

L'ITALIE  
À VOTRE TABLE

Since 1976

eurofood  
DISTRIBUTION

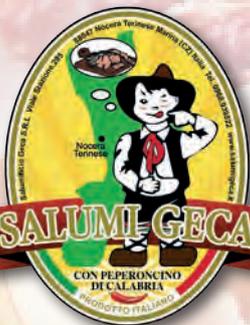
## Notre Sélection CHARCUTERIE - HORECA

- valable au 01/03/2023 -

**NOUVEAU!**

L'Italie à votre table... 🇮🇹

**ROVAGNATI**



Latteria  
**SORRENTINA**

Il Fior di Latte dal 1890

\*Offres réservées à l'HORECA - dans la limite des stocks disponibles; non cumulables avec les actions en cours. Sauf erreurs d'impression.  
Adaptations des prix possibles sans délai. Photos non contractuelles



# ROVAGNATI

Entreprise familiale traditionnelle italienne depuis 1943.  
 Inventeur du Gran Biscotto, jambon n°1 en Italie aujourd'hui  
 Charcuterie haut de gamme sans gluten et sans lactose



## Prosciutto Cotto

Un goût prononcé et un rapport qualité/prix incontournable. A goûter!



**13,60€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

RVT04  
**PROSCIUTTO COTTO  
 AL TARTUFO +/-4,2kg ROVAGNATI**  
 (DLC : 150 jours minimum)



**7,65€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

RVT18  
**PROSCIUTTO COTTO  
 GRAN PIACERE 4,85kg ROVAGNATI**  
 (DLC : 180 jours minimum)

## Gran Biscotto

Jambon cuit de porc très haute qualité - 1/2 pièce  
 (Durée de conservation : 150 jours minimum)



Traditionnel  
 Goût  
 inimitable



**14,10€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

RVT01  
**GRAN BISCOTTO Classico 1/2**  
 4,2 kg ROVAGNATI



Rôti selon  
 une ancienne  
 recette  
 familiale



**18,85€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

RVT03  
**GRAN BISCOTTO ARROSTO 1/2**  
 4,4 kg ROVAGNATI



Truffes  
 noires entières  
 d'Italie



**23,40€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

RVT02  
**GRAN BISCOTTO TARTUFO 1/2**  
 5 kg ROVAGNATI



Lieu d'origine :  
**Biassono**

*Jambon cuit d'exception connu et reconnu par tous les Italiens.*

La cuisse est sélectionnée, désossée à la main, puis massée jusqu'à 72 heures et cuite lentement à la vapeur pendant 12h. Elle est ensuite laissée au repos pendant 4 semaines pour obtenir un jambon cuit au goût, au parfum et à la texture unique et incomparable.

A déguster frais et fraîchement tranché!

# Mortadella

**Qualité Premium**  
(Durée de conservation : 70 jours minimum)



**11,40€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

RVT08  
**MORTADELLA A LA TRUFFE D'ÉTÉ**  
6 kg ROVAGNATI



**10,60€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

RVT12  
**MORTADELLA MASSIMA A LA PISTACHE**  
3 kg ROVAGNATI



Lieu d'origine :  
**Bologne**

*Mortadella Rovagnati, intensité et légèreté dans la forme que vous préférez.*

Les mortadelles Rovagnati sont préparées conformément aux standards les plus élevés, en partant d'une sélection attentive des matières premières, en passant par les méthodes d'assaisonnement et hachage, jusqu'au conditionnement.

A déguster fraîchement tranchée en antipasti ou sur la pizza!

# Jambon de Parme 24 mois



Lieu d'origine :  
**Parme**

Désossé et immédiatement cousu par des mains compétentes, impeccable en apparence, très doux au palais. Un équilibre précis entre matière première, affinage et salage.



**21,90€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

RVT11  
**JAMBON DE PARME SANS OS ET AFFINÉ 24 MOIS ADDOBBO RISERVA 7,8kg ROVAGNATI**  
(DLC : 220 jours minimum)



## Guanciale

### Bresaola



**26,00€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

RVT16  
**BRESAOLA GINESTRELLA VALTELLINA IGT 1,6 kg ROVAGNATI**  
(DLC : 70 jours minimum)



**14,85€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

RVT13  
**GUANCIALE JOUE DE PORC 1,5kg ROVAGNATI**  
(DLC : 60 jours minimum)



# Salame/ Salamino



## ROVAGNATI



**20,65€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

RVT06  
**SALAME GOCCIA 3,5KG ROVAGNATI**  
(DLC : 90 jours minimum)

### Salamino

(DLC : 50 jours minimum)



**4,40€<sup>H.T.</sup>**  
la pièce

RVT14  
**SALAMINO  
TRADIZIONALE**  
180g ROVAGNATI



**4,85€<sup>H.T.</sup>**  
la pièce

RVT15  
**SALAMINO  
AUX TRUFFES**  
180g ROVAGNATI



**14,50€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

RVT05  
**SALAME TOSCANO**  
2,9kg ROVAGNATI  
(DLC : 110 jours minimum)

**15,35€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

RVT17  
**SALAME RUSTICO  
AI SEMI DI FINOCCHIO**  
2,9kg ROVAGNATI  
(DLC : 110 jours minimum)



Le Salame Goccia se distingue par sa forme typique de poire écrasée. C'est un produit fabriqué avec de la viande 100% italienne dans le respect des méthodes traditionnelles et se distingue par son goût aromatique, très délicat tendant vers le sucré, dû au court affinage et à la faible teneur en matières grasses. Sans gluten.



Spécialités de CALABRE



“Il piacere dei sapori,  
con il gusto della tradizione”  
*The pleasure of flavors,  
the taste of tradition*



*Les charcuteries Geca sont le résultat d'une passion familiale et d'un amour pour les traditions. La préparation des produits de la plus haute qualité a été transmise de génération en génération. Ne cédant jamais aux innovations faciles, la production artisanale résiste à l'épreuve du temps. Respect garanti des normes de sécurité alimentaire les plus élevées grâce aux équipements de pointe.*



## SALSICCIA FRESCA

(DLC : 15 jours à partir de la date de production)

### Salsiccia fresca BIANCA



**7,85€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

SGC19  
**SALSICCIA FRESCA  
BIANCA DOLCE**  
6 x100G GECA

en stock

**7,85€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

SGC20  
**SALSICCIA FRESCA  
BIANCA DOLCE  
CON FINOCCHIETTO**  
6x100G GECA

en stock

### Salsiccia fresca PICCANTE & DOLCE

Affinage 40 jours

PRÉ-COMMANDE

**7,29€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

SGC01  
**SALSICCIA FRESCA PICCANTE**  
8 x120G (+/- 960g) GECA



*À partir d'une sélection minutieuse, la viande est passée au hachoir, puis malaxée avec les épices et arômes. Le mélange ainsi préparé est embossé dans un boyau naturel, lié et placé dans un fumoir contrôlé pendant une courte période.*

# CACIO SALSICCIA

(DLC : 180 jours minimum)

Ce produit délicieux est né par hasard lorsque cette technique a été utilisée pour cacher la saucisse dans les temps anciens. Grâce à son grand succès, on peut aujourd'hui le déguster avec différents types de salumi.



**13,00€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

(soit **5,20€<sup>H.T.</sup>** la pièce)

SGC11  
**CACIO SALSICCIA  
PICCANTE 400G GECA**



**13,00€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

SGC23  
**CACIO SCHIACCIATA  
PICCANTE 1,6KG GECA**

**15,14€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

SGC25  
**CACIO CAPICOLLO  
PICCANTE 1,6KG GECA**

PRÉ-COMMANDE

# GUANCIALE

(DLC : 180 jours minimum)

Le Guanciale est préparé en utilisant la joue du porc qui présente des parties de viandes maigres alternant avec des composants gras. Le produit est épicé et affiné dans sa forme triangulaire classique.



**11,86€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

SGC09  
**GUANCIALE DOLCE BIANCO 1,4KG GECA**

**11,86€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

SGC21  
**GUANCIALE PEPE NERO 1,4KG GECA**



# CAPICOLLO

(DLC : 180 jours minimum)

Le Capicollo, typique du territoire calabrais, est préparé en utilisant la partie supérieure de la longe de porc. Ensuite, le morceau de viande entier est mis sous sel. Après quelques jours dans la saumure, il est lavé, embossé dans un boyau naturel, puis mis à sécher à température contrôlée.



Affinage 90 jours

en stock

en stock

**14,57€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

**14,57€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

SGC07

CAPICOLLO PICCANTE 1,6KG\_GECA

SGC08

CAPICOLLO DOLCE 1,6KG\_GECA

# SCHIACCIATA PICCANTE

(DLC : 180 jours minimum)

Cette saucisse est élaborée à partir de morceaux de cuisse, d'épaule et de pancetta, assaisonnée de sel et d'épices. Après le remplissage, le boyau est placé sous une presse pendant environ 5 jours de manière à prendre la forme "écrasée" d'où dérive son appellation.



Affinage 40 jours

PRÉ-COMMANDE

**12,71€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

SGC10

SCHIACCIATA PICCANTE  
1,8KG\_GECA

# SOPRESSATA

(DLC : 180 jours minimum)

Saucisson de porc pur assaisonné et séché en boyau naturel, lié à la main avec de la ficelle naturelle. Il est obtenu en utilisant les parties précieuses de la cuisse, de l'épaule et du bacon. Le produit, obtenu à partir d'un hachage grossier, est assaisonné avec des épices, et après avoir été placé dans le boyau est séché lentement.



Affinage 60 jours

GLUTEN FREE

LACTOSE FREE

en stock

PRÉ-COMMANDE

**13,29€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo  
(soit **5,32€<sup>H.T.</sup>** la pièce)

SGC06

SOPRESSATA CRESPONE  
DOLCE 400G\_GECA

**13,29€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo  
(soit **5,32€<sup>H.T.</sup>** la pièce)

SGC27

SOPRESSATA CRESPONE  
PICCANTE 400G\_GECA

**14,00€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo  
(soit **5,32€<sup>H.T.</sup>** la pièce)

SGC22

SOPRESSATA CASARECCIA  
PICCANTE 600G\_GECA

PRÉ-COMMANDE

# PANCETTA Tesa & Arrotolata

(DLC : 180 jours minimum)



Affinage 60 jours

en stock

**15,14€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

**15,14€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

SGC17

**PANCETTA ARROTOLATA  
PICCANTE 2,8KG GECA**

SGC14

**PANCETTA ARROTOLATA  
PICCANTE MIGNON 1,5KG GECA**

Produit typique du territoire calabrais, préparé en utilisant le ventre de porc, enroulé, puis embossé dans un boyau naturel. Il est ensuite lié à la main en utilisant une ficelle qui lui donne une forme cylindrique et un aspect caractéristique.



Affinage 40 jours

en stock

**13,86€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

**14,00€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

**13,57€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

**13,86€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

SGC15

**PANCETTA TESA  
PEPE NERO  
1,4KG GECA**

SGC05

**PANCETTA  
TESA FUMÉE  
2,8KG GECA**

SGC04

**PANCETTA  
TESA  
PICCANTE  
2,8KG GECA**

SGC16

**PANCETTA  
TESA  
PICCANTE  
1,4KG GECA**

La pancetta Tesa est fabriquée à partir de ventre de porc épice et est séchée dans sa forme originale

# NDUJA

(DLC : 120 jours minimum)



## Piments de CALABRE



Salami à tartiner préparé à partir d'un hachis de viandes (joue, bacon et lard) additionné de piment exclusivement de Calabre. Au goût piquant, c'est un produit unique en son genre, typique de la tradition culinaire mais en même temps excellent pour les préparations les plus variées.

# FILETTO

(DLC : 180 jours minimum)

Le Filetto est obtenu à partir de la transformation de la longe de porc et est la charcuterie la plus maigre de la tradition calabraise. La viande est salée et massée soigneusement à la main, puis est embossée dans un boyau naturel et affinée à température et humidité contrôlées.



(soit **7,26€<sup>H.T.</sup>** la pièce)

SGC13

**FILETTO DOLCE**

**400G GECA**

(DLC : 180 jours minimum)

(soit **7,26€<sup>H.T.</sup>** la pièce)

SGC12

**FILETTO PICCANTE**

**400G GECA**

(DLC : 180 jours minimum)

# FILETTUCCIO AGRUMI

(DLC : 180 jours minimum)

La charcuterie aux agrumes de Calabre est une idée née un jour d'automne, lorsque le fort parfum d'agrumes est dans l'air. L'association du goût des agrumes frais au goût salé des charcuteries assaisonnées est un saveur à essayer!



(soit **12,15€<sup>H.T.</sup>** la pièce)

SGC26

**FILETTUCCIO AGRUMI DI CALABRIA 400G GECA**



LAVORAZIONE 100% ITALIA

Le fruit d'une tradition fromagère qui se transmet depuis cinq générations  
La savante combinaison d'ingrédients naturels.  
Des produits alimentaires de qualité qui au fil des ans ont acquis  
une valeur incomparable...

## Mozzarella râpée

### SPÉCIALE PIZZA

(DLC : 30 jours à partir  
de la date de production)



**7,65€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

LTS01  
**MOZZARELLA FIORDILATTE  
TAGLIO NAPOLI 1,5 KG  
LATTERIA SORENTINA**



**7,65€<sup>H.T.</sup>**  
le kilo

LTS02  
**MOZZARELLA FIORDILATTE  
JULIENNE 1,5 KG LATTERIA  
SORENTINA**





euro food  
DISTRIBUTION



Au service de la **RESTAURATION**  
et de la **DISTRIBUTION ALIMENTAIRE**

Notre métier : **distributeur de produits alimentaires italiens**

Notre raison d'être : *une vraie passion pour la différence.*  
**Leitmotivs : haute qualité et valeur ajoutée**

Notre offre : **produits «premium» et marques fortes**

Notre idée du service : **tenir nos engagements, sans excuse**  
**le strict respect des normes d'hygiène**  
**et d'HACCP**

Notre principale force : *le goût du travail bien fait*

Notre petite faiblesse : *l'obstination du «zéro défaut»*