



# 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.



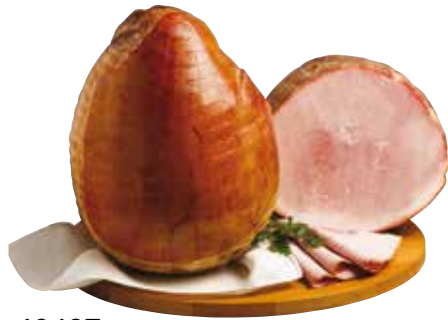
60809  
60810



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



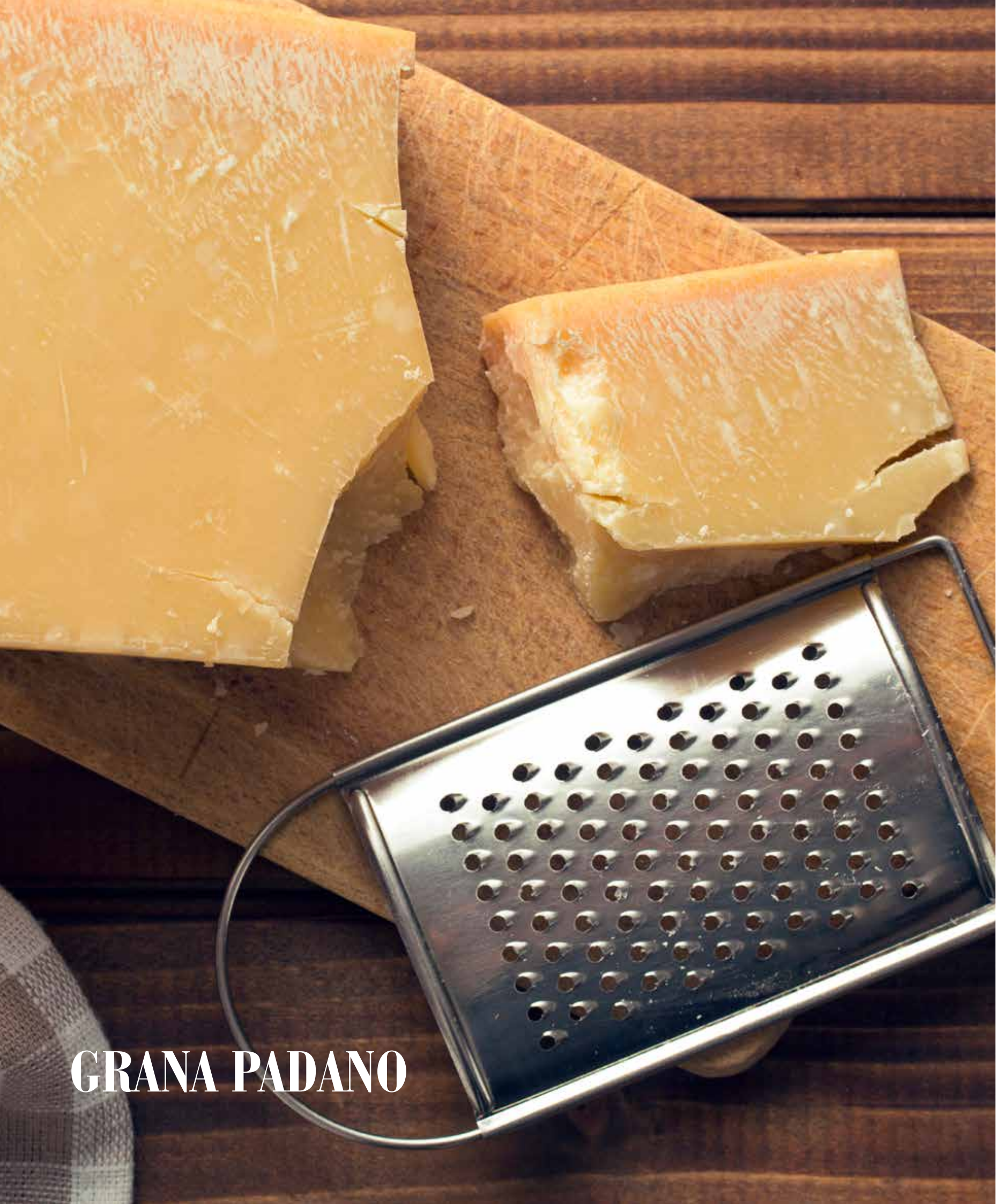
61640



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](http://www.ferrarini.com)

EDIZIONE 2018



