

CATÁLOGO PRODUCTOS





CATÁLOGO PRODUCTOS



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 - CASATENOVO (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.



JAMONES COCIDOS

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

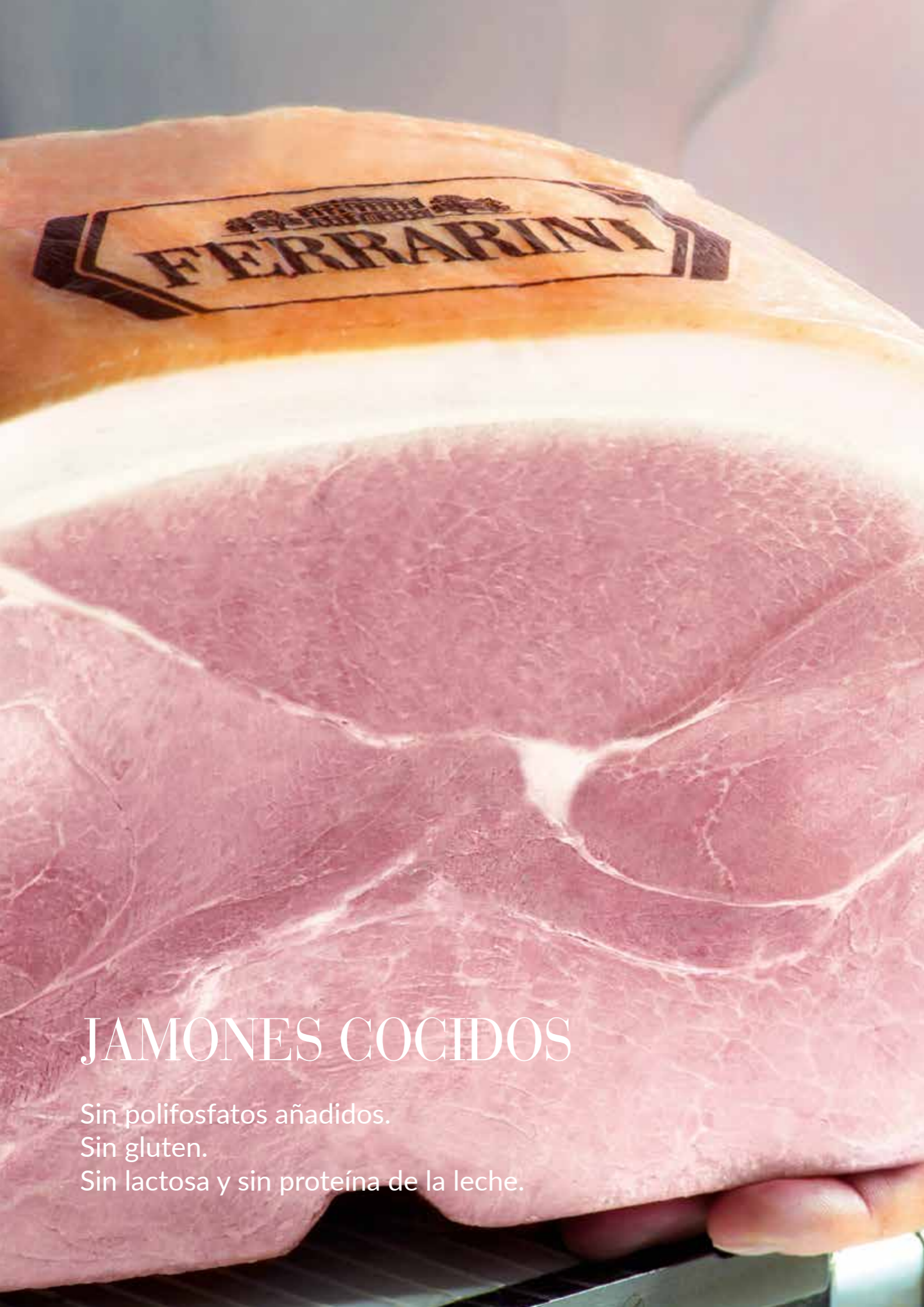


62263



62177/62179

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Forma / Forma	Peso / Peso
62263	BIG STORICO	Anatomica del prosciutto	kg 10,0 - 12,5
62177	IL NAZIONALE EN	Arrotondata / Redondeada	kg 9,0 - 10,5
62179	IL NAZIONALE EN META'	Arrotondata / Redondeada	kg 4,5 - 5,5



JAMONES COCIDOS

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



150



1111
60523

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Forma / Forma	Peso / Peso
150	1956	Pagnotta	kg 8,4 - 10,0
1111	ELLE "F"	Pagnotta schiacciata	kg 7,3 - 8,7
60523	ELLE "F" mitades	Pagnotta schiacciata	kg 3,4 - 4,3

JAMONES COCIDOS

Sin polifosfatos añadidos.

Sin gluten.

Sin lactosa y sin proteína de la leche.



140
1401



61298



62561



Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Forma / Forma	Peso / Peso
140	EFFE	Redondeada con doble hendidura	kg 6,5 - 8,0
1401	EFFE 1 pz/crt	Redondeada con doble hendidura	kg 6,5 - 8,0
61298	ELLE	Pagnotta schiacciata/Panecillo	kg 6,8 - 7,6
62561	MARKET	Arrotondata / Redondeada	kg 6,5 - 8,0



JAMONES COCIDOS

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



62451



62447



61343
62450



60810

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Forma / Forma	Peso / Peso
62451	NASTRO D'ORO (1pz/crt)	Botticella	kg 7,3 - 8,7
62447	ETICHETTA ORO (1pz/crt)	Arrotondata / Redondeada	kg 7,5 - 9,0
61343	TARGA D'ORO 1/2	Pagnotta / Panecillo	kg 3,5 - 4,2
62450	TARGA D'ORO	Pagnotta / Panecillo	kg 7,3 - 8,7
60810	AZZURRO 1/2	Arrotondata / Redondeada	kg 3,5 - 4,0

ESPECIALIDADES COCIDAS

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



109



Affumicato
Ahumado

61486



Cottura a vapore e secca
Al vapor

60427

Arrosto
Asado



62835

Affumicato
Ahumado



61024

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Forma / Forma	Peso / Peso
109	ARGENTARIO AL ROSMARINO	Ovalizzata piatta / Oval plana	kg 5,0 - 7,3
61486	BIG FUMÉ	Cilindrica / Cilíndrica	kg 6,7 - 7,5

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Forma / Forma	Peso / Peso
60427	GRAN FIOCCO COSCIA DI SUIN	Tipica del culatello/ Típica de culatello	kg 6,0 - 7,5
62835	PAVO PETTO DI TACCHINO ARROSTO	Petto di tacchino / pechuga de pavo	kg 4,0 - 5,0
61024	PETTO DI TACCHINO ARROSTO	Petto di tacchino / pechuga de pavo	kg 4,0 - 5,0

ESPECIALIDADES A LA TRUFA



62490



62332



62362



62333

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Peso / Peso
62490	PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO	kg 3,6 - 4,1
62332	PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO	gr 100
62362	MORTADELLA AL TARTUFO	kg 3,8 - 4,2
62333	MORTADELLA AL TARTUFO	gr 100



MORTADELLA ITALICA

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



62454
62536



62453

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Forma / Forma	Diametro / Diámetro	Peso / Peso
62454	ITALICA PISTACCHIO MANDORLE	Bombata	27 cm	kg 10-11
62536	ITALICA PISTACCHIO MANDORLE 1/2	Bombata	27 cm	kg 4,8-5,2
62453	ITALICA SENZA PISTACCHIO	Bombata	27 cm	kg 10-11

MORTADELLA BOLOGNA IGP

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



62024
62025



09664



09668
61452



62785



09669



755



8882

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Forma / Forma	Diametro / Diámetro	Peso / Peso
62024	MORT. BOLOGNA IGP ANTICA RIVALTA S/P	Cilindrica/ Cylindrical	24 cm	kg 13.2 - 13.3
62025	MORT. BOLOGNA IGP ANTICA RIVALTA C/P	Cilindrica/ Cylindrical	24 cm	kg 11.2-11.6
09664	MORT. BOLOGNA IGP ANTICA RIVALTA CUERDA	Ovale/ Oval	Variabile	kg 4.6-5
09668	MORT. BOLOGNA IGP ANTICA RIVALTA S/P	Cilindrica/ Cilindrica	20 cm	kg 4.6-5
61452	MORT. BOLOGNA IGP ANTICA RIVALTA S/P	Cilindrica/ Cilindrica	20 cm	kg 4,8
62785	MORT. BOLOGNA IGP ANTICA RIVALTA S/P	Cilindrica/ Cilindrica	20 cm	kg 3.5-3.8

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/ Cilindrica	28 cm	kg 60-65
755	PROSCIUTTELLA PREGIUM C/P	Cilindrica/ Cilindrica	24 cm	kg 9,5-10,5
8882	DELIZIA C/P	Cilindrica/ Cilindrica	18 cm	kg 4,8-5,2

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



SALAMI

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



62257



62258



60913



61271



6052/60869



60871



6107/60870



61132

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Budello/Tripa	Grana / Grana	Peso / Peso
62257	SALAME EMILIA ATM	artificiale / artificial	media / media	g 650-750
62258	SALAME EMILIA	artificiale / artificial	media / media	g 250 e
60913	STROLGHINO ATM	artificiale / artificial	media / media	g 250 e
61271	LANGHIRANO	naturale / natural	media / media	g 850-950
6052	SALAME MILANO	artificiale / artificial	fine	kg 3.9-4.2
60869	SALAME MILANO ATM	artificiale / artificial	fine	kg 3.-3.2
60871	SAL. ANTICA RIVALTA	artificiale / artificial	media / media	kg 3.9-4.2
6107	SALAME UNGHERESE	artificiale / artificial	finissima	kg 3.9-4.3
60870	SAL. UNGHERESE ATM	artificiale / artificial	finissima	kg 3.9-4.3
61132	RUSTICANA PICCANTE	artificiale / artificial	grossa	g 600 e



SALAMI

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



62805

423

61273



441



443



440



442



62129

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Budello/Tripa	Grana / Grana	Peso / Peso
62805	SALAME BELLAFETTA	artificiale / artificial	fine / fina	kg 3,5 - 4
441	SALSICCIA DI CINGHIALE	naturale / natural	fine / fina	g 100 - 200
440	SALAME DI CINGHIALE	naturale / natural	media / media	g 500 - 700
423	MILANO - microforato	artificiale / artificial	fine / fina	g 400 - 500
61273	LANGHIRANO - microforato	naturale / natural	media / media	g 480 - 580
442	SALAME DI CERVO	naturale / natural	media / media	g 400 - 600
443	SALAME TOSCANO	naturale / natural	media / media	g 400 - 600
62129	SALSICCIA PICCANTE	artificiale / artificial	grossa	g 300



ESPECIALIDADES CHARCUTERIA ITALIANA



3550



302



801



62441



6080



62403



6020



601



62299

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
801	SPECK TRANCIO	gr 350 - 500
62441	COPPA DI TESTA	kg 4 - 4,5
6080	PANCETTA STECCATA	kg 3,9 - 5
62403	GUANCIALE AL PEPE	kg 1,8 - 2,2
6020	PANCETTA ARROTOLATA	kg 3,5 - 5
601	PANCETTA COPPATA	kg 4,5 - 5,5
62299	PANCETTA PIACENTINA	kg 4 - 5



ESPECIALIDADES CHARCUTERIA ITALIANA



62402



61048



503



61579



805/815



62412

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Peso / Peso
62402	COPPA DI PARMA IGP F FILIERA ITALIA	kg 1,8 - 2,0
61048	COPPA PIACENTINA DOP	kg 1,8 - 2
503	COPPA STAGIONATA IGP TRANCIO	kg 0,9 - 1,0
61579	BRESAOLA SOTTOFESA	kg 2,0-3,0
805	BRESAOLA META' PUNTA D'ANCA	kg 1,4 - 2,2
815	BRESAOLA INTERA PUNTA D'ANCA	kg 3,0 - 4,3
62412	BRESAOLA IMPERIALE PUNTA D'ANCA 1/2	kg 3,0 - 4,0



ESPECIALIDADES CHARCUTERIA ITALIANA



3005



61371



61700



61838

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Peso / Peso
3005	CULATTA CON COTENNA sottovuoto	kg 4,3-6,3
61371	CULATTA CON COTENNA	kg 5,0-6,5
61700	CULATTA CON COTENNA in rete	kg 4-6
61838	FIOCCHETTO	kg 2-2,5

LONCHEADOS



60574



61335



2624



60999



62435

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Peso / Peso
60574	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'	gr 120 e
61335	PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO	gr 90 e
2624	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO	gr 90 e
60999	MORTADELLA BOLOGNA IGP	gr 120 e
62435	SALAME EMILIA	gr 90 e



LONCHEADOS



60486



61870



60487



61940



61871



61869



62186



62504



62505



2628



60571

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Peso / Peso
60486	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'	gr 100 e
61870	SALAME EMILIA	gr 90 e
60487	MORTADELLA BOLOGNA IGP	gr 100 e
61940	PROSCIUTTO COTTO A LAS FINAS HIERBAS	gr 100 e
61871	BRESAOLA	gr 90 e
61869	PROSCIUTTO DI PARMA 18 MESI	gr 90 e
62186	PEPEPRONI	gr 90 e
62504	COPPA	gr 90 e
62505	PANCETTA	gr 90 e
2628	SPECK	gr 90 e
60571	ARROSTO DI TACCHINO	gr 120 e



LONCHEADOS



60475



60284



60973

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Peso / Peso
60284	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO	gr 110 e
60475	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'	gr 120 e
60973	MORTADELLA BOLOGNA IGP	gr 120 e



INGREDIENTES



62562



62563



62565

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Peso / Peso
62562	CUBETTI PANCETTA AFFUMICATA	gr 100 e
62563	CUBETTI PANCETTA DOLCE	gr 100 e
62565	GUANCIALE PETALI	gr 100 e

PROSCIUTTO DI PARMA DOP



62182
62217



60511
3941



3740
3730
3720
333

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Stagionatura / Curación	Peso / Peso
62182	BIG STORICO	24 mesi / meses	kg 10,7 - 12
62217	BIG STORICO (1 pz/crt)	24 mesi / meses	kg 10,7 - 12
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
3720	PARMA C/O RISERVA - medio FERRARINI	16 mesi / meses	kg 8,8 - 9,5
333	PARMA C/O STAGIONATO	18 mesi / meses	kg 9,2 - 10,2

C/O = con osso/con hueso

PROSCIUTTO DI PARMA DOP



3840
3019
3901



3040



60232
3018



3130
390
61943
61878

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Stagionatura / Curación	Peso / Peso
3840	PARMA S/O PRESSATO RISERVA FERRARINI	16 mesi / meses	kg 7-8
3019	PARMA S/O PRESSATO GAMBO LUNGO	14 mesi / meses	kg 6,5-7,5
3901	PARMA S/O PRESSATO GROSSO FERRARINI	18 mesi / meses	kg 8-9
3040	PARMA S/O PRESSATO FERRARINI	13 mesi / meses	kg 5,5-7
60232	PARMA S/O LEGATO LUNGA STAG. FERRARINI	22 mesi / meses	kg 8-9,5
3018	PARMA S/O LEGATO RISERVA FERRARINI	14 mesi / meses	kg 6,5-7,5
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
61943	PARMA RISERVA S/O LEGATO FERRARINI	16 mesi / meses	kg 6,5-7,5
61878	PARMA S/O LEGATO FERRARINI	22 mesi / meses	kg 7,5-8,7

S/O = senza osso/sin hueso

JAMONES CURADOS



356



3010



376



3911



3931



3683

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Stagionatura / Curación	Peso / Peso
356	SAN LUCA C/O NOSTRANO	14 mesi / meses	kg 9,0-10,0
3010	SAN LUCA S/O LEGATO	14 mesi / meses	kg 7,0-8,0
376	NOSTRANO S/O PRESSATO	14 mesi / meses	kg 6,5-8

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

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Stagionatura / Curación	Peso / Peso
3911	DOLCE RISERVA C/O	10 mesi / meses	kg 7,7-8,5
3931	DOLCE RISERVA S/O LEGATO - 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

JAMONES CURADOS



336



3026



3440
330



343



60575
61981



62556

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Stagionatura / Curación	Peso / Peso
336	GINESTRETO C/O	9 mesi / meses	kg 6,3-7,0
3026	GINESTRETO S/O LEGATO	9 mesi / meses	kg 5,0-5,5
3440	GINESTRETO S/O PRESSATO	9 mesi / meses	kg 5-5,5
330	GINESTRETO S/O FIOCCO	8 mesi / meses	kg 4,5-5,5

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

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Stagionatura / Curación	Peso / Peso
343	GINESTRETO S/O TAGLIATO 1/2	9 mesi / meses	kg 2-3
60575	COSCIA STAGIONATA MONTERICCO		kg 5-6,5
61981	COSCIA STAGIONATA MONTERICCO A METÀ		kg 2,5-3,0
62556	NOSTRALE	7 mesi / meses	kg 5-6,5

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



PARMIGIANO REGGIANO DOP



8094



8084



8004
62387



8203



8213
60934



61874

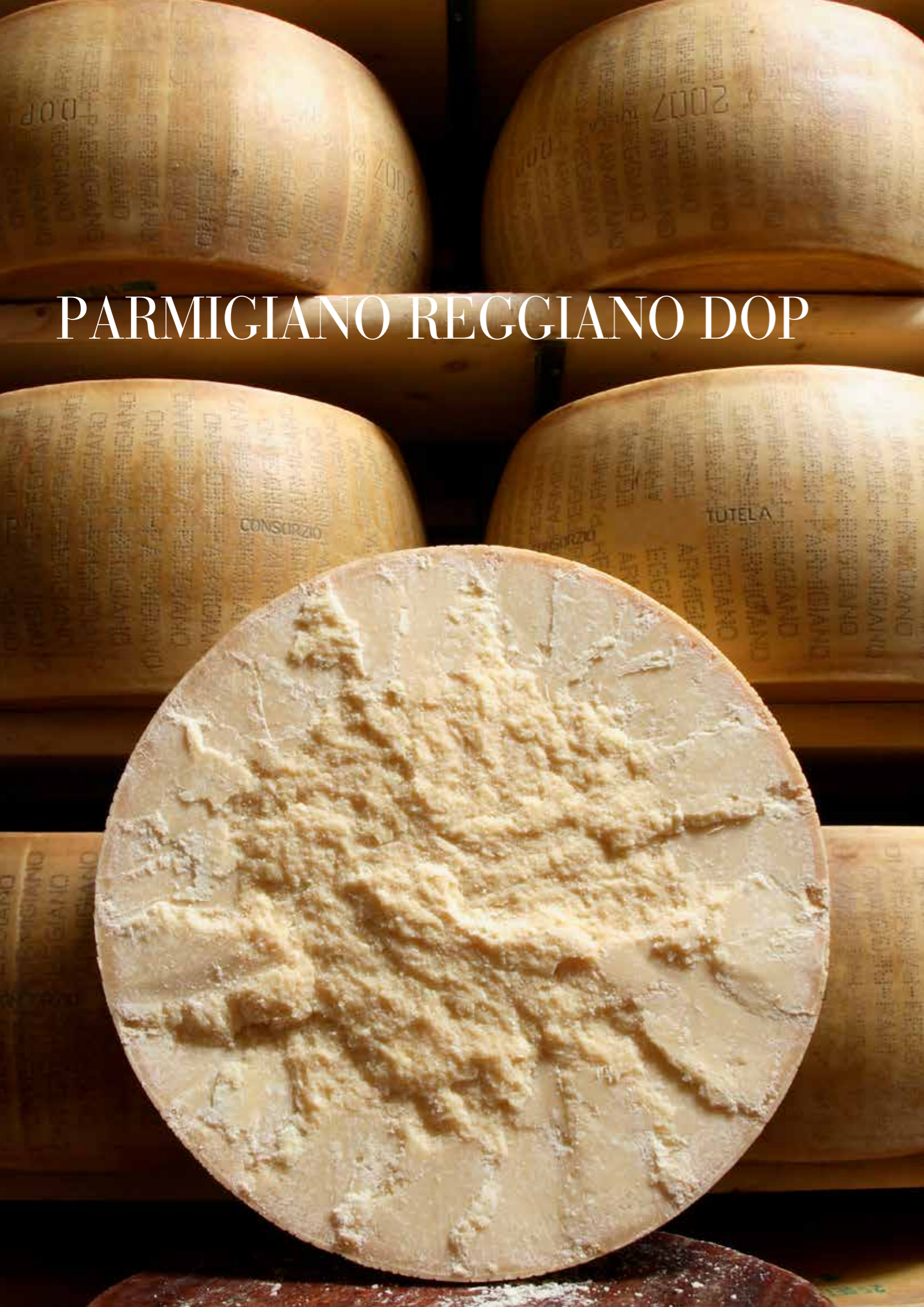


61873

Cod. / Código	Descrizione / Descripción	Stagionatura / Curación	Peso / Peso
8094	FORMA INTERA NON OGM	20 - mesi / meses	Kg 38 - 41
8084	OTTAVO NON OGM	minima 20 mesi / mínimo 20 meses	Kg 4 - 5
8004	2 CHILI NON OGM	minima 22 mesi / mínimo 22 meses	Kg 2 - 2,5
62387	1 CHILO NON OGM	minima 15 mesi / mínimo 15 meses	Kg 1 - 1,2
8203	500 GR NON OGM	minima 15 mesi / mínimo 15 meses	Kg 0,500
8213	250 GR NON OGM	minima 18 mesi / mínimo 18 meses	Kg 0,250
60934	210 GR NON OGM	minima 15 mesi / mínimo 15 meses	gr 210 e
61874	INCARTATO A MANO 24 MESI	minima 24 mesi / mínimo 24 meses	gr 200 e
61873	INCARTATO A MANO 30 MESI	minima 30 mesi / mínimo 30 meses	gr 200 e

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 DOP



861
62116



60227
807



820



60822



60746
60027



60228
823



61640



61018

Cod. / Código	Descrizione / Descripción	Stagionatura / Curación	Peso / Peso
861/62116	OTTAVO	minima 18 mesi / <i>mínimo 18 meses</i>	Kg 4 - 5
60227/807	1 CHILO	minima 14 mesi / <i>mínimo 14 meses</i>	Kg 1 - 1,2
820	500 GR	minima 18 mesi / <i>mínimo 18 meses</i>	Kg 0,500
60822	180 GR	minima 18 mesi / <i>mínimo 18 meses</i>	gr 180
60746	TAQUITOS	minima 13 mesi / <i>mínimo 13 meses</i>	gr 120 €
60027	TAQUITOS	minima 13 mesi / <i>mínimo 13 meses</i>	gr 200 €
60228	GRATTUGIATO	variabile / <i>variable</i>	gr 60 €
823	GRATTUGIATO	variabile / <i>variable</i>	gr 100 €
61640	PETALI	variabile / <i>variable</i>	gr 80 €
61018	LE FETTINE*	gusto classico	gr 150 €

*Queso fundido en lonchas al Parmigiano Reggiano



QUESOS ITALIANOS



887



60065
62486



8871



61411



61941



8087

Cod. / Código	Descrizione / Descripción	Peso / Peso
887	GRANA PADANO FORMA	kg 36 - 40
60065	GRANA PADANO PORZIONE	kg 4 - 4,5
62486	GRANA PADANO PORZIONE 1pza/caja	kg 4 - 4,5
8871	GRANA PADANO PORZIONE	kg 1
61411	GRANA PADANO PORZIONE	gr 180 e
61941	FORMAGGIO MONTERICCO	kg 4
8087	FORMAGGIO ITALIANO DA TAVOLA	kg 4,0 - 4,5



QUESOS ITALIANOS



60023



61412



592



61295



60032
60028



61413



61414

Cod. / Código

Descrizione / Descripción

Peso / Peso

60023 GORGONZOLA DOLCE 1/8
61412 GORGONZOLA DOLCE
592 CACIOTTA AL TARTUFO
61295 CACIOTTA AL PEPERONCINO

kg 1,4-1,6
gr 180 €
gr 300-350
gr 300-350

Cod. / Código

Descrizione / Descripción

Peso / Peso

60032 PROVOLONE DOLCE SALAMINO
60028 PROVOLONE PICCANTE SALAMINO
61413 PROVOLONE DOLCE LUNA INTERA
61414 PROVOLONE DOLCE LUNA INTERA ALL'ORIGANO

kg 5,0 - 5,8
kg 5,0 - 5,8
gr180 €
gr180 €

QUESOS ITALIANOS



62119/62122



62121/62124



62120/62123



62281



61034



61033

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight	TMC	Pcs/Kt
62119	PECORINO GUSTO CLASSICO FORMA	kg 3,5 - 4,2	180 days	2 pcs
62122	PECORINO GUSTO CLASSICO PORZIONATO	gr 300 €	120 days	18 pcs
62121	PECORINO FIORE DOP FORMA	kg 3,4 - 3,6	180 days	2 pcs
62124	PECORINO FIORE DOP PORZIONATO	gr 300 €	120 days	18 pcs
62120	PECORINO SARDO MATUREO DOP FORMA	kg 3,5 - 4,0	180 days	2 pcs
62123	PECORINO SARDOMATUREO DOP PORZION.	gr 300 €	120 days	18 pcs

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight	TMC	Pcs/Kt
62281	PECORINO ROMANO DOP	gr 200 €	210 days	10 pcs
61034	PECORINO ITALIANO GUSTO CLASSICO	gr 250-300	180 days	16 pcs
61033	PECORINO ITALIANO GUSTO DELICATO	gr 250-300	180 days	16 pcs

QUESOS ITALIANOS



60030



60031



60029



60153



60898



62783



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
62783	BURRATA DI BUFALA CAMPANA	gr 125



MANTEQUILLA



60548



60550



60547



60546



60545

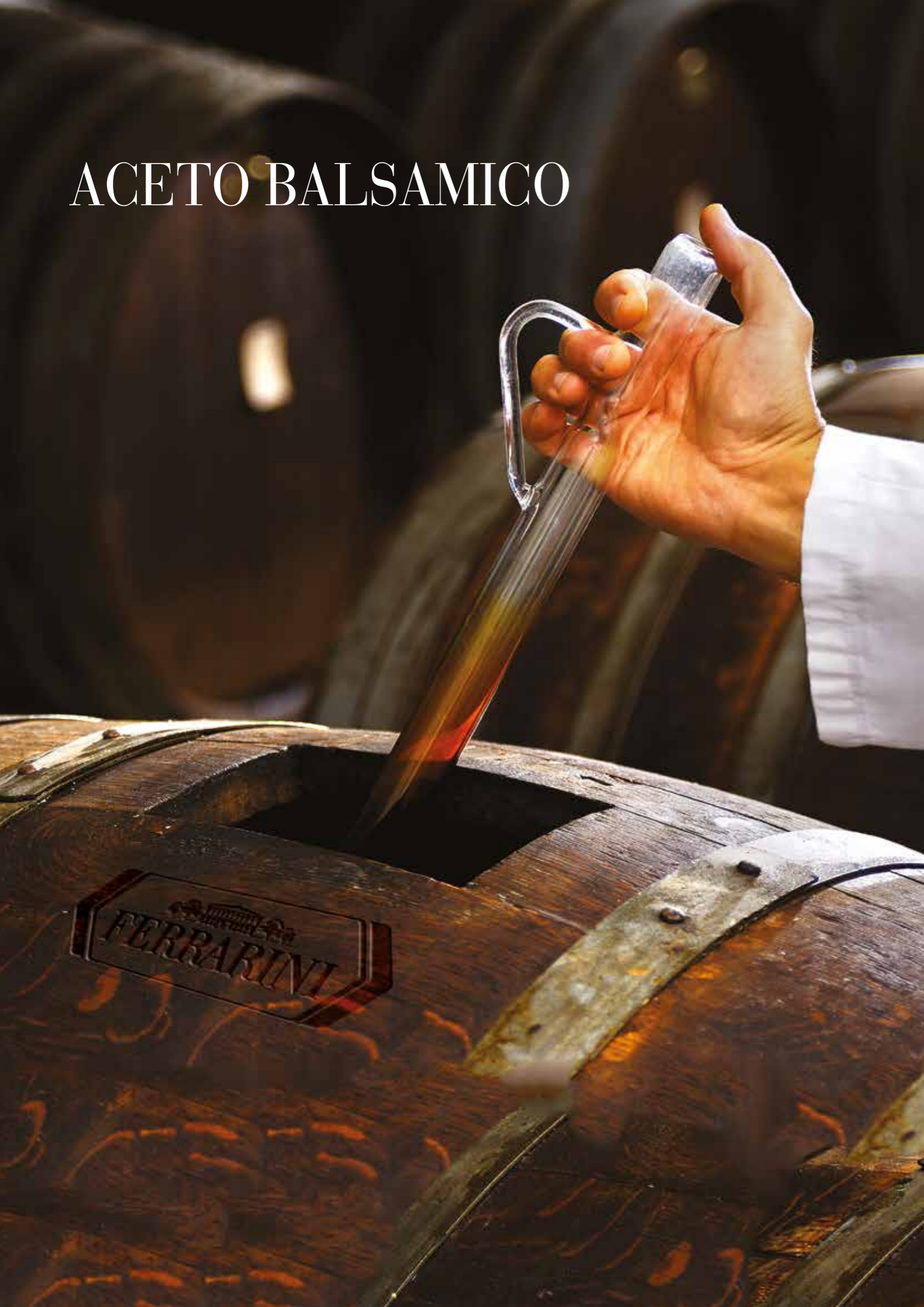
Cod. / Code	Descrizione / Descripción	Confezione / Confección	Peso / Peso
60548	BURRO NON OGM	Barattolo / Lata	g 250 e
60550	BURRO NON OGM	Monoporzione / Monoporción	g 150 e (16x9,4 g)

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
60547	BURRO NON OGM	Panetto / Pastilla	g 1000 e
60546	BURRO NON OGM	Panetto / Pastilla	g 250 e
60545	BURRO NON OGM	Panetto / Pastilla	g 125 e

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



8570



857



61825



8577



61722



853



851



850



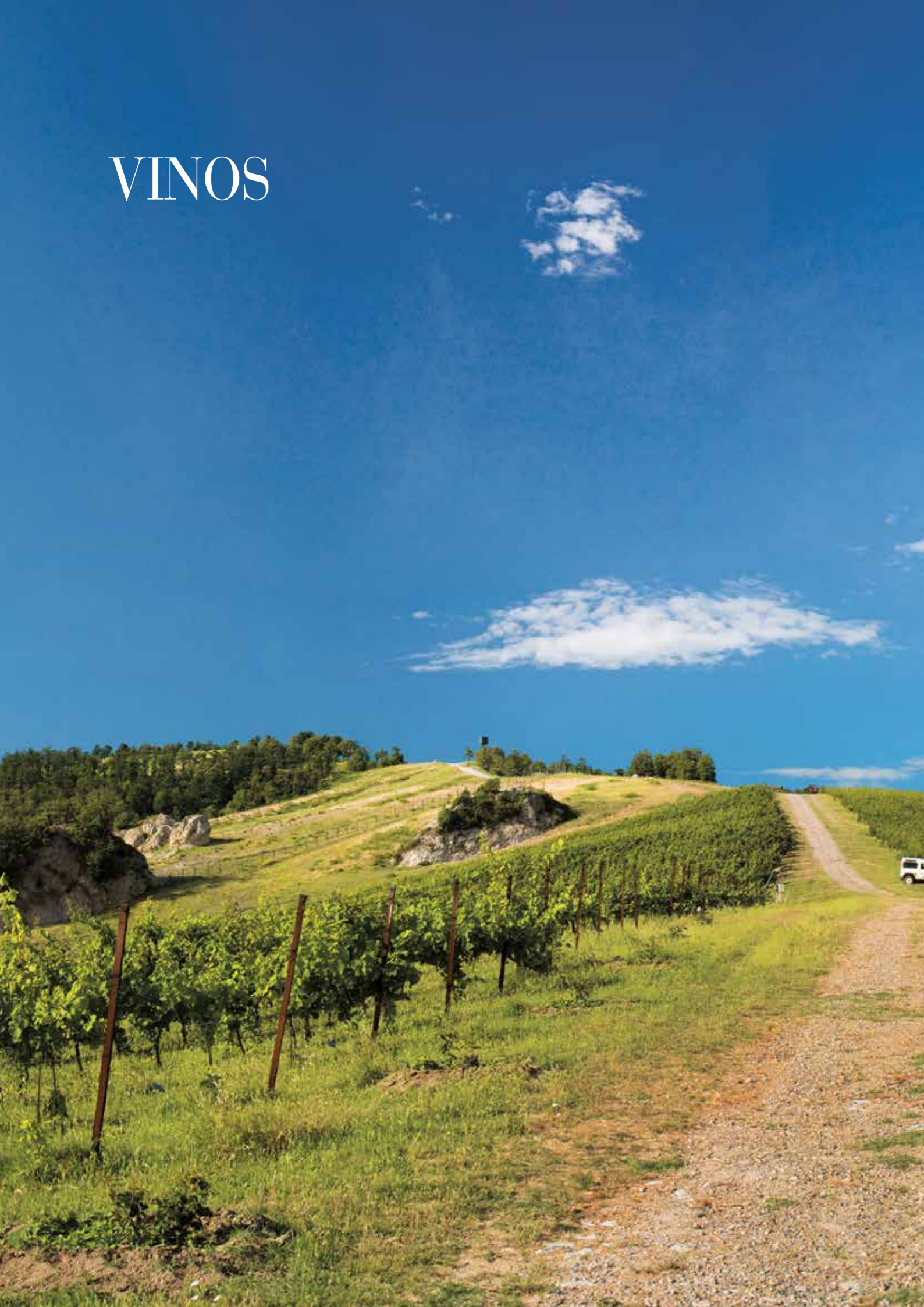
8571



62097

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Peso / Peso
8570	ACETO BALS. DI MODENA IGP - SELEZIONE	ml 250 e
857	ACETO BALS. DI MODENA IGP	ml 250 e
61825	CREMA ALL'ACETO BALS. DI MODENA - INVECCHIATA	ml 250 e
8577	CREMA ALL'ACETO BALS. DI MODENA	ml 250 e
61722	PERLE CON ACETO BALS. DI MODENA	gr 50 e
853	ACETO BALS. TRAD. DI REGGIO EMILIA - ORO	ml 100 e
851	ACETO BALS. TRAD. DI REGGIO EMILIA - ARGENTO	ml 100 e
850	ACETO BALS. TRAD. DI REGGIO EMILIA - ARAGOSTA	ml 100 e
8571	ACETO BALS. DI MODENA IGP	ml 500 e
62097	ACETO BALS. DI MODENA IGP	ml 250 e

VINOS



62612



62613



62614



62611



62781

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Gradazione alcolica / Graduación alcohólica	Bottiglia / Botella
62612	LAMBRUSCO MONTERICCO DOC BIO	12,5%	lt 0,75
62613	LAMBRUSCO CA' DEL LUPO BIO	11,5%	lt 0,75
62614	SAUVIGNON VIGNA CASTELLO BIO	12%	lt 0,75
62611	VARA CHARDONNAY	12%	lt 0,75
62781	CABERNET SAUVIGNON RISERVA BIO	13%	lt 0,75

LA DESPENSA



8542



856



5138



5P5



5P6



5P7



550

Cod. / Cód.

Descr. / Descripción

Peso / Peso

8542

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

lt 1 e

856

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ml 500 e

5138

PIADINA

gr 360 e (3x120 g)

5P5

PENNE

gr 500 e

5P6

MACCHERONI

gr 500 e

5P7

SPAGHETTI

gr 500 e

550

TAGLIATELLE

gr 500 e



Ferrarini SpA
Via Lauro Ferrarini 1
42123 Reggio Emilia
Italy



www.ferrarini.com

EDICIÓN 2024

