

CATÁLOGO PRODUCTOS





CATÁLOGO PRODUCTOS



Fondata nel 1956 nella storica villa di Rivalentella, in provincia di Reggio Emilia, Ferrarini è tra le più importanti realtà europee nel settore agroalimentare.

Sin dai primi anni, la storia dell'azienda si è indissolubilmente legata a quella del suo iconico Prosciutto Cotto, il primo ad essere prodotto senza polifosfati aggiunti. In breve tempo, Ferrarini si è affermato come vero e proprio sinonimo di prosciutto cotto nelle case degli italiani, grazie a un patrimonio di tecniche, competenze e lavorazioni che ancora oggi lo rendono un prodotto unico.

Attraverso un percorso di crescita costante, che ha visto il progressivo ampliamento dei complessi produttivi e la creazione di nuovi, Ferrarini si è imposta come realtà leader non soltanto per quanto riguarda il Prosciutto Cotto, ma anche per prodotti come il Prosciutto di Parma Dop, la Mortadella e i salami tipici della tradizione emiliana.

Oggi Ferrarini è un brand globale, presente in più di trenta paesi in cinque continenti e con cinque società operative in tutto il mondo, dove è riconosciuto come simbolo e rappresentante di una tradizione che parla di qualità ed eccellenza, quella dell'Italian food philosophy.

Nel gennaio 2024, il brand Ferrarini è stato iscritto nel registro speciale dei “Marchi storici di interesse nazionale” del Ministero delle Imprese e del Made in Italy.

Fundada en 1956 en la histórica villa de Rivalentella, en la provincia de Reggio Emilia, Ferrarini es una de las empresas europeas más importantes del sector agroalimentario.

Desde los primeros años, la historia de la empresa ha estado indisolublemente ligada a la de su emblemático Prosciutto Cotto, el primero producido sin polifosfatos añadidos. En poco tiempo, Ferrarini se ha impuesto como un verdadero sinónimo de jamón cocido en los hogares de los italianos, gracias a un patrimonio de técnicas, competencias y elaboraciones que todavía hoy lo convierten en un producto único.

A través de un camino de crecimiento constante, que ha visto la progresiva expansión de los complejos de producción y la creación de otros nuevos, Ferrarini se ha impuesto como una realidad líder no sólo en lo que se refiere al jamón cocido, sino también para productos como el Prosciutto di Parma DOP, la Mortadela y el salami típico de la tradición emiliana.

Hoy Ferrarini es una marca global, presente en más de treinta países de los cinco continentes y con cinco empresas operativas en todo el mundo, donde es reconocida como símbolo y representante de una tradición que habla de calidad y excelencia, la de la filosofía alimentaria italiana.

En enero de 2024, la marca Ferrarini fue inscrita en el registro especial de «Marcas históricas de interés nacional» del Ministerio de Empresa y Made in Italy.



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 esclusiva con l'infusione di un mix segreto di spezie ed erbe aromatiche ed una lentissima cottura a vapore.

RIVATELLA (REGGIO EMILIA)

Es aquí nació la historia de Ferrarini en 1956. La sede administrativa y la planta de producción de jamón cocido, donde el procesamiento se lleva a cabo de acuerdo con la receta exclusiva con la infusión de una mezcla secreta de especias y hierbas y un proceso de cocción al vapor muy lento.

LEGNANO DE' BAGNI (PARMA)

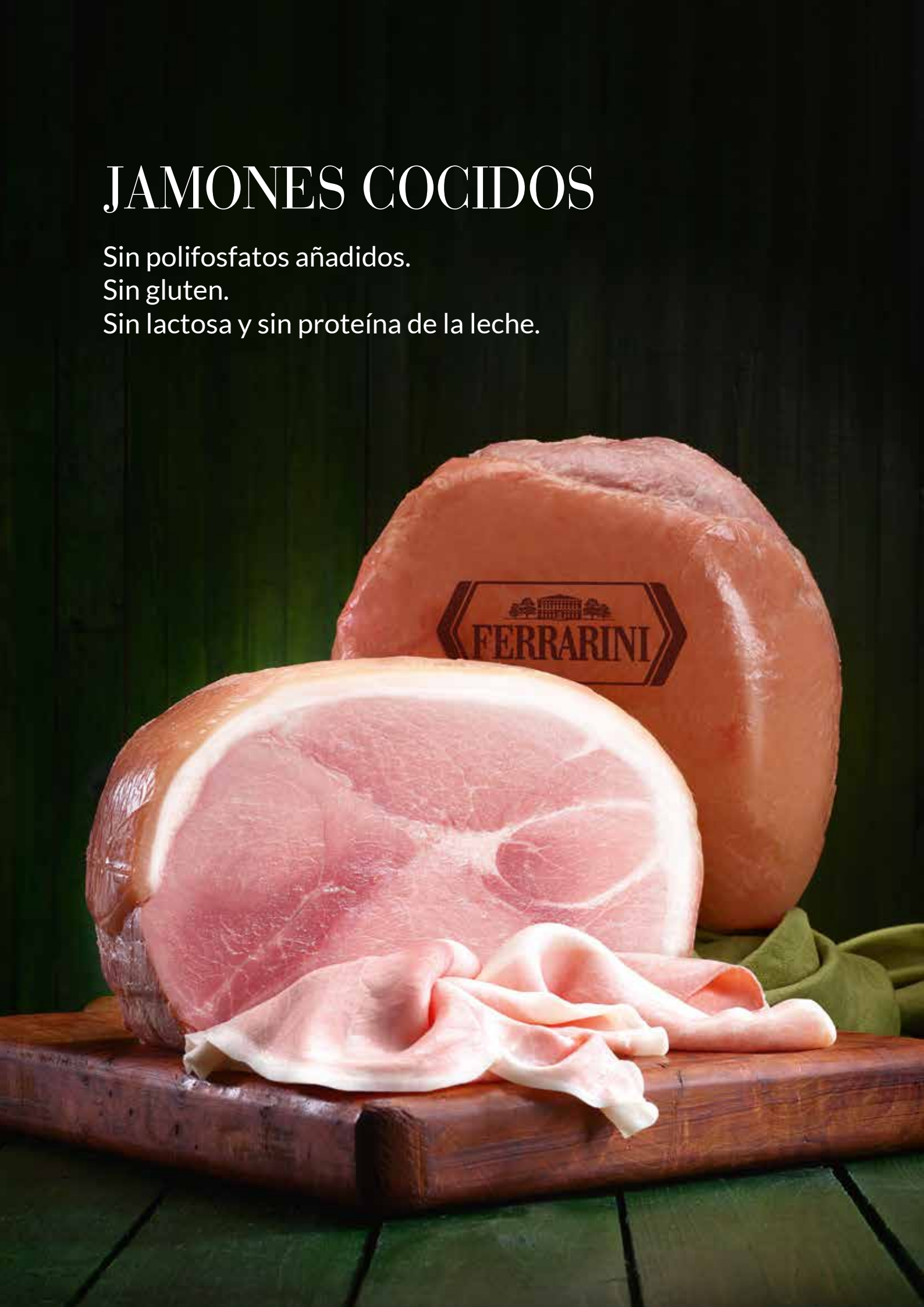
Centro di stagionatura, disosso e affettatura, sulle sponde del fiume Parma, di fronte a Langhirano, nella zona tipica di produzione del Prosciutto Parma DOP.

LEGNANO DE' BAGNI (PARMA)

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.

JAMONES COCIDOS

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

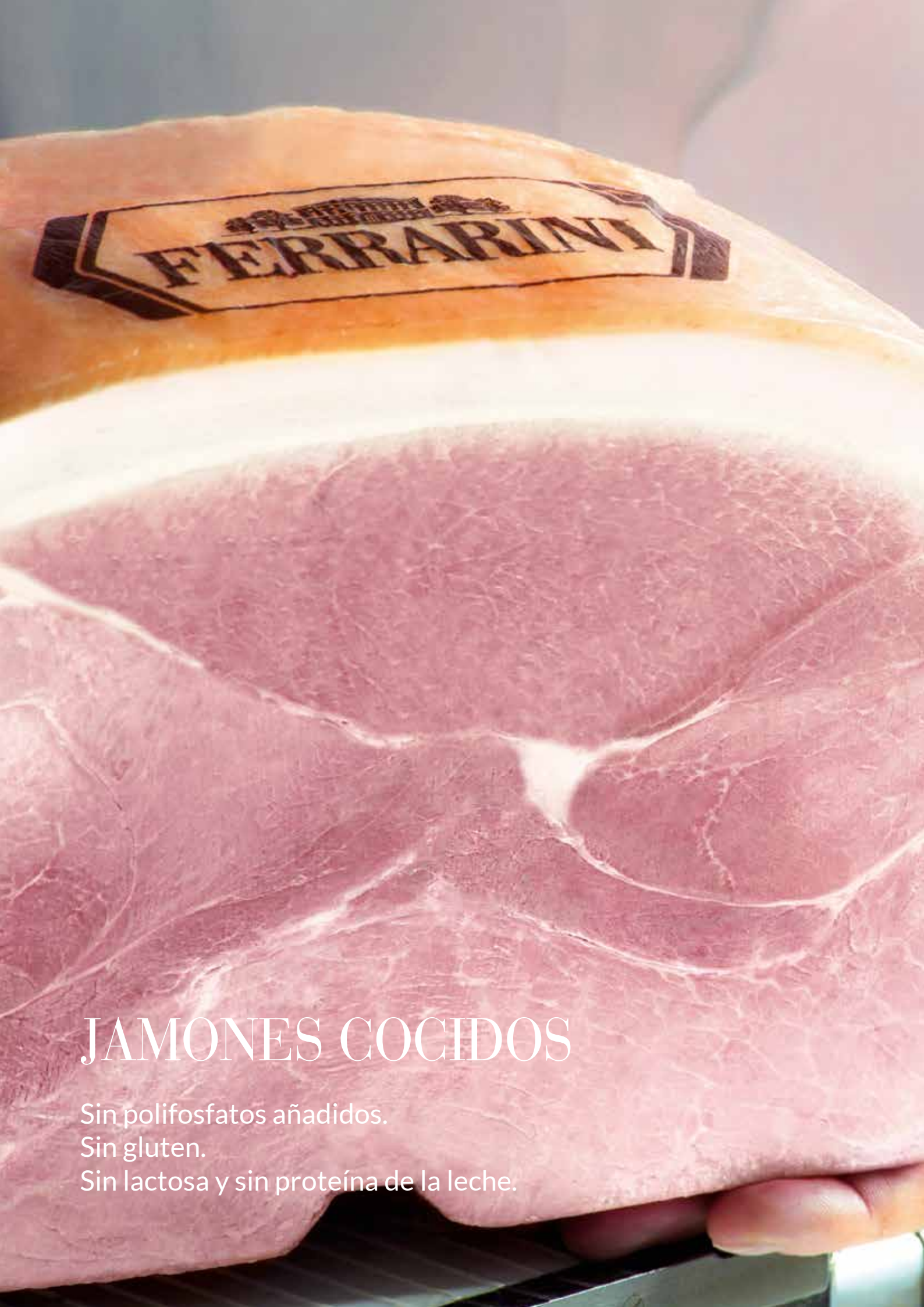


62263/62266



62177/62179

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Forma / Forma	Peso / Peso
62263	BIG STORICO	Anatomica del prosciutto	kg 10,0 - 12,5
62263	BIG STORICO 1/2	Anatomica del prosciutto	kg 5,0 - 6,5
62177	IL NAZIONALE	Arrotondata / Redondeada	kg 9,0 - 10,5
62179	IL NAZIONALE 1/2	Arrotondata / Redondeada	kg 4,5 - 5,0



JAMONES COCIDOS

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

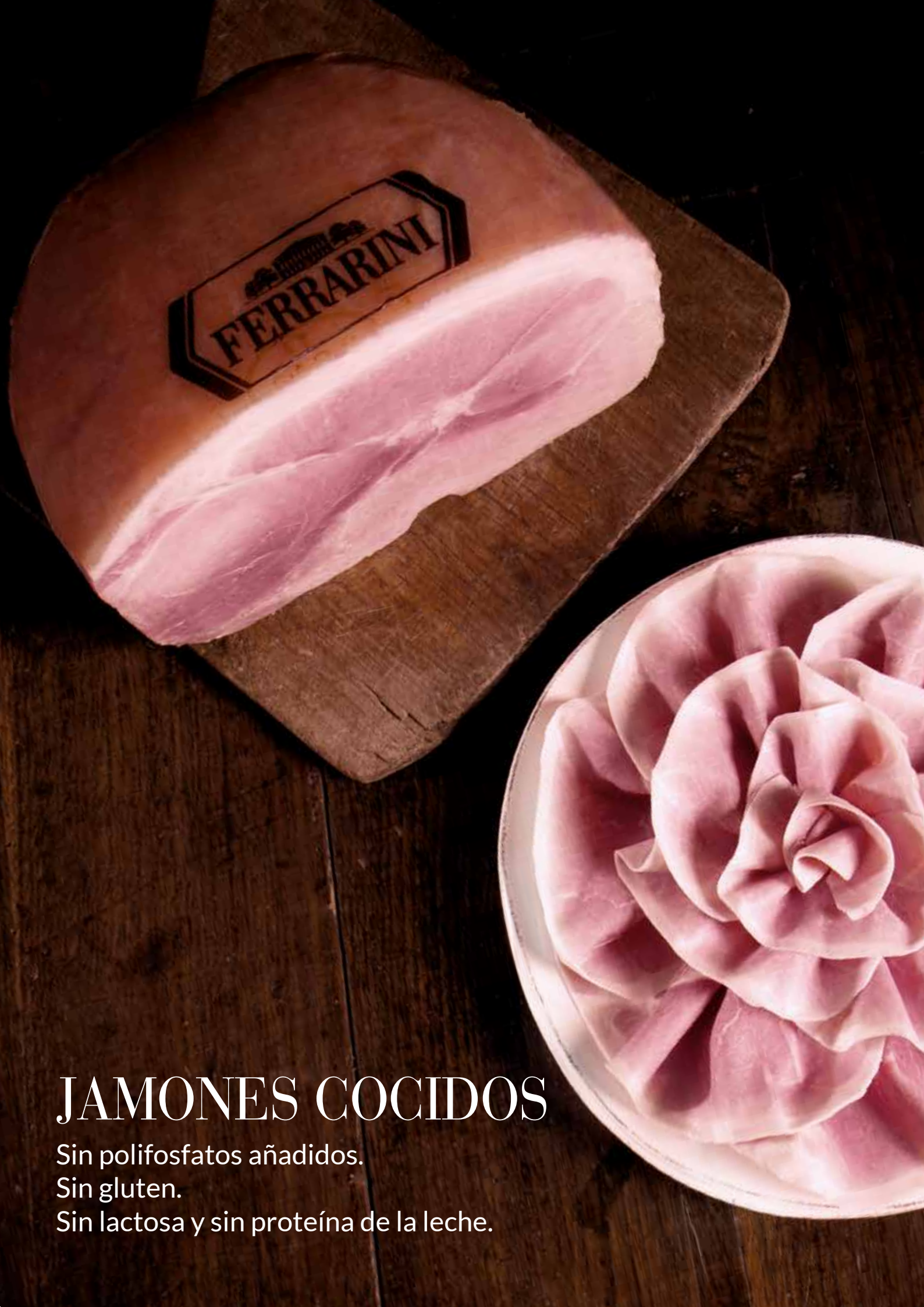


150



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" 1/2	Pagnotta schiacciata	kg 3,4 - 4,5



JAMONES COCIDOS

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



140
1401



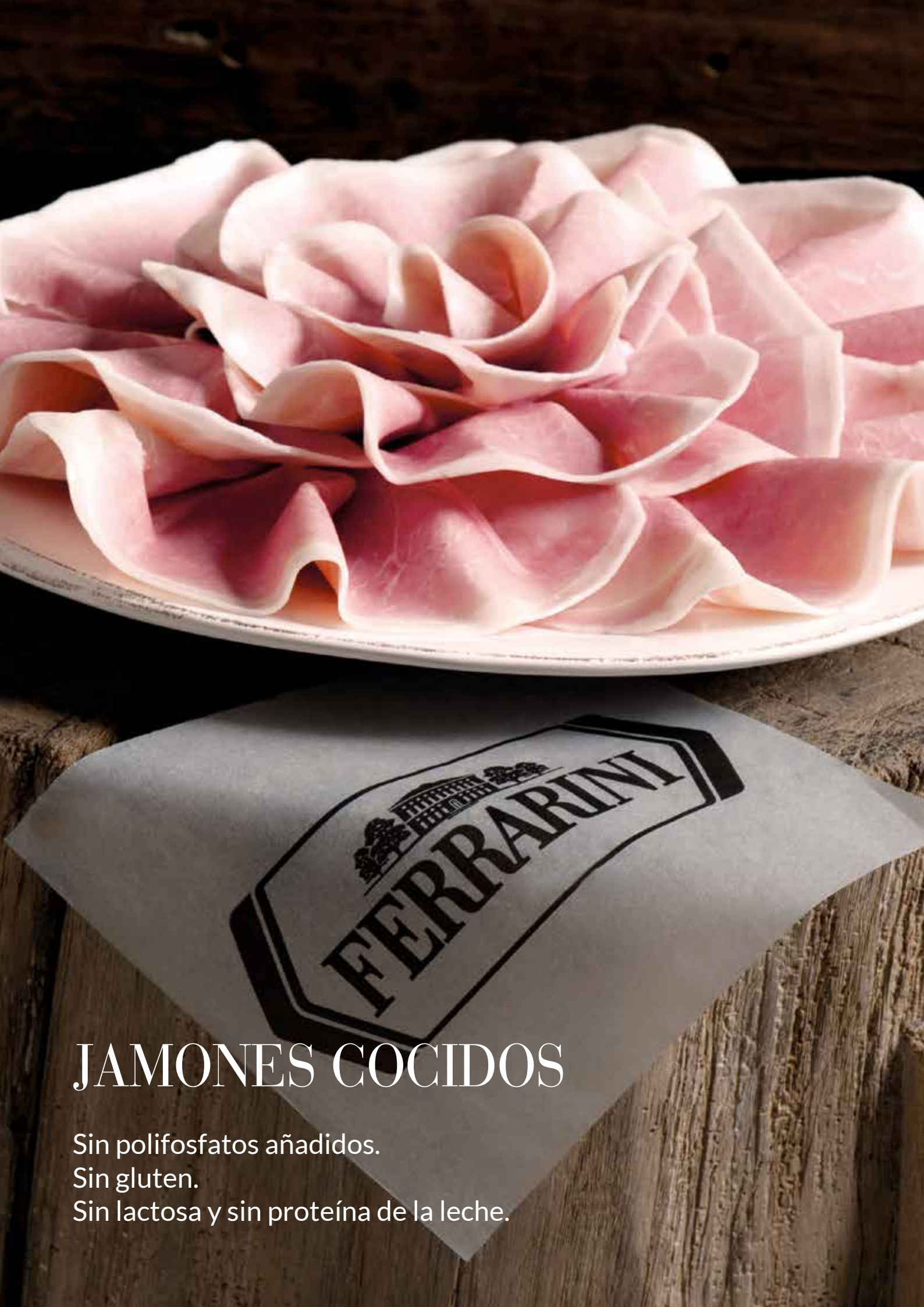
61298



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



61486

Affumicato
Ahumado



Cottura a vapore e secca
Al vapor

60427

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

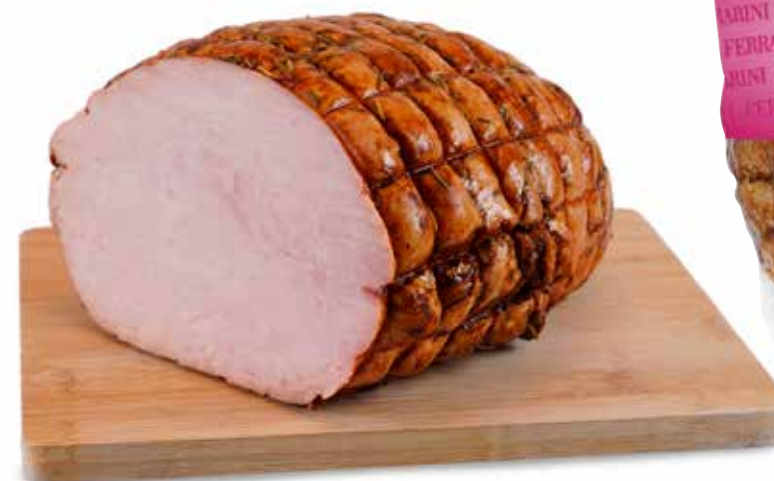
Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Forma / Forma	Peso / Peso
60427	GRAN FIOCCO COSCIA DI SUINO	Tipica del culatello/ Típica de culatello	kg 6,0 - 7,5



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



Arrosto
Asado



62835
62920

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Forma / Forma	Peso / Peso
62835	PAVO PETTO DI TACCHINO ARROSTO	Petto di tacchino / pechuga de pavo	kg 4,0 - 5,0
62920	PAVO PETTO DI TACCHINO ARROSTO ½	Petto di tacchino / pechuga de pavo	kg 2,0 - 2,5

ESPECIALIDADES A LA TRUFA



62490



62332

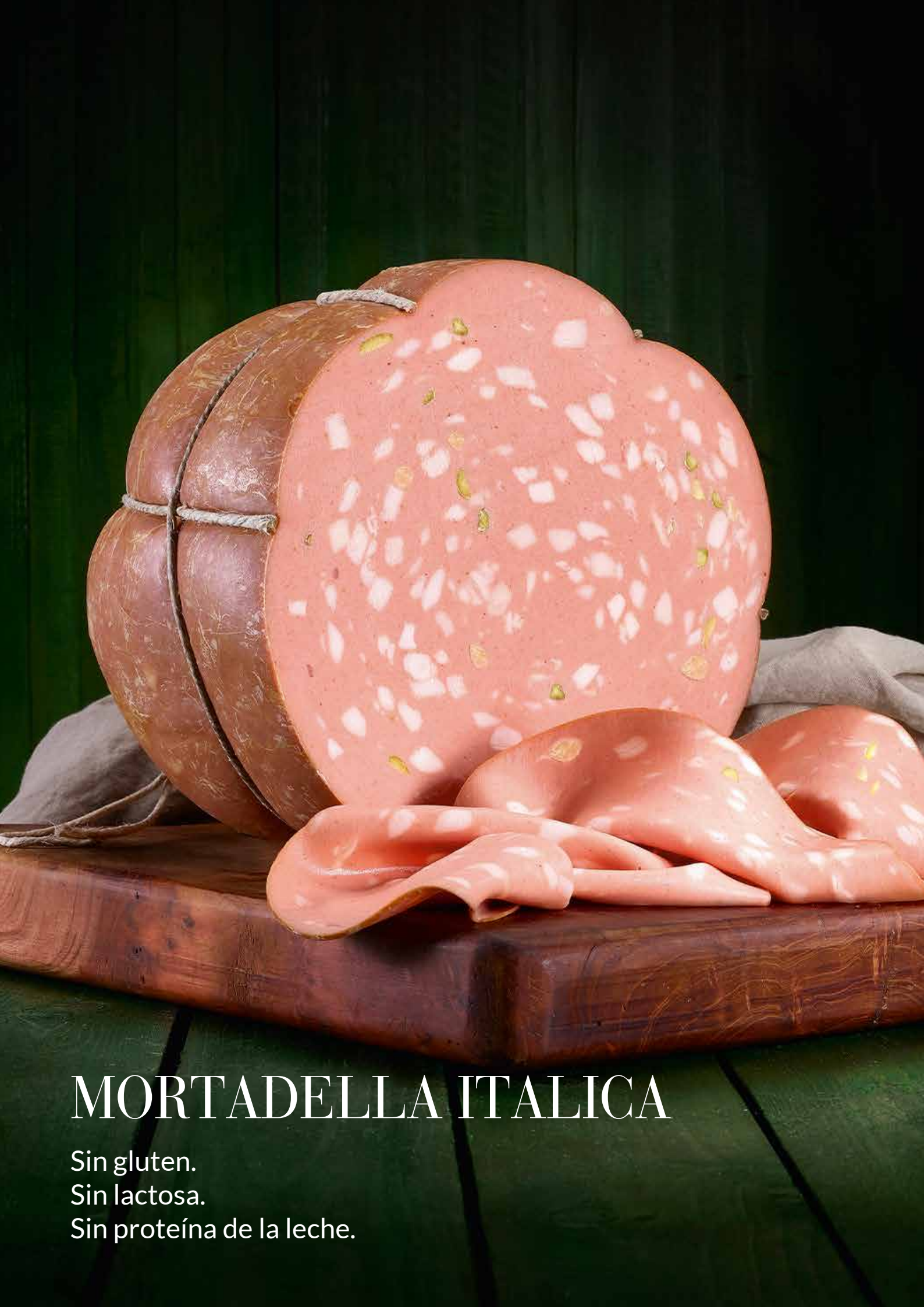


62362



62333

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción		Peso / Peso
62490	PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO	Pagnotta / Panecillo	kg 3,6 - 4,1
62332	PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO	Affettato	gr 100
62362	MORTADELLA AL TARTUFO	Pagnotta / Panecillo	kg 3,8 - 4,2
62333	MORTADELLA AL TARTUFO	Affettato	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/ Cilíndrica	20 cm	kg 4.6-5
61452	MORT. BOLOGNA IGP ANTICA RIVALTA S/P	Cilindrica/ Cilíndrica	20 cm	kg 4,8
62785	MORT. BOLOGNA IGP ANTICA RIVALTA S/P	Cilindrica/ Cilíndrica	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/ Cilíndrica	28 cm	kg 60-65
755	PROSCIUTTELLA PREGIUM C/P	Cilindrica/ Cilíndrica	24 cm	kg 9,5-10,5
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



SALAMI

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



62257



62258



60913



61271



62381



6052/60869



60871

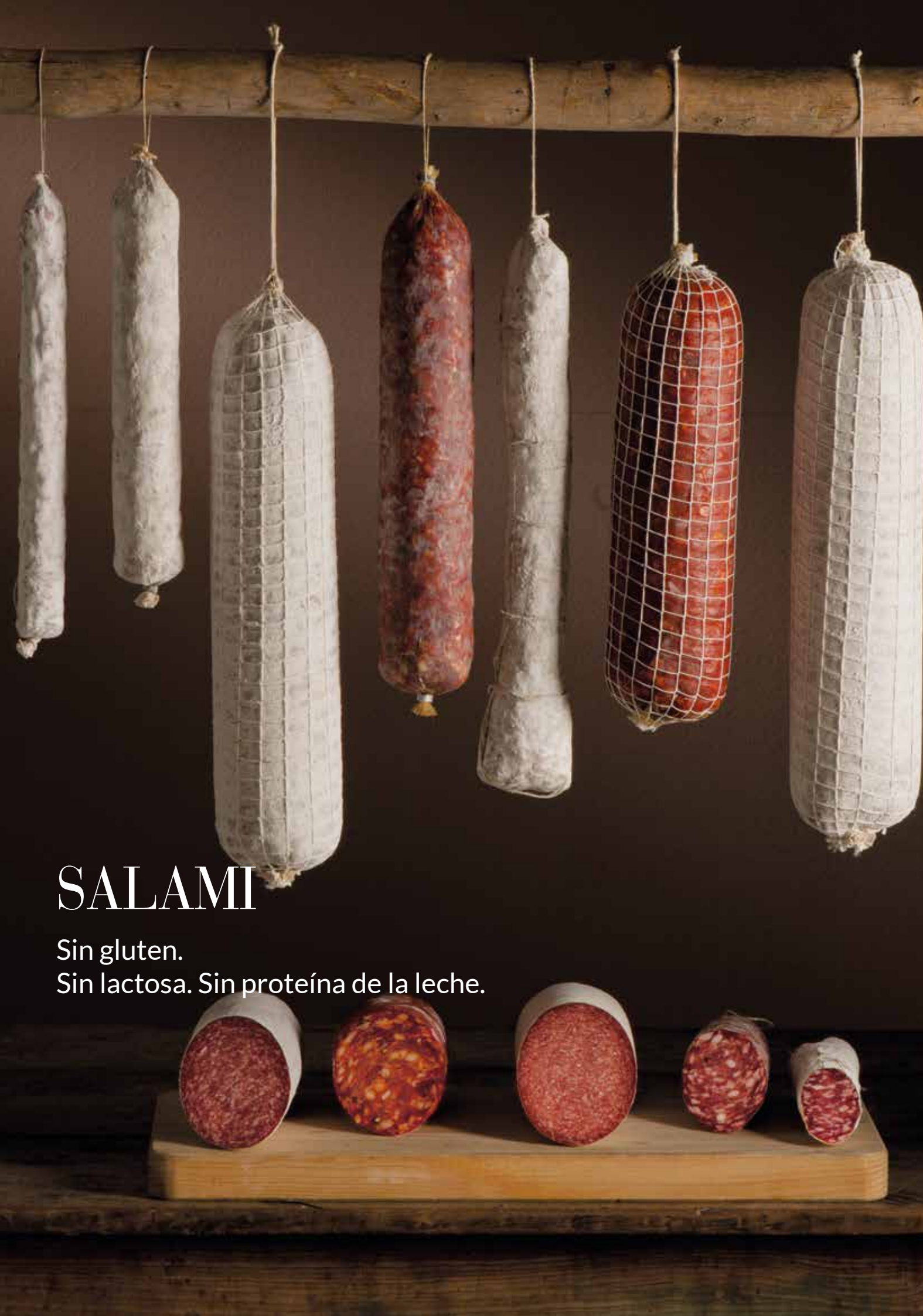


6107/60870



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
62381	PEPPERONI	artificiale / artificial	fine	g 600
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
62926

423

61273

62738



441

443

440

442

62129

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Budello/Tripa	Grana / Grana	Peso / Peso
62805	SALAME BELLEMILIA	artificiale / artificial	fine / fina	kg 3,5 - 4
62926	SALAME BELLEMILIA S/V	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 - 600
423	MILANO - microforato	artificiale / artificial	fine / fina	g 400 - 500
61273	LANGHIRANO - microforato	naturale / natural	media / media	g 480 - 580
62738	SALAMETTO DOLCE ATM	artificiale / artificial	fine / fina	g180
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



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
6020	PANCETTA ARROTOLATA	kg 3,5 - 5
601	PANCETTA COPPATA	kg 4 - 5
62299	PANCETTA PIACENTINA	kg 4 - 5

GUANCIALE

Con pimienta blanca.
Sin gluten. Sin lactosa.



62403



62937



62938

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Peso / Peso
62403	GUANCIALE AL PEPE ENTERO ENVASADO AL VACIO	kg 1,8 - 2,2
62937	GUANCIALE AL PEPE ENTERO	kg 1,2 - 1,5
62938	GUANCIALE AL PEPE EN TROZOS AL VACIO	kg 0,5 - 0,8



ESPECIALIDADES
CHARCUTERIA ITALIANA



62402



61048



503



61579



805/815



62412



62853



62828



62829

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 - 1,6
815	BRESAOLA INTERA PUNTA D'ANCA	kg 2,5 - 3,5
62412	BRESAOLA IMPERIALE PUNTA D'ANCA 1/2	kg 3,0 - 4,0
62853	BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP 1/2	kg 1,5 - 2,2
62828	BRESAOLA PUNTA D'ANCA "LEGGENDARIA"	kg 4,5 - 6,0
62829	BRESAOLA PUNTA D'ANCA HALF CUT "LEGGENDARIA"	kg 2,2 - 3,0



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



CORTADOS A MANO “LA QUERCIA”



CORTADO
A MANO

NOVEDAD



CORTADO
A MANO

NOVEDAD



CORTADO
A MANO

NOVEDAD

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Peso / Peso
novedad	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'	gr 120 e
novedad	MORTADELLA ITALICA	gr 120 e
novedad	PAVO - PETTO DI TACCHINO ARROSTO	gr 120 e



INGREDIENTES



63015



63016



63017



63019



63018



63020

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Peso / Peso
63015	CUBETTI PANCETTA AFFUMICATA	gr 100 e
63016	CUBETTI PANCETTA DOLCE	gr 100 e
63017	CUBETTI PANCETTA PICCANTE	gr 100 e
63019	PETALI PETTO TACCHINO ARROSTO	gr 100 e
63018	CUBETTI PROSCIUTTO COTTO	gr 100 e
63020	PETALI GUANCIALE STAGIONATO	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
62756



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	14 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
62756	PARMA S/O LEGATO 24 MESI FERRARINI	24 mesi / meses	kg 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
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



3683



330

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Stagionatura / Curación	Peso / Peso
3683	DOLCE RISERVA S/O PRESSATO	10 mesi / meses	kg 5,5-6,2
330	GINESTRETO S/O FIOCCO	10 mesi / meses	kg 4,5-5,5

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



343



60575
61981



62556

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Stagionatura / Curación	Peso / Peso
343	GINESTRETO S/O TAGLIATO 1/2	10 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



69087



69105

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
69087	INCARTATO A MANO 30 MESI	minima 30 mesi / mínimo 30 meses	gr 500 e
69105	INCARTATO A MANO 36 MESI	minima 36 mesi / mínimo 36 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
62387



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
60227/807/62387	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 e
60027	TAQUITOS	minima 13 mesi / <i>mínimo 13 meses</i>	gr 200 e
60228	GRATTUGIATO	variabile / <i>variable</i>	gr 60 e
823	GRATTUGIATO	variabile / <i>variable</i>	gr 100 e
61640	PETALI	variabile / <i>variable</i>	gr 80 e
61018	LE FETTINE*	gusto classico	gr 150 e

*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 28 - 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 €
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	Cod. / Código	Descrizione / Descripción	Peso / Peso
60023	GORGONZOLA DOLCE 1/8	kg 1,4-1,6	60032	PROVOLONE DOLCE SALAMINO	kg 5,0 - 5,8
61412	GORGONZOLA DOLCE	gr 180 €	60028	PROVOLONE PICCANTE SALAMINO	kg 5,0 - 5,8
592	CACIOTTA AL TARTUFO	gr 300-350	61413	PROVOLONE DOLCE LUNA INTERA	gr180 €
61295	CACIOTTA AL PEPERONCINO	gr 300-350	61414	PROVOLONE DOLCE LUNA INTERA ALL'ORIGANO	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 MATURO DOP FORMA	kg 3,5 - 4,0	180 days	2 pcs
62123	PECORINO SARDOMATURO 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

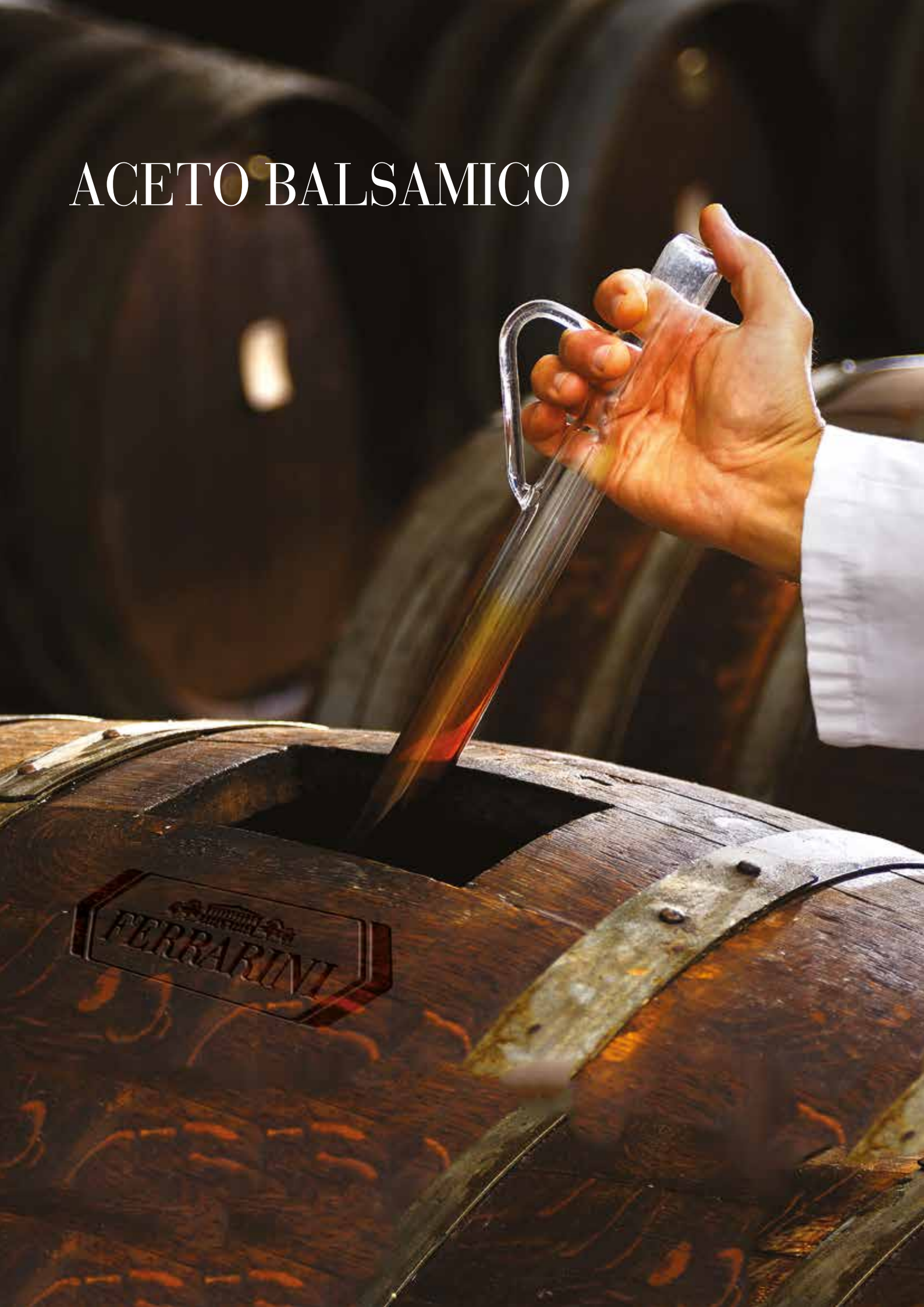
Cod. / Code	Descrizione / Descripción	Confezione / Confección	Peso / Peso
60548	BURRO NON OGM	Barattolo / Lata	g 250 €
60550	BURRO NON OGM	Monoporzione / Monoporción	g 150 € (16x9,4 g)

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 €
60546	BURRO NON OGM	Panetto / Pastilla	g 250 €
60545	BURRO NON OGM	Panetto / Pastilla	g 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



8570



857



61825



8577



8571



62097

Cod. / Cód.	Descr. / Descripción	Peso / Peso
8570	ACETO BALS. DI MODENA IGP - SELEZIONE	ml 250 €
857	ACETO BALS. DI MODENA IGP	ml 250 €
61825	CREMA ALL'ACETO BALS. DI MODENA - INVECCHIATA	ml 250 €
8577	CREMA ALL'ACETO BALS. DI MODENA	ml 250 €
8571	ACETO BALS. DI MODENA IGP	ml 500 €
62097	ACETO BALS. DI MODENA IGP	ml 250 €



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 2025

