





**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. 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, e che per l'uso familiare è disponibile anche nella grande distribuzione.







**NATURALGRASSI**  
1983  
**CICCIOLI FROLLI**  
1000 ge

**NATURALGRASSI**  
**STRUTTO**  
1000 ge

**NATURALGRASSI**  
1983  
**STRUTTO**  
1000 ge

**NATURALGRASSI**  
**STRUTTO PRIGGISANO**  
250 ge

**NATURALGRASSI**  
**STRUTTO**  
1000 ge

**NATURALGRASSI**  
**STRUTTO**  
1000 ge

**NATURALGRASSI**  
**STRUTTO**  
1000 ge

**NATURALGRASSI**  
**STRUTTO**  
1000 ge

**NATURALGRASSI**  
**STRUTTO**  
1000 ge

**NATURALGRASSI**  
**STRUTTO**  
1000 ge

**NATURALGRASSI**  
**STRUTTO**  
1000 ge



# 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

**Codice EAN singola confezione:**  
8016136201008

**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





# 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,  
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

#### 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:

40 cartoni

#### 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.



15

**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

**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:**

24 cartoni

**Numero di strati per bancale:**

max 40 cartoni

**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:**

40 cartoni

**Dopo apertura confezione:**

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



# Ciccioli 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.



21

#### Definizione merceologica:

Ciccioli 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:

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,  
Pressatura,  
Salatura,  
Raffreddamento,  
Confezionamento,  
Imballaggio

#### Unità minima di vendita:

1 pezzo

#### Tipo di imballo:

Sottovuoto

#### Contenuto per cartone:

12 pezzi

#### Cartoni per bancale:

4 cartoni

#### Numero di strati per bancale:

max 5 strati

#### 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.



23

#### 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,  
Pressatura,  
Salatura,  
Raffreddamento,  
Confezionamento,  
Imballaggio

#### Unità minima di vendita:

1 pezzo

#### Tipo di imballo:

Sottovuoto

#### Contenuto per cartone:

12 pezzi

#### Cartoni per bancale:

20 cartoni

#### Numero di strati per bancale:

max 5 strati

#### Dopo apertura confezione:

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

**Definizione merceologica:**  
Strutto

**Codice interno:**  
ST12

**Codice EAN singola confezione:**  
8016136100257

**Descrizione prodotto:**  
Vaschetta da 0,250 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:**  
0,250 kg

**Peso Lordo singola unità:**  
0,260 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 vaschetta

**Tipo di imballo:**  
Cartone da 3 kg

**Contenuto per cartone:**  
12 vaschette da 0,250 kg

**Cartoni per bancale:**  
12 cartoni per strato

**Numero di strati per bancale:**  
5 strati

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

**Definizione merceologica:**  
Strutto

**Codice interno:**  
ST03

**Codice EAN singola confezione:**  
8016136100509

**Descrizione prodotto:**  
Sacchetti da 0,500 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:**  
0,500 kg

**Peso Lordo singola unità:**  
0,520 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 gr. 0,500

**Cartoni per bancale:**  
16 cartoni per strato

**Numero di strati per bancale:**  
6 strati

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

**Definizione merceologica:**  
Strutto

**Codice interno:**  
ST04

**Codice EAN singola confezione:**  
8016136101001

**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:**  
10 cartoni per strato

**Numero di strati per bancale:**  
5 strati

**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

**Codice EAN singola confezione:**

8016136105009

**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:**

18 secchi per strato

**Numero di strati per bancale:**

3 strati

**Dopo apertura confezione:**

Conservare in frigo a temperatura

tra 0° e +4°C

Consumare entro 15 gg

**Definizione merceologica:**

Strutto

**Codice interno:**

ST08

**Codice EAN singola confezione:**

8016136102008

**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:**

11 secchi per strato

**Numero di strati per bancale:**

4 strati

**Dopo apertura confezione:**

Conservare in frigo a temperatura

tra 0° e +4°C

Consumare entro 15 gg

**Definizione merceologica:**

Strutto

**Codice interno:**

ST02

**Codice EAN singola confezione:**

8016136102503

**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:**

6 cartoni per strato

**Numero di strati per bancale:**

5 strati

**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

**Codice EAN singola confezione:**

8016136101018

**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:**

9 cartoni per strato

**Numero di strati per bancale:**

5 strati

**Dopo apertura confezione:**Conservare in frigo a temperatura  
tra 0° e +4°C

Consumare entro 15 gg

**Definizione merceologica:**

Strutto

**Codice interno:**

ST09

**Codice EAN singola confezione:**

???????????????

**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

**Cartone per bancale:**

6 cartoni per strato

**Numero di strati per bancale:**

5 strati

**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 fritture 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](http://www.naturalgrassi.com)