



# CATALOGO PRODOTTI



- ▶ **Food Company Srl**
- ▶ [www.foodcompany2011.it](http://www.foodcompany2011.it)
- ✉ [shop@foodcompany2011.it](mailto:shop@foodcompany2011.it)
- ☎ +39 0744 081931
- 📍 Via Alfonsine 14 - Terni (TR) 05100 - Italy



## STORIA

La Food Company srl nasce nel 2011, affonda le sue radici nei primi anni del '900 quando già "Zia Giulia", commerciava suini nelle nostre verdi zone ombre come "azienda" familiare di allevatori di suini. Oggi, noi, come suoi degni discendenti di terza generazione continuiamo ad allevare suini con allevamenti di proprietà, occupandoci sia del commercio degli stessi, partendo dalla macellazione fino al prodotto finito (salumi, porchette, ecc.). Oggi, i nipoti di "Giulia", sempre fedeli alla loro storia, continuano e adattano per le esigenze del mercato moderno sempre più globale il percorso intrapreso dalla loro famiglia, con ricette che rispettano la tradizione ed il benessere animale come gli è stato insegnato e tramandato.



## COSA FACCIAMO

Food Company svolge attività di allevamento di suini, commercio carni fresche e trasformazione per la produzione dei salumi. Negli ultimi anni la Food Company ha incrementato notevolmente l'attività di ingrasso di suini in soccida, programmando lo sviluppo di collaborazioni con i migliori allevamenti delle zone limitrofe e del centro Italia per abbattere i costi dei trasporti che ad oggi incidono in modo assolutamente rilevante nel mercato attuale. L'azienda ha come obiettivo la crescita dei volumi acquisendo quegli spazi lasciati liberi nel mercato della distribuzione da quegli operatori che sono usciti chiudendo le proprie aziende. Queste scelte di crescita hanno indotto la Food Company a rivedere alcune strategie aziendali curando con un particolare focus la logistica. Il management aziendale ha deciso di aprire nuovi settori di sviluppo che garantiscono un incremento significativo del margine operativo senza andare ad impattare nell'aumento delle spese generali della società. I suini sono tutti allevati e macellati in Italia. Abbiamo iniziato anche a commercializzare carne pregiata bovina chianina i.g.p. Per soddisfare le esigenze dei paesi mussulmani abbiamo anche la possibilità della macellazione Halal. Per quanto riguarda i bovini chianini abbiamo stretto un rapporto di collaborazione con un grosso allevatore umbro, che ci garantisce il controllo dello stato degli animali e la loro alimentazione per avere un prodotto di elevata qualità. All'interno della Food Company, è stata creata una linea di distribuzione specifica per l'export nei mercati asiatici di prodotti finiti destinati al mercato dei reseller. Sta prendendo vita, una partecipazione con delle società che operano nel mercato della distribuzione nel settore turistico ricettivo alberghi e ristoranti stellati con prodotti cosiddetti finiti come prosciutti stagionati e salumi di varie lavorazioni. Certi delle nostre caratteristiche e tracciabilità dei prodotti, l'azienda sta aumentando l'esportazione nei paesi europei ed asiatici dove fino ad ora ha trovato un ampio e proficuo riscontro.





### PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO

Prodotto dalla coscia di suini Nazionali, dopo un periodo di asciugatura, il prosciutto viene stagionato sopra un letto di fieno.

- Prosciutto Crudo de.co c/osso 10 kg
- PZ/CT 2

Cod. S315000000

- Prosciutto Crudo de.co s/osso piatto 7,5 Kg
- PZ/CT 2

Cod. C314000000



### PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE

Prodotto stagionato ottenuto da coscia di suino di primissima qualità, salata e massaggiata; dopo un processo di asciugamento e di attenta stagionatura.

- Prosciutto Crudo de.co s/osso addobbo 7,5 Kg
- PZ/CT 2

Cod. C314ADD 00

- Prosciutto Crudo Nazionale s/osso addobbo 7 kg
- PZ/CT 2

Cod. C309000000



### PROSCIUTTO CRUDO RISERVA

Prodotto stagionato da coscia di suino di primissima qualità, dopo un processo di pre-stagionatura, il prosciutto viene stagionato sopra un letto di fieno per oltre 20 mesi.

- Prosciutto Crudo Riserva s/osso piatto o addobbo 8 Kg 20M
- PZ/CT 2

Cod. C314RISE00

- Prosciutto Crudo Nazionale s/osso piatto 7 kg
- PZ/CT 2

Cod. C310000000

- Prosciutto Crudo Nazionale a metà 3 kg
- PZ/CT 4

Cod. C309M 00





### SALAME MILANO



- Salame Milano s/v 3 Kg
- PZ/CT 5

Cod. C102000000

- Salame Milano metà s/v 1,5 Kg
- PZ/CT 10

Cod. C102M 00

E' il salame più venduto in Italia e il più conosciuto al mondo. Macinato a "grano di riso". Ha un profumo deciso ed armonico e un sapore dolce e delicato.

### SALAME UNGHERESE



- Salame Ungherese s/v 3 Kg
- PZ/CT 5

Cod. C103000000

- Salame Ungherese metà s/v 1,5 Kg
- PZ/CT 10

Cod. C103M 00

L'impasto, a grana molto fine, è arricchito con paprica dolce. L'antico metodo di affumicatura naturale, con legno di faggio, gli conferisce un gusto ineguagliabile.

### SALAME PEPPONE



- Salame Peppone s/v 3 Kg
- PZ/CT 5

Cod. C130000000

- Salame Peppone metà s/v 1,5 Kg
- PZ/CT 10

Cod. C130M 00

Prodotto ottenuto da parti scelte di suino tritate, impastate e insaccate in budello. Subisce poi un processo di asciugamento e stagionatura. Non contiene glutine.

### SALAME NAPOLI



- Salame Napoli s/v 2 Kg
- PZ/CT 5

Cod. C109000000

Tipico salame del Sud Italia, stagionato e leggermente affumicato. Sapore leggermente speziato, è realizzato con carni scelte di suino. Non contiene glutine.

### SALAMINO IL BOTTINO



Prodotto ottenuto da parti sceltissime di suino. successivamente subiscono un lento processo di asciugatura e stagionatura.

- Salamini 3 x 300 Gr.
- PZ/CT 15

Cod. S142000000

### SALAMINO BOCCONCINO



Ottimi come antipasto o per uno spuntino veloce. Realizzati con parti scelte di suino. Non contiene glutine né derivati del latte.

- Salamini Bocconcini 0,400 Kg
- PZ/CT 30

Cod. S150000000

### COPPA



Prodotto stagionato ottenuto da una coppa salata, massaggiata e insaccata in budello. Non contiene derivati del latte né glutine.

- Coppa in rete s/v 1,6 Kg
- PZ/CT 12

Cod. C170000000

### LONZA STAGIONATA



Prodotto ottenuto da una lonza rifilata, salata, massaggiata e stagionata. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.

- Lonza Stagionata metà s/v 2 Kg
- PZ/CT 8

Cod. C275M 00

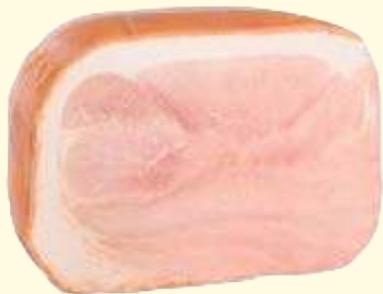
### SPIANATA PICCANTE



Prodotto leggermente piccante realizzato con parti scelte di suino tritate, impastate e insaccate in budello.

- Salame Spianata Piccante metà s/v 1,3 Kg
- PZ/CT 10

Cod. C138M 00



### PROSCIUTTO COTTO SCELTO -30% SALE

Prosciutto magro insaporito in salamoia e successivamente cotto a vapore. La consistenza è morbida e il gusto è delicato dato il ridotto contenuto di sale. Non contiene fonti di glutine, lattosio e polifosfati aggiunti.

- Prosciutto Cotto scelto -30% Sale 9 Kg
- PZ/CT 2

Cod. C338000000

- Prosciutto Cotto scelto metà -30% Sale 4,5 kg
- PZ/CT 4

Cod. C338M 000



### ARROSTO CON SCAGLIE DI TARTUFO NERO

Arrosto magro dalle migliori selezioni. Questa carne viene insaporita con abbondanti scaglie di tartufo .Il profumo è unico e inconfondibile e il sapore invitante e deciso.

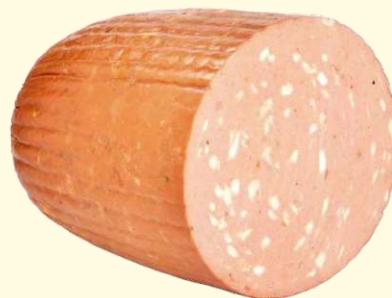
- Arrosto con scaglie di tartufo nero
- PZ/CT 2

Cod. C454000000



### MORTADELLA NAZIONALE REGINA CON PEPE

La Mortadella Regina dal gusto unico ed inconfondibile. Prodotta solo con materie prime di qualità seguendo le antiche ricette di preparazione e lenta cottura.



- Mortadella nazionale Regina con pepe 7 kg
- PZ/CT 2

Cod. C426RPE700

### MORTADELLA NAZIONALE REGINA CON PISTACCHIO

La mortadella con pistacchio ha un profumo intenso e leggermente speziato. Una volta pronta, la mortadella si presenta di un colore rosa in cui spicca il verde dei pistacchi.



- Mortadella nazionale Regina con pistacchio 7 kg
- PZ/CT 2

Cod. C426RPI700





## GUANCIALE STAGIONATO

Prodotto stagionato ottenuto da guanciale di suino rifilato, salato e massaggiato, cosperso di pepe e poi sottoposto ad asciugamento e stagionatura. Non contiene derivati dal latte né glutine.



- Guanciale stagionato s/v 3,2 Kg
- PZ/CT 4

Cod. C19600000

- Guanciale stagionato 3,2 Kg
- PZ/CT 4

Cod. S19600000

- Guanciale stagionato metà s/v 1,6 Kg
- PZ/CT 8

Cod. C196M 00

## PANCETTA FRA ASSI

Prodotto immancabile sulle tavole degli Italiani. Prodotta utilizzando solo materie prime scelte e successivamente confezionata all'interno di 2 assi di legno che le conferiscono il suo particolare aspetto. Privo di derivati del latte e glutine.



- Pancetta fra assi antico sapore
- PZ/CT 3

Cod. S24600000

## PANCETTA COPPATA

E' un prodotto stagionato ottenuto da due strati di pancetta magretta che avvolgono una coppa salata. Viene poi sottoposta ad un processo di asciugamento e stagionatura. Non contiene derivati del latte né glutine.



- Pancetta coppata metà s/v 2,5 kg
- PZ/CT 8

Cod. C218M 00

## PANCETTA

Uno dei prodotti più venduti in Italia, grazie al suo sapore e profumo viene costantemente utilizzata nelle ricette tradizionali del nostro paese. Prodotta utilizzando solo materie prime scelte, non contiene derivati del latte né fonti di glutine.



- Pancetta preferite classica metà s/v 2 kg
- PZ/CT 8

Cod. C180M 00

## PANCETTA AFFUMICATA

Prodotta utilizzando solo eccellenti materie prime, viene successivamente sottoposta ad un processo di affumicatura che le conferisce il suo gusto deciso. Non contiene derivati del latte né fonti di glutine.



- Pancetta affumicata cotta metà s/v 3 kg
- PZ/CT 4

Cod. C240M 00



## BRESAOLA

Uno dei salumi più prelibati d'Italia. La carne è conciata con spezie e aromi naturali. Il suo profumo è delicato così come il suo sapore. La sua carne magra si presenta compatta, consistente e di colore rosso molto intenso. Senza polifosfati aggiunti.



- Bresaola  
punta d'anca 2 Kg
- PZ/CT 4

Cod. C323000000

## SPECK

Lo Speck è un prosciutto crudo leggermente affumicato e stagionato. Una delle eccellenze del nostro paese. È ottenuto da una coscia di suino completamente disossata, salata ed aromatizzata e infine affumicata.



- Speck  
metà s/v 3 kg
- PZ/CT 6

Cod. C280M 00

## LARDO MILLESIMATO

Forse il più nobile tra i salumi, il lardo nel corso degli anni è divenuto uno dei prodotti più prestigiosi d'Italia. Viene prodotto utilizzando solo materie prime di altissima qualità. Si presenta squadrato e compatto, di colore bianco con vivaci venature rosse all'interno. La copertura esterna di erbe aromatiche gli conferisce sapore e profumo unici e l'aggiunta di vino bianco selezionato gli conferisce il tocco di classe finale.



- Lardo millesimato  
3 Kg
- PZ/CT 5

Cod. C193000000





*N.B. I prodotti rappresentati all'interno del catalogo, hanno scopo puramente illustrativo.*

### PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE

- Prosciutto crudo nazionale 500 gr
- PZ/CT 10
- Scadenza gg. 60

**Cod. C285ATM500**

### PROSCIUTTO COTTO

- Prosciutto cotto 500 gr
- PZ/CT 10
- Scadenza gg. 30

**Cod. C292ATF500**

### COPPA

- Coppa 500 gr
- PZ/CT 10
- Scadenza gg. 60

**Cod. C291ATF500**

### SALAME PEPPONE

- Salame peppone 500 gr
- PZ/CT 10
- Scadenza gg. 60

**Cod. C130ATF500**

### SALAME MILANO

- Salame milano 500 gr
- PZ/CT 10
- Scadenza gg. 60

**Cod. C289ATF500**

### SALAME UNGHERESE

- Salame ungherese 500 gr
- PZ/CT 10
- Scadenza gg. 70

**Cod. C103ATF500**

### PANCETTA ARROTOLATA STAGIONATA

- Pancetta arrotolata stagionata 500 gr
- PZ/CT 10
- Scadenza gg. 90

**Cod. C180ATF500**

### PANCETTA TESA AFFUMICATA BACON

- Pancetta tesa affumicata bacon 500 gr
- PZ/CT 10
- Scadenza gg. 90

**Cod. C230ATF500**

### MORTADELLA

- Mortadella 500 gr
- PZ/CT 10
- Scadenza gg. 45

**Cod. C306ATM500**

### SALAME PICCANTE PER PIZZA

- Salame piccante per pizza 500 gr
- PZ/CT 10
- Scadenza gg. 70

**Cod. C114PIC500**

### BRESAOLA

- Bresaola 500 gr
- PZ/CT 10
- Scadenza gg. 60

**Cod. C321ATF500**

### TACCHINO AL FORNO

- Tacchino al forno 500 gr
- PZ/CT 10
- Scadenza gg. 60

**Cod. C360ATM500**