



Catalogo



Naturalgrassi è l'azienda a conduzione familiare che con gli anni si è strutturata a livello industriale senza mai smettere di garantire la massima cura in tutte le fasi del processo di produzione, dalla selezione delle migliori carni suine fino al confezionamento dei prodotti: strutto e ciccioli. Dal 1983.

Naturalgrassi produce e distribuisce otto varietà di uno dei prodotti principe dell'antica tradizione contadina, i ciccioli, che ancora oggi l'azienda ottiene applicando rigorosamente il metodo originario e senza aggiunta di conservanti.

Sapori di un tempo, apprezzati dai buongustai di tutte le età, che non vogliono rinunciare a ingredienti genuini e accuratamente selezionati.

Naturalgrassi è anche l'azienda scelta dalle migliori piadinerie del territorio emiliano e romagnolo, e dai forni, pasticcerie e attività di ristorazione che vogliono dare ai loro prodotti tutto il sapore genuino di uno strutto che non contiene additivi chimici o conservanti, e che per l'uso familiare è disponibile anche nella grande distribuzione.





Indice

Ciccioli

Ciccioli Frolli	7
Ciccioli del Contadino	9
Ciccioli Bricioloni	11
Ciccioli Romagnoli	13
Ciccioli Marchigiani	15
Ciccioli del Passatore	17
Ciccioli Verdi	19
Ciccioli Campagnoli	21

Coppa di testa

Coppa di testa in juta	23
Coppa di testa in sintetico	25

Strutto

Strutto "Famiglia"	27
Strutto	29
Strutto depurato	31









Ciccioli Frolli

Si ottengono dalla fusione di grassi selezionati.
Sono friabili e croccanti,
l'ideale per accompagnare aperitivi o da
assaporare con un buon bicchiere
di vino rosso.



Definizione merceologica:
Ciccioli Frolli

Codice interno:
CC01

Descrizione prodotto:
Sacchetti da 1 kg
in atmosfera protettiva

Marchio:
Naturalgrassi

Prodotto e confezionato da:
Naturalgrassi Srl
Via Somalia 70/B
47122 Forlì (FC)

Temperatura di conservazione:
Tra 0° e +10°C

Ingredienti:
Ciccioli, Aromi Naturali

Antiossidante:
E 301

Paese di provenienza:
Italia (CE)

Peso Netto singola unità:
1 kg

Peso Lordo singola unità:
1,090 kg

Durabilità prodotto:
60 gg dalla data di produzione

Processo produttivo:
Selezione materia prima,
Macinatura, Cottura, Pressatura,
Salatura, Raffreddamento,
Confezionamento, Imballaggio

Unità minima di vendita:
Confezione da 1 kg (1 pezzo)

Tipo di imballo:
Cartone

Contenuto per cartone:
4 kg - 4 pezzi da 1 kg

Cartoni per bancale:
60 cartoni

Numero di strati per bancale:
5 strati (10 cartoni a strato)

Dopo apertura confezione:
Conservare in frigo
a temperatura tra 0° e +4°C
Consumare entro 15 gg

9

NUOVO

Definizione merceologica:
Ciccioli Frolli

Codice interno:
CF01

Descrizione prodotto:
Vaschetta da 200 g
in atmosfera protettiva

Marchio:
Naturalgrassi

Prodotto e confezionato da:
Naturalgrassi Srl
Via Somalia 70/B
47122 Forlì (FC)

Temperatura di conservazione:
Tra 0° e +10°C

Ingredienti:
Ciccioli, Aromi Naturali

Antiossidante:
E 301

Paese di provenienza:
Italia (CE)

Peso Netto singola unità:
200 g

Peso Lordo singola unità:
230 g

Durabilità prodotto:
60 gg dalla data di produzione

Processo produttivo:
Selezione materia prima,
Macinatura, Cottura, Pressatura,
Salatura, Raffreddamento,
Confezionamento, Imballaggio

Unità minima di vendita:
1 cartone da 3 kg (15 pezzi)

Tipo di imballo:
Cartone

Contenuto per cartone:
3 kg - 15 vaschette da 200 g

Cartoni per bancale:
40 cartoni

Numero di strati per bancale:
4 strati (10 cartoni a strato)

Dopo apertura confezione:
Conservare in frigo
a temperatura tra 0° e +4°C
Consumare entro 15 gg





Ciccioli del Contadino

Sono i ciccioli ottenuti secondo la procedura delle antiche tradizioni contadine e dalla fusione di grasso macinato molto fine. Al palato risultano morbidi e al tempo stesso saporiti e gustosi.



Definizione merceologica:
Ciccioli del Contadino

Codice interno:
CC03

Descrizione prodotto:
Vaschette da 1 kg
in atmosfera protettiva

Marchio:
Naturalgrassi

Prodotto e confezionato da:
Naturalgrassi Srl
Via Somalia 70/B
47122 Forlì (FC)

Temperatura di conservazione:
Tra 0° e +10°C

Ingredienti:
Ciccioli, Aromi Naturali

Antiossidante:
E 301

Paese di provenienza:
Italia (CE)

Peso Netto singola unità:
1 kg

Peso Lordo singola unità:
1,090 kg

Durabilità prodotto:
60 gg dalla data di produzione

Processo produttivo:
Selezione materia prima,
Macinatura, Cottura, resatura,
Salatura, Raffreddamento,
Confezionamento, Imballaggio

Unità minima di vendita:
Confezione da 1 kg (1 vaschetta)

Tipo di imballo:
Cartone

Contenuto per cartone:
4 kg - 4 vaschette

Cartoni per bancale:
32 cartoni

Numero di strati per bancale:
8 strati (4 cartoni a strato)

Dopo apertura confezione:
Conservare in frigo
a temperatura tra 0° e +4°C
Consumare entro 15 gg



Ciccioli Bricioloni



Sono ottenuti dalla fusione di parti di pancetta e ritagli di carni di lavorazione del maiale.

Vengono conditi con aromi naturali ed alloro, che conferiscono a questi ciccioli un sapore davvero inconfondibile. Per veri buongustai.

Definizione merceologica:
Ciccioli Bricioloni

Codice interno:
CC08

Descrizione prodotto:
Vaschette da 1 kg
in atmosfera protettiva

Marchio:
Naturalgrassi

Prodotto e confezionato da:
Naturalgrassi Srl
Via Somalia 70/B
47122 Forlì (FC)

Temperatura di conservazione:
Tra 0° e +10°C

Ingredienti:
Ciccioli, Aromi Naturali

Antiossidante:
E 301

Paese di provenienza:
Italia (CE)

Peso Netto singola unità:
1 kg

Peso Lordo singola unità:
1,090 kg

Durabilità prodotto:
60 gg dalla data di produzione

Processo produttivo:
Selezione materia prima,
Macinatura, Cottura, Pressatura,
Salatura, Raffreddamento,
Confezionamento, Imballaggio

Unità minima di vendita:
Confezione da 1 kg (1 vaschetta)

Tipo di imballo:
Cartone

Contenuto per cartone:
4 kg - 4 vaschette

Cartoni per bancale:
32 cartoni

Numero di strati per bancale:
8 strati (4 cartoni a strato)

Dopo apertura confezione:
Conservare in frigo
a temperatura tra 0° e +4°C
Consumare entro 15 gg



Ciccioli Romagnoli

Ciccioli a scaglie grandi, di colore dorato e dal gusto morbido e intenso. Sono i più apprezzati dai veri intenditori romagnoli.



Definizione merceologica:
Ciccioli Romagnoli

Codice interno:
CC12

Descrizione prodotto:
Vaschette da 1 kg
in atmosfera protettiva

Marchio:
Naturalgrassi

Prodotto e confezionato da:
Naturalgrassi Srl
Via Somalia 70/B
47122 Forlì (FC)

Temperatura di conservazione:
Tra 0° e +10°C

Ingredienti:
Ciccioli, Aromi Naturali

Antiossidante:
E 301

Paese di provenienza:
Italia (CE)

Peso Netto singola unità:
1 kg

Peso Lordo singola unità:
1,100 kg

Durabilità prodotto:
60 gg dalla data di produzione

Processo produttivo:
Selezione materia prima,
Macinatura, Cottura, Pressatura,
Salatura, Raffreddamento,
Confezionamento, Imballaggio

Unità minima di vendita:
Confezione da 1 kg (1 vaschetta)

Tipo di imballo:
Cartone

Contenuto per cartone:
4 kg - 4 vaschette

Cartoni per bancale:
40 cartoni

Numero di strati per bancale:
4 strati (10 cartoni a strato)

Dopo apertura confezione:
Conservare in frigo
a temperatura tra 0° e +4°C
Consumare entro 15 gg



Ciccioli Marchigiani

Ciccioli finissimi, croccanti, ideali da abbinare all'impasto della focaccia oppure a quello della pizza e di tutti i prodotti da forno bianchi. Sono apprezzati soprattutto nel marchigiano.



Definizione merceologica:
Ciccioli Marchigiani

Codice interno:
CCIO

Descrizione prodotto:
Vaschette da 1 kg
in atmosfera protettiva

Marchio:
Naturalgrassi

Prodotto e confezionato da:
Naturalgrassi Srl
Via Somalia 70/B
47122 Forlì (FC)

Temperatura di conservazione:
Tra 0° e +10°C

Ingredienti:
Ciccioli, Aromi Naturali

Antiossidante:
E 301

Paese di provenienza:
Italia (CE)

Peso Netto singola unità:
1 kg

Peso Lordo singola unità:
1,090 kg

Durabilità prodotto:
60 gg dalla data di produzione

Processo produttivo:
Selezione materia prima,
Macinatura, Cottura, Pressatura,
Salatura, Raffreddamento,
Confezionamento, Imballaggio

Unità minima di vendita:
Confezione da 1 kg (1 vaschetta)

Tipo di imballo:
Cartone

Contenuto per cartone:
4 kg - 4 vaschette

Cartoni per bancale:
32 cartoni

Numero di strati per bancale:
8 strati (4 cartoni a strato)

Dopo apertura confezione:
Conservare in frigo
a temperatura tra 0° e +4°C
Consumare entro 15 gg





Ciccioli del Passatore

Vengono cotti come si faceva una volta, su paiolo.
Sono immancabili nelle migliori osterie romagnole, dove vengono ancora serviti gli antichi sapori della cultura contadina.

Definizione merceologica:
Ciccioli del Passatore

Codice interno:
CC11

Descrizione prodotto:
Vaschetta da 1 kg
in atmosfera protettiva

Marchio:
Naturalgrassi

Prodotto e confezionato da:
Naturalgrassi Srl
Via Somalia 70/B
47122 Forlì (FC)

Temperatura di conservazione:
Tra 0° e +10°C

Ingredienti:
Ciccioli, Aromi Naturali

Antiossidante:
E 301

Paese di provenienza:
Italia (CE)

Peso Netto singola unità:
1 kg

Peso Lordo singola unità:
1,090 kg

Durabilità prodotto:
60 gg dalla data di produzione

Processo produttivo:
Selezione materia prima,
Macinatura, Cottura, Pressatura,
Salatura, Raffreddamento,
Confezionamento, Imballaggio

Unità minima di vendita:
Confezione da 1 kg (1 vaschetta)

Tipo di imballo:
Cartone

Contenuto per cartone:
4 kg - 4 vaschette

Cartoni per bancale:
32 cartoni

Numero di strati per bancale:
8 strati (4 cartoni a strato)

Dopo apertura confezione:
Conservare in frigo
a temperatura tra 0° e +4°C
Consumare entro 15 gg

NUOVO

Definizione merceologica:
Ciccioli del Passatore

Codice interno:
CPO1

Descrizione prodotto:
Vaschetta da 200 g
in atmosfera protettiva

Marchio:
Naturalgrassi

Prodotto e confezionato da:
Naturalgrassi Srl
Via Somalia 70/B
47122 Forlì (FC)

Temperatura di conservazione:
Tra 0° e +10°C

Ingredienti:
Ciccioli, Aromi Naturali

Antiossidante:
E 301

Paese di provenienza:
Italia (CE)

Peso Netto singola unità:
200 g

Peso Lordo singola unità:
230 g

Durabilità prodotto:
60 gg dalla data di produzione

Processo produttivo:
Selezione materia prima,
Macinatura, Cottura, Pressatura,
Salatura, Raffreddamento,
Confezionamento, Imballaggio

Unità minima di vendita:
1 cartone da 3 kg (15 pezzi)

Tipo di imballo:
Cartone

Contenuto per cartone:
3 kg - 15 vaschette da 200 g

Cartoni per bancale:
40 cartoni

Numero di strati per bancale:
4 strati (10 cartoni a strato)

Dopo apertura confezione:
Conservare in frigo
a temperatura tra 0° e +4°C
Consumare entro 15 gg







Ciccicoli Verdi

La loro cottura avviene in caldaie di rame che gli conferiscono il particolare colore verdognolo. Sono i più apprezzati nelle zone del ravennate e del bolognese.

Definizione merceologica:
Ciccicoli Verdi

Codice interno:
CC04

Descrizione prodotto:
Tranci di peso variabile

Marchio:
Naturalgrassi

Prodotto e confezionato da:
Naturalgrassi Srl
Via Somalia 70/B
47122 Forlì (FC)

Temperatura di conservazione:
Tra 0° e +10°C

Ingredienti:
Ciccicoli, Aromi Naturali

Antiossidante:
E 301

Paese di provenienza:
Italia (CE)

Peso Netto singola unità:
Variabile 2-3 kg

Peso Lordo singola unità:
Variabile 2-3 kg

Durabilità prodotto:
120 gg dalla data di produzione

Processo produttivo:
Selezione materia prima, Macinatura, Cottura in caldaia di rame, Salatura, Pressatura, Raffreddamento, Confezionamento s/v, Imballaggio

Unità minima di vendita:
1 pezzo

Tipo di imballo:
Sottovuoto

Contenuto per cartone:
12 pezzi

Cartoni per bancale:
16 cartoni

Numero di strati per bancale:
max 4 strati

Dopo apertura confezione:
Conservare in frigo a temperatura tra 0° e +4°C
Consumare entro 15 gg

21

NUOVO

Definizione merceologica:
Ciccicoli Verdi in tranci 500 g

Codice interno:
CC04

Descrizione prodotto:
Tranci 500 g sottovuoto



Marchio:
Naturalgrassi

Prodotto e confezionato da:
Naturalgrassi Srl
Via Somalia 70/B
47122 Forlì (FC)

Temperatura di conservazione:
Tra 0° e +10°C

Ingredienti:
Ciccicoli, Aromi Naturali

Antiossidante:
E 301

Paese di provenienza:
Italia (CE)

Peso Netto singola unità:
Variabile da 500 g

Peso Lordo singola unità:
Variabile da 520 g

Durabilità prodotto:
120 gg dalla data di produzione-

Processo produttivo:
Selezione materia prima, Macinatura, Cottura in caldaia di rame, Salatura, Pressatura, Raffreddamento, Confezionamento s/v, Imballaggio

Unità minima di vendita:
1 cartone (12 pezzi)

Tipo di imballo:
Sottovuoto

Contenuto per cartone:
12 pezzi
(peso variabile 6 kg circa)

Cartoni per bancale:
40 cartoni

Numero di strati per bancale:
4 strati (10 cartoni a strato)

Dopo apertura confezione:
Conservare in frigo a temperatura tra 0° e +4°C
Consumare entro 15 gg



Ciccioli Campagnoli



Sono ottenuti dalla fusione di diversi tipi di grassi suini.
Sono compatti e saporiti, da taglio.
Da affettare come un salume o da gustare come snack.

Definizione merceologica:
Ciccioli Campagnoli

Codice interno:
CC02

Descrizione prodotto:
Tranci di peso variabile

Marchio:
Naturalgrassi
Prodotto e confezionato da:
Naturalgrassi Srl
Via Somalia 70/B
47122 Forlì (FC)

Temperatura di conservazione:
Tra 0° e +10°C

Ingredienti:
Ciccioli, Aromi Naturali

Antiossidante:
E 301

Paese di provenienza:
Italia (CE)

Peso Netto singola unità:
Variabile 2-3 kg

Peso Lordo singola unità:
Variabile 2-3 kg

Durabilità prodotto:
60 gg dalla data di produzione-

Processo produttivo:
Selezione materia prima,
Macinatura, Cottura, Salatura,
Pressatura, Raffreddamento,
Confezionamento s/v, Imbal-
laggio

Unità minima di vendita:
1 pezzo

Tipo di imballo:
Sottovuoto

Contenuto per cartone:
12 pezzi

Cartoni per bancale:
16 cartoni

Numero di strati per bancale:
max 4 strati

Dopo apertura confezione:
Conservare in frigo
a temperatura tra 0° e +4°C
Consumare entro 15 gg

23

NUOVO

Definizione merceologica:
Ciccioli Campagnoli tranci 500 g

Codice interno:
CC02

Descrizione prodotto:
Tranci 500 g sottovuoto



Marchio:
Naturalgrassi
Prodotto e confezionato da:
Naturalgrassi Srl
Via Somalia 70/B
47122 Forlì (FC)

Temperatura di conservazione:
Tra 0° e +10°C

Ingredienti:
Ciccioli, Sale, Pepe, Aromi Naturali

Antiossidante:
E 301

Paese di provenienza:
Italia (CE)

Peso Netto singola unità:
Variabile da 500 g

Peso Lordo singola unità:
Variabile da 520 g

Durabilità prodotto:
120 gg dalla data di produzione-

Processo produttivo:
Selezione materia prima,
Macinatura, Cottura, Salatura,
Pressatura, Raffreddamento,
Confezionamento s/v, Imbal-
laggio

Unità minima di vendita:
1 cartone (12 pezzi)

Tipo di imballo:
Sottovuoto

Contenuto per cartone:
12 pezzi

Cartoni per bancale:
(peso variabile 6 kg)
40 cartoni

Numero di strati per bancale:
4 strati (10 cartoni a strato)

Dopo apertura confezione:
Conservare in frigo
a temperatura tra 0° e +4°C
Consumare entro 15 gg

NUOVO

Definizione merceologica:
Coppa di testa in juta

Codice interno:
SA05

Descrizione prodotto:
Coppa di testa in juta sottovuoto

Marchio:
Naturalgrassi

Prodotto e confezionato da:
Naturalgrassi Srl
Via Somalia 70/B
47122 Forlì (FC)

Temperatura di conservazione:
Tra 0° e +4°C

Ingredienti:
Spolpo di testa di suino, Lingua di suino, Cotenna di suino, Sale, Pepe, Destrosio, Aromi

Antiossidante:
E 301

Conservante:
E 250

Paese di provenienza:
Italia (CE)

Peso Netto singola unità:
Variabile da 10 kg a 12 kg

Peso Lordo singola unità:
Variabile da 10,3 kg a 12,3 kg

Durabilità prodotto:
90 gg dalla data di produzione

Processo produttivo:
Selezione materia prima,
Cottura, Lavorazione, Salatura,
Insaccatura, Raffreddamento,
Confezionamento s/v,
Imballaggio

Unità minima di vendita:
1 cartone (2 pezzi)

Tipo di imballo:
Cartone

Contenuto per cartone:
2 pezzi

(peso variabile da 10 kg a 12 kg)

Cartoni per bancale:
40 cartoni

Numero di strati per bancale:
4 strati (10 cartoni a strato)

Dopo apertura confezione:
Conservare in frigo a temperatura
tra 0° e +4°C
Consumare entro 15 gg

Coppa di testa in juta

La coppa di testa è un insaccato cotto, tra i più prelibati e preparato con carne di suini italiani.

Nasce dall'esigenza di sfruttare anche le parti meno nobili del suino, realizzando un prodotto unico nel suo genere e dal sapore e profumo inconfondibile.

Presenta una resa al taglio ed una uniformità di fetta davvero eccezionali.

Si accompagna con pane, piadine e tigelle.



NUOVO

Definizione merceologica:
Coppa di testa in sintetico

Codice interno:
SA06

Descrizione prodotto:
Coppa di testa in sintetico sottovuoto

Marchio:
Naturalgrassi

Prodotto e confezionato da:
Naturalgrassi Srl
Via Somalia 70/B
47122 Forlì (FC)

Temperatura di conservazione:
Tra 0° e +4°C

Ingredienti:
Spolpo di testa di suino, Lingua di suino, Cotenna di suino, Sale, Pepe, Destrosio, Aromi

Antiossidante:
E 301

Conservante:
E 250

Paese di provenienza:
Italia (CE)

Peso Netto singola unità:
Variabile da 8 kg a 10 kg

Peso Lordo singola unità:
Variabile da 8,3 kg a 10,3 kg

Durabilità prodotto:
90 gg dalla data di produzione

Processo produttivo:
Selezione materia prima, Cottura, Lavorazione, Salatura, Insaccatura, Raffreddamento, Confezionamento s/v, Imballaggio

Unità minima di vendita:
1 cartone (2 pezzi)

Tipo di imballo:
Cartone

Contenuto per cartone:
2 pezzi
(peso variabile da 8 kg a 10 kg)

Cartoni per bancale:
48 cartoni

Numero di strati per bancale:
4 strati (12 cartoni a strato)

Dopo apertura confezione:
Conservare in frigo a temperatura tra 0° e +4°C
Consumare entro 15 gg

26

NUOVO

Definizione merceologica:
Coppa di testa in sintetico in tranci

Codice interno:
SA08

Descrizione prodotto:
Coppa di testa in sintetico in tranci sottovuoto

Marchio:
Naturalgrassi

Prodotto e confezionato da:
Naturalgrassi Srl
Via Somalia 70/B
47122 Forlì (FC)

Temperatura di conservazione:
Tra 0° e +4°C

Ingredienti:
Spolpo di testa di suino, Lingua di suino, Cotenna di suino, Sale, Pepe, Destrosio, Aromi

Antiossidante:
E 301

Conservante:
E 250

Paese di provenienza:
Italia (CE)

Peso Netto singola unità:
Variabile da 500 g a 700 g

Peso Lordo singola unità:
Variabile da 510 g a 710 g

Durabilità prodotto:
90 gg dalla data di produzione

Processo produttivo:
Selezione materia prima, Cottura, Lavorazione, Salatura, Insaccatura, Raffreddamento, Confezionamento s/v, Imballaggio

Unità minima di vendita:
1 cartone (12 pezzi)

Tipo di imballo:
Cartone

Contenuto per cartone:
12 pezzi
(peso variabile da 6 kg a 8 kg)

Cartoni per bancale:
48 cartoni

Numero di strati per bancale:
4 strati (12 cartoni a strato)

Dopo apertura confezione:
Conservare in frigo a temperatura tra 0° e +4°C
Consumare entro 15 gg



Coppa di testa in sintetico

intera e in tranci

La coppa di testa è un insaccato cotto, tra i più prelibati e preparato con carne di suini italiani.

Nasce dall'esigenza di sfruttare anche le parti meno nobili del suino, realizzando un prodotto unico nel suo genere e dal sapore e profumo inconfondibile. Presenta una resa al taglio ed una uniformità di fetta davvero eccezionali. Si accompagna con pane, piadine e tigelle.



Definizione merceologica:

Strutto

Codice interno:

ST12

Descrizione prodotto:

Vaschetta da 250 g

Marchio:

Naturalgrassi

Prodotto e confezionato da:

Naturalgrassi Srl
Via Somalia 70/B
47122 Forlì (FC)

Temperatura di conservazione:

Tra 0° e +10°C

Ingredienti:

Lardo suino fuso

Paese di provenienza:

Italia (CE)

Peso Netto singola unità:

250 g

Peso Lordo singola unità:

260 g

Durabilità prodotto:

180 gg dalla data di produzione

Processo produttivo:

Selezione materia prima,
Macinatura, Cottura,
Decantazione, Raffreddamento,
Confezionamento, Imballaggio

Unità minima di vendita:

1 vaschetta

Tipo di imballo:

Cartone da 3 kg

Contenuto per cartone:

12 vaschette da 250 g

Cartoni per bancale:

60 cartoni

Numero di strati per bancale:

10 strati (6 cartoni a strato)

Dopo apertura confezione:

Conservare in frigo a temperatura
tra 0° e +4°C
Consumare entro 15 gg

Definizione merceologica:

Strutto

Codice interno:

ST03

Descrizione prodotto:

Sacchetti da 500 g

Marchio:

Naturalgrassi

Prodotto e confezionato da:

Naturalgrassi Srl
Via Somalia 70/B
47122 Forlì (FC)

Temperatura di conservazione:

Tra 0° e +10°C

Ingredienti:

Lardo suino fuso

Paese di provenienza:

Italia (CE)

Peso Netto singola unità:

500 g

Peso Lordo singola unità:

520 g

Durabilità prodotto:

180 gg dalla data di produzione

Processo produttivo:

Selezione materia prima,
Macinatura, Cottura,
Decantazione, Raffreddamento,
Confezionamento, Imballaggio

Unità minima di vendita:

1 cartone

Tipo di imballo:

Cartone

Contenuto per cartone:

10 sacchetti da 500 g

Cartoni per bancale:

80 cartoni

Numero di strati per bancale:

5 strati (16 cartoni a strato)

Dopo apertura confezione:

Conservare in frigo a temperatura
tra 0° e +4°C
Consumare entro 15 gg

Definizione merceologica:

Strutto

Codice interno:

ST04

Descrizione prodotto:

Sacchetti da 1 kg

Marchio:

Naturalgrassi

Prodotto e confezionato da:

Naturalgrassi Srl
Via Somalia 70/B
47122 Forlì (FC)

Temperatura di conservazione:

Tra 0° e +10°C

Ingredienti:

Lardo suino fuso

Paese di provenienza:

Italia (CE)

Peso Netto singola unità:

1 kg

Peso Lordo singola unità:

1,040 kg

Durabilità prodotto:

180 gg dalla data di produzione

Processo produttivo:

Selezione materia prima,
Macinatura, Cottura,
Decantazione, Raffreddamento,
Confezionamento, Imballaggio

Unità minima di vendita:

1 cartone

Tipo di imballo:

Cartone

Contenuto per cartone:

10 sacchetti da 1 kg

Cartoni per bancale:

50 cartoni

Numero di strati per bancale:

5 strati (10 cartoni a strato)

Dopo apertura confezione:

Conservare in frigo a temperatura
tra 0° e +4°C
Consumare entro 15 gg

Strutto "Famiglia"

Lo strutto è utilizzato per la preparazione di molti piatti tipici della tradizione italiana tra cui: la piadina romagnola, le tigelle modenesi, l'erbazzone reggiano, le seadas e le pardulas sarde, le brioches, i cannoli siciliani e il casatiello napoletano.

La straordinaria friabilità degli impasti che vengono realizzati con lo strutto fa sì che questo ingrediente venga utilizzato per la produzione, sia industriale sia artigianale, di prodotti da forno e da pasticceria.



Definizione merceologica:

Strutto

Codice interno:

ST07

Descrizione prodotto:

Secchio da 5 kg

Marchio:

Naturalgrassi

Prodotto e confezionato da:

Naturalgrassi Srl
Via Somalia 70/B
47122 Forlì (FC)

Temperatura di conservazione:

Tra 0° e +10°C

Ingredienti:

Lardo suino fuso

Paese di provenienza:

Italia (CE)

Peso Netto singola unità:

5 kg

Peso Lordo singola unità:

5,450 kg

Durabilità prodotto:

180 gg dalla data di produzione

Processo produttivo:

Selezione materia prima,
Macinatura, Cottura,
Decantazione, Raffreddamento,
Confezionamento, Imballaggio

Unità minima di vendita:

1 secchio

Tipo di imballo:

Secchio

Secchi per bancale:

54 secchi

Numero di strati per bancale:

3 strati (18 secchi a strato)

Dopo apertura confezione:

Conservare in frigo a temperatura
tra 0° e +4°C
Consumare entro 15 gg

Definizione merceologica:

Strutto

Codice interno:

ST08

Descrizione prodotto:

Secchio da 10 kg

Marchio:

Naturalgrassi

Prodotto e confezionato da:

Naturalgrassi Srl
Via Somalia 70/B
47122 Forlì (FC)

Temperatura di conservazione:

Tra 0° e +10°C

Ingredienti:

Lardo suino fuso

Paese di provenienza:

Italia (CE)

Peso Netto singola unità:

10 kg

Peso Lordo singola unità:

10,650 kg

Durabilità prodotto:

180 gg dalla data di produzione

Processo produttivo:

Selezione materia prima,
Macinatura, Cottura,
Decantazione, Raffreddamento,
Confezionamento, Imballaggio

Unità minima di vendita:

1 secchio

Tipo di imballo:

Secchio

Secchi per bancale:

44 secchi

Numero di strati per bancale:

4 strati (11 secchi a strato)

Dopo apertura confezione:

Conservare in frigo a temperatura
tra 0° e +4°C
Consumare entro 15 gg

Definizione merceologica:

Strutto

Codice interno:

ST02

Descrizione prodotto:

Cartone da 25 kg

Marchio:

Naturalgrassi

Prodotto e confezionato da:

Naturalgrassi Srl
Via Somalia 70/B
47122 Forlì (FC)

Temperatura di conservazione:

Tra 0° e +10°C

Ingredienti:

Lardo suino fuso

Paese di provenienza:

Italia (CE)

Peso Netto singola unità:

25 kg

Peso Lordo singola unità:

25,650 kg

Durabilità prodotto:

180 gg dalla data di produzione

Processo produttivo:

Selezione materia prima,
Macinatura, Cottura,
Decantazione, Raffreddamento,
Confezionamento, Imballaggio

Unità minima di vendita:

1 cartone

Tipo di imballo:

Cartone

Cartoni per bancale:

30 cartoni

Numero di strati per bancale:

5 strati (6 cartoni a strato)

Dopo apertura confezione:

Conservare in frigo a temperatura
tra 0° e +4°C
Consumare entro 15 gg

Strutto

Lo strutto Naturalgrassi è disponibile in quantitativi adatti agli usi professionali. Le sue caratteristiche sono quelle del migliore strutto selezionato e lavorato per dare il massimo del gusto alla preparazione di cibi fritti o prodotti da forno.



Definizione merceologica:
Strutto

Codice interno:
ST10

Descrizione prodotto:
Cartone da 10 kg

Marchio:
Naturalgrassi

Prodotto e confezionato da:
Naturalgrassi Srl
Via Somalia 70/B
47122 Forlì (FC)

Temperatura di conservazione:
Tra 0° e +10°C

Ingredienti:
Lardo suino fuso

Paese di provenienza:
Italia (CE)

Peso Netto singola unità:
10 kg

Peso Lordo singola unità:
10,450 kg

Durabilità prodotto:
180 gg dalla data di produzione

Processo produttivo:
Selezione materia prima,
Macinatura, Cottura,
Decantazione, Raffreddamento,
Confezionamento, Imballaggio

Unità minima di vendita:
1 cartone

Tipo di imballo:
Cartone

Cartone per bancale:
54 cartoni

Numero di strati per bancale:
6 strati (9 cartoni a strato)

Dopo apertura confezione:
Conservare in frigo a temperatura
tra 0° e +4°C
Consumare entro 15 gg

Definizione merceologica:
Strutto

Codice interno:
ST09

Descrizione prodotto:
Cartone da 20 kg

Marchio:
Naturalgrassi

Prodotto e confezionato da:
Naturalgrassi Srl
Via Somalia 70/B
47122 Forlì (FC)

Temperatura di conservazione:
Tra 0° e +10°C

Ingredienti:
Lardo suino fuso

Paese di provenienza:
Italia (CE)

Peso Netto singola unità:
20 kg

Peso Lordo singola unità:
20,650 kg

Durabilità prodotto:
180 gg dalla data di produzione

Processo produttivo:
Selezione materia prima,
Macinatura, Cottura,
Decantazione, Raffreddamento,
Confezionamento, Imballaggio

Unità minima di vendita:
1 cartone

Tipo di imballo:
Cartone

Cartone per bancale:
30 cartoni

Numero di strati per bancale:
5 strati (6 cartoni a strato)

Dopo apertura confezione:
Conservare in frigo a temperatura
tra 0° e +4°C
Consumare entro 15 gg

Strutto depurato

Naturalgrassi propone lo strutto depurato, lavorato con un processo di filtraggio che lo rende bianco e inodore, lasciando inalterate tutte le caratteristiche che fanno dello strutto Naturalgrassi un prodotto eccellente per le frittture e la preparazione di impasti dolci o salati.





LAVORAZIONI CARNI SUINE
PRODUZIONE CICCIOI - STRUTTO

FORLÌ - Via Somalia, 70/B

Tel. 0543 720217

www.naturalgrassi.com



