

MARINI FOOD EXPORT

since 2002



Product catalogue

MARINI FOOD EXPORT

since 2002

**Dal cuore d'Italia al cuore
d'Europa... e oltre!**

Da più di vent'anni lavoriamo per far nostre le vostre esigenze, individuando le migliori soluzioni commerciali e logistiche per grossisti, importatori e imprenditori dell'HoReCa.

Selezione dei prodotti, personalizzazione del servizio e franchezza nei rapporti sono ciò che ci rende affidabili specialisti dell'export

Questo catalogo è una presentazione e insieme una testimonianza del nostro lavoro, ma non è che la punta di un iceberg: la ricerca, la cura e l'amore per le eccellenze della gastronomia italiana e per i suoi operatori non possono infatti esaurirsi con queste pagine!



*Troviamo e vi offriamo
il meglio dell'Italia!*



Guida Salumi d'Italia



CRUDI

LAVORAZIONE ARTIGIANALE SENZA ADDITIVI, COLORANTI E CONSERVANTI



I NOSTRI 5 SPILLI!

Prosciutto di Parma DOP



con osso o disossato

16 - 18 - 24 mesi

Prosciutto San Daniele DOP



con osso o disossato

16 - 18 - 20 mesi

Prosciutto toscano DOP



con osso o disossato

16 - 18 mesi

Prosciutto di Norcia IGP



con osso o disossato

14 - 18 mesi

Stagionatura

Prosciutto crudo
da Cinta senese
DOP

c/osso s/osso

STAGIONATURA:

24 - 36 mesi



Prosciutto crudo
di suino grigio

c/osso s/osso

STAGIONATURA:

Minima 18 mesi



Prosciutto crudo
artigianale

c/osso s/osso

STAGIONATURA:

Minima 14 mesi



Coscia stagionata
(sgambato)

s/osso

STAGIONATURA:

Minima 10 mesi



NORCINERIA



SPECIALITÀ REGIONALI

<i>Finocchiona IGP</i>	 da 500 gr a 10 kg
<i>Mortadella di Gombitelli</i>	500 gr, 3 kg
<i>Salame di Chianina IGP</i>	 500 gr
<i>Salame umbro del norcino</i>	500 gr
<i>Corallina</i>	800 gr - 1 kg
<i>Groppa di suino stagionata</i>	2 - 6 kg

ARTIGIANALE



SPECIALITÀ REGIONALI

Porchette e tronchetti arrosto	dai 5 ai 40 kg
Soppressa veneta c/s aglio	800 gr, 5 kg
Salame di Felino IGP	 900 gr
Culatello stagionato (anche DOP)	 1 - 9 kg
Coppa di testa agli agrumi	
Ciauscolo IGP	

NORCINERIA



SALAMI AROMATIZZATI

Salame al tartufo nero
Salamino al tartufo bianco di San Miniato
Salame ai pistacchi
Salame alle nocciole
Salame ai funghi porcini
Salame affinato al vino rosso

ARTIGIANALE



STAGIONATI

Lardo alle erbe stagionato in conca <i>(anche di Pata Negra o in crema)</i>
Pancette tese dolci o al pepe, affumicate e arrotolate
Guanciale umbro stagionato <i>(anche a listelli)</i>
Lombetti interi o a metà, anche affinati <i>(Vin Santo o vino rosso)</i>

SPECIALITÀ



Tonno di maiale, o del Chianti, sott'olio

Fesa di Black Angus marinata per carpaccio



Fesa di Chianina IGP marinata per carpaccio



Manzo di pozza maturato in vasca per carpaccio



Bresaola di Chianina IGP



Filetto di maiale bresaolato

Carne salada

DI CARNE



Salumi d'oca e d'anatra

Mortadella e prosciutto di cinghiale *crudo o arrosto*

Sfilacci di cavallo sottovuoto

Salumi di capra, pecora e camoscio

Salumi di cervo, daino, alce e capriolo

Salumi di suino di Cinta senese DOP



Salumi di suino grigio toscano semibrado

RE DI COPPE!



CAPOCOLLI ARTIGIANALI

Capocollo umbro in carta gialla

Capocollo umbro nostrano legato a mano

Capocollo al finocchio

Capocollo da Cinta senese DOP



Capocollo di cinghiale



COPPE STAGIONATE

Coppa piccante

Coppa artigianale affumicata



Coppa di suino nero dei Nebrodi

Coppa affinata in Amarone della Valpolicella DOCG



Coppa di Parma IGP



LATTICINI

LAVORAZIONE ARTIGIANALE CON LATTE 100% ITALIANO,
SENZA CONSERVANTI, COLORANTI E ADDITIVI



FIORDILATTE BOCCONCINI

formati da retail e food service

FIORDILATTE FOOD SERVICE

disponibili nella versione classica, superior e gourmet

Bocconcini	300 gr - 125 gr	Cubettino classico	confezione da 3 kg
Ovoline	30 gr	Cubettino piccolo	confezione da 3 kg
CilieGINE	6 gr	Julienne	confezione da 2,5 kg
Nodini	40 gr	Taglio Napoli	confezione da 2,5 kg
Bocconcini affumicati	 300 gr - 125 gr	Filone	 formato da 1 kg e 1,5 kg



LATTICINI

LAVORAZIONE ARTIGIANALE CON LATTE 100% ITALIANO,
SENZA CONSERVANTI, COLORANTI E ADDITIVI



BURRATE

artigianali in confezione singola

FORMAGGI FRESCHI

formati da retail e food service

Burrata	300 gr - 150 gr	Scamorza bianca o affumicata	  300 gr
Burratina	100 gr (confezione da 3 pz.)	Treccione bianco o affumicato	 3 kg
Mini burratina	65 gr	Ricotte rustiche o cremose	  250 gr, 1 kg, 1,75 kg
Stracciatella di burrata	250 gr - 500 gr	Mascarpone	250 gr - 500 gr, 2 kg
Burratina affumicata	 da 150 gr circa	Crescenza	250 gr, 1 kg
Burrata di Andria IGP	 125 gr - 300 gr	Caciocavallo	1,5 kg

FORMAGGI

Toscana



Veneto



FORMAGGI



PECORINI ARTIGIANALI TOSCANI

FORMAGGI VENETI

affinati sui Monti Lessini

Pecorino Toscano DOP

fresco o stagionato, anche in versione biologica

Pecorino stagionato in grotta

anche in versione biologica

Pecorino di Pienza

rosso o nero, semi-stagionato o stagionato,
anche in versione biologica

Pecorini affinati in crosta

agrumi, maggiorana, origano, foglie di noce, fieno, vinacce rosse,
pistacchi, rosmarino, aceto balsamico

Pecorini aromatizzati in pasta

noci, tartufo nero, pepe nero, peperoncino, zafferano, pistacchio

Erborinato di pecora

Pecorino canestrato stagionato

stagionatura minima 4 mesi, intero o porzionato



Formaggio Monte Veronese DOP

fresco o stagionato, anche in versione biologica

Formaggio stagionato in fossa

Gessato affinato in Aceto balsamico

intero o porzionato

Formaggi affinati a secco

fieno, polvere di pomodoro e timo, foglie di noce,
salvia e rosmarino, menta

Formaggi affinati

Amarone della Valpolicella DOCG, Lugana DOC, ciliegie, pere

Veja blue de vaca erborinato

anche in versione affinata: whiskey, ginepro, rum,
frutti di bosco. Interi o porzionato

Formaggio Riserva dell'affinatore

stagionature da 6 a 60 mesi. Intero o porzionato



PARMIGIANO REGGIANO DOP



**ARTIGIANALE
CLASSICO**



**DI VACCHE
BRUNE ALPINE**



**DI VACCHE ROSSE
REGGIANE**



**DI VACCHE BIANCHE
MODENESI**

Stagionature:
12, 24, 30, 36, 50 mesi

Stagionature:
24, 30, 36, 48, 60 mesi

Stagionature:
24, 30 mesi

Stagionature:
24, 30 mesi

FORMATI:

Forma intera



Metà



1/4



1/8



1 kg



500 gr



300 gr



ORTAGGI ITALIANI *lavorati a mano*



ORTAGGI

lavorati dal fresco

Foglie del capperi in olio evo
vaso da 100 gr e 400 gr

Capperi di Pantelleria IGP
vaso 90 gr



Cipolla rossa a fette in agrodolce
latta da 800 gr e vasi da 390 gr e 1,5 kg

Giardiniera in agrodolce o in olio
vaso da 300 gr e 1,5 kg e latta da 2,7 kg e 800gr

Agliane della Valdichiana (teste intere)



CARCIOFI

lavorati dal fresco

Corolle di carciofo brinidisine
mignon in olio (30 pezzi circa)
latta da 800 gr

Carciofi brinidisini mignon in olio
evo (50 pezzi circa) latta da 800 gr

Carciofi brindisini mini mignon in
olio evo (Capolini) vaso da 375 gr

Carciofi alla romana con gambo
latte da 800 gr e 1,9 kg e vaso da 3 kg



FUNGHI

lavorati dal fresco

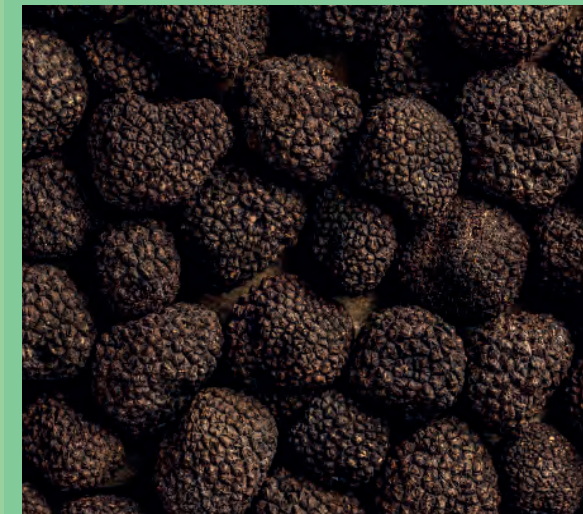
Spontanei misti trifolati in olio
latta 800 gr

Porcini tagliati in olio evo
latta 800 gr e vasi 290 gr, 390 gr, 1,5 kg

Porcini trifolati a fette o a cubetti
latte da 800 gr

Cantarelli trifolati Top Quality
busta da 600 gr, latta 800 gr

Misti trifolati Top Quality
latta 800 gr



TARTUFI

lavorati dal fresco

Tartufo bianco intero
vaso 25 gr

Tartufo nero pregiato intero
vasi da 25 gr e 50 gr

Tartufo bianco macinato
vaso 25 gr

Tartufo nero pregiato macinato
vasi da 25 gr e 60 gr

Tartufo nero estivo macinato
vasi da 50 gr, 180 gr e 500 gr

POMODORI IN CONSERVA



POMODORI SECCHI

Rossi
Interi o a filetti
In olio



vasi da:
300 gr
1,7 kg
3 kg



latte da 800 gr



POMODORI SEMI-DRIED

Gialli o rossi
A metà
In olio



vasi da 1 kg



latte da:
400 gr
800 gr



POMODORI SEMI-DRIED

Rossi o verdi
A spicchi
In olio (anche conditi)



vasi da 1 kg



latte da 800 gr



CILIEGINI SEMI-DRIED

Gialli o rossi
A metà
In olio (anche conditi)



vasi da:
300 gr
1 kg
1,5 kg
3 kg



latte da 800 gr



POMODORI CONFIT

Gialli o rossi
Interi pelati confit
In olio



vasi da 1 kg



latte da 800 gr

POMODORI IN CONSERVA



FRESCHI IN OLIO

Rossi
A spicchi o cubettati
In olio (anche conditi)



vasi da 1 kg



FRESCHI AL NATURALE

Rossi
Interi, tagliati o pelati
Anche in acqua di mare



vasi da:
520 gr
1 kg



latte da 2,5 kg



DATTERINI

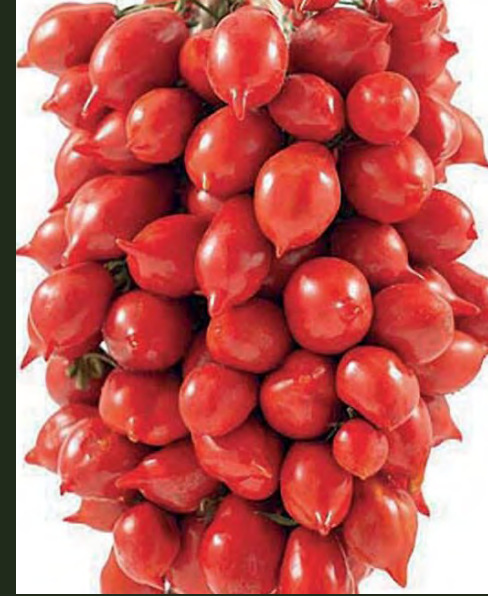
Gialli o rossi
Interi
Al naturale



vasi da 1 kg



latte da:
400 gr
2,5 kg



PIENNOLO E VESUVIANI

Gialli o rossi
Interi o a pacchetelle
Al naturale o in succo



vasi da:
520 gr
1 kg



latte da 400 gr



SAN MARZANO DOP

Rossi
Interi pelati
In succo



latte da:
400 gr
800 gr
2,5 kg

CREME, SALSE E DISPENSA



PESTI

Pesto con basilico genovese DOP:
fresco, surgelato e a lunga conservazioe
(anche vegan)



Pesto di pistacchi
(anche con tartufo)

Pesto di ceci e tartufo

Pesto di cavolo nero

Pesto rosso di pomodori secchi o semi-dried
(anche con tartufo)

Pesto di argumi

Pesto di friarielli

Pesto crudo di rucola



CREME E SALSE

Crema di carciofi e aglio

Crema di asparagi e tartufo

Crema di peperoni
(anche con peperoni arrostiti)

Crema al Pecorino Romano DOP



Crema di carciofi o asparagi (con pezzi)

Crema di topinambur

Crema all'aglio orsino

Crema alla barbabietola rossa e rafano

Patè di fegato per crostini

Patè di capperi

Salse e sughi di cacciagione



DISPENSA

Legumi e cereali DOP e IGP



Ceci, lenticchie e fagioli Neri

Sale dolce di Cervia e sale di Sicilia

Zafferano di San Gimignano DOP,
della Val d'Orcia e di Cascia



Peperoncino calabrese
(intero, frantumato e in conserva)

Origano siciliano

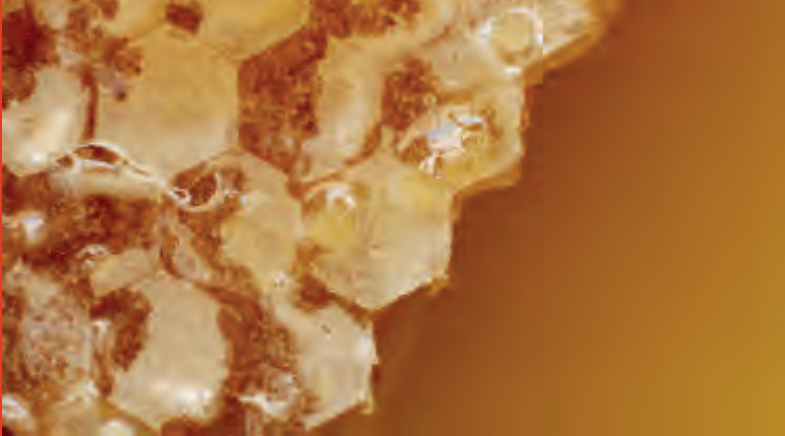
Rosmarino toscano

Fiore di finocchio selvatico della Valdichiana

Peperoni cruschi

Aglio nero
(intero, lavorato, in conserva)

CONSERVE DOLCI



MIELE

Miele allo zafferano purissimo di Montalcino
vasi da 35 gr, 125 gr e 250 gr

Miele al tartufo nero o bianco
vasi da 100 gr, 250 gr

Miele di montagna
(acacia, castagno, millefiori)
vasi da 500 gr

Miele in formati da cucina e pasticceria
(millefiori e acacia)
vasi da 1 kg o secchio 10 kg

Miele in formato monodose
(millefiori)
vaschetta da 20 gr



FRUTTI DOLCI

Nocciole al miele
vasi da 210 gr

Castagne in sciroppo o al miele
vasi da 350 gr, 440 gr e latte da 800 gr, 1 kg

Marrons glacés artigianali
scatole da 240 gr e 360 gr

Fichi secchi al Nebbiolo
vaso da 440 gr

Chinotti al Maraschino o allo sciroppo
vasi da 360 gr, 430 gr e 1,9 kg

Frutti di bosco o tropicali in conserva
vaso da 300 gr, latta da 800 gr



CONFETTURE E MARMELLATE

Marmellate speciali
(chinotto, bergamotto, arance e limoni di Sicilia)
vasi da 115 gr e 360 gr

Mostarda artigianale di frutta assortita
vasi da 220 gr, 380 gr, 480 gr, 1 kg e latta da 5,6 kg

Mostarde artigianali monofrutto
vasi da 220 gr

Confetture classiche artigianali
vasi da 220 gr e 340 gr

Confetture speciali
(peperoncino, pomodori verdi, melone piccante,
zucca e pepe nero, fragola e basilico)
vasi da 110 gr

PASTA, RISO, FORNO



PASTA FRESCA ARTIGIANALE

Pasta lunga all'uovo:
spaghetti alla chitarra, pappardelle, tagliatelle, tagliolini (anche verdi o neri)

Pasta corta all'uovo:
maccheroni, casarecce, garganelli, fusilli

Altri formati:
pici, paccheri, orecchiette strozzapreti, trofie, gnocchi



PASTA FRESCA RIPIENA ARTIGIANALE

Ripieni classici a macchina:
tortellini, cappelletti, ravioli e tortelli con carne, formaggi, pesce o verdure

Ripieni gourmet e fatti a mano:
selezione di ripieni in vari formati, piccoli, medi e grandi, con ingredienti stagionali e d'eccellenza



PASTA SECCA E RISO IN FORMATI DA RETAIL O FOOD SERVICE

**Pasta secca integrale di grano
Senatore Cappelli**

**Pasta secca integrale di farro
monococco e dicocco**

**Pasta secca integrale
di ceci o lenticchie**

Riso italiano:
Carnaroli, Arborio, Vialone nano, rosso integrale, nero integrale, fermentato



PRODOTTI DA FORNO

Taralli pugliesi in vari gusti

**Grissini e bastoncini artigianali,
integrali o aromatizzati**

**Basi per pizza, pinsa e piadina,
fresche o ambiente**
(anche gluten free)

Brioche, crostate, ciambelloni

**Pane per tramezzini e per
bruschetta**

CONSERVE DI MARE



IL MARE... AL COLTELLO

Carpaccio di polpo
1,2 kg circa

**Tranci affumicati o marinati di:
spada, tonno o marlin**
1-2 kg circa

**Salmone affumicato Norvegia, Scozia,
Faroe, Sockeye e Red King**
Intero, a tranci o preaffettato

**Storione bianco, Bacalao, Cernia, Trota,
affumicati**

Bottarga di muggine e di tonno
0,15 kg circa - 0,3 kg circa



ACCIUGHE

Colatura d'alici
100 ml

Filetti d'acciughe del mar di Sicilia in olio
latte da 350 gr e 710 gr, latta da 1,2 kg
(tamburello)

Filetti d'acciughe dell'Adriatico
vaschette da 200 gr e 500 gr

**Filetti d'acciughe del Cantabrico Top
selection in olio d'oliva bio**
latte da 50 gr e 350 gr

**Filetti d'acciughe del Cantabrico
affumicati**
latta da 50 gr



TONNO & CO

Tonno Pinna Gialla in olio d'oliva
latte da 550 gr, 900 gr, 1,58 kg e 1,8 kg

Tonno del Mediterraneo in olio d'oliva
latta da 500 gr, vasi da 220 gr, 830 gr, 1600 gr

Tonno rosso in olio d'oliva
vasi da 90 gr, 200 gr, latta da 340 gr

Insalata di mare Top Selection
vaso da 1650 gr

Polpa di riccio o di granchio
latta 90 gr, 170 gr

Vongole dell'Adriatico al naturale
vaso da 720 gr circa

SURGELATI



FUNGHI

- Porcini interi, cubetti, lamine
- Cantarelli interi (Gallinacci)
- Chiodini/Famigliola (Nameko)
- Cardoncelli in cubi (Shiitake)
- Champignon anche trifolati
- Funghi misti



VERDURE E FRUTTI

- Asparagi interi
- Carciofi interi con gambo
- Cuori o fondi di carciofo
- Carciofi a spicchi
- Verdure grigliate
- Amarene denocciolate
- Frutti di bosco e tropicali



PRODOTTI ITTICI

- Mix per risotti, misto scoglio e insalata di mare
- Vongole dell'Adriatico crude o precotte
- Pannocchie dell'Adriatico crude o precotte
- Tentacoli di polpo crudi o precotti
- Prodotti infarinati, impanati e finger food



BASI PER PIZZA E PINSA

- Pizza tonda, standard e con cornicione
- Pinza ovale
- Basi con impasto ai cereali integrali
- Pizze e pinse Gluten free
- Pizza al padellino
- Basi per pizzette



PANE SCHIACCiate E FOCACCE

- Pane artigianale in vari formati
- Panini, ciabatte e pucce
- Panini Gluten free
- Schiacciata toscana artigianale
- Focaccia genovese
- Focaccia tonda barese



PASTA FRESCA

- Pasta all'uovo non ripiena
- Pasta senza uovo: specialità regionali
- Gnocchi
- Lasagne, cannelloni e piatti pronti
- Pasta ripiena artigianale e fatta a mano



TORTE SALATE E STUZZICHINI

- Torte salate
- Olive ascolane
- Rustici in vari gusti
- Arancini, supplì e crocchette
- Pizzette di sfoglia guarnite

OLI EXTRAVERGINE D'OLIVA

formati retail e food service



OLIO E.V.O. TOSCANO IGP



OLIO E.V.O. UMBRIA DOP



OLIO E.V.O. TERRA DI BARI DOP



OLI E.V.O. MULTICULTIVAR



OLIO E.V.O. 100% ITALIANO



OLI E.V.O. BIOLOGICI



OLI E.V.O. AROMATIZZATI
Metodo naturale

ACETO E CONDIMENTI



ACETI BALSAMICI DI MODENA IGP e DOP



ACETI E INFUSI AROMATIZZATI



GLASSE E CREME BALSAMICHE
Anche aromatizzate



ACETI DI VINO E DI FRUTTA



PERLE AROMATIZZATE



SALSA DI LENTICCHIE O DI CECI FERMENTATI

CARNI E SALUMI TRADIZIONALI



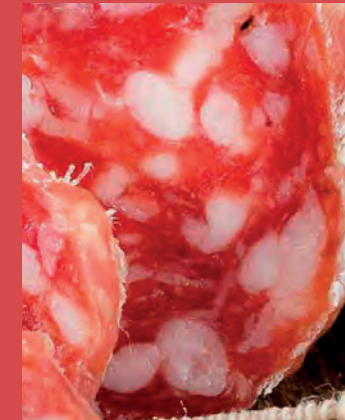
**PROSCIUTTI
COTTI, ARROSTO,
ALLA BRACE**



**MORTADELLE,
SPECK E
BRESAOLE**



**SALSICCE
STAGIONATE,
FRESCHE,
IN PASTA**



**SALAMI
CLASSICI:**
Milano, Napoli,
toscano, ventricina,
spianate



**COSCE
STAGIONATE**
A bauletto o
a mattonella



**CARNI FRESCHE
BOVINE E
SUINE**



**SALUMI
AFFETTATI**
Per retail o food
service

OLIVE *formati retail o food service*



**OLIVE VERDI
DOLCI GIGANTI**



**OLIVE BELLA DI
CERIGNOLA**



**OLIVE
NOCELLARA
CASTELVETRANO
DOP**



**OLIVE
TAGGIASCHE
IN OLIO O
SALAMOIA**



**OLIVE LECCINO
E DELLA RIVIERA**



**TRIS DI OLIVE
CON O SENZA
NOCCILO**



OLIVE CONDITE

FORMAGGI



**GRANA PADANO
DOP E FORMAGGI
DURI**



**TALEGGIO E
GONGORZOLA
DOP**



**FORMAGGI
VACCINI
del Nord e
Sud Italia**



**MOZZARELLE
E FORMAGGI
DI BUFALA**



**PECORINO
ROMANO DOP E
PECORINI SARDI**



**FORMAGGI
VEGANI E
PLANT-BASED**



**MOZZARELLE
E BURRATE
SURGELATE**

SOTT'OLI E CONSERVE



**FRIARIELLI
CONDITI E
SCAROLA
STUFATA IN OLIO**



**CICORIA STUFATA
E PUNTARELLE
IN OLIO**



**VERDURE
GRIGLIATE
IN OLIO**



**CRAUTI
E CIPOLLE
IN CONSERVA**



**FUNGHI,
CARCIOFI,
E POMODORO
PER PIZZA**



**OLI, SALSE E
CREME CON
TARTUFO
O FUNGHI**



**FRUTTI
E ORTAGGI
FERMENTATI**

FRUTTA SECCA



**NOCCIOLE
ITALIANE**
*intere, sgusciate
o tostate*



PISTACCHI
*interi,
sgusciati
o pelati*



PINOLI
*italiani
mediterranei
o orientali*



NOCI
sgusciate



MANDORLE
*sgusciate,
pelate,
o a scaglie*



**GRANELLE
E FARINE DI
FRUTTA SECCA**



**UVETTA E
FRUTTA
DISIDRATATA**

PASTICCERIA E GELATI



**GELATI
E SORBETTI
IN VASCA**



**TORTE
E CROSTATE
SURGELATE**



**DESSERT
MONOPORZIONE**



**SFOGLIE
E LIEVITATI
SURGELATI**



**DOLCI E
SPECIALITÀ
REGIONALI**



**CIOCCOLATINI
E PRALINE**



**BISCOTTI E
PASTICCERIA
SECCA**

www.marinifoodservice.com
dittamarini@gmail.com
Viale Donato Bramante 3D
05100 Terni (TR), Italia

**MARINI
FOOD
EXPORT**
since 2002



E questo non è che l'inizio!

Se non hai ancora trovato il tuo prodotto, lo troveremo noi per te.

Comunicaci la tua richiesta o semplicemente contattatci per avere informazioni sui nostri cataloghi e sulle aziende con cui collaboriamo.