



CATÁLOGO



*Nuestras raíces se mantienen
en el lugar de origen y arraigados
a las costumbres locales.*

*Cada uno de nuestros productos
es referente a la calidad
y tradición italiana.*

IL GUSTO D' ITALIA!



TRADIZIONE ITALIANA

Más de 150 años de experiencia y una filosofía corporativa basada en la tradición e innovación, han hecho de Fiorucci **una de las compañías líderes de elaborados cárnicos** en Italia y N° 1 en Mortadella. Fiorucci está presente en todas las categorías de delicatessen de jamón asado, jamón curado, salchichas, salami y otras especialidades.

Son **productos genuinos italianos, de alta calidad** y enorme sabor. Fiorucci es "Il Gusto D'Italia!". Porque Fiorucci desde 1850 encarna los valores del espíritu italiano con pasión y orgullo y ofrece una singular experiencia italiana a los consumidores en más de 60 países.



ÍNDICE

*tradición
y calidad*



CURADOS P.03

- 03 · Prosciuttos
- 03 · Speck
- 04 · Brasolas
- 05 · Salame
- 08 · Pancetta
- 09 · Spinata
- 10 · Salsiccia
- 10 · Coppa del Norcino



COCIDOS P.14

- 14 · Mortadellas
- 15 · Prosciuttos Cottos
- 15 · Porchetta



SALSAS P.18

- 18 · Balsam Glaze Cema Aceto
- 18 · Aceto Balsámico

CURADOS FIORUCCI PROSCIUTTO CRUDO

Calidad y tradición son los ingredientes de la elaboración de nuestro Prosciutto Crudo, el producto de la charcutería italiana más conocido en el mundo. Se caracteriza por su color homogéneo y un sabor inconfundible.



Prosciutto di Parma Fiorucci
| Cód. 24307 |



Prosciutto di San Daniele Fiorucci
| Cód. 24308 |



Contadino Prosciutto Crudo Fiorucci
| Cód. 24309 |



Speck Medio SV Fiorucci
| Cód. 24310 |

BRESAOLAS

Se elabora con carne de ternera, que tras ser aderezada, se cura durante dos o tres meses, resultando un embutido de sabor suave y con una textura ideal.



Bresaola Punta Daca Meta Fiorucci
| Cód. 24321 |



Bresaola Sottofesa Fiorucci
| Cód. 24322 |

SALAME

Embutido que se elabora con una mezcla de carnes sazonadas al estilo italiano, que posteriormente se cura al aire libre.



Salame Napoli SV Fiorucci
| Cód. 24382 |



Salame Milano Meta SV Fiorucci
| Cód. 25097 |



Salame Piccante Intera SV Fiorucci
| Cód. 24383 |

SALAME FIORUCCI



PANCETTA FIORUCCI



PANCETTA

Un producto de alta calidad. Existen diferentes tipos de pancettas, dependiendo de su preparación y condimentos.



Pancetta Supermagra sin corteza Fiorucci
| Cód. 24389 |



Pancetta Arrolata Senza Cotenna Fiorucci
| Cód. 25068 |



Pancetta Affumicata Stagionata Fiorucci
| Cód. 24323 |



Pancetta lonchas Fiorucci
| Cód. 35504 |



Guanciale Alla Amatriciana Fiorucci
| Cód. 24388 |

SPIANATA

Es un salami típico de Lazio, elaborado con las mejores carnes magras del cerdo italiano. El secado y maduración, que tiene lugar en jaulas especiales, le dan a este salami su forma característica ovalada.



Spianata Piccante Intera SV Fiorucci
| Cód. 24385 |



Spianata Romana 1/2 SV Fiorucci
| Cód. 24601 |

SALSICCIA

Originaria de la provincia italiana de Calabria, este tipo de salame tiene una curación de un mes aproximadamente. Es un embutido suave con un sabor ligeramente picante.



Salsiccia Napoli Piccante Fiorucci
| Cód. 25088 |

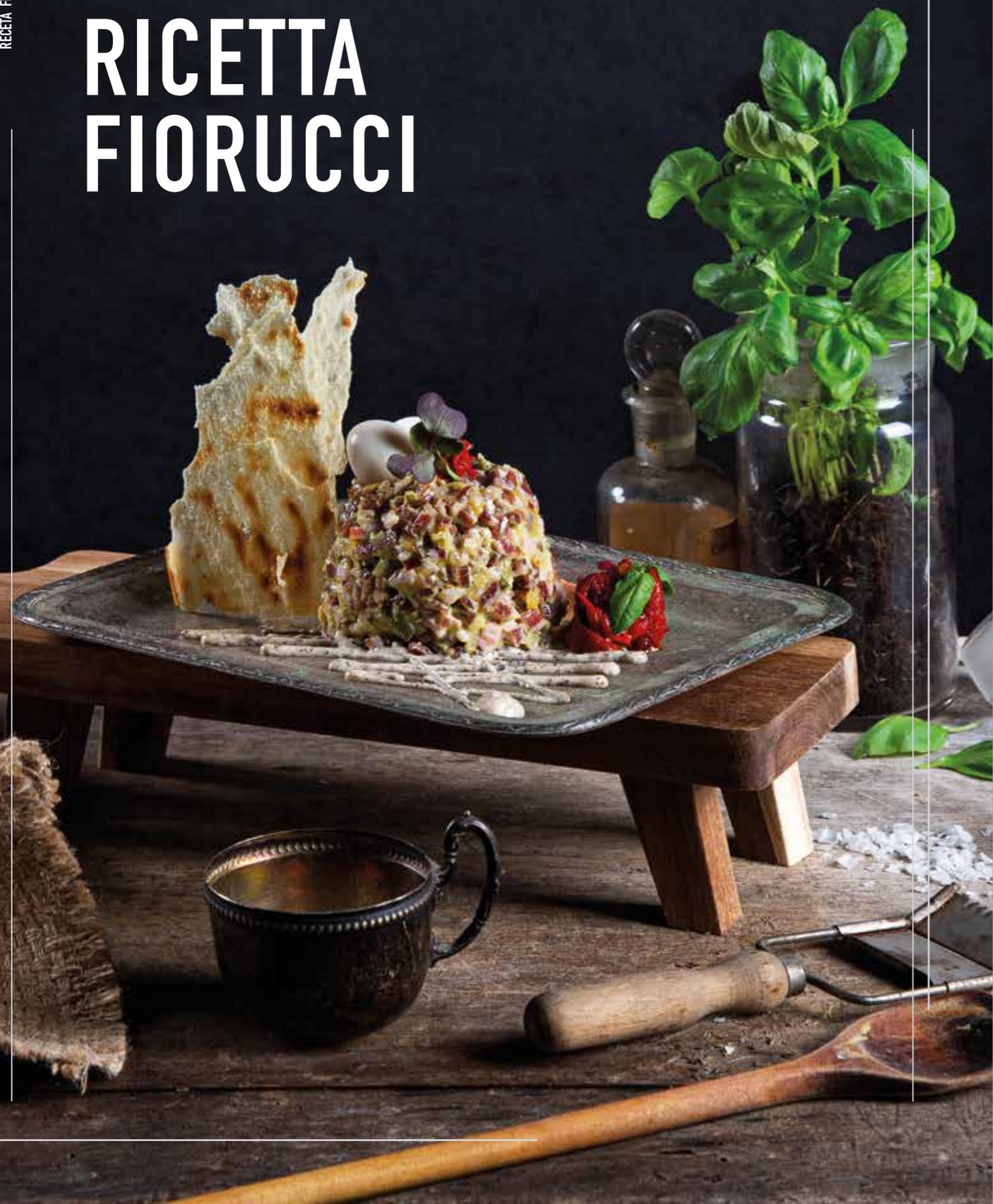
COPPA DEL NORCINO

Sabiduría artesanal, tradición y una cuidadosa elección de la materia prima, son los elementos básicos de esta especialidad.



Coppa del Norcino Fiorucci
| Cód. 36184 |

RICETTA FIORUCCI



LA RICETTA TARTAR DE COPA DEL NORCINO

BY DANNY HAWTHORN CREATIVE & EXECUTIVE CHEF



ENTRANTE
SNACK / CENA



DIFICULTAD
FÁCIL



PREPARACIÓN
15 MIN.



RACIONES
4 PERSONAS

Una deliciosa versión del clásico "Steak Tartar" que combina los matices de curación de la Copa del Norcino Fiorucci, con la frescura de la albahaca o la melosidad del tomate. Una nueva forma de disfrutar de éste tradicional embutido italiano.

INGREDIENTES

BASE DE TARTAR

Copa del Norcino 300 g.
Mahonesa de Albahaca 120 g.
Cebolla Pochada 50 g.
Pepinillos Agridulces 100 g.

PIQUILLOS CAMELIZADOS

AOVE 40 ml.
Pimientos de Piquillo 200 g.
Azúcar Moreno 300 g.
Sal de Ajo 12 g.

CREMA DE TOMATE

AOVE 100 ml.
Tomate Maduro 300 g.
Cebolla 100 g.
Ajo 20 g.
Albahaca
Patata 120 g.
Nata 500 ml.

PREPARACIÓN

Base del Tartar: Pelar y Picar finamente la Copa del Norcino Fiorucci. Servir en un bowl de tamaño suficiente. Agregar el resto de ingredientes y mezclar bien. Reservar en frío hasta el momento de emplatar.

Piquillos caramelizados: Laminar los piquillos y pocharlos en el AOVE a fuego suave durante 4 minutos. Incorporar la sal de ajo y cocinar 2 minutos más. Incorporar el azúcar moreno y dejar cocinar a fuego suave durante 20 minutos. Enfriar y conservar hasta el momento del emplatado.

Crema de Tomate: Trocear y pochar las Verduras en el AOVE, en una cacerola de tamaño suficiente. Incorporar la nata y dejar cocinar a fuego suave, hasta que la patata esté tierna. Triturar y pasar por colador metálico. Salpimentar y reservar en frío.

Emplatado: En la base del plato, disponer una lágrima de la crema de tomate. En el centro de la composición y ayudándonos de un "aro de emplatar", servir la base de tartar de Copa del Norcino Fiorucci. Retirar el aro de emplatar y terminar la composición con: piquillos caramelizados y el huevo de codorniz cocido. Coronar el plato con pan gutiau y sal en escamas.

MORTADELLA FIORUCCI



COCIDOS FIORUCCI MORTADELLA

La mortadela italiana de Bologna es una delicatessen, un producto con tanta calidad en sus ingredientes y condimentos, que es muy valorada en la cocina de todo el mundo.



**Mortadella Divina
con pistachos Fiorucci**
| Cód. 24394 |



**Mortadella Bologna I.G.P.
con pistachos Fiorucci**
| Cód. 24393 |



Mortadella Italiana
| Cód. 10619 |

PROSCIUTTO COTTO

Es un jamón italiano, cocido muy tierno y de sabor delicado.



Prosciutto Cotto Fiorucotto Fiorucci
| Cód. 24392 |



Prosciutto Cotto Dello Chef 1/2 Fiorucci
| Cód. 25162 |

PORCHETTA

En la tradicional cocina italiana, esta carne se asa al horno y se aromatiza con diversas hierbas y especias.



Porchetta Rostello
Puro Suino Fiorucci
| Cód. 24390 |

PORCHETTA FIORUCCI



ACETO FIORUCCI



SALSAS FIORUCCI

ACETO BALSAMICO

Tradicionalmente de la ciudad de Módena. Es un vinagre obtenido a partir de una mezcla de vinos, tintos y blancos. Destaca por su sabor fuerte y ligeramente dulce.



Balsam Glaze Crema Aceto Fiorucci
| Cód. 27178 |



Aceto Balsamico di Modena Fiorucci
| Cód. 27176 |

RICETTA FIORUCCI



LA RICETTA N.Y. PORCHETTA SANDWICH

BY DANNY HAWTHORN CREATIVE & EXECUTIVE CHEF



ALMUERZO
MERIENDA



DIFICULTAD
FÁCIL



PREPARACIÓN
15 MIN.



RACIÓN
1 PERSONA

Al más puro estilo americano y con toda la intensidad mediterránea: mahonesa de naranja, tomate salteado y mermelada natural de mango con un toque picante. Unos acompañantes de lujo para una de nuestras estrellas: la Porchetta Puro Suino Fiorucci.

INGREDIENTES

Porchetta Puro Suino Fiorucci 120 g.
Queso pecorino 40 g.
Pan artesano.
Aceite de orégano y guindilla.

MAHONESA DE NARANJA

Mahonesa 100 ml.
Ralladura y zumo de naranja.
Agua de azahar 10 ml.

CASSÉ ESPECIADO

Tomate maduro 300 g.
Cebolla 100 g. Ajo 20g.
Albahaca y tomillo fresco.
AOVE 100 ml. Sal y pimienta.

SALTEADO DE MANGO

Mantequilla 100 g.
Cebolleta picada 100 g.
Mango fresco 200 g. Zumo de lima.
Azúcar moreno 100 g.
Salsa valentina. Sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Mahonesa de naranja: En un bowl, mezclar todos los ingredientes. Reservar en frío hasta el momento del emplatado.

Cassé Especiado: Picar finamente la verdura, a excepción del tomate; el cual trocearemos un poco más grueso. Pochar la verdura en el AOVE a fuego medio durante 10 minutos. Incorporar las hierbas frescas picadas y cocinar 2 minutos más. Salpimentar al gusto y reservar.

Salteado de Mango: En una sartén de tamaño suficiente, pochar la cebolleta en la mantequilla, a fuego suave. Incorporar el mango troceado y cocinar 3-4 minutos a fuego medio. Agregar el azúcar moreno y dejar caramelizar un par de minutos. Incorporar el zumo de lima y unas gotas de salsa valentina. Mezclar y retirar del fuego. Salpimentar al gusto y reservar.

Emplatado: Abrir y tostar el pan. Untar ambas caras internas con la mahonesa de naranja. Partiendo de la rebanada base de nuestro pan, montar como sigue: Base de pan con mahonesa de naranja + cassé especiado + Porchetta Fiorucci laminada + queso pecorino laminado + salteado de mango + aceite de orégano y guindilla. Coronar con sal en escamas.



DATOS LOGÍSTICOS

DATOS LOGÍSTICOS

CÓDIGO	PRODUCTO	PESO UD. NETO KG.	Nº UD. CAJA	PESO NETO. CAJA KG.	MEDIDAS CAJA largo x ancho x alto	CAJAS FILA.	FILAS PALET.	CAJAS PALET.	VIDA ÚTIL DÍAS.	EAN 13	DUN 14
24307	Prosciutto di Parma Fiorucci	8 Kg. (variable)	2	16 Kg.	590 x 390 x 125 mm	4	11	44	180	8410320243070	98007975005653
24308	Prosciutto di San Daniele Fiorucci	8 Kg. (variable)	2	16 Kg.	560 x 370 x 215 mm	4	6	24	180	8410320243087	98007975006841
24309	Contadino Prosciutto Crudo Fiorucci	6 Kg. (variable)	2	12 Kg.	590 x 390 x 125 mm	4	11	44	180	8410320243094	98007975006056
24310	Speck Medio SV fioricci	2,5 Kg. (variable)	2	5 Kg.	290 x 230 x 165 mm	11	8	88	150	8410320243100	93294380011989
24321	Breasola Punta d'Anca Meta Fiorucci	1,5 Kg. (variable)	4	6 Kg.	440 x 335 x 130 mm	6	10	60	150	8410320243216	98007975007251
24322	Breasola Sottofesa Fiorucci	2,5 Kg. (variable)	2	5 Kg.	305 x 260 x 140 mm	10	10	100	150	8410320243223	98007975017373
24323	Pancetta Affumicata Stagionata Fiorucci	1,5 Kg. (variable)	10	15 Kg.	560 x 370 x 215 mm	4	6	24	120	8410320243230	98007975003178
24388	Guanciale Alla Amatriciana Fiorucci	1 Kg. (variable)	4	4 Kg.	390 x 290 x 220 mm	8	6	48	150	8410320243889	98007975003680
24389	Pancetta Supermagra Sin Corteza Fiorucci	2 Kg. (variable)	4	8 Kg.	560 x 198 x 122 mm	8	13	104	120	8410320243896	98007975001679
25068	Pancetta Arrolata Senza Cotenna Fiorucci	3,5 Kg. (variable)	2	7 Kg.	600 x 250 x 185 mm	6	7	42	90	8410320250689	98007975003147
35504	Pancetta Lonchas Fiorucci	250 g. (fijo)	6	1,5 Kg.	251 x 141 x 169 mm	25	9	225	63	8007975015024	88007975015020
24382	Salame Napoli SV Fiorucci	1,5 Kg. (variable)	6	9 Kg.	600 x 250 x 185 mm	6	7	42	100	8410320243827	98007975004649
24383	Salame Piccante Fiorucci	1,4 Kg. (variable)	4	5,6 Kg.	530 x 295 x 125 mm	6	11	66	100	8410320243834	98007975004441
25097	Salame Milano Meta SV Fiorucci	1,5 Kg. (variable)	6	9 Kg.	600 x 250 x 185 mm	6	7	42	100	8410320250979	98007975001310
24385	Spianata Piccante Intera SV Fiorucci	2 Kg. (variable)	4	8 Kg.	400 x 300 x 230 mm	8	6	48	100	8410320243858	98007975002607
24601	Spianata Romana 1/2 SV Fiorucci	1 Kg. (variable)	4	4 Kg.	350 x 260 x 140 mm	10	10	100	100	8410320246019	98007975002003
25088	Salsiccia Napoli Piccante 300 G. Fiorucci	0,3 Kg. (variable)	10	3 Kg.	400 x 260 x 140 mm	9	10	90	100	8007975018223	88007975018229
36184	Coppa del Norcino Fiorucci	2 Kg. (variable)	2	4,0 Kg.	400 x 180 x 140 mm	12	6	72	84	8410320361842	98007975003475
24390	Rostello Porchetta Puro Suino Fiorucci	4 Kg. (variable)	1	4 Kg.	360 x 300 x 230 mm	8	6	48	75	8410320243902	98007975001594
24392	Prosciutto Cotto Fiordicotto Fiorucci	8 Kg. (variable)	2	16 Kg.	600 x 300 x 235 mm	4	6	24	150	8410320243926	98007975013436
25162	Prosciutto Cotto Dello Chef 1/2 Fiorucci	3,5 Kg. (variable)	4	14 Kg.	600 x 300 x 235 mm	4	6	24	75	8410320251624	98007975004342
24393	Mortadella Bologna I.G.P C/Pistacho Fiorucci	5 Kg. (variable)	1	5 Kg.	360 x 300 x 230 mm	8	6	48	90	8410320243933	98007975003987
24394	Mortadela Divina C/Pistacho Fiorucci	5,5 Kg. (variable)	2	11 Kg.	560 x 270 x 260 mm	6	6	36	80	8410320243940	98007975013221
10619	Mortadella Italiana	6 Kg. (variable)	1	6 Kg.	495 x 290 x 190 mm	8	6	48	90	8410320106191	98007975008036
27176	Aceto Balsamico di Modena Fiorucci	0,250 Kg. (fijo)	6	1,5 Kg.	220 x 148 x 190 mm	31	5	155	720	8007975011811	88007975011817
27178	Balsam Glaze Crema Aceto Fiorucci	0,250 Kg. (fijo)	6	1,5 Kg.	180 x 130 x 175 mm	41	5	205	720	8007975016076	88007975016072



BUON APPETITO

Para más información sobre nuestros productos visítenos en:
campofriosolucionesdehosteleria.es



Avenida Isla Graciosa 1, 3 Planta
28703 San Sebastián de los Reyes, Madrid.

campofriosolucionesdehosteleria.es