



GENERAL CATALOGUE





**GENERAL
CATALOGUE**



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.

With annual turnover reaching 350 million euros, and a staff of more than 1,000 employees in Italy, 300 in other countries and 10 facilities around the world: the iconic Ferrarini Group was founded in 1956 in Reggio Emilia as a producer of polyphosphate-free cooked hams, quickly establishing itself as one of the major players of the sector. The food production division – including farming and the production of traditional specialities – which is where it all began, has expanded significantly over time and continues to represent a key section of the group's operations in complement to its industrial activities.

The Group has become one of the leading European players in the food industry, with a range of products that are enjoyed all over the world. In addition to the unmistakable flavour and fragrance of its trademark cooked hams, the group a leading proponent of some of Italy's most iconic products, from the finest cured meats, including certified Prosciutto di Parma, to Parmigiano Reggiano PDO, wine and a range of balsamic vinegars (Modena Balsamic Vinegar PGI and Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia PDO).

Even if the Ferrarini Group is intrinsically tied to Italy, its market presence in other countries is growing at a notable rate, thanks not least to the acquisition of the Vismara company in 2000. This move paved the way for more synergistic production processes that, in turn, enhanced the group's capacity to serve international markets, to the point that exports now account for 25% of sales. The Group has also been able to draw on operators that are well established in local markets to consolidate its presence in Western Europe (Spain and Switzerland especially), the United States, Japan and Southeast Asia.



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.

It is here that, in 1956, the history of Ferrarini began. It is the Head Office and the production factory for cooked ham where the productive operations following the original recipe of 21 herbs and a very slow steam cooking take place.

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.

Curing and maturing centre, deboning and slicing, on the banks of the River Parma, in front of Langhirano, in the typical production area of PDO Parma Ham.

VISMARA - CASATENNOVO (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.

On December 27th, 2011 productive activity started in the modern and innovative plant for salami, mortadella and sliced products all produced at a short distance from the historic plant which dates back to 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.

Farmland: 1,954 hectares.

Vineyards: 35 hectares. Employees: 133. Livestock farms: 10. Heads of Cattle: 4,398 of which 2,131 lactating.

Milk production: 57,44 tons / day. Dairies: 2. Production: 41,628 wheels of Parmigiano Reggiano yearly. Vinegar production plants: 3.



COOKED HAM

Gluten free and without poliphosphate, milk proteins and lactose added product.



62147



62179
62176



60462



1111
60523



61986



1511

Cod. / Code	Descr. / Description	Forma / Shape	Peso / Weight
62147	BIG STORICO	Taglio anatomico / anatomical cut	kg 10 - 12,5
62179	IL NAZIONALE 1/2	Pagnotta / Loaf	kg 4,5 - 5,5
62176	IL NAZIONALE	Pagnotta / Loaf	kg 10,5 - 12
60462	BIG 92	Pagnotta / Loaf	kg 10,5 - 12
1111	ELLE "F"	Bauletto / Small trunkshape	kg 7,3 - 8,7
60523	ELLE "F" 1/2	Bauletto / Small trunkshape	kg 3,4 - 4,3
61986	CORTE EFFE	Arrotondata con doppio incavo	kg 6,5 - 8
1511	FERRARINI	Bauletto / Small trunkshape	kg 8,4 - 10

COOKED SPECIALTIES

Gluten free and without poliphosphate, milk proteins and lactose added product.



60809
60810



109
60048



61486



60427



61022

Cod. / Code	Descrizione / Description	Forma / Shape	Peso / Weight
60809	AZZURRO	Arrotondata / Round shape	kg 7 - 8
60810	AZZURRO 1/2	Arrotondata / Round shape	kg 3,5 - 4,0
109	ARGENTARIO AL ROSMARINO	Ovalizzata piatta / Oval	kg 5 - 7,3
60048	ARGENTARIO AL ROSMARINO 1/2	Ovalizzata piatta / Oval	kg 2,5 - 3,5

Cod. / Code	Descrizione / Description	Cottura / Cooking	Peso / Weight
61486	BIG FUMÉ	Affumicato / Smoked	kg 6,7 - 7,5
60427	GRANFIOCCO	Cottura a vapore / Steaming	kg 6 - 7,5
61022	PETTO DI TACCHINO ARROSTO	Affumicato / Smoked	kg 4 - 5



PARMA HAM



62217
62182



60511



3076



3130
60158
3066

Cod. / Code	Descrizione / Description	Stagionatura / Seasoning	Peso / Weight
62217	BIG STORICO PARMA C/O	24 mesi / months	kg 10,5 - 12
62182	BIG STORICO PARMA C/O	24 mesi / months	kg 10,5 - 12
60511	PARMA C/O LUNGA STAGIONATURA	22 mesi / months	kg 11,7+

Cod. / Code	Descrizione / Description	Stagionatura / Seasoning	Peso / Weight
3076	PARMA C/O CLASSICO	18 mesi / months	kg 9,5-10,5
3130	PARMA S/O LEGATO	16 mesi / months	kg 6,5-7,5
60158	PARMA S/O LEGATO	16 mesi / months	kg 7 - 8
3066	PARMA S/O LEGATO	18 mesi / months	kg 7 - 8,5

PARMA HAM



8912



95



60944
60159



3040



3B9



302

Cod. / Code	Descrizione / Description	Stagionatura / Seasoning	Peso / Weight
8912	PARMA S/O PRESSATO	24 mesi / months	kg 7,5 - 8,5
395	PARMA S/O PRESSATO	14 mesi / months	kg 5,5 - 7
60159	PARMA S/O PRESSATO	16 mesi / months	kg 6,5 - 7,5
60944	PARMA S/O PRESSATO	18 mesi / months	kg 7,8 - 8,8

Cod. / Code	Descrizione / Description	Stagionatura / Seasoning	Peso / Weight
3040	PARMA S/O PRESSATO	13 mesi / months	kg 5,5-7
3B9	MATTONELLA PARMA	18 mesi / months	kg 4,5-6,5
302	PR. CRUDO DI PARMA TRANCIO	13 mesi / months	kg 1,5-2,5

C/O = con osso/bone in - S/O = senza osso/deboned

C/O = con osso/bone in - S/O = senza osso/deboned

CURED HAM



61927



61928



61680



60167



3995



3550

Cod. / Code	Descrizione / Description	Stagionatura / Seasoning	Peso / Weight
61927	SAN DANIELE C/O	16 mesi / months	kg 9,5-10,5
61928	SAN DANIELE S/O	16 mesi / months	kg 7,2-8,2
61680	GINESTRETO S/O PRESSATO	9 mesi / months	kg 5-5,5

Cod. / Code	Descrizione / Description	Stagionatura / Seasoning	Peso / Weight
60167	DOLCE RISERVA S/O PRESSATO	10 mesi / months	kg 5,3-6,7
3995	MATTONELLA 1/2	8 mesi / months	kg 1,8-2,8
3550	PROSCIUTTO CRUDO TRANCIO	10 mesi / months	kg 0,7 - 1.3



OTHER PORK LEG CUTS



61879



6706



61371



61700



60575
61981



61838

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight
61879	CULATTA CON COTENNA	kg 3,5-5
6706	CULATTA CON COTENNA sottovuoto	kg 4,8-6,0
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



SALAMI



60913



61276



61639



60987



61351

Cod./Code	Descr./Description	Budello/Casing	Grana/Grind	Peso/Weight
60913	STROLGHINO ATM	artificiale / artificial	media / medium	g 250 e
61276	LANGHIRANO	naturale / natural	media / medium	g 850-950
61639	PARMA ATM	artificiale / artificial	media / medium	g 650-750
60987	PARMA ATM	artificiale / artificial	media / medium	g 250 e
61351	PARMA IN BOX	artificiale / artificial	media / medium	g 200-300

SALAMI



60899



60869
60762



04359
61128



60870



423



61273



61130

Cod. / Code	Descrizione / Description	Budello / Casing	Grana / Grind	Peso / Weight
60899	VENTRICINA	artificiale / artificial	grossa / coarse	kg 2,3 - 2,5
60869	MILANO ATM BB	artificiale / artificial	fine / fine	kg 3,0 - 3,2
60762	MILANO - microforato	artificiale / artificial	fine / fine	kg 1,4 - 1,6
04359	NOSTRANO	artificiale / artificial	fine / fine	kg 1,3 - 1,4
61128	NOSTRANO ATM BB	artificiale / artificial	grossa / coarse	kg 1,2 - 1,6
60870	UNGHERESE ATM BB	artificiale / artificial	finissima / very fine	kg 3,3 - 3,7

Cod. / Code	Descrizione / Description	Budello / Casing	Grana / Grind	Peso / Weight
423	MILANO - microforato	artificiale / artificial	fine / fine	g 450 - 500
61273	LANGHIRANO - microforato	naturale / natural	media / medium	g 500 - 600
61130	RUSTICANA PICCANTE - sv	artificiale / artificial	grossa / coarse	g 600 €

MORTADELLA



62024
62025



09664



09668
61452



62031
62030



09853



746



755



733
734

Cod. / Code	Descrizione / Description	Forma / Shape	Diametro / Diameter	Peso / Weight
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
09664	MORT. BO IGP ANTICA RIVALTA - CORDA	Cilindrica/ Cylindrical	24 cm	kg 11,2-11,6
09668	MORT. BOLOGNA IGP ANTICA RIVALTA S/P	Cilindrica/ Cylindrical	20 cm	kg 4,5-5
61452	MORT. BOLOGNA IGP ANTICA RIVALTA S/P	Cilindrica/ Cylindrical	20cm	kg 4,5-5
62031	MORT. BOLOGNA IGP ANTICA RIVALTA S/P	Cilindrica/ Cylindrical	19 cm	kg 7-8
62030	MORT. BOLOGNA IGP ANTICA RIVALTA C/P	Cilindrica/ Cylindrical	24 cm	kg 9,8-10,2

C/P = con pistacchio / with pistachio nuts - S/P = senza pistacchio / without pistachio nuts

Cod. / Code	Descrizione / Description	Forma / Shape	Diametro / Diameter	Peso / Weight
09853	MORTADELLA C/P	Cilindrica/ Cylindrical	15,5 cm	kg 2,3-2,7
746	MORTADELLA C/P	Cilindrica/ Cylindrical	19 cm	kg 4,8-5,2
755	PROSCIUTTELLA PREGIUM C/P	Cilindrica/ Cylindrical	24 cm	kg 9,8-10,2
733	DELIZIA S/P	Cilindrica/ Cylindrical	18 cm	kg 4,8-5,2
734	DELIZIA C/P	Cilindrica/ Cylindrical	18 cm	kg 4,8-5,2

C/P = con pistacchio / with pistachio nuts - S/P = senza pistacchio / without pistachio nuts



801



6080



6020



601



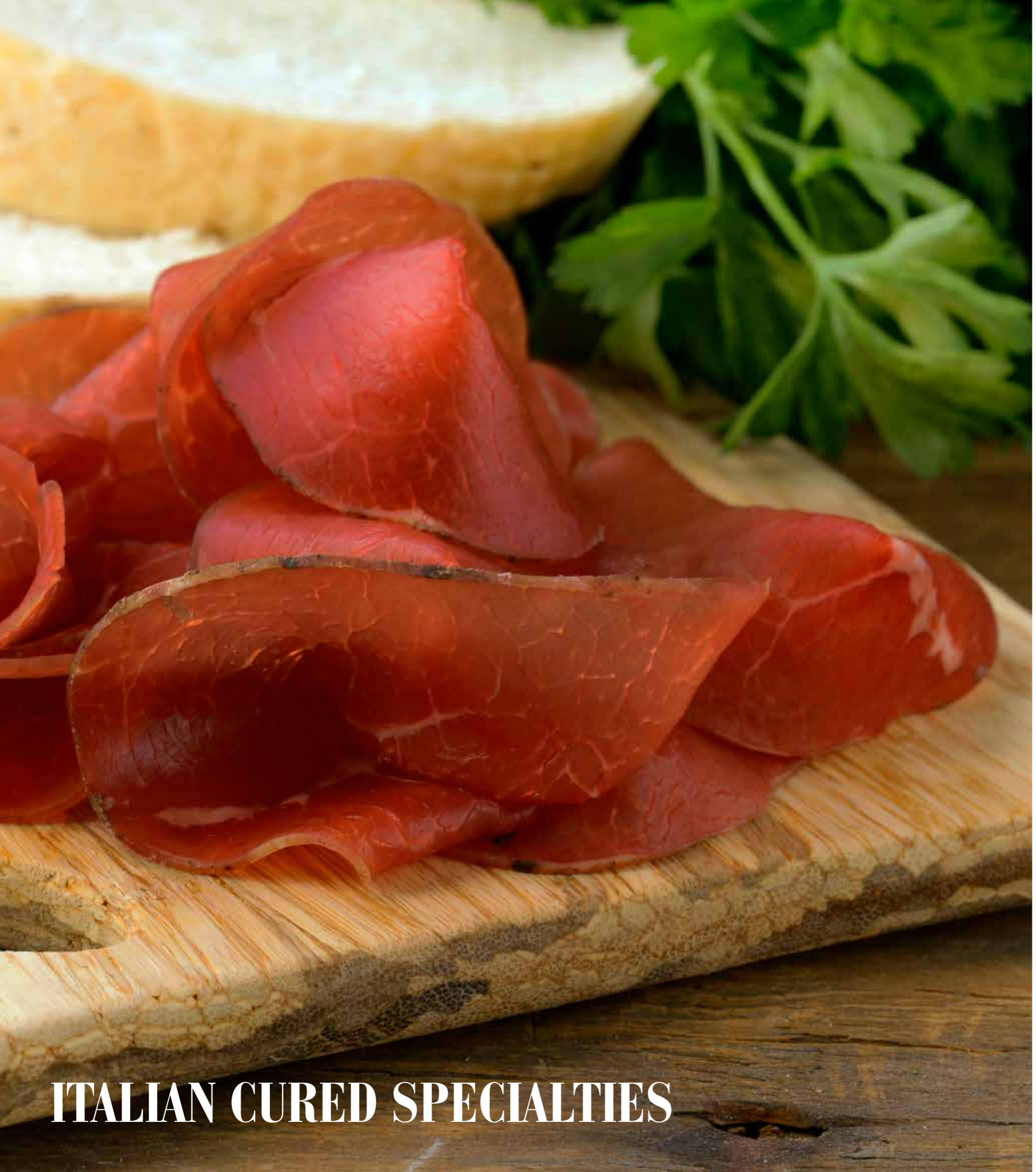
440



441

ITALIAN CURED SPECIALTIES

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight
801	SPECK TRANCIO	gr 350 - 500
6080	PANCETTA STECCATA	kg 3,9 - 5
6020	PANCETTA ARROTOLATA	kg 3,5 - 5
601	PANCETTA COPPATA	kg 4 - 4,5
440	SALAME CINGHIALE	gr 500
441	SALSICCIA CINGHIALE	gr 100



ITALIAN CURED SPECIALTIES



501



61048



503



60955



805
815

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight
501	COPPA DI PARMA STAGIONATA	kg 1,3 - 1,8
61048	COPPA PIACENTINA DOP	kg 1,5 - 2
503	COPPA STAGIONATA IGP 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



SLICED PRODUCTS

Mini



62166



62167



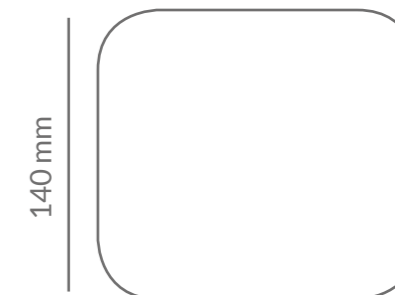
62168



62169



62170



154 mm

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight
62166	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'	gr 60 e
62167	PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO	gr 50 e
62168	SALAME PARMA	gr 50 e
62169	MORTADELLA BOLOGNA IGP	gr 60 e
62170	BRESAOLA	gr 50 e

SLICED PRODUCTS



02619
61503



60674
61870



60166
61867



2670
61868



60007
61871



61999

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight
02619 61503	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'	gr 120 e
60674/61870	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'	gr 100 e
60166	SALAME DI PARMA	gr 90 e
61867	MORTADELLA BOLOGNA IGP	gr 120 e
	MORTADELLA BOLOGNA IGP	gr 100 e

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight
2670	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO interleave	gr 90 e
61868	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO	gr 90 e
60007/61871	BRESAOLA	gr 90 e
61999	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO NOSTRANO	gr 90 e



03130
2669
61869



2629
2673



2631
61448

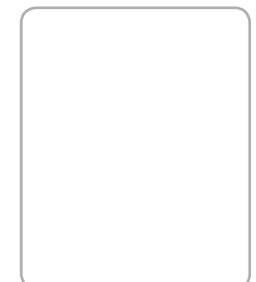


2628
2672



60571

235 mm



191 mm

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight
2669	PROSCIUTTO DI PARMA 18 MESI interleaved	gr 90 €
03130	PROSCIUTTO DI PARMA 18 MESI	gr 200 €
61869	PROSCIUTTO DI PARMA 18 MESI	gr 90 €
2629/2673	COPPA DI PARMA IGP	gr 90 €
2631/61448	PANCETTA	gr 90 €
2628/2672	SPECK	gr 90 €
60571	ARROSTO DI TACCHINO	gr 120 €

SLICED PRODUCTS

Linea Casa Ferrarini



61866



60542



61334



2624



2636

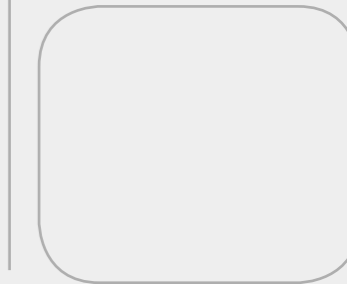


61335



2689

210 mm



235 mm

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight
61866	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'	gr 100 €
60542	SALAME PARMA	gr 90 €
61334	MORTADELLA BOLOGNA IGP	gr 100 €
2624	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO	gr 90 €

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight
2636	PROSCIUTTO DI PARMA	gr 90 €
61335	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO NOSTRANO 20 MESI	gr 90 €
2689	BRESAOLA	gr 90 €

TAKE AWAY



62153



62154



62155



62156



62157



62158



62159



62160



62161



62162



62163



191 mm

235 mm

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight
62153	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'	gr 120 e
62154	MORTADELLA BOLOGNA IGP	gr 100 e
62155	ARROSTO DI TACCHINO	gr 100 e
62156	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO	gr 100 e
62157	SALAME MILANO	gr 100 e
62158	SALAME UNGHERESE	gr 100 e

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight
62159	SALAME PARMA	gr 100 e
62160	SPECK	gr 100 e
62161	BRESAOLA	gr 100 e
62162	COPPA	gr 100 e
62163	PANCETTA	gr 100 e



SLICED PRODUCTS AND INGREDIENTS



61138



262



60897

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight
61138	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' 1956	gr 120 e
262	PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DIVISIBILE	gr 150 e (2x75)
60897	CORIANDOLI DI COTTO	gr 160 e (2x80)



PARMIGIANO REGGIANO



8093
8160



8083
8088
8001



8004
8073



8203



8213



61874



61873

Cod. / Code	Descrizione / Description	Stagionatura / Seasoning	Peso / Weight
8093	FORMA INTERA NON OGM	20 - mesi / months	Kg 38 - 41
8160	FORMA INTERA NON OGM	20 + mesi / months	Kg 38 - 41
8083	OTTAVO NON OGM	20 - mesi / months	Kg 4 - 5
8088	OTTAVO NON OGM	20 - mesi / months	Kg 4 - 5
8001	OTTAVO NON OGM	20 + mesi / months	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	250 GR NON OGM	variabile / variable	Kg 0,250
61874	PAPER WRAPPED 24 MONTHS	-	gr 200 €
61873	PAPER WRAPPED 30 MONTHS	-	gr 200 €

NON OGM = produced with milk from no-GM animal feed

PARMIGIANO REGGIANO



808



60227



820



60822



60769



60228
823

Cod. / Code	Descrizione / Description	Stagionatura / Seasoning	Peso / Weight
808	OTTAVO	variabile / variable	Kg 4 - 5
60227	1 CHILO	variabile / variable	Kg 1 - 1,2
820	500 GR	variabile / variable	Kg 0,500
60822	180 GR	variabile / variable	gr 180
60769	TAQUITOS	variabile / variable	gr 120
60228	GRATTUGIATO	variabile / variable	gr 60
823	GRATTUGIATO	variabile / variable	gr 100



BUTTER



60548



60550



60547



60546



60545

Cod. / Code	Descrizione / Description	Confezione / Pack	Peso / Weight
60548	BURRO NON OGM	Barattolo / Jar	gr 250
60550	BURRO NON OGM MONOPORZIONE	Monoporzione / Monoportion	gr 125 (10x12,5gr)
60547	BURRO NON OGM	Panetto / Loaf	gr 1000

NON OGM = produced with milk from no-GM animal feed

Cod. / Code	Descrizione / Description	Confezione / Pack	Peso / Weight
60546	BURRO NON OGM	Panetto / Loaf	gr 250
60545	BURRO NON OGM	Panetto / Loaf	gr 125

NON OGM = produced with milk from no-GM animal feed

CHEESE



887



60065



8871
60057
61411



592



61295



60023



61412

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight
887	GRANA PADANO WHEEL	kg 34-38
60065	GRANA PADANO PORTION	kg 4-4,5
8871	GRANA PADANO PORTION	kg 1
60057	GRANA PADANO PORTION	gr 200
61411	GRANA PADANO PORTION	gr 180

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight
592	CACIOTTA AL TARTUFO	gr 300-350
61295	CACIOTTA AL PEPERONCINO	gr 300-350
60023	GORGONZOLA DOLCE 1/8	kg 1,4-1,6
61412	GORGONZOLA DOLCE	gr 180



CHEESE



60030



60031



60029



60153



60898



60032
60028



61413



61414



61034



61033

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight
60030	MOZZARELLA in sealed plastic bag	gr 125
60031	MOZZARELLA for pizza	kg 1
60029	MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA in sealed plastic bag	gr 125
60153	MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA bocconcini	gr 400
60898	MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA bicchiere	gr 125

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight
60032	PROVOLONE DOLCE SALAMINO	kg 5
60028	PROVOLONE PICCANTE SALAMINO	kg 5
61413	PROVOLONE DOLCE LUNA INTERA	gr180
61414	PROVOLONE DOLCE LUNA INTERA con origano	gr180
61034	PECORINO ITALIANO GUSTO CLASSICO	gr 250-300
61033	PECORINO ITALIANO GUSTO DELICATO	gr 250-300

BALSAMIC VINEGAR



853



851



850



8570



857



8571



61602



8577



61825



61722

Cod. / Code	Descrizione / Description	Invecchiato / Aged	Peso / Weight
853	ACETO BALS. TRAD. DI REGGIO EMILIA - ORO	25 anni / years	ml 100
851	ACETO BALS. TRAD. DI REGGIO EMILIA - ARGENTO	18 anni / years	ml 100
850	ACETO BALS. TRAD. DI REGGIO EMILIA - ARAGOSTA	12 anni / years	ml 100
8570	ACETO BALS. DI MODENA IGP - SELEZIONE	3 anni / years	ml 250
857	ACETO BALS. DI MODENA IGP	3 anni / years	ml 250

Cod. / Code	Descrizione / Description	Invecchiato / Aged	Peso / Weight
8571	ACETO BALS. DI MODENA IGP	60 giorni	ml 500
61602	VINAEGRO	5 anni / years	ml 100
8577	CREMA ALL'ACETO BALS. DI MODENA	-	ml 250
61825	GLASSA ALL'ACETO BALS. DI MODENA - AGED	3 anni / years	ml 250
61722	PERLE CON ACETO BALS. DI MODENA	-	gr 50

WINES



Cod. / Code	Descrizione / Description	Gradazione alcolica / Alcohol content	Bottiglia / Bottle
9A1	CABERNET SAUVIGNON RISERVA	13%	lt 0,75
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. / Code	Descrizione / Description	Gradazione alcolica / Alcohol content	Bottiglia / Bottle
61991	VARA RUBINO	12%	lt 0,75
930	VARA CHARDONNAY	12%	lt 0,75
60320	VARA ROSE' PINOT	12%	lt 0,75
61748	VARA PERLAGE SPUMANTE	11,5%	lt 0,75
9003	VIGNA DELLE SUORE PASSITO	11%	lt 0,75

SPECIALTIES



60419

8542

856

563

562

5P7

550

5P5

5P6

60131
5138

Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight	Cod. / Code	Descrizione / Description	Peso / Weight
60419	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	ml 500	5P7	SPAGHETTI	gr 500
8542	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt 1	550	TAGLIATELLE	gr 500
856	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	ml 500	5P5	PENNE	gr 500
563	PESTO ALLA GENOVESE	gr 180	5P6	MACCHERONI	gr 500
562	SUGO CLASSICO	gr 180	60131	PIADINA	gr 330
			5138	PIADINA	gr 360



Ferrarini SpA
Via Lauro Ferrarini 1
42123 Reggio Emilia
Italy



www.ferrarini.com

EDIZIONE OTTOBRE 2019

