa. Sin proteína de la leche.



06281



61659



61271



61639



60987



61351

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Budello/Tripa	Grana / Grana	Peso / Peso
06281	STROLGHINO	artificiale / <i>artificial</i>	media / <i>media</i>	g 250-400
61659	STROLGHINO ATM	artificiale / <i>artificial</i>	media / <i>media</i>	g 350 e
61271	LANGHIRANO	naturale / <i>natural</i>	media / <i>media</i>	g 850-950
61639	PARMA ATM	artificiale / <i>artificial</i>	media / <i>media</i>	g 650-750
60987	PARMA ATM	artificiale / <i>artificial</i>	media / <i>media</i>	g 250 e
61351	PARMA IN BOX	artificiale / <i>artificial</i>	media / <i>media</i>	g 200-300

SALAMI

Sin gluten.
Sin lactosa. Sin proteína de la leche.



6052
60869



60871



4081
60870



61130



423



426



61273



824

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Budello/Tripa	Grana/Grana	Peso/Peso
6052	MILANO	artificiale / <i>artificial</i>	<i>fine / fina</i>	kg 3,0 - 3,2
60869	MILANO ATM BB	artificiale / <i>artificial</i>	<i>fine / fina</i>	kg 3,0 - 3,2
60871	ANTICA RIVALTA	artificiale / <i>artificial</i>	<i>media / media</i>	kg 3,0 - 3,2
4081	UNGHERESE	artificiale / <i>artificial</i>	<i>finissima / finísima</i>	kg 3,3 - 3,7
60870	UNGHERESE ATM BB	artificiale / <i>artificial</i>	<i>finissima / finísima</i>	kg 3,3 - 3,7
61130	RUSTICANA PICCANTE - sv	artificiale / <i>artificial</i>	<i>grossa / gruesa</i>	g 600 e

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Budello/Tripa	Grana/Grana	Peso/Peso
423	MILANO - microforato	artificiale / <i>artificial</i>	<i>fine / fina</i>	g 450 - 500
426	NOSTRANINO - microforato	naturale / <i>natural</i>	<i>media / media</i>	g 500 - 600
61273	LANGHIRANO - microforato	naturale / <i>natural</i>	<i>media / media</i>	g 500 - 600
824	SALSICCIA PICCANTE - sv	artificiale / <i>artificial</i>	<i>grossa / gruesa</i>	g 300 e



MORTADELLE

Sin gluten.
Sin lactosa.
Sin proteína de la leche.



62024



62025



09668
60184



09664



09669
7422
756



755



733
8882

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Forma / Forma	Diametro / Diámetro	Peso / Peso
62024	MORT. BOLOGNA IGP ANTICA RIVALTA S/P	Cilindrica/ Cylindrical	24 cm	kg 14,8-15,2
62025	MORT. BOLOGNA IGP ANTICA RIVALTA C/P	Cilindrica/ Cylindrical	24 cm	kg 14,8-15,2
09668	MORT. BOLOGNA IGP ANTICA RIVALTA S/P	Cilindrica/ Cilíndrica	20 cm	kg 5
60184	MORT. BOLOGNA IGP ANTICA RIVALTA C/P	Cilindrica/ Cilíndrica	23 cm	kg 10
09664	MORT. BOLOGNA IGP ANTICA RIVALTA CUERDA	Ovale/ Oval	Variabile	kg 11,3

C/P = con pistacchio / con pistachos - S/P = senza pistacchio / sin pistachos

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Forma / Forma	Diametro / Diámetro	Peso / Peso
09669	MORTADELLA ANTICA RIVALTA S/P	Cilindrica/ Cilíndrica	28 cm	kg 60-65
7422	MORTADELLA ANTICA RIVALTA C/P	Cilindrica/ Cilíndrica	28 cm	kg 60-65
756	PROSCIUTTELLA PREGIUM C/P	Cilindrica/ Cilíndrica	28 cm	kg 58-62
755	PROSCIUTTELLA PREGIUM C/P	Cilindrica/ Cilíndrica	24 cm	kg 9,5-10,5
733	DELIZIA S/P	Cilindrica/ Cilíndrica	18 cm	kg 4,8-5,2
8882	DELIZIA C/P	Cilindrica/ Cilíndrica	18 cm	kg 4,8-5,2

C/P = con pistacchio / con pistachos - S/P = senza pistacchio / sin pistachos



SPECIALITÀ DI SALUMERIA



3550



302



61122



6080



6020



601



440



441

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Peso / Peso
3550	PROSCIUTTO CRUDO TRANCIO	kg 0,7 - 1.3
302	PR. CRUDO DI PARMA TRANCIO	kg 1,5 - 2,5
61122	SPECK CHRISTIANELL 1/2 SV	kg 2,4
6080	PANCETTA STECCATA	kg 3,9 - 5
6020	PANCETTA ARROTOLATA	kg 3,5 - 5
601	PANCETTA COPPATA	kg 4 - 5,5
440	SALAME CINGHIALE	gr 500 - 700
441	SALSICCIA CINGHIALE	gr 100



SPECIALITÀ DI SALUMERIA



61123



61048



503



60955



805
815

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Peso / Peso
61123	COPPA DI PARMA STAGIONATA	kg 1,3 - 1,8
61048	COPPA PIACENTINA DOP	kg 1,5 - 2
503	COPPA STAGIONATA TRANCIO	gr 500 - 800
60955	BRESAOLA MAGATELLO IGP	gr 600 - 700
805	BRESAOLA META'	kg 1,4 - 1,8
815	BRESAOLA INTERA	kg 2,5 - 3,5



AFFETTATI

Linea Villa Oro



60475



60283



60284



60973

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Peso / Peso
60475	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'	gr 120 e
60283	PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI	gr 110 e
60284	PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO 20 MESI	gr 110 e
60973	MORTADELLA BOLOGNA IGP	gr 120 e

AFFETTATI

Linea Casa Ferrarini



60486



61870



60487



2668



61871

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Peso / Peso
60486	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'	gr 100 e
61870	SALAME DI PARMA	gr 90 e
60487	MORTADELLA BOLOGNA IGP	gr 100 e
2668	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO	gr 90 e
61871	BRESAOLA	gr 90 e



AFFETTATI

Linea Casa Ferrarini



61999



61869



2629



2631



2628



60571

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Peso / Peso
61999	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO NOSTRANO	gr 90 e
61869	PROSCIUTTO DI PARMA 18 MESI	gr 90 e
2629	COPPA DI PARMA IGP	gr 90 e

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Peso / Peso
2631	PANCETTA	gr 90 e
2628	SPECK	gr 90 e
60571	ARROSTO DI TACCHINO	gr 120 e



AFFETTATI

Semplicemente



61595



61598



61599



61597



61596

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Peso / Peso
61595	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'	gr 135-145
61598	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO	gr 105-115
61599	CULATTA STAGIONATA	gr 85-95
61597	MORTADELLA BOLOGNA IGP	gr 135-145
61596	SALAME LANGHIRANO	gr 105-115

AFFETTATI

Linea Casa Ferrarini



60574



60542



60999



2624



2689



61335



2636

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Peso / Peso
60574	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'	gr 100 €
60542	SALAME PARMA	gr 90 €
60999	MORTADELLA BOLOGNA IGP	gr 100 €
2624	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO	gr 90 €

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Peso / Peso
2689	BRESAOLA	gr 90 €
61335	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO NOSTRANO 20 MESI	gr 90 €
2636	PROSCIUTTO DI PARMA	gr 90 €



ALTRI AFFETTATI
E LIBERO SERVIZIO



61138



262



60897

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Peso / Peso
61138	PR. COTTO ALTA QUALITA' 1956	gr 120 €
262	PR. CRUDO STAGIONATO DIVISIBILE	gr 150 € (2x75)
60897	CORIANDOLI DI COTTO	gr 160 € (2x80)



PARMIGIANO REGGIANO



Cod. / Código	Descrizione / Descripción	Stagionatura / Curación	Peso / Peso
8093/8094	FORMA INTERA NON OGM	20 - mesi / meses	Kg 38 - 41
8160	FORMA INTERA NON OGM	20 + mesi / meses	Kg 38 - 41
8083/8084	OTTAVO NON OGM	20 - mesi / meses	Kg 4 - 5
8088	OTTAVO NON OGM	20 - mesi / meses	Kg 4 - 5
8001	OTTAVO NON OGM	20 + mesi / meses	Kg 4 - 5
8004	2 CHILI NON OGM	variabile / variable	Kg 2 - 2,5
8073	1 CHILO NON OGM	variabile / variable	Kg 1 - 1,2
8203	500 GR NON OGM	variabile / variable	Kg 0,500
8213/60934	250 GR NON OGM	variabile / variable	Kg 0,250
61874	INCARTATO A MANO 24 MESI	-	gr 200 €
61873	INCARTATO A MANO 30 MESI	-	gr 200 €

NON OGM = Prodotto con latte ottenuto da bovini allevati con alimentazione non geneticamente modificata /
Producido con leche de animales con alimentación exenta de OGM

PARMIGIANO REGGIANO



808
861



60227
807



820



60822



60769
60746
60027



60228
823

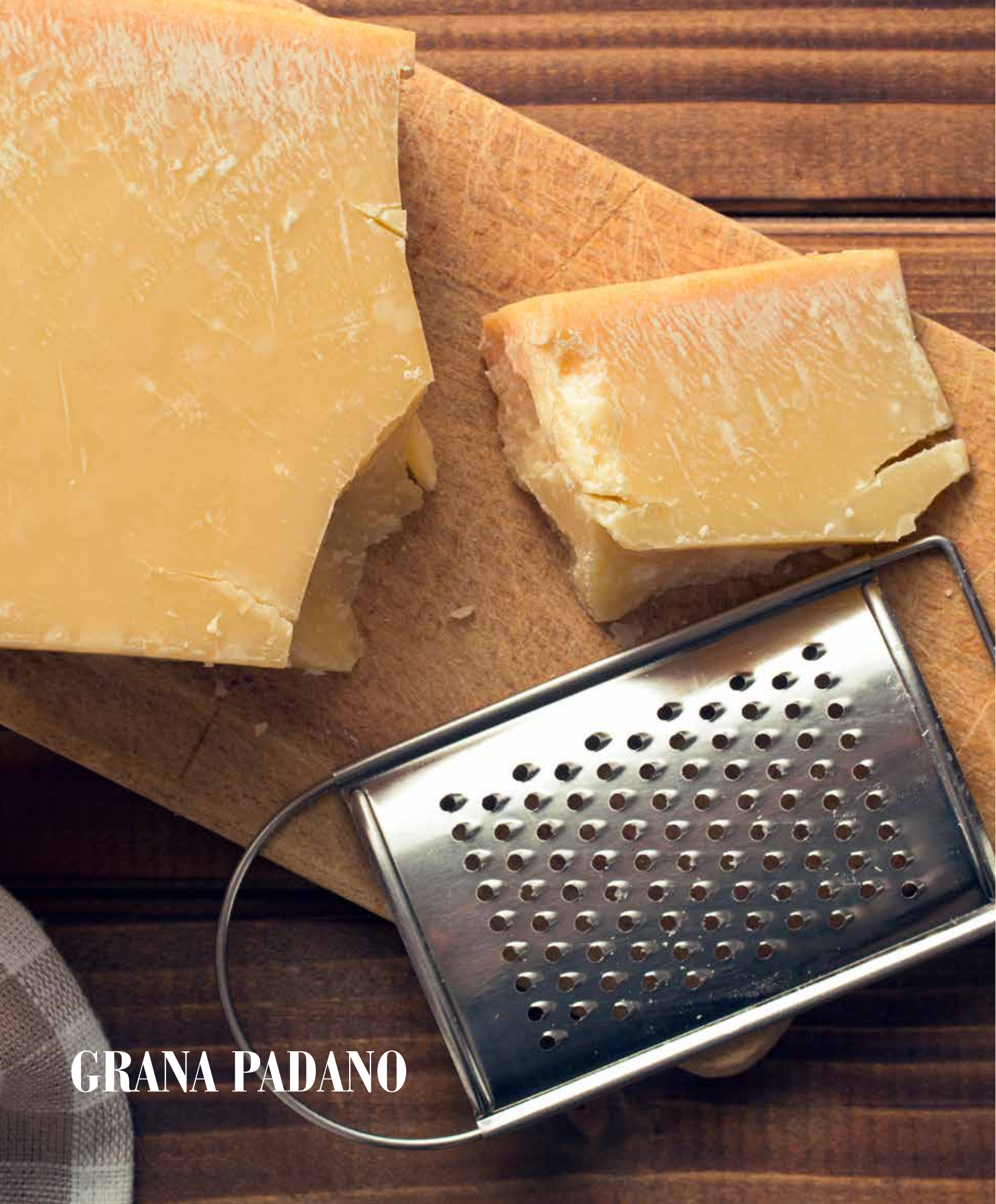


61640



61018

Cod. / Código	Descrizione / Descripción	Stagionatura / Curación	Peso / Peso
808/861	OTTAVO	variabile / variable	Kg 4 - 5
60227/807	1 CHILO	variabile / variable	Kg 1 - 1,2
820	500 GR	variabile / variable	Kg 0,500
60822	180 GR	variabile / variable	gr 180
60769/60746/60027	TAQUITOS	variabile / variable	gr 120
60228	GRATTUGIATO	variabile / variable	gr 60
823	GRATTUGIATO	variabile / variable	gr 100
61640	PETALI	variabile / variable	gr 80
61018	LE FETTINE gusto classico		gr 150
	Queso fundido en lonchas al Parmigiano Reggiano		



GRANA PADANO



887



60065



8871
61411

Cod. / Código	Descrizione / Descripción	Peso / Peso
887	GRANA PADANO FORMA	kg 34-38
60065	GRANA PADANO PORZIONE	kg 4-4,5
8871	GRANA PADANO PORZIONE	kg 1
61411	GRANA PADANO PORZIONE	gr 180



60023



61412



60032
60791



61413



61414

Cod. / Código	Descrizione / Descripción	Peso / Peso
60023	GORGONZOLA DOLCE 1/8	kg 1,4-1,6
61412	GORGONZOLA DOLCE	gr 180

Cod. / Código	Descrizione / Descripción	Peso / Peso
60032	PROVOLONE DOLCE SALAMINO	kg 5
60791	PROVOLONE DOLCE SALAMINO	kg 1
61413	PROVOLONE DOLCE LUNA INTERA	gr180
61414	PROVOLONE DOLCE LUNA INTERA ALL'ORIGANO	gr180

QUESOS



61941



8087



8011



592



61295



61034



61033

Cod. / Código	Descrizione / Descripción	Peso / Peso
61941	FORMAGGIO MONTERICCO	kg 4
8087	FORMAGGIO ITALIANO DA TAVOLA	kg 4
8011	FORMAGGIO ITALIANO DA TAVOLA	gr 250

Cod. / Código	Descrizione / Descripción	Peso / Peso
592	CACIOTTA AL TARTUFO	gr 300-350
61295	CACIOTTA AL PEPERONCINO	gr 300-350
61034	PECORINO ITALIANO GUSTO CLASSICO	gr 250-300
61033	PECORINO ITALIANO GUSTO DELICATO	gr 250-300



60030



60031



60029



60153



60898

Cod. / Código	Descrizione / Descripción	Peso / Peso
60030	MOZZARELLA VACCINA	gr 125
60031	MOZZARELLA PER PIZZA	kg 1
60029	MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA	gr 125
60153	MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA BOCCONCINI	gr 400
60898	MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA IN BICCHIERE	gr 125



BURRO



60548



60550



60547



60546



60545

Cod. / Code	Descrizione / Descripción	Confezione / Confección	Peso / Peso
60548	BURRO NON OGM	Barattolo / Lata	gr 250
60550	BURRO NON OGM	Monoporzione / Monoporción	gr 125 (10x12,5gr)
60547	BURRO NON OGM	Panetto / Pastilla	gr 1000

NON OGM = Prodotto con latte ottenuto da bovini allevati con alimentazione non geneticamente modificata /
Producido con leche de animales con alimentación exenta de OGM

Cod. / Code	Descrizione / Descripción	Confezione / Confección	Peso / Peso
60546	BURRO NON OGM	Panetto / Pastilla	gr 250
60545	BURRO NON OGM	Panetto / Pastilla	gr 125

NON OGM = Prodotto con latte ottenuto da bovini allevati con alimentazione non geneticamente modificata /
Producido con leche de animales con alimentación exenta de OGM

ACETO BALSAMICO



853



851



850



8570



857



61602



60322



8577



61825



61722

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Peso / Peso
853	ACETO BALS. TRAD. DI REGGIO EMILIA - ORO	ml 100
851	ACETO BALS. TRAD. DI REGGIO EMILIA - ARGENTO	ml 100
850	ACETO BALS. TRAD. DI REGGIO EMILIA - ARAGOSTA	ml 100
8570	ACETO BALS. DI MODENA IGP - SELEZIONE	ml 250
857	ACETO BALS. DI MODENA IGP	ml 250

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Peso / Peso
61602	VINAEGRO'	ml 100
60322	OLD VINAEGRO	ml 40
8577	CREMA ALL'ACETO BALS. DI MODENA	ml 250
61825	CREMA ALL'ACETO BALS. DI MODENA - INVECCHIATA	ml 250
61722	PERLE CON ACETO BALS. DI MODENA	gr 50



Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Gradazione alcolica / Graduación alcohólica	Bottiglia / Botella
9A1	CABERNET SAUVIGNON RISERVA	13%	lt 0,75
9002	CABERNET SAUVIGNON RISERVA MAGNUM	13%	lt 1,5
9004	CABERNET SAUVIGNON	13%	lt 0,75
61990	SAUVIGNON VIGNA CASTELLO SENZA SOLFITI	12%	lt 0,75
60572	SAUVIGNON VIGNA CASTELLO	12%	lt 0,75
906	LAMBRUSCO MONTERICCO DOC	12,5%	lt 0,75
9001	LAMBRUSCO CA' DEL LUPO	11,5%	lt 0,75
61724	LAMBRUSCO CA' DEL LUPO magnum	11,5%	lt 1,5

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Gradazione alcolica / Graduación alcohólica	Bottiglia / Botella
61991	VARA RUBINO	12%	lt 0,75
930	VARA CHARDONNAY	12%	lt 0,75
60320	VARA ROSE' PINOT	12%	lt 0,75
9003	VIGNA DELLE SUORE PASSITO	11%	lt 0,75

LA DISPENSA



60419



8542



856



563



562



5138



5P7



550



5P5



5P6



60961



62042



62043

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Peso / Peso
60419	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	ml 500
8542	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt 1
856	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	ml 500
563	PESTO ALLA GENOVESE	gr 180
562	SUGO CLASSICO	gr 180
5138	PIADINA	gr 360

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Peso / Peso
5P7	SPAGHETTI	gr 500
550	TAGLIATELLE	gr 500
5P5	PENNE	gr 500
5P6	MACCHERONI	gr 500
60961	RISO BALDO	gr 1000
62042	CHICCHE DI PATATE	gr 500
62043	CHICCHE TRICOLORE	gr 500



Ferrarini SpA
Via Lauro Ferrarini 1
42123 Reggio Emilia
Italy



www.ferrarini.com

EDIZIONE 2018

