



SALUMI

FORMAGGI

PASTA

RISO

FIOCCHI

PANE

CAPPERI/OLIVE/ALICI



SUL RETRO UNA RAFFINATA RICETTA DELLO CHEF MEPA

SALUMI

PROSCIUTTO CRUDO PARMA DISSOSSATO GRECI	KG
BOMBIERI PROSCIUTTO COTTO PERLA - S/P SGRASS.	KG
BOMBIERI SPALLA COTTA - SGRASSATA	KG
BRESAOLA PUNTA D'ANCA META'FIORUCCI	KG
BRESAOLA SOTTOFESA FIORUCCI	KG
CANONICO SALAME NAPOLI CANONICO	KG
CAPICOLLO SPIEZIA	KG
CAPOCOLLO STAGIONATO PEZZELLA	KG
CICCIOLI NAPOLI 1/8 PEZZELLA	KG
CICCIOLI NAPOLI 1/4 PEZZELLA	KG
PROSCIUTTO COTTO BLU COATI	KG
PROSCIUTTO COTTO CASTELLO COATI	KG
SPEAK PREALPEN COATI	KG
CRESPONE SALAME PEZZELLA	KG
GUALERZI PROSCIUTTO CRUDO PARMA DISSOSSATO	KG
MISTO - SALUMI COMPLETO	CF 5 KG
MISTO - SALUMI COMPLETO	CF 2 KG
MISTO - SALUMI COTTO & CRUDO	CF 2 KG
MISTO - SALUMI COTTO & FORMAGGIO	CF 2 KG
MISTO - SALUMI SOLO CRUDO	CF 2 KG
MOJOLI PROSCIUTTO GRAN COTTO ROSSO	KG
MORO BRESAOLA PUNTA D'ANCA 1/2 SV	KG
MORTADELLA LORELLA SPIEZIA	KG
PANCETTA ARROTOLATA SPIEZIA	KG
PANCETTA CLASSICA SENZA COTENNA FIORUCCI	KG
PANCETTA PAESANA PEZZELLA	KG
PANCETTA TESA SPIEZIA	KG
PANCETTA TESA STAGIONATA FIORUCCI	KG
PORCHETTA 1/2 COATI	KG
PORCHETTA ARICCIA PEZZELLA	KG
PORCHETTA TRADIZIONALE FIORUCCI	KG
PROSCIUTTO COTTO LANCILLOTTO SPIEZIA	KG
PROSCIUTTO COTTO ORO FIORUCCI	KG
PROSCIUTTO CRUDO CONTE DI LACENO DISSOSSATO SPIEZIA	KG
PROSCIUTTO CRUDO EXPRESS FIORUCCI	KG
PROSCIUTTO PARMA CLASSICO FIORUCCI	KG
SALAME ITALIA S.V. CANONICO	KG
SALAME ITALIA S/VUOTO FIORUCCI	CF 1,500 KG
SALAME MILANO GRAN SALUME CANONICO	KG
SALAME MILANO GRAN SALUME SPIEZIA	KG
SALAME PICCANTE S/V FIORUCCI	KG
SALAME PICCANTE SPIEZIA	KG
SALAME TIPO NAPOLI CRESPONE FIORUCCI	KG
SALSICCIA PICCANTE (SALAMELLA) FIORUCCI	KG
SALSICCIA PICCANTELLA SPIEZIA	KG
SPALLA AURORA RICOMPOSTA SPIEZIA	KG
SPECK METÀ SOTTOVUOTO FIORUCCI	KG
SPIANATA DOLCE PEZZELLA	KG
SPIANATA PICCANTE PEZZELLA	KG
SPIANATA ROMANA FIORUCCI	KG
TRINITÀ PROSCIUTTO COTTO VERONA	KG
VENTRICINA FIORUCCI	KG
WURSTEL 100 GR SPIEZIA	CT 20 X 100 GR
WURSTEL 800 GR SPIEZIA	PZ
WURSTEL GRILL 1 KG SPIEZIA	CF 1 KG





FORMAGGI

FORMAGGIO ROMANO - 1/4 FORMA	KG
CASEARIO FIORELLO SCAMORZA AFFUMICATA DIANO	CF 2 KG
CASEARIO FIORELLO SCAMORZA BIANCA DIANO	CF 2 KG
DANA BLU GORGONZOLA	CF 125 GR
FILATO FILU' FERRARI	CF 5 KG
FORMAGGIO EDAMER ROSSO FERRARI	KG
FORMAGGIO MAASDAM FERRARI	KG
GRANA PADANO GRATTUGGIATO MASER	CF 1 KG
GRANA PADANO SOTT/V 1 KG MASER	KG
GRANA PADANO SOTT/V 4 KG MASER	KG
MIX FORMAGGIO GRATTUGGIATO MASER	CF 1 KG
PARMIGGIANO REGGIANO - 1 KG MASER	KG
PECORINO ROMANO GRATTUGGIATO MASER	CF 1 KG
PHILADELPHIA 80 GR KRAFT	CT 8 X 80 GR
PROVOLONE SOTTOVUOTO TRIANGOLO DOLCE PLAC	KG
PROVOLONE SOTTOVUOTO TRIANGOLO PICCANTE PLAC	KG
SOTTILETTE DA 200 GR MATESE	CF 18 PZ



PASTA - RISO - FIOCCHI - PANE

RISO CLASSICO FLORA	CT 10 X 1 KG
FIOCCHI DI PATATE LUTOSA	CF 25 KG
BUCATINI 500 GR DE CECCO	CT 12 X 500 KG
BUCATINI 500 GR REGGIA	CT 12 X 500 KG
FIOCCHI DI PATATE LUTOSA	CF 5 KG
GNOCCHI	CF 1 KG
PANCARRÈ - GR 285 MULINO BIANCO	CT 18 CF
PANCARRÈ GIGANTE LA ROMANA	CT
PANE GRATTUGGIATO MAXIF	CF 5 KG
PANE GRATTUGGIATO NOBIS	CF 5 KG
PURE' IN BUSTA CRASTAN	CT 12 X 1 KG
RISO ARBORIO GIALLO VIAZZO	KG
RISO GRAN RIBE	CF 5 KG
RISO PARBOILED VIAZZO	CF 25 KG
RISO RIBE NEGRI	KG
RISO RIBE 25 KG INVERNIZZI	KG
RISO RIBE VIGNOLA	CT 12 X 1 KG



OLIVE - ALICI

OLIVE NERE VITTORIA	CF 1 KG
ACCIUGHE SALATE	CF 5 KG
CAPPERI AL SALE "0" VITTORIA	CF 1 KG
CAPPERI AL SALE "000" VITTORIA	CF 1 KG
CAPPERI AL SALE N°1 VITTORIA	CF 1 KG
FILETTI DI ALICI VITTORIA	CF 580 GR
OLIVE ALLA "RAVELLO" VITTORIA	CF 3,5
OLIVE NERE DENOCCIOLATE VITTORIA	CF 2 KG
OLIVE NERE GAETA 1° VITTORIA	CF 5 KG
OLIVE NERE GAETA VITTORIA	CF 5 KG
OLIVE NERE SUPERCOLOSSAL VITTORIA	CF 5 KG
OLIVE VEDRI DOLCI SICILIA 00 VITTORIA	CF 5 KG
OLIVE VERDI DOLCI SICILIA 000 VITTORIA	CF 5 KG
OLIVE VERDI DOLCI VITTORIA	CF 1 KG
OLIVE VERDI EX JUMBO VITTORIA	CF 5 KG
OLIVE VERDI MAMMOUTH VITTORIA	CF 5 KG





LE NOSTRE RICETTE

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

Ingredienti per 4 persone:

500 gr di bucatini
125 gr di pancetta affumicata
1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva
un goccio di vino bianco
6/7 pomodori San Marzano o 400 gr di pomodori pelati
un pezzetto di peperoncino
100 gr di pecorino grattugiato
sale

Preparazione:

Mettere in una padella antiaderente l'olio, il peperoncino e la pancetta tagliata a pezzetti in proporzione di un quarto rispetto alla pasta. Rosolare a fuoco vivo. Aggiungere il vino. Togliere dalla padella i pezzetti di pancetta, sgocciolarli bene e tenerli da parte possibilmente in caldo, per mantenerli più morbidi e saporiti. Unire i pomodori tagliati a filetti e puliti dai semi (meglio prima sbollentarli, così si toglierà più facilmente la pelle e poi tagliarli). Aggiungere sale quanto basta, mescolare e scaldare sul fuoco per qualche minuto. Togliere il peperoncino, rimettere i pezzetti di pancetta, dare ancora una rigirata alla salsa. Lessare intanto la pasta in abbondante acqua salata. Scolarla bene al dente e metterla in una terrina aggiungendo il pecorino grattugiato. Attendere qualche secondo e poi versare la salsa. Rigirare e, per chi lo desiderasse, passare a parte altro pecorino.

Tempo di preparazione: 30 minuti Tempo di cottura: 8 minuti

