

SELEZIONIAMO  
L'ECCELLENZA  
ITALIANA

WE SELECT THE EXCELLENCE OF ITALY





Famiglia Rocco

# PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P.

Parma  
D.O.P.  
Ham

Is a whole leg of pork selected among the best Italian pig farms and seasoned Langhirano typical area of production and maturation of Parma ham, maturing 18 months mesi / 24; ready to cut.



Coscia intera di maiale selezionata tra i migliori allevamenti di suini italiani e stagionata a Langhirano, tipica zona di produzione e stagionatura del prosciutto crudo di Parma, stagionatura: 18 mesi / 24 mesi; pronto al taglio e disossato.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

La dolcezza senza eguali rende questo prodotto unico al mondo e trova spazio in molti piatti della cucina italiana.

*Boneless sweetness unparalleled makes this product unique in the world and find space in many Italian dishes.*



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza fonti di glutine.  
Gluten free.



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4°C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di suino, sale.  
Pork, salt.



#### PEZZATURA/WEIGHT

7/8 kg.  
15,4/17,6 lb.



#### INFO 100GR

Proteine 27,0g, grassi 3,5g, carboidrati 2,1g.  
Protein 27,0g, fat 3,5g, carbohydrates 2,1g.

Famiglia Rocco

# PROSCIUTTO DI SAN DANIELE D.O.P.

Boned  
San Daniele  
D.O.P.  
Ham

Is a whole leg of pork selected among the best Italian pig farms and matured in San Daniele del Friuli, an area of production and curing of prosciutto di San Daniele; the air in the area gives it a unique taste; aging: 18 months mesi / 24. ready to cut.



Coscia intera di maiale selezionata tra i migliori allevamenti di suini italiani e stagionata a San Daniele del Friuli, tipica zona di produzione e stagionatura del prosciutto crudo di San Daniele; l'aria della zona gli conferisce un sapore inconfondibile; stagionatura: 18 mesi/24 mesi. pronto al taglio, disossato.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

La dolcezza senza eguali rende questo prodotto unico al mondo e trova spazio in molti piatti della cucina italiana.

*Boneless sweetness unparalleled makes this product unique in the world and find space in many Italian dishes.*



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza fonti di glutine.  
Gluten free.



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4 °C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di suino, sale.  
Pork, salt.



#### PEZZATURA/WEIGHT

7/8 kg.  
15,4/17,6 lb.



#### INFO 100GR

Proteine 29,0g, grassi 3,7g, carboidrati 2,1g.  
Protein 29,0g, fat 3,7g, carbohydrates 2,1g.

Famiglia Rocco

# PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE

Boned  
National  
Ham

Is selected from a thigh heavy pigs, boned, skinned with a minimum aging of 10 months; The flavor is delicate and the taste is sweet, great surrender.



Coscia selezionata da suini pesanti, disossata, pelata con una stagionatura minima di 10 mesi; il sapore è delicato e al gusto si presenta dolce, grande resa.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Per le sue caratteristiche trova largo uso nelle grandi cucine, bar e ristoranti che vogliono un prodotto dolce e di qualità costante.  
*Because of its characteristics is widely used in commercial kitchens, bars and restaurants who want a fresh and consistent quality.*



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza fonti di glutine.  
*Gluten free.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4 °C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di suino, sale.  
*Pork, salt.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

6/7 kg.  
13,2/15,4 lb.



#### INFO 100GR

Proteine 25,0g, grassi 11,2g, carboidrati 3,9g.  
*Protein 25,0g, fat 11,2g, carbohydrates 3,9g.*

Famiglia Rocco

# CULATELLO D.O.P.

Culatello  
D.O.P.

Is a salted pork sausage typical of the province of Parma, has the slow food, processing and curing of pork leg can only occur in the given area and during the period from October to February when the territory is surrounded by fog. Is decotennata, defatted, boneless separated from the bow and trimmed by hand so as to obtain the shape of a "pear" seasoned in the basement 10 to 14 months.



Culatello dop è un salume tipico della provincia di parma, ha il presidio slow food. La lavorazione e stagionatura della coscia di suino può avvenire solamente in quella determinata zona e nel periodo che va da ottobre a febbraio quando il territorio è avvolto da nebbia. Viene decotennata, sgrassata, disossata separata dal fiocchetto e rifilata a mano così da ottenere la forma a "pera", stagionata in cantina da 14 a 18 mesi.



**ABBINAMENTI/SUGGESTIONS**  
Ottimo come antipasto con pane fresco.  
Great as an appetizer with fresh bread.



**NON CONTIENE/WITHOUT**  
Senza fonti di glutine.  
Gluten free.



**CONSERVAZIONE/  
STORAGE**  
Max.4 °C



**INGREDIENTI/INGREDIENTS**  
Carne di suino, sale, zuccheri, aromi naturali.  
Pork, salt, sugar, natural flavors.



**PEZZATURA/WEIGHT**  
3/4 kg.  
6,6/8,8 lb.



**INFO 100GR**  
Proteine 27,0g, grassi 3,5g, carboidrati 2,1g.  
Protein 27,0g, fat 3,5g carbohydrates 2,1g.

Famiglia Rocco

# PROSCIUTTO COTTO SPECIALE NOSTRANO

Special  
“Nostrano”  
Cooked  
Ham

Selected by Rocco Family as one of the best cooked, baked special dell'azienda herds is the result of the processing of the thighs for Parma ham to be sliced homegrown.



Selezionato da Famiglia Rocco come uno dei migliori cotti, il cotto speciale dell'azienda Branchi è frutto della lavorazione di cosce per il prosciutto di Parma nostrano.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Perfetto da affettare, per gastronomie e ristoranti che desiderano avere un vero prodotto di nicchia della tradizionale cucina italiana.

*Perfect for delis and restaurants that wish to have a real niche product of traditional Italian cuisine.*



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Coscia di suino, sale, destrosio, saccarosio, aromi naturali spezie, antiossidanti E316 e conservanti E250.

*Leg of pork, salt, dextrose, sucrose, natural flavoring spices, antioxidants, preservatives E316 and E250.*



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza polifosfati aggiunti, senza acqua aggiunta, senza glutine, senza glutammato, senza proteine del latte senza lattosio.

*Without polyphosphates, no added water, no gluten, no glutamate, lactose-free milk proteins.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

9/10 kg.  
19,8/22 lb.



#### INFO 100GR

Valore energetico 189Kcal, proteine 20,0g, carboidrati 0,6g, grassi 12,9g.  
*Energy value 189Kcal, protein 20,0g, carbohydrates 0,6g, fats 12,9g.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4 °C



Famiglia Rocco

# PROSCIUTTO COTTO FAMIGLIA ROCCO

Cooked  
Ham  
Famiglia  
Rocco

Home-cooked by the Rocco family. Classified as High Quality unmistakable flavor, made with pork legs heavy size selected European origin and steamed and seasoned with herbs and vegetables to be sliced very natural.



Dalla selezione Famiglia Rocco un cotto classificato di Alta Qualità dal gusto inconfondibile, prodotto con cosce di suino europeo taglia pesante selezionate all'origine è cotto al vapore ed insaporito con erbe e verdure naturali.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Ottimo da affettare, piatti freddi, antipasti.  
*Cold dishes, appetizers.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

8/9 kg.  
17,6/19,8 lb.



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di suino, sale, fruttosio, destrosio, esaltatore di sapidità, glutammato monosodico, antiossidante sodio L-ascorbato, aromi.  
*Pork, salt, fructose, dextrose, flavor enhancer, monosodium glutamate, sodium L-ascorbate antioxidant, flavoring.*



#### INFO 100GR

Valore energetico 168Kcal 688kj, proteine 19,46g, carboidrati 1,25g, lipidi 12,53g.  
*Energy value 168Kcal 688kj, protein 19,46g, carbohydrates 1,25g, fats 12,53g.*



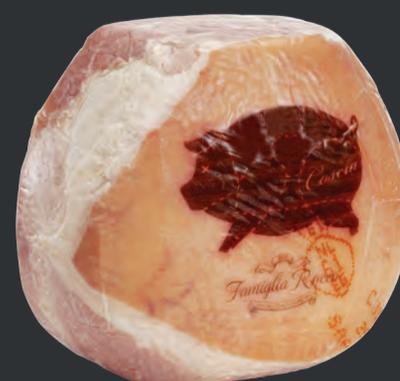
#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza aggiunta di derivati del latte, amidi, proteine isolate di soia, glutine e polifosfati.  
*Without the addition of dairy, starch, isolated soy protein, gluten and polyphosphates.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4°C



Famiglia Rocco

# PROSCIUTTO COTTO SCELTO

Cooked  
Ham  
Selected  
Quality

Falls into the category chosen  
cooked Chosen (Decree 21/09/05  
of the Ministry of Productive  
Activities), without gerretto  
intense flavor without fat,  
with rind.



Rientra nella categoria cotto scelto (Decreto 21/09/05 del Ministero delle Attività Produttive),  
senza gerretto dal gusto intenso e senza grasso, con cotenna.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Farcitura pizze, tramezzini, panini e piatti freddi.  
Topping pizza, sandwiches and cold dishes.



#### NON CONTIENE / WITHOUT

Non contiene proteine del latte e lattosio, senza  
glutine.  
Does not contain milk protein and lactose,  
gluten free.



#### CONSERVAZIONE / STORAGE

Max. 4 °C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne suina, sale, saccarosio, stabilizzanti:  
E451; E452. antiossidante E301, esaltatore  
di sapidità E621, conservante E250, aromi.  
Pork, salt, sucrose, stabilizers: E451; E452.  
antioxidant E301, flavor enhancer E621,  
preservative E250, flavorings.



#### PEZZATURA / WEIGHT

7/8 kg.  
15,4/17,6 lb.



#### INFO 100GR

Valore energetico 156Kcal 649kj,  
proteine 16,0g, carboidrati 1,5g, grassi  
9,5g.  
Energy value 156 kcal 649kj, protein  
16,0g, carbohydrates 1,5g, fats 3,0g.

Famiglia Rocco

# PROSCIUTTO COTTO SGRASSATO SCELTO

Defatted  
Cooked Ham  
Selected  
Quality

Falls into the category chosen cooked Chosen (Decree 21/09/05 of the Ministry of Productive Activities), without rind and intense flavor without fat.



Rientra nella categoria cotto scelto (Decreto 21 /09/05 del Ministero delle Attività Produttive), senza cotenna dal gusto intenso e senza grasso.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Farcitura pizze, tramezzini, panini e piatti freddi.  
Topping pizza, sandwiches and cold dishes.



#### PEZZATURA/WEIGHT

7/8 kg.  
15,4/17,6 lb.



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne suina, sale, saccarosio, stabilizzanti: E451; E452. antiossidante E301, esaltatore di sapidità E621, conservante E250, aromi.  
Pork, salt, sucrose, stabilizers: E451; E452. antioxidant E301, flavor enhancer E621, preservative E250, flavorings.



#### INFO 100GR

Valore energetico 117Kcal 491kj, proteine 17,0g, carboidrati 1,0g, grassi 5,0g.  
Energy value 117 kcal 491kj, protein 17,0g, carbohydrates 1g, fats 5,0g.



#### NON CONTIENE / WITHOUT

Non contiene proteine del latte e lattosio, senza glutine.  
Does not contain milk protein and lactose, gluten free.



#### CONSERVAZIONE / STORAGE

Max.4 °C



Famiglia Rocco

# COTTO SGRASSATO

Defatted  
Cooked  
Ham

Product with chopped ham lean  
pleasantly delicate taste, colour  
pink.



Prodotto con polpa di prosciutto magro dal sapore gradevolmente delicato, colore rosato.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Farcitura pizze, tramezzini, panini e piatti freddi.  
Topping pizza, sandwiches and cold dishes.



#### PEZZATURA/WEIGHT

8 kg.  
17,6 lb.



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne suina (50%), acqua, fecola di patate, sale, destrosio, aromi naturali, carragenina, ascorbato di sodio, nitrito di sodio.

Pork (50%), water, potato starch, salt, dextrose, natural flavors, carrageenan, sodium ascorbate, sodium nitrite.



#### INFO 100GR

Valore energetico 107 kcal 451kj, proteine 13,0g, carboidrati 7g, grassi 3,0g.  
Energy value 107 kcal 451kj, protein 13,0g, carbohydrates 7g, fats 3,0g.



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza glutine, senza proteine di soia, senza proteine del latte, senza lattosio.

Without gluten, no soy protein, no milk protein, no lactose.



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4°C



Famiglia Rocco

# CULATTA AFFUMICATA

Culatta  
Affumicata

Selected by Rocco Family as the best product made with smoked thighs to the parma ham ours PP, smoked with no added flavorings.



Selezionato da Famiglia Rocco come miglior prodotto affumicato realizzato con cosce per il prosciutto di Parma nostrano PP, affumicato senza aggiunta di aromi.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Perfetto da affettare, per gastronomie e ristoranti che desiderano avere un vero prodotto di nicchia della tradizionale cucina italiana.

*Perfect for slicing, for delis and restaurants that wish to have a real niche product of traditional Italian cooking.*



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Coscia di suino, sale, spezie, antiossidanti E316, conservante E250.

*Leg of pork, salt, spices, antioxidant E316, preservative E250.*



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza polifosfati aggiunti, senza acqua aggiunta, senza glutine, senza glutammato, senza proteine del latte senza lattosio, senza aromi.

*Without polyphosphates, no added water, no gluten, no glutamate, without milk protein lactose free, flavorings.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

8/9 kg.  
17,6/19,8 lb.



#### INFO 100GR

Valore energetico 172Kcal, proteine 24,0g, carboidrati 0,6g, grassi 10,5g.  
Energy value 172kcal, protein 24,0g, carbohydrates 0,6g, fats 10,5g.



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4 °C



Famiglia Rocco

# PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE

Grilled  
Ham

Grilled ham produced by Max  
Sibenforcher of Merano.



Prosciutto cotto alla brace prodotto da Max Sibenforcher di Merano.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Ottimo affettato per antipasti e secondi piatti.  
Great sliced for appetizers and main dishes.



#### PEZZATURA/WEIGHT

7/8 kg.  
15,4/17,6 lb.



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di suino, acqua, sale, sciroppo di glucosio, stabilizzatori E451i/E450iii, destrosi, antiossidanti E331/E316, aromi, conservante nitrito di sodio.  
Pork, water, salt, glucose syrup, stabilizers E451i/E450iii, dextrose, antioxidants E331/E316, flavoring, preservative sodium nitrite.



#### INFO 100GR

Valore energetico 156Kcal 649kj, proteine 16,0g, carboidrati 1,5g, grassi 9,5g.  
Energy value 156kcal 649kj, protein 16,0g, carbohydrates 1,5g, fats 9,5g.



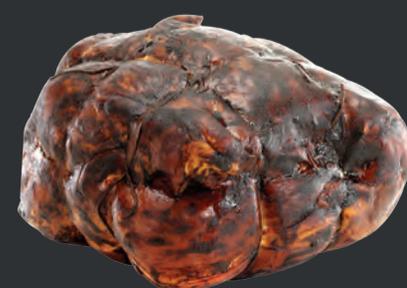
#### NON CONTIENE/WITHOUT

Non contiene proteine del latte e lattosio, senza glutine.  
Does not contain milk protein and lactose, gluten free.



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4°C



Famiglia Rocco

# MORTADELLA CLASSICA ANTICA RICETTA

Classical  
Mortadella  
Old Recipe

Selected meats and natural spices for a delicate and digestible product made according to old traditional recipes. Mortadella which meets the requirements of slow food, for more information [www.presidioslowfood.it](http://www.presidioslowfood.it)



Carni selezionate e spezie naturali per un prodotto digeribile e delicato realizzato secondo antiche ricette della tradizione. Mortadella che risponde ai requisiti del presidio slow food, per maggiori informazioni [www.presidioslowfood.it](http://www.presidioslowfood.it)



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Perfetto da affettare, per gastronomie e ristoranti che desiderano avere un vero prodotto di nicchia della tradizionale cucina italiana.

*It perfect for slicing, for delis and restaurants that wish to have a real niche product of traditional Italian cooking.*



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di suino, trippino di suino, sale, spezie, antiossidante ascorbato di sodio, conservanti nitrito di sodio.

*Pork, pork tripe, salt, spices, antioxidant sodium ascorbate, preservative sodium nitrite.*



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Carne italiana no ogm.  
*Italian meat no ogm.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

9/10 kg.  
19,8/22 lb.



#### INFO 100GR

Valore energetico 348Kcal 1439kj, proteine 13,0g, carboidrati 2,0g, grassi 32,0g.  
*Energy value 348kcal 1439kj, protein 13,0g, carbohydrates 2,0g, fats 32,0g.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4 °C



Famiglia Rocco

# MORTADELLA TIPICA

Typical  
Mortadella

A fantastic salami mortadella made by Gianni Negrini with Emilian recipes. Possibility of having it with or without pistachios.



Una fantastica mortadella realizzata dal salumificio Gianni Negrini con ricette emiliane.  
Possibilità di averla con o senza pistacchi.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Ottima affettata o a cubetti per sfiziosi antipasti. Perfetta con una spruzzata di aceto balsamico modenese.  
*Great sliced or diced for appetizers. Perfect with a splash of balsamic vinegar modenese.*



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza fonti di glutine.  
*Gluten free.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4 °C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di suino, trippino suino, sale, saccarosio, aromi naturali, esaltante di sapidità (glutamato monosodico), antiossidante (ascorbato di sodio). Può contenere tracce di pistacchi.  
*Pork, pork tripe, salt, sucrose, natural flavors, exciting flavor (monosodium glutamate), antioxidant (sodium ascorbate). May contain traces of pistachios.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

3 kg.  
6,6 lb.



#### INFO 100GR

Valore energetico 348Kcal 1439kj, proteine 13,0g, carboidrati 2,0g, grassi 32,0g.  
*Energy value 348kcal 1439kj, protein 13,0g, carbohydrates 2,0g, fats 32,0g.*

Famiglia Rocco

# MORTADELLA TRADIZIONALE

Traditional  
Mortadella

A good product made by  
Leoncini salami, meats  
carefully selected and a  
special cooking stoves in  
dry air a fair dose of fat  
and spices give it a  
softness and a unique  
scent.



Un buon prodotto realizzato dal salumificio Leoncini, carni accuratamente selezionate ed una cottura in apposite stufe ad aria secca; un giusto dosaggio di grassi e spezie conferiscono una morbidezza ed un profumo unico.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Ottima affettata o a cubetti per sfiziosi antipasti. Perfetta con una spruzzata di aceto balsamico modenese.

*Great sliced or diced for appetizers. Perfect with a splash of balsamic vinegar modenese.*



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza fonti di glutine.  
*Gluten free.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4 °C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di suino, grasso suino, trippino suino, latte scremato in polvere, sale, saccarosio, stabilizzante E450 ed E452anti ossidante E 301 esaltatore di sapidità E 621 conservante E250 spezie, aromi.

*Pork, pork fat, pork tripe, skimmed milk powder, salt, sucrose, stabilizer E450 and E 301 E452anti oxidant flavor enhancer and preservative E250 621 spices, herbs.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

6 kg.  
13,2 lb.



#### INFO 100GR

Valore energetico 348Kcal 1439kj, proteine 13,0g, carboidrati 2,0g, grassi 32,0g.

*Energy value 348kcal 1439kj, protein 13,0g, carbohydrates 2,0g, fats 32,0g.*

Famiglia Rocco

# COPPA DI PARMA I.G.P.

Parma  
Coppa  
I.G.P.

Quality and tradition in Parma's  
coppa I.G.P.; convenient to work  
with because already stripped;  
cured for at least three months.



Qualità e tradizione nella coppa di Parma IGP; comoda da lavorare perché già spellata;  
stagionatura di almeno 3 mesi.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Ottima per farcire del pane fresco o per qualche sfizioso  
antipasto.  
*Ideal for filling of fresh bread or some delicious appetizer.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

2 kg.  
4,4 lb.



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di suino, sale, destrosio, fruttosio, aromi, spezie,  
antiossidante E301, conservanti E250-E252.  
*Pork, salt, dextrose, fructose, herbs, spices, antioxidant  
E301, preservative E250-E252.*



#### INFO 100GR

Valore energetico 307Kcal 1275kj, proteine  
25,0g, carboidrati 1,0g, grassi 22,5g.  
*Energy value 307kcal 1275kj, protein 25,0g,  
carbohydrates 1,0g, fats 22,5g.*



#### NON CONTIENE / WITHOUT

Indicazione geograficamente tipica, senza glutine, senza  
polifosfati, senza lattosio e proteine del latte.  
*Typical geographical indication, gluten free, without  
polyphosphates, lactose and milk proteins.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4°C



Famiglia Rocco

# PANCETTA COPPATA FAMIGLIA ROCCO

Pancetta  
Coppata  
Famiglia  
Rocco

Rocco Pancetta Coppata Slim  
traditionally rolled up, delicate  
blend of soft cup and bacon all  
hand-tied and aged for  
at least 3 months.



Dalla selezione Famiglia Rocco la pancetta coppata magra arrotolata tradizionalmente, delicato accostamento di coppa e morbida pancetta il tutto legato a mano e stagionato almeno 3 mesi.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Per uno spuntino rapido ed appetitoso provate la pancetta coppata magra su un crostino caldo abbinata ad un buon gorgonzola.  
*For a quick and tasty snack try the coppata lean bacon on a toasted hot combined with a good blue cheese meat.*



#### NON CONTIENE / WITHOUT

Senza glutine e senza lattosio e proteine del latte, senza polifosfati.  
*Gluten and lactose and milk proteins free, without polyphosphate.*



#### CONSERVAZIONE / STORAGE

Max.4 °C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di suino, sale, destrosio, fruttosio, aromi, spezie, antiossidante E301, conservanti E250-E252.  
*Pork, salt, dextrose, fructose, herbs, spices, antioxidant E301, preservative E250-E252.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

3 kg.  
6,6 lb.



#### INFO 100GR

Valore energetico 287Kcal 1194kj, proteine 24,0g, carboidrati 0,5g, grassi 21,0g.  
*Energy 287Kcal 1194kj, protein 24,0g, carbohydrates 0,5g, fat 21,0g.*

Famiglia Rocco

# PANCETTA ARROTOLATA PEPATA

Rolled  
Pepper  
Pancetta

Rolled bacon taste sweet,  
slightly spicy.



Pancetta arrotolata dal gusto dolce leggermente speziato.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Si consuma a fette accompagnate dal pane, in cucina si può utilizzare macinata ovvero a cubetti per insaporire focacce o sughi a base di carne. Bacon is eaten accompanied by sliced bread in the kitchen you can use minced or diced to flavor sauces, buns or meat.



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza glutine e senza lattosio e proteine del latte, senza polifosfati.  
Gluten and lactose and milk proteins free, without polyphosphate.



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4 °C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Pancetta di suino, sale, destrosio, saccarosio, pepe nero, aromi, antiossidante E301 conservanti E 252 E250.

Pork bacon, salt, dextrose, sucrose, black pepper, spices, antioxidant preservatives E301 E252 E250.



#### PEZZATURA/WEIGHT

3 kg.  
6,6 lb.



#### INFO 100GR

Valore energetico 312Kcal 1344kj, proteine 23,0g, carboidrati 1,0g, grassi 24,0g.  
Energy 312Kcal 1344kj, protein 23,0g, carbohydrates 1,0g, fat 24,0g.

Famiglia Rocco

# PANCETTA AFFUMICATA CRUDA

Raw  
Smoked  
Pancetta

Smoked bacon slightly sweet  
taste matured for months.



Pancetta leggermente affumicata dal gusto dolce stagionata per mesi.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Usatissima per le colazioni negli abbinamenti con le uova, interessanti anche sono gli accostamenti con carni dal sapore forte e deciso come la selvaggina.

*Much used in combinations for breakfast with eggs, are also interesting combinations with strongly flavored meats such as game and decided.*



#### NON CONTIENE / WITHOUT

Senza glutine e senza lattosio e proteine del latte, senza polifosfati.

*Gluten and lactose and milk proteins free, without polyphosphate.*



#### CONSERVAZIONE / STORAGE

Max.4 °C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di suino, sale di conservazione (sale marino, conservante nitrito di sodio) destrosio, spezie, antiossidante ascorbato di sodio, saccarosio, conservante nitrito di potassio, estratti di spezie. Prodotto affumicato.

*Pork, salt, preservatives (salt, preservative sodium nitrite) dextrose, spices, antioxidant sodium ascorbate, sucrose, preservative potassium nitrate, spice extracts. smoked product.*



#### PEZZATURA / WEIGHT

1,5 kg.  
3,3 lb.



#### INFO 100GR

Valore energetico 409Kcal 1693kj, proteine 23,0g, carboidrati 0,4g, grassi 35,0g.  
*Energy 409Kcal 1693kj, protein 23,0g, carbohydrates 0,4g, fat 35,0g.*

Famiglia Rocco

# PANCETTA ARROTOLATA STAGIONATA IN LEGNO

Rolled  
Pancetta  
Seasoned  
Wood

Bacon sweet and slightly spicy  
seasoned for about 45 days  
between two slats of wood.



Pancetta dolce leggermente speziata e fatta stagionare per circa 45 giorni tra due stecche di legno.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Affettata finemente, si consiglia di abbinarla a cioppini di pane al kamut.  
*Finely sliced, it is recommended to combine it with "cioppini" kamut bread.*



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Pancetta di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali, antiossidante ascorbato di sodio, conservanti nitrato di potassio nitrito di sodio.  
*Pork bacon, salt, dextrose, spices, natural flavors, antioxidant sodium ascorbate, preservative nitrate potassium sodium nitrite.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

3 kg.  
6,6 lb.



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4°C



#### INFO 100GR

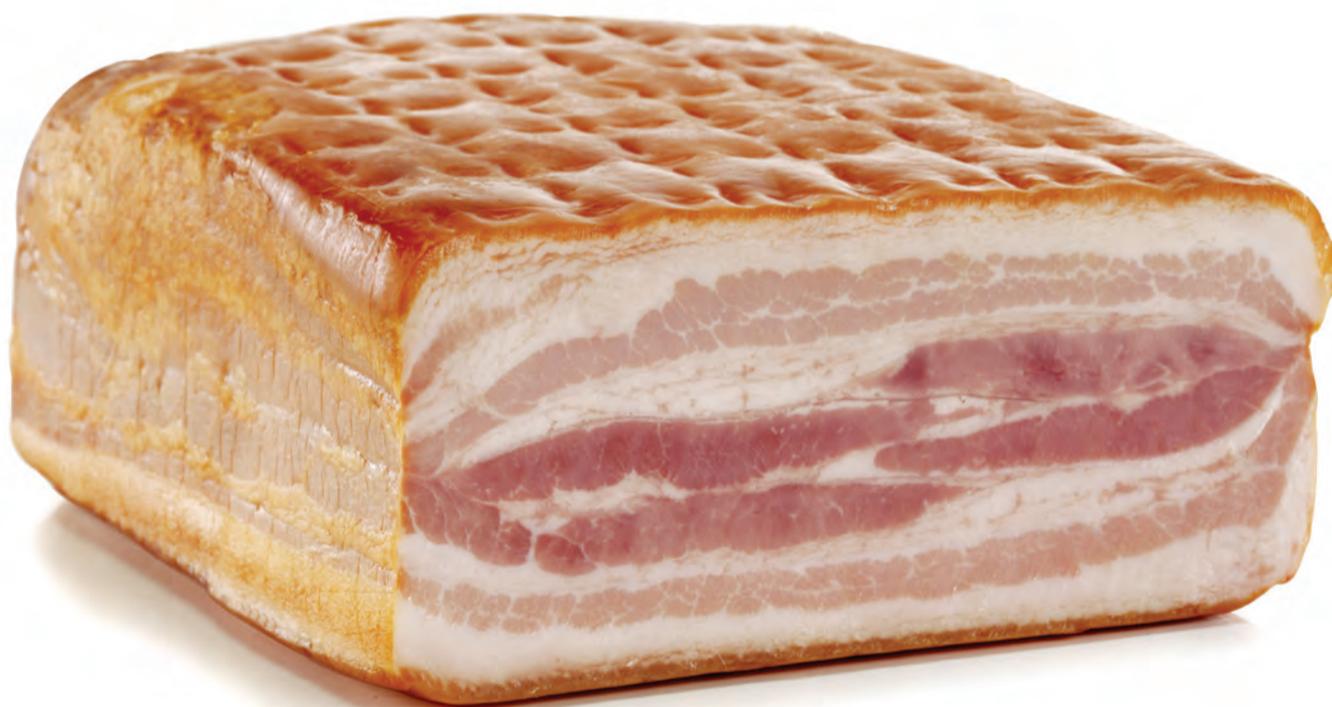
Valore energetico 208Kcal 1194kj,  
proteine 24,0g, carboidrati 0,5g, grassi 21,0g.  
*Energy 208Kcal 1194kj, protein 24,0g,  
carbohydrates 0,5g, fat 21,0g.*

Famiglia Rocco

# PANCETTA AFFUMICATA DOPPIA

Cooked  
Smoked  
Double  
Pancetta

Good meats in the Italian  
tradition also includes bacon.



Nei buoni salumi della tradizione italiana è compresa anche la pancetta affumicata.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Presente in moltissimi sughi per primi piatti, ottima per esaltare i sapori di alcuni secondi piatti e adaliziola come antipasto anche semplicemente abbinata a del pane.

*Present in many sauces for pasta dishes, great to enhance the flavors of some main courses and delicious as an appetizer simply combined with bread.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

2,5 kg e 4,5 kg.  
5,5 lb e 10 lb.



#### INFO 100GR

Valore energetico 373Kcal 1542kj,  
proteine 14,0g, carboidrati 0,5g, grassi  
35,0g.

*Energy value 373kcal 1542kj, protein  
14,0g, carbohydrates 0,5g, fats 35,0g.*



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Pancetta di suino 85% acqua, sale, proteine del latte, fecola di patate, zuccheri destrosio e saccarosio, addensante carragenina, stabilizzanti difosfati trifosfati, nitrito di sodio, prodotto affumicato. Contiene allergeni derivati dal latte.

*Pork bacon 85% water, salt, proteins milk, potato starch, sugars, dextrose and sucrose, carrageenan thickener, stabilizer diphosphates triphosphate, sodium nitrite, smoked product.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4°C

Famiglia Rocco

# LARDO DI NORCIA ALLE ERBE

Norcia  
Lard  
with Erbs

Lard made a special authentic  
aroma of wild thyme and juniper,  
a gem of the Umbrian territory.



Un lardo reso speciale dell'autentico aroma del timo selvatico e il ginepro,  
una chicca del territorio Umbro.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Unica la sensazione che si ha se lo si fa sciogliere  
leggermente su di un crostino di pane caldo o sopra  
una fetta di polenta abbrustolita.

*Only the feeling that you have if you do it slightly melt  
on a warm toasted bread or over a slice of grilled  
polenta.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4°C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Lardo di suino, sale, vino, destrosio, saccarosio,  
fruttosio, erbe 1%(timo selvatico, ginepro) spezie,  
aromi, conservanti E250-E252 antiossidanti E300.  
*Pork lard, salt, wine, dextrose, sucrose, fructose,  
1% herbs (wild thyme, juniper), spices, flavorings,  
preservatives, antioxidants E300 E250-E252.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

0,5 kg.  
1 lb.

Famiglia Rocco

# SPECK DELL'ALTO ADIGE I.G.P. CON FESA

Alto Adige  
Speck  
I.G.P.  
with Fesa

Obtained from the thighs from EU farms, completely boneless, salted and lightly smoked, typical product of the South Tyrolean territory; seasoning average five months; the rule that is common to all producers: little salt, low smoke, very fresh air. Speck of Trentino Alto Adige squared pronta-fetta for easier use.



Ottenuto da cosce provenienti da allevamenti che appartengono a paesi riconosciuti dall'unione europea, vengono completamente disossate, salate e leggermente affumicate. E' un prodotto tipico del territorio altoatesino; stagionatura media 5 mesi; la regola che accomuna tutti i produttori è: poco sale, poco fumo, molta aria fresca. Speck del Trentino Alto Adige squadrato pronta-fetta per una migliore praticità d'utilizzo.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Lo speck viene generalmente abbinato a del pane con sottoaceti e formaggio trentino.  
*Is generally paired with bacon bread with pickles and cheese from Trentino.*



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne suina, sale marino, aromi naturali (erbe aromatiche e spezie) zuccheri destrosio e saccarosio, antiossidante E301 ascorbato di sodio, conservante E250 nitrito di sodio. Esposizione al fumo di legni aromatici.  
*Pork, sea salt, natural flavors (herbs and spices), sugar dextrose and sucrose, sodium ascorbate antioxidant E301, preservative E250 sodium nitrite. Exposure to smoke from aromatic woods.*



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza fonti di glutine, senza lattosio e proteine del latte.  
*Without gluten, lactose and milk proteins.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

2/3 kg.  
4,4/6,6 lb.



#### INFO 100GR

Valore energetico 227,00Kcal  
949,00Kj, proteine 27,39g,  
carboidrati 0,89g, grassi 12,81g.  
*Energy 227,00Kcal 949,00Kj  
protein 27,39g, 0,89g  
carbohydrates, fats 12,81g.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4°C



Famiglia Rocco

# SPECK DELL'ALTO ADIGE I.G.P.

Speck  
dell'Alto  
Adige I.G.P.

Obtained from the thighs from EU farms, completely boneless, salted and lightly smoked, a typical product of the South Tyrolean territory; seasoning average five months; the rule that is common to all producers: little salt, low smoke, very fresh air.  
Speck of Trentino Alto Adige squared pronta-fetta for easier use.



Ottenuto da cosce provenienti da allevamenti che appartengono a paesi riconosciuti dall'unione europea, vengono completamente disossate, salate e leggermente affumicate. E' un prodotto tipico del territorio Altoatesino; stagionatura media 5 mesi; la regola che accomuna tutti i produttori è: poco sale, poco fumo, molta aria fresca. Speck del Trentino Alto Adige squadrato pronta-fetta per una migliore praticità d'utilizzo.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Lo speck viene generalmente abbinato a del pane con sottoaceti e formaggio trentino.  
*Is generally paired with bacon bread with pickles and cheese from Trentino.*



#### NON CONTIENE / WITHOUT

Senza fonti di glutine, senza lattosio e proteine del latte.  
*Without gluten, lactose and milk proteins.*



#### CONSERVAZIONE / STORAGE

Max.4 °C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di suino, sale marino, aromi naturali (erbe aromatiche e spezie) zuccheri destrosio e saccarosio, antiossidante E301 ascorbato di sodio, conservante E250 nitrito di sodio. Esposizione al fumo di legni aromatici.  
*Pork, sea salt, natural flavors (herbs and spices), sugar dextrose and sucrose, antioxidant ascorbate E301 sodium, preservative E250 sodium nitrite. Exposure to smoke from aromatic woods.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

2/3 kg.  
4,4/6,6 lb.



#### INFO 100GR

Valore energetico 227,00Kcal 949,00kj, proteine 27,39g, carboidrati 0,89g, grassi 12,81g.  
*Energy 227,00kcal 949,00kJ, protein 27,39g, 0,89g carbohydrates, fats 12,81g.*

Famiglia Rocco

# SALAMIE FELINO

## Salame from Felino

Salami from Emilia typical  
elongated irregular stuffed into  
natural pork.



Nota salame emiliano dalla tipica forma allungata irregolare insaccato in budello di suino naturale.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Viene affettato trasversalmente in modo tale da non dare alla fetta la classica forma cilindrica ma molto più allungata.  
*Casing is sliced transversely in such a way as not to give the piece a classic cylindrical shape but much more elongated.*



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di suino, sale, destrosio (da amido di mais non contiene glutine), spezie, aromi naturali, antiossidante ascorbato di sodio, conservante nitrito di sodio, nitrate di potassio.  
*Pork, salt, dextrose (from corn starch does not contain gluten), spices, flavorings natural, antioxidant sodium ascorbate, preservative sodium nitrite, potassium nitrate.*



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza glutine.  
*Gluten free.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

900 g.  
2 lb.



#### INFO 100GR

Valore energetico 394Kcal 1616kj,  
proteine 28g, carboidrati 0,1g, grassi 33,4g.  
*Energy 394Kcal 1616kj, 28g protein, carbohydrates 0,1g, fat 33,4g.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Conservare al fresco.  
*Keep cool.*



Famiglia Rocco

# SOPRESSONA

Sopressona

Sopressa large diameter  
produced with the use of selected  
meat lightly flavored with garlic.



Sopressa dal diametro ampio prodotta con l'utilizzo di carni selezionate  
leggermente aromatizzata all'aglio.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Prodotto insostituibile in qualsiasi banco di  
alimentari dal profumo inconfondibile.  
*Irreplaceable product in any food stand  
unmistakable scent.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

6 kg.  
13,2 lb.



#### INFO 100GR

Valore energetico 433Kcal 1775kj,  
proteine 27,5g, carboidrati 0,1g, grassi  
34,3g.  
*Energy 433Kcal 1775kj, protein 27,5g,  
carbohydrates 0,1g, fat 34,3g.*



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di suino, sale, spezie, destrosio, saccarosio,  
aromi, antiossidante E301, conservanti E252 E  
250.  
*Pork, salt, spices, dextrose, sucrose, flavoring,  
antioxidant E301, preservative E252 E 250.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4 °C

Famiglia Rocco

# SALAMIE VENETO DI ASIAGO

Venetian  
Salame  
from Asiago

Typical salami of ground pork on average of the Asiago plateau.



Tipico salame di suino a macina media dell'altopiano di Asiago.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Preferibile affettarlo a coltello soprattutto nei primi 30 giorni di stagionatura in cui il prodotto risulta essere più fresco.

*Preferable to slicing knife especially in the first 30 days of curing in which the product is more fresh.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

700 g.  
1,5 lb.



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di suino, pancetta di suino, sale, zuccheri, destrosio, saccarosio, spezie, aromi, antiossidante E 310, conservante E 250.

*Pork, pork bacon, salt, sugar, dextrose, sucrose, spices, flavorings, antioxidant E 310, E 250 preservative.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Conservare al fresco.  
*Keep cool.*



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza glutine.  
*Gluten free.*



Famiglia Rocco

# SALAMIE UNGHERESE

Salame  
Hungarian

Typical sausage of  
fine-ground pork meat.  
Slightly smoky flavor.



Caratteristico salame di carne suina a macina fina dal sapore leggermente affumicato.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Apprezzato anche dai più piccoli il salame ungherese viene consumato in moltissime diete.  
*Appreciated by the youngest. Hungarian salami is eaten in many diets.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

3 kg.  
6,6 lb.



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di suino, sale, destrosio, aromi naturali, antiossidante sodio ascorbato, conservanti sodio nitrito E250 potassio nitrito E 252.  
*Pork, salt, dextrose, natural flavors, antioxidant sodium ascorbate, sodium nitrite conservanti E250 potassium nitrate and 252.*



#### INFO 100GR

Valore energetico 427,3Kcal 1774,25kj, proteine 31,1g, carboidrati 0,6g, grassi 33,4g.  
*Energy 427,3kcal 1774,25kJ, protein 31,1g, carbohydrates 0,6g, fat 33,4g.*



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza glutine e senza allergeni.  
*Gluten and allergen free.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4 °C



Famiglia Rocco

# SPIANATA PICCANTE

Spicy  
Spianata

Pork sausage-shaped crushed  
flavored and spicy.



Salame di suino a forma schiacciata aromatizzato e piccante.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Viene utilizzato per farcire panini ma anche nei sughi per primi piatti.  
*Is used to fill sandwiches but also in sauces for pasta.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

2 kg.  
4,4 lb.



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di suino, sale, zucchero destrosio, saccarosio, spezie, estratti di spezie, aromi ed aromi naturali, antiossidante ascorbato di sodio, conservante nitrito di potassio, nitrito di sodio.

*Pork, salt, sugar, dextrose, sucrose, spices, spice extracts, flavorings and natural flavors, antioxidant sodium ascorbate, preservative nitrate potassium, sodium nitrite.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4°C



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza glutine, senza derivati del latte, senza allergeni.  
*Gluten free, no dairy, no allergens.*



Famiglia Rocco

# SALAMIE PICCANTE NAPOLI

Spicy  
Sausage  
from Napoli

Pork sausage seasoned  
and flavored.



Salsiccia di suino stagionata ed aromatizzata.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Utilizzata principalmente come farcitura sulle pizze la salsiccia napoli la si trova sempre di più sopra a bruschette tramezzini e panini.

*Primarily used as a topping on pizza napoli the sausage is always more to toasted sandwiches and rolls over.*



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di suino, sale, aromi naturali, destrosio, antiossidante sodio ascorbato, conservante potassio nitrito E252, sodio nitrito E250.

*Pork, salt, natural flavor, dextrose, antioxidant sodium ascorbate, preservative potassium nitrate E252, E250 sodium nitrite.*



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza fonti di glutine, senza lattosio e proteine del latte.  
*Without gluten, lactose and milk proteins.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

300 g (singola); 1,5 Kg (bastoni).  
0,6 lb (singol); 3,3 lb (box).



#### INFO 100GR

Valore energetico 434Kcal 1802kj, proteine 30g, carboidrati 2g, grassi 34g.  
*Energy 434Kcal 1802kj, 30g protein, 2g carbs, 34g fat.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4 °C



Famiglia Rocco

# MAIALINO ALFORNO

Roast  
Pig

Pork meat with added spices and herbs.  
Product made using essential ingredients: meat, salt, mixed spices and natural flavorings without any allergenic processes.



Carne di suino addizionata con spezie e aromi. Prodotto lavorato utilizzando ingredienti essenziali: carne, sale, miscela di spezie e aromi naturali senza alcuna sostanza ad azione allergenica.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Realizzata pensando a banchetti, feste ed eventi dove si possa trovare al centro dell'evento quest'unico prodotto che abbinato a del pane fresco non richiede alcun abbinamento per stupire chiunque.

*Made for banquets, parties and events where you can find the center of the event this one product that is not matched with fresh bread requires no matches to impress anyone.*



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza glutine.  
Gluten free.



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4 °C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di suino, sale, miscela di spezie, aromi naturali.  
Pork, salt, mixed spices, natural flavors.



#### PEZZATURA/WEIGHT

10/18 kg.  
22/39,7 lb.



#### INFO 100GR

Valore energetico 213,44Kcal 887,62kJ,  
proteine 17,8g, carboidrati 15,6g, grassi  
4,0g.

*Energy 213,44kcal 887,62kJ, protein  
17,8g, carbohydrates 15,6g, fat 4,0g.*

Famiglia Rocco

# PORCHETTA TREVIGIANA

Porchetta  
from Treviso

Treviso typical pork, baked and has characteristic colors and odours.



Tipica porchetta trevigiana, cotta al forno presenta i suoi colori e odori caratteristici.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Affettabile a coltello o con affettatrice si consiglia di servirla condita solamente con un pizzico di sale e pepe.

*Be sliced with a knife or slicer is recommended to only serve topped with a pinch of salt and pepper.*



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza glutine.  
Gluten free.



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4°C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di suino, sale, aromi naturali, destrosio.  
Pork meat, salt, natural flavors, dextrose.



#### PEZZATURA/WEIGHT

4/5 kg.  
8,8/11 lb.



#### INFO 100GR

Valore energetico 139,6Kcal 588,6kj,  
proteine 25,4g, carboidrati 0,5g, grassi  
4,0g.  
Energy value 139,6Kcal 588,6kj, protein  
25,4g, carbohydrates 0,5g, fat 4,0g.

Famiglia Rocco

# PORCHETTA AL FORNO

Roast  
Porchetta

Is a high quality shoulder cooked in a steam oven, lightly smoked seasoned with herbs and spices.



Spalla di alta qualità cotta in forno a vapore, leggermente affumicata condita con spezie e aromi.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Trova largo uso come antipasto o per farciture di pizze e panini.

Is widely used as an appetizer or for toppings of pizzas and sandwiches.



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza fonti di glutine, senza lattosio e proteine del latte.

Without gluten, lactose and milk proteins.



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4°C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di suino, sale, aromi naturali.

Pork, salt, natural flavors, spices.



#### PEZZATURA/WEIGHT

4 kg.

8,8 lb.



#### INFO 100GR

Proteine 17,0g, grassi 10,0g, carboidrati 1,0g.

Protein 17,0g, fat 10,0g, carbohydrates 1,0g.

Famiglia Rocco

# WURSTEL MERANO FAMIGLIA ROCCO

Pure Pork  
Sausage  
without Skin  
Famiglia  
Rocco

Family sausages selected from Rocco  
as a product of high quality, cooked  
sausage and smoked skinless.



Wurstel selezionato da Famiglia Rocco come prodotto di alta qualità,  
insaccato cotto e affumicato senza pelle.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Il prodotto viene esaltato se appena scottato su griglia o piastra ma si può anche bollire appena in acqua calda per pochi minuti.

*Product is enhanced if just seared on the grill or griddle but you can also just boil in hot water for a few minutes.*



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di maiale (80%), acqua, sale, destrosio, aromi naturali (senape), addensanti E450/E451/E452 esaltatore di sapidità glutamato monosodico, antiossidante E300/E301 conservante nitrito di sodio.

*Pork (80%), water, salt, dextrose, natural spices (mustard), thickeners E450/E451/E452 flavor enhancer monosodium glutamate, sodium nitrite preservative antioxidant E300/E301.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

250 g.  
0,5 lb.



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4 °C



#### INFO 100GR

Valore energetico 287Kcal 1194kj, proteine 24,0g, carboidrati 0,5g, grassi 21,0g.

*Energy value 287Kcal 1194kj, protein 24,0g, carbohydrates 0,5g, fat 21,0g.*

Famiglia Rocco

# WURSTEL GIGANTE FARCITO

Big Pure  
Pork Sausage  
with Olives

Cooked sausage made from turkey and chicken stuffed with olives and peppers and added salt and flavorings. The product is vacuum packed.



Insaccato cotto di tacchino e pollo farcito con olive e peperoni e addizionato di sale e aromi.  
Il prodotto è confezionato sottovuoto.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Sfizioso antipasto ben farcito e pronto all'uso.  
Tasty appetizer well stuffed and ready to use.



#### PEZZATURA/WEIGHT

2 Kg.  
4,4 lb.



#### INFO 100GR

Valore energetico 110,22Kcal 467,31kj,  
proteine 25,5g, carboidrati 0,1g, grassi  
0,9g.  
Energy 110,22kcal 467,31kj, protein  
25,5g, carbohydrates 0,1g, fat 0,9g.



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di tacchino (61%), carne di pollo (19%), albume d'uovo, olive snocciolate (8%), peperoni (8%), amidi, sale, saccarosio, esaltatore di sapidità: glutammato di sodio; stabilizzanti: polifosfati; aromi, antiossidante: ascorbato di sodio; conservanti: nitrito di sodio, nitrate di potassio, latte.  
Turkey meat (61%), chicken meat (19%), egg white, pitted olives (8%), peppers (8%), starch, salt, sucrose, flavor enhancer Seasonings: sodium glutamate; stabilizers: polyphosphates; flavoring, antioxidant: sodium ascorbate; preservatives: sodium nitrite, potassium nitrate, milk.



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

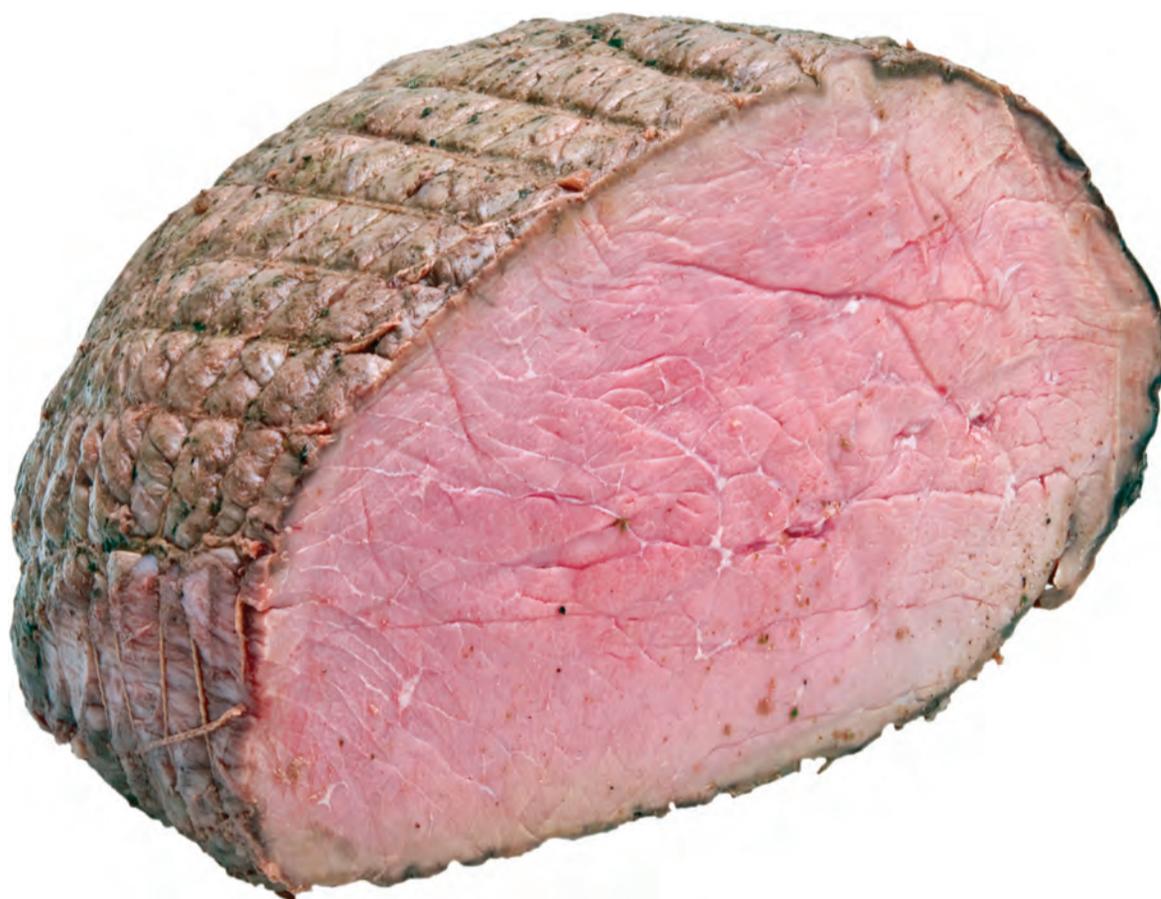
Max.4 °C

Famiglia Rocco

# ROAST BEEF DI FESA ALL'INGLESE

English  
Roast Beef  
Prepareds  
with Artisan  
Methods

Roast beef rump of beef, beef added with spices and herbs. Product made using essential ingredients: meat, salt, mixed spices and natural flavorings with no substance allergenic processes.



Roast Beef di fesa di manzo, carne di bovino addizionata con spezie e aromi.  
Prodotto lavorato utilizzando ingredienti essenziali: carne, sale, miscela di spezie e aromi naturali senza alcuna sostanza ad azione allergenica.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Uno dei prodotti più utilizzati negli antipasti delle diete mediterranee, affettato finemente e steso sul piatto viene generalmente condito con un filo d'olio extravergine di oliva, un pizzico di sale e pepe qualche foglia di rucola e del Parmigiano Reggiano a scaglie.

*One of the most used products in the diets of Mediterranean appetizers, finely sliced and laid on the dish is usually topped with a drizzle of extra virgin olive oil, a pinch of salt and pepper a few leaves of rucola and parmesan flakes.*



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza glutine.  
*Gluten free.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4 °C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di bovino, sale, miscela di spezie, aromi naturali.  
*Beef, salt, mixed spices, natural flavors.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

4 kg.  
8,8 lb.



#### INFO 100GR

Valore energetico 110,22Kcal 467,31kj,  
proteine 25,5g, carboidrati 0,1g, grassi  
0,9g.  
*Energy 110,22Kcal 467,31Kj, protein  
25,5g, carbohydrates 0,1g, fat 0,9g.*

Famiglia Rocco

# BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.

Bresaola  
from  
Valtellina  
I.G.P.

Beef well trimmed and free of tendons,  
salted, spiced and seasoned for 4 weeks.



Carne di manzo ben refilata e priva di parti tendinose, salata, speziata e stagionata per 4 settimane.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

La bresaola con le sue ottime caratteristiche nutrizionali viene servita al naturale con una leggera spruzzata di limone, sale e pepe ed un filo d'olio extravergine d'oliva.

*Bresaola with its excellent nutritional characteristics is served au naturel with a slight squeeze of lemon, salt and pepper and a drizzle of extra virgin olive oil.*



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne bovina, sale, destrosio, aromi naturali, conservanti nitrito di sodio E250, nitrito di potassio E252.

*Beef, salt, dextrose, natural flavors, preservatives sodium nitrite E250, E252 potassium nitrite.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

2 kg (mezza); 5 Kg (intera).  
4,4 lb (half); 11 lb (one).



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4 °C



#### INFO 100GR

Valore energetico 160Kcal 676kj,  
proteine 30,40g, carboidrati 1g, grassi  
4,3g.

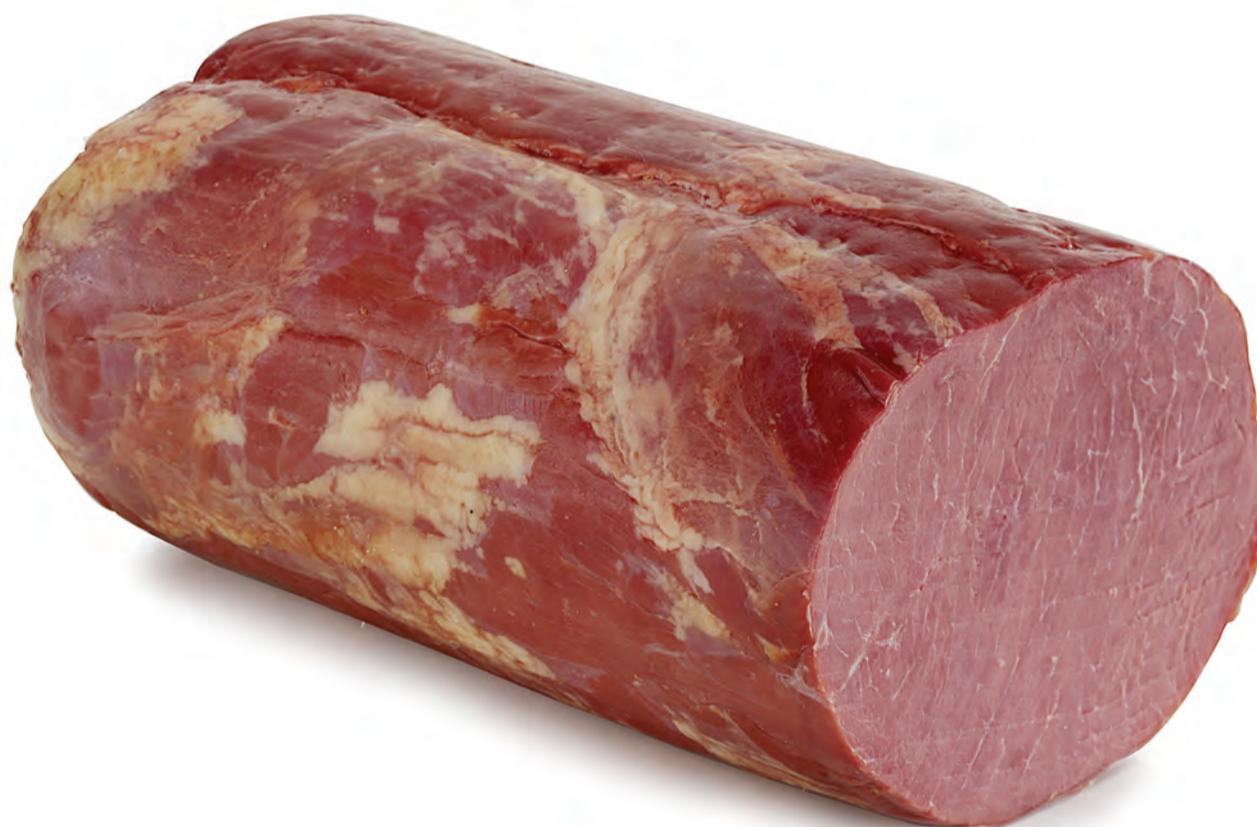
*Energy value 160Kcal 676Kj, 30,40g  
protein, 1g carbohydrates, 4,3g fat.*

*Famiglia Rocco*

# FESA DI MANZO STUFATA

Stew  
Topside of  
Beef

Topside of beef, salted by brine, massaged, stuffed into casings, steamed, smoked, packaged and pasteurized.



Fesa di bovino, salata mediante salamoia, massaggiata, insaccata in budello, cotta a vapore, affumicata, confezionata e pastorizzata.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Impiegata nella farcitura di panini e tramezzini.  
Used in the filling of sandwiches.



#### PEZZATURA/WEIGHT

2/3 kg.  
4,4/6,6 lb.



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di bovino 85%, acqua, sale, detrosio, proteine del latte, lattosio, aromi. Stabilizzanti: E451, E407. Contiene proteine del latte e lattosio.  
Beef meat 85%, water, salt, detrosio, milk protein, lactose, flavors. Stabilizers: E451, E407. Antioxidant: E301. preservative E250.  
Contains milk protein and lactose.



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4 °C

Famiglia Rocco

# FESA DI TACCHINO ARROSTO

Roast  
Turkey  
Topside

Turkey breast, the best meats for a  
traditional handcraft production  
to low-fat.



Fesa di tacchino, le migliori carni bianche per un prodotto artigianale a basso contenuto di grassi.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Usatissimo durante la stagione estiva per farcire panini, semplicemente affettato per antipasto o spezzettato a dadini nelle insalate.

*Much used during the summer season for stuffing sandwiches, simply sliced or chopped into cubes for entree salads.*



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza glutine.  
*Gluten free.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4 °C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di tacchino (73%), acqua, amido, destrosio, sale, fecola, aromi, glucosio, antiossidante E301, addensante E 407, conservante E250.

*Turkey meat (73%), water, starch, dextrose, salt, starch, flavors, glucose, antioxidant E301, thickener E407, preservative E250.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

4 kg.  
8,8 lb.

Famiglia Rocco

# POLLO ALLE ERBE COTTO SU GRIGLIA

Grilled  
Chicken  
with Herbs

Roast high-level, contains whole pieces of spiced chicken and bacon, wrapped in bacon. The product is golden on the outside, with a unique flavor.



Arrosto di alto livello, contiene al suo interno pezzetti di pollo e pancetta speziati, avvolti da pancetta. Il prodotto è dorato all'esterno, con un sapore unico nel suo genere.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Usatissimo durante la stagione estiva per farcire panini, semplicemente affettato per antipasto o spezzettato a dadini nelle insalate.  
*Very much used during the summer season for stuffing sandwiches, simply sliced or chopped into cubes for entree salads.*



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza glutine.  
*Gluten free.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4 °C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Carne di pollo (petto), carne di suino 40%, sale, proteine del latte, destrosio, spinaci, piante aromatiche, aromi. Antiossidante ascorbato di sodio, conservante nitrito di sodio.  
*Chicken meat (breast), 40% pork, salt, protein milk, dextrose, spinach, herbs, spices. Antioxidant sodium ascorbate, preservative sodium nitrite.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

3 kg.  
6,6 lb.



#### INFO 100GR

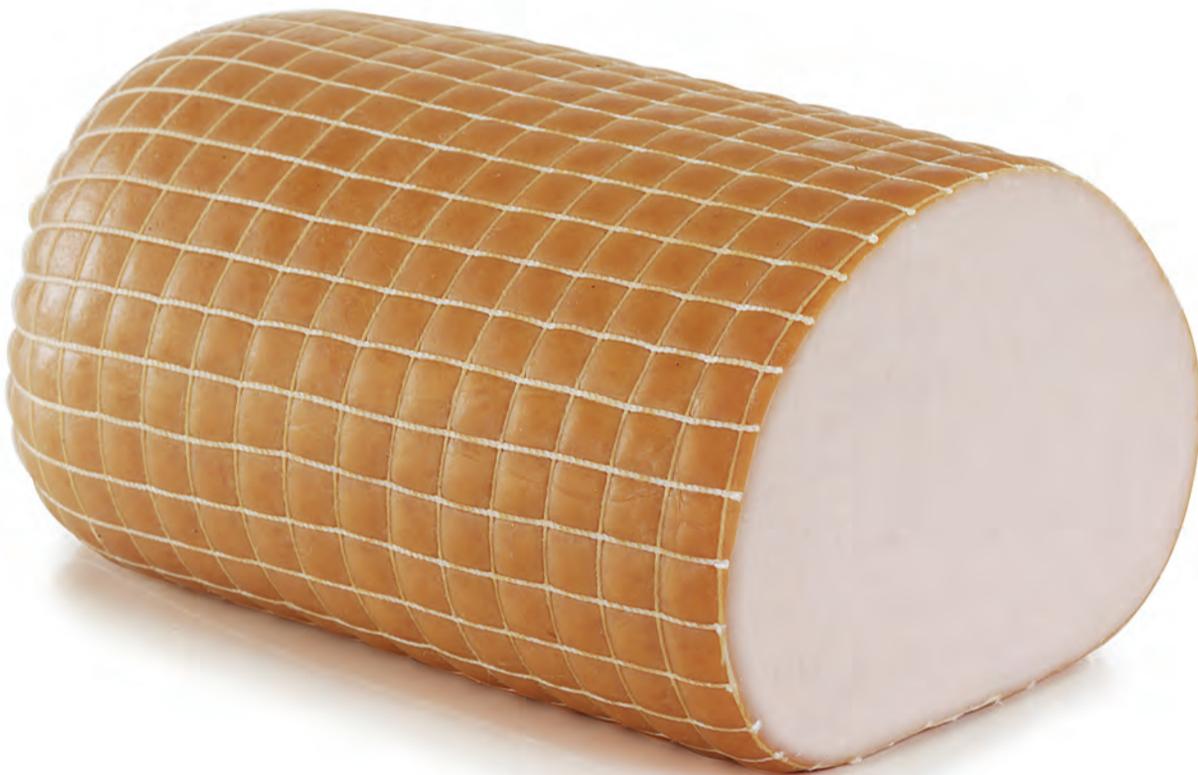
Valore energetico 233Kcal 965kj, proteine 16,20g, carboidrati 0,54g, grassi 18,40g.  
*Energy value 233Kcal 965Kj, 16,20g protein, 0,54g carbohydrates, fats 18,40g.*

Famiglia Rocco

# ARROSTO DI CARNI BIANCHE

Roast  
of White  
Meat

Lean turkey mince and mixed with flavored ingredients. The dough is prepared in cylindrical pieces and baked in the oven; Finally, cooled, packaged and pasteurized.



Polpa di tacchino macinata e miscelata con soluzione aromatizzata e ingredienti.  
L'impasto ottenuto è preparato in pezzi cilindrici e cotto in forno;  
infine raffreddato, confezionato e pastorizzato.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Un prodotto magro e genuino appositamente realizzato da affettare finemente e servire o tagliare più grossolanamente e scottare alla piastra per poi abbinarlo ad insalatone, riso o paste fredde.

*A thin, genuine product specially made by thinly slice and serve more coarsely or cut and blanch the plate and then combine it with salads, rice or pasta salads.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

3 kg.  
6,6 lb.



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Petto di tacchino e pollo, acqua, aromi naturali, destrosio, esaltatore di sapidità E621, antiossidante E301, conservante E250, aroma, può contenere derivati del latte. Turkey breast and chicken, water, natural flavor, dextrose, flavor enhancer E621, antioxidant E301, preservative E250, flavor, may contain milk derivatives.



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4 °C

Famiglia Rocco

# PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Parmigiano  
Reggiano  
D.O.P.

Hard cheese, cooked and slow-maturing, produced with raw milk, semi-skimmed, registered as a protected designation of origin under Regulation (EC) n.510/2006; aged 18, 24 and 30 months; is one of the world's most recognized cheese.



Formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotta con latte crudo, parzialmente scremato, registrato come denominazione d'origine protetta ai sensi del Reg. (CE) n.510/2006; stagionato 18, 24 e 30 mesi; è uno dei formaggi più riconosciuti al mondo.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Parmigiano reggiano lo troviamo spesso abbinato ai prodotti della terra dove nasce come il prosciutto di Parma o l'aceto balsamico di Modena, squisito con confetture, mostarde, mieli e frutta secca.

*Parmesan cheese are often paired with the products of the land where he was born as Parma ham, balsamic vinegar from Modena, with delicious jams, chutneys, honey and dried fruit from.*



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Latte di vacca, sale, caglio.  
Cow's milk, salt, rennet.



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza glutine.  
Gluten free.



#### PEZZATURA/WEIGHT

40 kg (forma); da 300 g a 4 kg (porzioni).  
88 lb (wheel); to 0,6 lb from 8,8 lb (portion).



#### INFO 100GR

Valore energetico 392Kcal 1636kj, proteine 33g, grassi 28,4g, calcio 1160mg fosforo 680mg.  
Energy 392Kcal 1636kj, protein 33g, fat 28,4g calcium 1160mg, phosphorus 680mg.



#### CONSERVAZIONE/STORAGE

Conservare al fresco.  
Keep cool.



Famiglia Rocco

# GRANA PADANO D.O.P.

Grana  
Padano  
D.O.P.

Typical Italian cheese from the  
cylindrical side branded with the logo of  
Grana Padano.



Tipico formaggio italiano dalla forma cilindrica marchiata lateralmente con il logo Grana Padano.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Grana padano una delle icone principali tra i formaggi italiani, inconfondibile nei cibi viene inserito in moltissime ricette oltre ad essere consumato da solo anche per aperitivo.

*Parmesan one of the main icons of Italian cheeses, unmistakable in foods is added to many recipes in addition to being eaten alone for drink.*



#### NON CONTIENE / WITHOUT

Senza glutine.  
*Gluten free.*



#### CONSERVAZIONE / STORAGE

Conservare al fresco.  
*Keep cool.*



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Latte, sale, caglio di vitello. Conservante lisozima proteina dell'uovo.

*Milk, salt, rennet. Preservative egg protein lysozyme.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

40 kg (forma); da 300 g a 4 kg (porzioni).  
88 lb (wheel); to 0,6 lb from 8,8 lb (portion).



#### INFO 100GR

Valore energetico 391Kcal 1636kj,  
proteine 35g, lipidi 27g, glicidi 2g.  
*Energy 391Kcal 1636kj, 35g protein,  
27g fat, 2g glycidol.*

Famiglia Rocco

# FORMAGGIO VEZZENA D.O.P.

Vezzena  
Cheese  
D.O.P.

It is one of the oldest cheeses in the dairy tradition thirties and is produced exclusively from the milk of cows of the summer pastures of the Plateau of Vézzena (TN).



È uno dei formaggi più antichi della tradizione casearia trentina ed è prodotto esclusivamente con il latte estivo delle vacche delle malghe dell'Altopiano di Vézzena (TN).



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Ottimo da accostare a marmellate e mostarde da abbinamento e degustazione.  
*Great to be read in conjunction with jams and chutneys and wine tasting.*



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza glutine.  
*Gluten free.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Conservare al fresco.  
*Keep cool.*



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Latte vaccino parzialmente scremato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati, conservante lisozima proteina dell'uovo E1105.  
*Fat cow's milk, salt, rennet, lactic ferments selected preservative egg protein lysozyme E1105.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

10 kg (forma); da 500 g (porzioni).  
*22 lb (wheel); 1 lb (portion).*



#### INFO 100GR

Valore energetico 374Kcal 1552kj, proteine 26g, acidi saturi 19g, grassi 30g.  
*Energy 374Kcal 1552kj, 26g protein, 19g saturated fats 30g.*

Famiglia Rocco

# FORMAGGIO PIAVE VECCHIO D.O.P.

Piave  
Vecchio  
D.O.P.  
Cheese

It is a cooked cheese, hard,  
offered in five ages:  
Fresh 20/60gg,  
Mezzano 61/180gg,  
more than 180 days Old,  
Old Gold with more than 12 months  
and over 18 months Old Reserve.



Si tratta di un formaggio a pasta cotta, duro, proposto in cinque stagionature:  
Fresco 20/60gg, Mezzano 61/180gg, Vecchio più di 180gg,  
Vecchio Oro con più di 12 mesi e Vecchio Riserva oltre 18 mesi.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Formaggio da tavola dall'aroma caratteristico, sapore gradevole.  
*Table cheese aroma distinctive, pleasant taste.*



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza glutine.  
*Gluten free.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Conservare al fresco.  
*Keep cool.*



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Latte vaccino non pastorizzato, sale e caglio.  
*Unpasteurised cow's milk, salt and rennet.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

6 kg (forma); da 300 g in su (porzioni).  
*13,2 lb (wheel); up to 0,6 lb (portion).*



#### INFO 100GR

Valore energetico 422Kcal, proteine 26g,  
carboidrati 1g, grassi 35g.  
*Energy 422Kcal, 26g protein, 1g carbs,  
35g fat.*

Famiglia Rocco

# FORMIAGGIO MONTASIO D.O.P.

Montasio  
Cheese  
D.O.P.

Cheese compact with small holes,  
natural color slightly yellowish color,  
made from unpasteurized milk.



Formaggio a pasta compatta con leggera occhiatura, di colore naturale leggermente paglierino, a base di latte non pastorizzato.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Formaggio da tavola dall'aroma caratteristico, sapore gradevole.  
*Table cheese characteristic aroma, pleasant taste.*



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza glutine.  
*Gluten free.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Conservare al fresco.  
*Keep cool.*



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Latte vaccino non pastorizzato, latte-innesto selezionato, sale e caglio.  
*Unpasteurised cow's milk, milk-graft selected, salt and rennet.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

6 kg (forma); da 300 g in su (porzioni).  
*13,2 lb (wheel); up to 0,6 lb (portion).*



#### INFO 100GR

Valore energetico 416Kcal 1726Kj,  
proteine 24,8g, carboidrati 1g, grassi 34,8g.  
*Energy 416Kcal 1726Kj, 24,8g protein,  
1g carbs, 34,8g fat.*

Famiglia Rocco

# FORMAGGIO MONTE VERONESE

## Monte Veronese Cheese

Monte Veronese cheese is the most typical and well-known in the province of Verona. It is produced in Lessinia the mountainous area north of Verona, rich in pastures and cattle farms; is considered one of the most important mountain cheeses in Italy. The breed has been cured for 90 days and gives off a strong, almost spicy and slightly bitter notes. Slow Food Presidium.



Il Monte Veronese è il formaggio più tipico e conosciuto della provincia di Verona. Viene prodotto in Lessinia, la zona montuosa a nord di Verona, ricca di pascoli e di allevamenti bovini; è considerato uno dei più importanti formaggi di montagna in Italia. Il mezzano d'allevato ha una stagionatura di 90 giorni e sprigiona un gusto intenso, quasi piccante con note leggermente amarognole. Presidio Slow food.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Formaggio dal sapore deciso, ottimo da accostare a confetture o come ripieno di tortelli.  
*Cheese with a strong flavor, great to pull over to jam or as a filling for ravioli.*



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza glutine.  
*Gluten free.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Conservare al fresco.  
*Keep cool.*



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Latte vaccino non pastorizzato, sale e caglio.  
*Unpasteurised cow's milk, salt and rennet.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

6 kg (forma); da 300 g in su (porzioni).  
*13,2 lb (wheel); up to 0,6 lb (portion).*



#### INFO 100GR

Valore energetico 370Kcal, proteine 25g, carboidrati 0g, grassi 30g.  
*Energy 370Kcal, 25g protein, 0g carbs, 30g fat.*

Famiglia Rocco

# VALGRANA PIEMONTE

Valgrana  
Piemonte

Cow's milk cheese, seasoning minimum 16 months, shape and flavor reminiscent of the typical grana padano; is a hard cheese to cooked pasta and slow-ripening.



Formaggio di latte vaccino, stagionatura minima 16 mesi, la forma ed il sapore ricordano il tipico grana padano; è un formaggio duro a pasta cotta e a lenta maturazione.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Formaggio da tavola, impiegato in mense e ristoranti.  
*Cheese table used in cafeterias and restaurants.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

30 kg.  
66 lb.



#### INFO 100GR

Valore energetico 442,00Kcal  
1850,00kj, proteine 29g, grassi 34g.  
*Energy 442,00Kcal 1850,00 kj, 29g  
protein, 34g fat.*



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Latte di vacca, sale, caglio. Contiene proteine  
dell'uovo.  
*Cow's milk, salt, rennet. With egg protein.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4 °C

Famiglia Rocco

# FORMAGGIO ASIAGO NERO D.O.P.

Asiago Nero  
D.O.P.  
Cheese

Table cheese, partially cooked,  
pressed and semi-hard minimum  
aging 20 days.



Formaggio da tavola a pasta semicotta, pressata e semidura, stagionatura minima 20gg.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Con il suo gusto dolce e delicato è uno dei formaggi più utilizzati perché apprezzato anche dai più piccoli.  
*With its sweet taste and delicate cheese is one of the most used because they also appreciated by children.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

12Kg (forma); da 300g in su (porzioni).  
26,5lb (wheel); up to 0,6lb (portion).



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Latte, caglio, sale. Rivestimento con dispersione acquosa di copolimero di acetato di vinile con possibili aggiunte di conservanti: E203, E202, E235 e colorante E172. Crosta non edibile.  
*Milk, rennet, salt, coating with an aqueous dispersion of copolymer of vinyl acetate with possible additions of preservatives: E203, E202, E235 and E172 dye. The rind is not edible.*



#### INFO 100GR

Valore energetico 385Kcal 1567kj, proteine 24g, grassi 30g.  
*Energy 385Kcal 1567kj, 24g protein, 30g fat.*



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza glutine.  
*Gluten free.*



#### CONSERVAZIONE/STORAGE

Conservare al fresco.  
*Keep cool.*



Famiglia Rocco

# CACIOTTA DILATTE VACCINO

Caciotta  
Cow's Milk

Cheese cake without any added flavor  
and soft texture very much appreciated  
by children.



Formaggio dolce senza alcun aroma aggiunto e  
dalla consistenza morbida molto apprezzato dai bambini.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Formaggio da tavola.  
Table cheese from.



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza glutine.  
Gluten free.



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4°C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Latte di vacca, fermenti lattici, sale, caglio. Parte non  
edibile (crosta) trattata con E235.  
Cow's milk, lactic acid, salt, rennet. Part inedible  
(crust) treated with E235.



#### PEZZATURA/WEIGHT

700 g.  
1,5 lb.

Famiglia Rocco

# PROVOLA AFFUMICATA

Smoked  
Provola

Semi-hard cheese made of spun paste,  
smoked.



Formaggio semiduro a pasta filata, affumicato.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Grazie anche alla sua forma cilindrica è molto comodo e si presta a svariati utilizzi come farcitura per dare un sapore affumicato ad ogni vostra creazione.

*Thanks to its cylindrical shape is very comfortable and lends itself to many uses as a filling to give a smoky flavor to all your creation.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

2,5 kg  
5,5 lb.



#### INFO 100GR

Valore energetico 340Kcal 1410kj, proteine 23,0g, carboidrati 0,5g, lipidi 27,0g.

*Energy 340Kcal 1410kj, protein 23,0g, carbohydrates 0,5g, fat 27,0g.*



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Latte vaccino, sale, caglio microbico.  
Cow's milk, salt, microbial rennet.



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4°C

Famiglia Rocco

# PECORINO SARDO D.O.P.

Pecorino  
Sardo D.O.P.

Cheese of long historical and cultural tradition, this cheese uses only Sardinian sheep's milk.



Formaggio di lunghissima tradizione storico culturale,  
per questo formaggio vige l'obbligo di utilizzare solo latte di pecora Sardo.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Il Pecorino Sardo D.O.P. è caratterizzato da una crosta liscia, di colore giallo paglierino e un pregiato formaggio di latte ovino 100% sardo, privo di conservanti. Il gusto caratteristico saporito e sapido, dovuto alla stagionatura di oltre 2 mesi e la pasta consistente e granulosa, lo rendono il formaggio perfetto per chi ama i sapori decisi della tradizione sarda.

*Pecorino Sardo DOP is characterized by a smooth rind, pale yellow in color and a fine 100% sheep's milk cheese from Sardinia, without preservatives. Taste distinctive, tasty and tangy, due to the aging of more than 2 months and the consistent paste and granular, making it the perfect cheese for those who like strong flavors of Sardinian tradition.*



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, conservante E203 E235 e coloranti E150d E160b sulla crosta.

*Pasteurized sheep's milk, salt, rennet, preservative E203 E235 E150d and dyes E160b booby crust.*



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza glutine.  
Gluten free.



#### PEZZATURA/WEIGHT

3,5 kg.  
7,7 lb.



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Conservare al fresco.  
Keep cool.

Famiglia Rocco

# PECORINO ROMANO D.O.P.

Pecorino  
Romano  
D.O.P.

Cheese made from sheep's milk cheese  
is baked by the intense taste conferred  
by the high percentage of salt;  
8 months seasoning.



Formaggio prodotto con latte di pecora, è un formaggio cotto dal sapore intenso conferito dall'alta percentuale di sale presente; stagionatura 8 mesi.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Formaggio prettamente da grattugia.  
Cheese grater from purely.



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza fonti di glutine.  
Gluten free.



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4 °C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Latte di pecora, sale, caglio.  
Sheep's milk, salt, rennet.



#### PEZZATURA/WEIGHT

20/35 kg.  
44/77 lb.



#### INFO 100GR

Valore energetico 385Kcal 1546Kj,  
proteine 31,86g, carboidrati 1g, grassi  
39,5g.  
Energy 385Kcal 1546Kj, protein 31,86 g,  
1 g carbohydrates, fats 39,5 g.

Famiglia Rocco

# PECORINO TOSCANO NERO

Pecorino  
Toscano  
Nero

Cheese made from sheep's milk, is a semi-hard or soft paste.



Formaggio prodotto con latte di pecora, si presenta a pasta tenera o semidura.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Viene esaltato il suo sapore abbinandolo ai sapori dolci del miele o delle confetture di frutta.  
*Is enhanced its flavor combining it with sweet flavors of honey or jam.*



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza fonti di glutine.  
*Gluten free.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4°C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Latte di pecora, sale, caglio.  
*Sheep's milk, salt, rennet.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

1/3 kg.  
2,2/6,6 lb.

Famiglia Rocco

# L'OLIO E L'ACETO

## The Oil and the Vinegar

Famiglia Rocco offers a wide selection of oils and condiments suitable for many different uses and dishes: extra virgin olive oil, olive oil, corn oil, palm oil, peanut oil, sunflower oil, soybean oil, balsamic vinegar, white wine vinegar.



Famiglia Rocco offre un'ampia selezione di oli e condimenti adatti ai più diversi usi e preparazioni tra i quali: olio extra vergine di oliva, olio di oliva, olio di mais, olio di palma, olio di semi di arachide, olio di semi di girasole, olio di semi di soia, aceto balsamico, aceto di vino bianco.

### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

#### EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Olio extra vergine di oliva prodotto a freddo, olio prodotto in Italia da olive italiane. Quest'olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici è sinonimo di alta qualità all'interno di qualsiasi cucina.

*Extra virgin olive oil produced cold oil produced in Italy from Italian olives. This oil category olive oil obtained directly from olives and upper solely by mechanical means is synonymous with high quality within any kitchen.*

#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza glutine.  
Gluten free.

#### PEZZATURA/WEIGHT

0,5 l, 1 l, 5 l.

### ACETO BALSAMICO DI MODENA

#### MODENA BALSAMIC VINEGAR

Prodotto con mosto d'uva cotto e aceto di vino. Si presenta di colore brillante e cremosissimo al palato. Armonico, bene equilibrato, è apprezzato da chi cerca un condimento più ricco per accompagnare le ricette più prelibate.

*Made with cooked grape must and wine vinegar. The color is bright and creamy on the palate. Harmonious and well balanced, it is appreciated by those looking for a more rich condiment to accompany the delicious recipes.*

#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza glutine.  
Gluten free.

#### PEZZATURA/WEIGHT

0,5 l, 1 l, 5 l.



Famiglia Rocco

# POLPA DI POMODORO PREPARATO PIZZA

Tomato  
Sauce  
Prepared  
for Pizza

The best tomatoes, picked at the right stage of ripeness, red and juicy with few seeds, they become Tomato pulp, maintaining the freshness of freshly picked tomato.



I pomodori migliori, raccolti al giusto grado di maturazione, rossi e succosi, con pochi semi, diventano Polpa di pomodoro, mantenendo tutta la freschezza del pomodoro appena colto.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

La Polpa è ideale per sughi, pasta e pizza e tutte le ricette in cui è necessario mantenere il sapore fresco del pomodoro.

*The pulp is ideal for sauces, pasta and pizza and all the recipes in which you need to keep the fresh flavor of the tomato.*



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Polpa di pomodoro leggermente evaporata, correttore di acidità acido citrico.

*Tomato pulp slightly evaporated, acidity regulator citric acid.*



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza glutine.  
*Gluten free.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

Vaso da 2,5 Kg, bag in box da 10 Kg.  
*Vase 5,5 lb, bag in box 22 lb.*



#### INFO 100GR

Valore energetico 30Kcal 127kj, proteine 1,3g, carboidrati 4,4g, grassi 0,5g.  
*Energy 30Kcal 127Kj, protein 1,3g, carbohydrates 4,4g, fat 0,5g.*



#### CONSERVAZIONE/STORAGE

Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.  
*After opening, keep refrigerated and consume within 3 days.*



Famiglia Rocco

# MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.

Mozzarella  
di Bufala  
Campana  
D.O.P.

The passion with which it is prepared daily in the heart of Campania, Caserta, how he wants the authentic traditional processing.



Tipico prodotto campano prodotto con passione ogni giorno nel cuore della Campania, a Caserta, come vuole l'autentica lavorazione tradizionale.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Per esaltarne il gusto inconfondibile e la consistenza piena, consigliamo di lasciarla a temperatura ambiente per un'ora prima di consumarla.

*To enhance the unmistakable taste and texture full, we recommend to leave it at room temperature for one hour before serving.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

125 g.  
0,3 lb.



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Latte di bufala, fermenti lattici naturali, sale e caglio.  
*Buffalo milk, natural milk enzymes, rennet and salt.*



#### INFO 100GR

Valore energetico 275Kcal 1140kj, proteine 14,0g, carboidrati 0,8g, grassi 24,0g.  
*Energy 275Kcal 1140Kj, protein 14,0g, carbohydrates 0,8g, fat 24,0g.*



#### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza glutine.  
*Gluten free.*



#### CONSERVAZIONE/STORAGE

Max 4 °C.



Famiglia Rocco

# FORMAGGI FRESCHI

Fresh  
Cheese



## BURRATA PUGLIESE

La burrata è un latticino a pasta filata, di origini relativamente recenti, simile alla mozzarella ma dalla consistenza più morbida e con un ripieno cremoso.  
*The burrata cheese is a dairy product made of spun paste, of relatively recent origins, similar to mozzarella but the softer texture and a creamy filling.*

### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Latte intero vaccino, panna UHT, sale e caglio - Non sono presenti additivi e conservanti.  
*Cow's milk, UHT cream, salt and rennet - There are no additives or preservatives.*

### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza glutine.  
*Gluten free.*

### PEZZATURA/WEIGHT

Dai 100 g ai 300 g.  
*To 0,2 lb from 0,6 lb.*

## STRACCHINO CREMOSO

Lo stracchino cremoso fatto con latte fresco di Alta Qualità. Da oggi una nuova formulazione facile da spalmare, buona da gustare e ricca di fermenti lattici vivi.  
*The creamy soft cheese made from fresh milk of High Quality. From today a new formulation easy to spread, good to taste and plenty of live lactic acid bacteria.*

### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Latte fresco pastorizzato di Alta Qualità in conformità al DM 185/91 (min 95%), panna, fermenti lattici, sale, caglio. Senza conservanti.  
*High Quality Fresh pasteurized milk according to DM 185/91 (min 95%), cream, yoghurt, salt, rennet. No preservatives.*

### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza glutine.  
*Gluten free.*

### PEZZATURA/WEIGHT

Dai 100 g ai 170 g.  
*To 0,2 lb from 0,4 lb.*

## MOZZARELLA FIOR DI LATTE

Fatta con latte fresco di Alta Qualità, il latte 100% italiano che nasce dagli allevamenti selezionati della Filiera, con mucche alimentate in modo Naturale. In più non contiene conservanti.  
*Is made with fresh milk of High Quality, 100% Italian milk that comes from selected farms of the supply chain, with cows fed so natural. In addition, it contains no preservatives.*

### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Latte pastorizzato, sale, caglio microbico, correttore d'acidità: acido citrico.  
*Pasteurized milk, salt, microbial rennet, acidity regulator: citric acid.*

### NON CONTIENE/WITHOUT

Senza glutine.  
*Gluten free.*

### PEZZATURA/WEIGHT

Dai 100 g ai 125 g.  
*To 0,2 lb from 0,3 lb.*

Famiglia Rocco

# LE VERDURE

The Vegetables



## CARCIOFI TRIFOLATI IN OLIO DI SEMI VARI

I carciofi dopo lavaggio, sono scottati in acqua e tagliati. Cottura in pentola con gli altri ingredienti. Cottura lenta per consentire lo sviluppo degli aromi caratteristici della trifolatura.

*The artichokes after washing are blanched in water and cut. Cooking pot with the other ingredients. Slow cooking to allow the development of the characteristic aromas of trifolatura and a creamy filling.*

### NON CONTIENE/WITHOUT

Non contiene amido.  
No starch.

### PEZZATURA/WEIGHT

Vaso da 3 Kg.  
6,6 lb vase.

## FUNGHI DI CONEGLIANO CHAMPIGNONS

Gli champignons sgambati, dopo lavaggio, sono scottati in acqua e tagliati. Cottura in pentola a fiamma diretta con gli altri ingredienti. Cottura lenta per consentire lo sviluppo degli aromi caratteristici della trifolatura.

*Sgambati the mushrooms after washing are blanched in water and cut. Cooking pot in direct flame with the other ingredients. Slow cooking to allow the development of the characteristic aromas of trifolatura.*

### NON CONTIENE/WITHOUT

Non contiene amido.  
No starch.

### PEZZATURA/WEIGHT

Vaso da 3 Kg.  
6,6 lb vase.

## OLIVE LIGURI SNOCCIOLATE

Olive nostrane snocciolate in olio extravergine d'oliva 29%. Queste piccole ma saporite olive si trovano solamente nella provincia di Imperia nella Riviera di Ponente.

*Homegrown pitted olives in extra virgin olive oil 29%. These small but tasty olives are found only in the province of Imperia in the Riviera di Ponente.*

### NON CONTIENE/WITHOUT

Non contiene amido.  
No starch.

### PEZZATURA/WEIGHT

Vaso da 2,7 Kg.  
6 lb vase.

## OLIVE VERDI GIGANTI

Olive giganti "bella di cerignola" con osso, in salamoia.

*Giant olives "Bella di Cerignola" bone.*

### NON CONTIENE/WITHOUT

Non contiene amido.  
No starch.

### PEZZATURA/WEIGHT

Vaso da 2,9 Kg.  
6,4 lb vase.

Famiglia Rocco

# LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Lasagne  
alla Bolognese

Traditional "bolognese".



Tradizionale pasticcio di carne "alla bolognese".



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Scaldato per pochi minuti (3-4) in forno o in microonde.  
*Warmed for a few minutes (3-4) in the oven or in the microwave.*



#### NON CONTIENE / WITHOUT

Senza conservanti e senza glutammato.  
*Without glutamate.*



#### CONSERVAZIONE / STORAGE

Max.4°C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Besciamella (latte p.s., farina tipo "0", olio di girasole, sale, noce moscata), Ragù (carne di manzo, pomodoro, sedano, carote, cipolla, vino bianco, sale, pepe) pasta da pasticcio (semola di grano duro, farina tipo "0", acqua, uova, sale), Grana Padano.  
*Bechamel (eg milk, flour type "0", sunflower oil, salt, nutmeg), Sauce (beef, tomato, celery, carrots, onion, white wine, salt, pepper) pasta pie (durum wheat semolina, flour type "0", water, eggs, salt), Grana Padano.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

300 g, 500 g, 1 Kg, 2 Kg, 2,5 Kg.  
0,6 lb, 1 lb, 2,2 lb, 4,4 lb, 5,5 lb.

Famiglia Rocco

# PASTICCIO DI RADICCHIO

Pasticcio di  
Radicchio

Sheet for lasagne white sauce  
combined with radicchio and speck.



Sfoglia per lasagne abbinata alla besciamella radicchio e speck.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Scaldato per pochi minuti (3-4) in forno o in microonde.  
*Warmed for a few minutes (3-4) in the oven or in the microwave.*



#### NON CONTIENE / WITHOUT

Senza conservanti e senza glutammato.  
*Without glutamate.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4°C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Besciamella (latte p.s., farina tipo "0", olio di girasole, sale, noce moscata), radicchio, cipolla, speck, pasta da pasticcio (semola di grano duro, farina tipo "0", acqua, uova, sale) Grana Padano.  
*Bechamel (eg milk, flour type "0", sunflower oil, salt, nutmeg), radish, onion, bacon, pie dough (durum wheat semolina, flour type "0", water, eggs, salt) Grana Padano.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

300 g, 500 g, 1 Kg, 2 Kg, 2,5 Kg.  
0,6 lb, 1 lb, 2,2 lb, 4,4 lb, 5,5 lb.

Famiglia Rocco

# BACCALA' ALLA VICENTINA

Baccalà'  
alla Vicentina

Salt cod prepared with traditional  
Venetian recipe "Vicenza".



Baccalà preparato con la tradizionale ricetta veneta "alla vicentina".



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Scaldato per pochi minuti (3-4) in forno o in  
microonde.  
Warmed for a few minutes (3-4) in the oven or in the  
microwave.



#### NON CONTIENE / WITHOUT

Senza conservanti e senza glutammato.  
Without glutamate.



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4°C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Stoccafisso reidratato 60%, latte parzialmente scremato,  
olio extra vergine di oliva, olio di girasole, cipolla, Grana  
Padano, farina tipo "0", acciughe, capperi, sale e pepe.  
Stockfish rehydrated in 60%, partially skimmed milk,  
extra virgin olive oil, sunflower oil, onion, Grana Padano  
cheese, flour type "0", anchovies, capers, salt and  
pepper.



#### PEZZATURA/WEIGHT

300 g, 500 g, 1 Kg, 2 Kg, 2,5 Kg.  
0,6 lb, 1 lb, 2,2 lb, 4,4 lb, 5,5 lb.

Famiglia Rocco

# BACCALA' CONDITO

Baccala'  
Condito

The recipe for the creamed codfish.



La ricetta del baccalà mantecato rivista e migliorata con alcuni ingredienti.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Scaldato per pochi minuti (3-4) in forno o in microonde.  
*Warmed for a few minutes (3-4) in the oven or in the microwave.*



#### NON CONTIENE / WITHOUT

Senza lattosio, senza addensanti, senza conservanti, senza glutammato.  
*No lactose, no thickeners, no preservatives, no glutamate.*



#### CONSERVAZIONE / STORAGE

Max. 4 °C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Stoccafisso reidratato 48%, olio di girasole, acqua, sale, pepe, prezzemolo, aglio.  
*Stockfish rehydrated in 48%, sunflower oil, water, salt, pepper, parsley and garlic.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

300 g, 500 g, 1 Kg, 2 Kg, 2,5 Kg.  
0,6 lb, 1 lb, 2,2 lb, 4,4 lb, 5,5 lb.

Famiglia Rocco

# BACCALA' IN INSALATA

Baccala'  
in Salad

Codfish prepared in the most  
natural way possible.



Stoccafisso preparato nel modo più naturale possibile.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Ottimo in abbinamento ad insalate o primi piatti, possibile servirlo anche freddo o temperatura ambiente.

*A perfect accompaniment to salads or pasta dishes, can also serve it cold or room temperature.*



#### NON CONTIENE / WITHOUT

Senza conservanti senza glutammato.  
*No preservatives without glutamate.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4°C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Stoccafisso reidratato 72%, olio di girasole, sale.  
*Stockfish rehydrated 72%, sunflower oil, salt.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

300 g, 500 g, 1 Kg, 2 Kg, 2,5 Kg.  
0,6 lb, 1 lb, 2,2 lb, 4,4 lb, 5,5 lb.

Famiglia Rocco

# MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Melanzane  
alla  
Parmigiana

Ancient recipe made with eggplant,  
cheese and tomato baked in the oven.



Antica ricetta a base di melanzane, formaggio e pomodoro cotte al forno.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Scaldato per pochi minuti (3-4) in forno o in  
microonde.  
Warmed for a few minutes (3-4) in the oven or in the  
microwave.



#### NON CONTIENE / WITHOUT

Senza conservanti, senza glutammato.  
No preservatives, without glutamate.



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4°C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Melanzane, pomodoro, formaggio (latte, sale, caglio),  
Grana Padano, olio di girasole sale, pepe, basilico.  
Eggplant, tomato, cheese (milk, salt, rennet), Grana  
Padano cheese, sunflower oil salt, pepper, basil.



#### PEZZATURA/WEIGHT

300 g, 500 g, 1 Kg, 2 Kg, 2,5 Kg.  
0,6 lb, 1 lb, 2,2 lb, 4,4 lb, 5,5 lb.

Famiglia Rocco

# ARANCINI DI RISO

Arancini  
di Riso

Rice balls, Sicilian specialty.



Arancini di riso, specialità siciliana.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Antipasto o spuntino.  
Appetizer or snack.



#### NON CONTIENE / WITHOUT

Senza conservanti senza glutammato.  
No preservatives without glutamate.



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4°C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Riso superfino, formaggio(latte, sale, caglio), Grana Padano, ragù (carne di manzo, pomodoro, sedano, carote, cipolle, vino bianco, sale, pepe), piselli, pane grattugiato, uova pastorizzate, olio di girasole, sale, pepe, zafferano.

Grain rice, cheese (milk, salt, rennet), Grana Padano cheese, meat sauce (beef, tomato, celery, carrots, onion, white wine, salt, pepper), peas, grated bread, pasteurized eggs, sunflower oil, salt, pepper, saffron.



#### PEZZATURA/WEIGHT

300 g, 500 g, 1 Kg, 2 Kg, 2,5 Kg.  
0,6 lb, 1 lb, 2,2 lb, 4,4 lb, 5,5 lb.

Famiglia Rocco

# INSALATA DI POLLO

Chicken  
Salad

Stracetti chicken with mayonnaise and  
fresh vegetables.



Stracetti di pollo con maionese e verdure fresche.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Ottimo come antipasto o servito su crostini di pane.  
Great as an appetizer or served on toasted bread.



#### NON CONTIENE / WITHOUT

Senza conservanti senza glutammato.  
No preservatives without glutamate.



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4 °C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Petto di pollo 42% , maionese (olio vegetale 49%, acqua,  
aceto di acquavite, tuorlo d'uovo, fecola di mais, zucchero,  
sale, amido di frumento, aceto di vino bianco, amido  
modificato di mais, addensante gomma di guar, aromi)  
sedano, sale, erbe aromatiche.

Chicken breast 42%, mayonnaise (vegetable 49% oil,  
water, spirit vinegar, egg yolk, corn starch, sugar, salt,  
wheat starch, white wine vinegar, modified corn starch,  
thickener guar gum, flavoring), celery, salt and herbs.



#### PEZZATURA/WEIGHT

300 g, 500 g, 1 Kg, 2 Kg, 2,5 Kg.  
0,6 lb, 1 lb, 2,2 lb, 4,4 lb, 5,5 lb.

Famiglia Rocco

# INSALATA RUSSA

Insalata  
Russa

Carrots diced potatoes with peas and  
mayonnaise.



Patate carote a cubetti con piselli e maionese.



#### ABBINAMENTI/SUGGESTIONS

Ottimo come antipasto o servito su crostini di pane o ancora come ripieno in un rotolo di prosciutto cotto.  
*Great as an appetizer or served on toast or as a filling in a roll of ham.*



#### NON CONTIENE / WITHOUT

Senza conservanti senza glutammato.  
*No preservatives without glutamate.*



#### CONSERVAZIONE/ STORAGE

Max.4 °C



#### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Verdure in porzione variabile (patate, carote, piselli)  
maionese (olio vegetale 49%, acqua aceto di acquavite,  
tuorlo d'uovo, fecola di mais, zucchero sale, amido di  
frumento, aceto di vino bianco, amido modificato di mais,  
addensante gomma di guar, aromi) sale.  
*Vegetables in variable portion (potatoes, carrots, peas)  
mayonnaise (49% vegetable oil, water, vinegar, brandy,  
egg yolk, corn starch, sugar, salt, wheat starch, white  
wine vinegar, modified corn starch, thickener guar gum,  
flavouring) salt.*



#### PEZZATURA/WEIGHT

300 g, 500 g, 1 Kg, 2 Kg, 2,5 Kg.  
0,6 lb, 1 lb, 2,2 lb, 4,4 lb, 5,5 lb.

LA NOSTRA  
SELEZIONE  
DI VINI

OUR  
WINE  
SELECTION

Famiglia Rocco

# FERRARI PERLÉ



Trentino,  
Trento DOC



## Cantine Ferrari

Millesimato Blanc de Blanc  
di indiscutibile pregio  
*A vintage Blanc de Blancs*  
*of incontrovertible*  
*excellence*

750 ML 12.5%



### DESCRIZIONE / DESCRIPTION

*Secco, pulito ed elegante, con una sensazione di morbidezza molto lunga in cui si avverte una leggera nota fruttata di mela matura, un piacevole sentore di lievito e mandorla dolce e uno sfumato fondo aromatico tipico dello Chardonnay*

*Dry, crisp and elegant, with a very persistent rounded sensation in which one finds a light fruity note of ripe apples, an attractive hint of yeast and sweet almonds and a vaguely aromatic undertone that is typical of Chardonnay.*



### VINIFICAZIONE / WINE-MAKING

Spumante metodo classico.  
Minimo 5 anni sui lieviti selezionati in proprie colture.  
*Traditional Method.*

*Around 5 years on selected yeasts from Ferrari's own cultures.*



### UVE / GRAPES

100% Chardonnay.



### RICONOSCIMENTI / AWARDS

**GAMBERO ROSSO** 3 Bicchieri  
*Cantine Ferrari is Italy's most prize winning sparkling wines*

Famiglia Rocco

# PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY



Veneto,  
Prosecco di Valdobbiadene DOCG

Canevel

Una cantina storica  
della zona del Prosecco  
*A historic winery of the  
Prosecco region*

2013  
750 ML 11%



#### DESCRIZIONE / DESCRIPTION

All'olfatto è preponderante la mela, fanno da contorno fiori freschi (glicine e acacia) sempre armonici e ben sostenuti.

Al gusto è armonioso, elegante, di struttura.

*Aroma: predominating scent of apples with a consistent and harmonious contour of fresh flowers (wisteria and acacia)*

*Palate: harmonious, elegant and well-structured*



#### VINIFICAZIONE / WINE-MAKING

Vinificazione di uve intere con pressatura soffice e sfecciatura statica per circa otto ore dei mosti. Spumantizzazione con metodo Martinotti o Charmat. Fermentazione a temperatura controllata.  
*Vinification: Whole grapes, softly pressed, and static racking of the must for about 8 hours*  
*Sparkling process: Charmat-Martinotti method*  
*Fermentation at controlled temperatures*



#### UVE / GRAPES

100% Glera.



#### RICONOSCIMENTI / AWARDS

**SOMMELIER WINE AWARDS** Silver medal  
**DECANTER** Seal of approval  
**INT. WINE CHALLENGE** Silver medal

Famiglia Rocco

# GEWÜRZ- TRAMINER ALTO ADIGE



Alto Adige DOC

Alois  
Lageder

Dal 1823 un punto di  
riferimento per l'Alto Adige  
*Since 1823 a point of  
reference for South Tyrol*

2013  
750 ML 13%



Biodinamico  
*Biodynamic*



#### DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Aroma fresco, ampio e delicato con note floreali (rosa, geranio), profumi di frutti esotici maturi ed elegante nota agrumata. Corpo ricco e sapore vinoso. Acidità fresca, vivace, dalla piacevole nota amara nel finale.

*Fresh, clean aroma with delicate floral notes (roses, geranium) and impressions of tropical fruit. Medium-bodied, vinous with a grapey flavour, dry. Good fresh aftertaste with an elegant delicate bitter twist.*



#### VINIFICAZIONE / WINE-MAKING

Breve macerazione a freddo dell'uva prima della pigiatura. Fermentazione alcolica a temperatura controllata e affinamento in acciaio sui lieviti fini per circa 4 mesi.

*Breve cold maceration of the grapes before pressing; fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks, maturation on the lees during 4 months.*



#### UVE / GRAPES

100% Gewürztraminer.



#### RICONOSCIMENTI / AWARDS

GUIDA AI VINI D'ITALIA BIO

Azienda dell'anno 2013  
Company of the year 2013

Famiglia Rocco

# SOAVE CLASSICO

 Veneto,  
Soave Classico DOC



## Pieropan

Dal 1890 protagonisti  
della zona di Soave  
*Four generations have  
worked at the Pieropan  
family estate since 1890*

2013  
750 ML 12%



### DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli, brillante. Il profumo è fresco delicato, con sentori di fiori di vite, ciliegio, sambuco.

Al gusto è asciutto, sapido, piacevolmente armonico ed equilibrato.

*Brilliant straw yellow colour with greenish hints.*

*Perfume: the delicate nose is reminiscent of almond blossoms and marzipan.*

*Tasting notes: good depth of fruit on the palate, nicely balanced by a zingy acidity that enhances its long length.*



### VINIFICAZIONE / WINE-MAKING

Diraspatura e pressatura delle uve. Selezione del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata (16°-18° C) in vasche di cemento vetrificato.

*The grapes are de-stemmed and crushed with the free run juice fermented separately between 14-18° C in glass-lined cement tanks.*



### UVE / GRAPES

85% Garganega  
15% Trebbiano di Soave.

Famiglia Rocco

# COLLIO FRIULANO (TOCAI)



Friuli Venezia Giulia,  
Collio DOC

## Russiz Superiore

Una tra le più antiche uve  
del Friuli Venezia Giulia  
*One of the oldest indigenous  
grape varieties of Friuli  
Venezia Giulia*

2012  
750 ML 14%



### DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Al naso spicca il fiore di mandorlo, seguito da note floreali quali biancospino e camomilla lasciando spazio ad un fondo vegetale. Il gusto risulta essere molto avvolgente, morbido e raffinato. La freschezza molto evidente ben si sposa con la struttura alcolica.  
*The nose has distinct aromas of almond blossoms with floral undertones of broom and chamomile and a whiff of green peppers. In the mouth, the wine is well-structured, silky, and refined.*



### VINIFICAZIONE / WINE-MAKING

Il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce. Il 15% circa del mosto viene posto a fermentare in carati di rovere, il restante in vasche di acciaio.  
*The juice and pulp underwent cold maceration at controlled temperatures, followed by a gentle pressing to separate the grapes from the skins. Approximately 15% of the must fermented in oak barrels and 85% fermented in stainless steel vats.*



### UVE / GRAPES

100% Tocai Friulano.

Famiglia Rocco

# NERO DI LAMBRUSCO 1813

 Emilia Romagna,  
Emilia IGT



Cantine  
Ceci

Da tutti considerato come il  
capolavoro di Ceci  
*Widely considered as the  
Ceci's masterpiece*

2013  
750 ML 11.5%



#### DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Straordinario colore rosso violaceo e profumo pieno ed avvolgente di fragole, more e lamponi con accentuati sentori di bosco. Ottima tannicità mitigata dall'importante residuo zuccherino.

*Extraordinary violet-red colour and full enveloping bouquet of strawberries, blackberries and raspberries with marked woody scents.*

*Excellent tannicity moderated by the important residual sugar.*



#### VINIFICAZIONE / WINE-MAKING

Vendemmiato ai primi di Ottobre, subisce una macerazione sulle bucce a bassa temperatura di 5-7 giorni.

*Harvested at the beginning of October and undergoes 5-7 days of cold maceration on the skins.*



#### UVE / GRAPES

100% Lambrusco Maestri.



#### RICONOSCIMENTI / AWARDS

**BIBENDA** 5 Grappoli  
**INT. WINE CHALLENGE** Bronze medal  
**VINITALY** Gran Medaglia d'Oro  
**JAPAN WINE CHALLENGE** Bronze medal

Famiglia Rocco

# CHIANTI CLASSICO RISERVA DI FIZZANO



Toscana,  
Chianti Classico DOCG

## Rocca delle Macie

Uno delle più apprezzate  
espressioni del Chianti  
*One of the most appreciated  
expressions of Chianti*

2008  
750 ML 13.5%



#### DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Dal colore rubino intenso, con sentori di frutta rossa matura e una buona nota minerale, è un vino elegante e di ottima lunghezza gustativa. Ha una verve e un carattere che gli consentono di maturare nel tempo senza perdere mai la sua bellezza.

*Bright ruby-red in color, with ripe berry fruit overtones and a strong mineral note, it is an elegant wine that lasts and lasts on the palate. It has a verve and a character that allow it to mature over time without losing its fascination.*



#### VINIFICAZIONE / WINE-MAKING

Matura in botti di rovere francese da 35 hl per circa due anni, mentre una piccola parte matura in barriques da 225 lt per alcuni mesi. Dopo il blend il vino affina in bottiglia per un anno.  
*Matures in 35hl French oak barrels, while a small proportion is aged in 225-liter barriques. After the blending the wine rest in the bottle for another year.*



#### UVE / GRAPES

85% Sangiovese  
10% Cabernet  
5% Merlot



#### RICONOSCIMENTI / AWARDS

WINE ENTHUSIAST 90/100  
WINE SPECTATOR 90/100  
DECANTER WORLD WINE AWARD Bronze Medal  
JAMES SUCKLING 88/100

Famiglia Rocco

# TANCREDI SICILIA IGP



## Donnafugata

L'anima vera  
della Sicilia enologica  
*The true spirit  
of Sicilian wine*

2009  
750 ML 13.5%



### DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Rosso importante, di elegante struttura e dall'ampio spettro olfattivo in cui si evidenziano sentori di liquirizia, cacao e amarena con un tocco di note mentolate. Si abbina a carni rosse, grandi arrostiti, capretto e agnello. Da provare anche su funghi porcini e formaggi stagionati. *Elegant and bodied red wine, its bouquet settles on notes of licorice, cocoa, black currant, berries with a hits of mint. It pairs to grilled or roasted strong red meats, imposing roasts and lamb. Try it with porcini mushrooms and aged cheeses too.*



### VINIFICAZIONE / WINE-MAKING

A fermentazione malolattica svolta, il vino passa in barriques di rovere francese nuove e di secondo passaggio, per 12-14 mesi e poi affina in bottiglia almeno 18 mesi. *After malolactic fermentation, the wine is aged in French-oak barrels, both new and previously used, for 12-14 months and aged in bottles for at least 18 months.*



### UVE / GRAPES

Cabernet Sauvignon e Nero d'Avola; il blend si completa con Tannat e altre uve. *Cabernet Sauvignon and Nero d'Avola; Tannat and other varieties finalize the blend.*



### RICONOSCIMENTI / AWARDS

**WINE ENTHUSIAST** 91/100  
**WINE SPECTATOR** 90/100  
**WINE ADVOCATE** 93/100  
**JANCIS ROBINSON** Selected  
**VINI DI SICILIA** 5 Stelle / 5 Stars

Famiglia Rocco

# AMARONE DELLA VALPOLICELLA COSTASERA



Veneto, Amarone della Valpolicella  
Classico DOC



Masi  
Agricola

Il Gigante gentile  
del vino italiano  
*The gentle giant of  
Italian wine*

2008  
750 ML 15%



#### DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Fiero, maestoso, complesso, esuberante: è frutto dell'autorevole expertise di Masi nella tecnica dell'Appassimento: le varietà autoctone della Valpolicella Classica Corvina, Rondinella e Molinara riposano su graticci di bambù nei mesi invernali concentrando gli aromi.

*Proud, majestic, complex and exuberant: it is the product of Masi's unrivalled expertise in the appassimento technique, whereby traditional grapes for the Valpolicella Classica area - Corvina, Rondinella and Molinara - are laid out on bamboo racks to concentrate their aromas during the winter months.*



#### VINIFICAZIONE / WINE-MAKING

Caratteristica principale nella produzione dell'Amarone è l'appassimento delle uve nei graticci che permette all'acqua di sparire lasciando gli zuccheri intatti nell'acino. *The main characteristic in the production of the Amarone is the "appassimento technique" of grapes directly on racks: the water inside acinus is reduced. After fermentation, the wine is then aged in barriques.*



#### UVE / GRAPES

Corvina,  
Rondinella,  
Molinara.



#### RICONOSCIMENTI / AWARDS

WINE ENTHUSIAST 91/100  
WINE SPECTATOR 92/100  
WINE ADVOCATE 91/100  
JAMES SUCKLING 92/100  
INT.WINE CHALLENGE Silve Medal

Famiglia Rocco

# BEN RYÉ PASSITO DI PANTELLERIA



Sicilia

Passito di Pantelleria DOP

## Donnafugata

La perla enologica  
del Mediterraneo  
*The pearl of the  
Mediterranean wine*

2011  
375 ML 14.5%



#### DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Complesso ed avvolgente, al palato è armonicamente dolce, morbido e fresco. Al naso regala note intense di albicocca e pesca, sensazioni dolci di fichi secchi e miele, erbe aromatiche, note minerali.

*Complex and ample sweet wine with an outstanding freshness. On the nose intense notes of apricot and peach followed by sweet sensations of dried figs and honey, aromatic herbs and mineral notes.*



#### VINIFICAZIONE / WINE-MAKING

Al mosto in fermentazione si aggiunge - a più riprese - l'uva passa sgrappolata a mano. In questa fase l'uva passa rilascia il suo straordinario patrimonio di suadente dolcezza, freschezza e personalissima aromaticità. In vasca almeno 7 mesi e 12 mesi in bottiglia.

*During maceration, the dried grapes release their extraordinary qualities of persuasive sweetness, freshness and a special aroma. The wine then ages in stainless steel vats for at least 7 months, followed by 12 months in bottles.*



#### UVE / GRAPES

100% Zibibbo (Moscato d'Alessandria).



#### RICONOSCIMENTI / AWARDS

**WINE ENTHUSIAST** 95/100

**WINE SPECTATOR** 93/100

**WINE ADVOCATE** 93/100

**GAMBERO ROSSO** 3 Bicchieri

**FALSTAFF** 94/100

**VERONELLI** Super 3 Stelle Blu





Famiglia Rocco  
Via Roma 58  
35020 Codevigo (PD) Italy

Tel +39.049.5817019  
Fax +39.049.9750907

[www.famigliarocco.com](http://www.famigliarocco.com)  
[info@famigliarocco.com](mailto:info@famigliarocco.com)