



BANCO TAGLIO





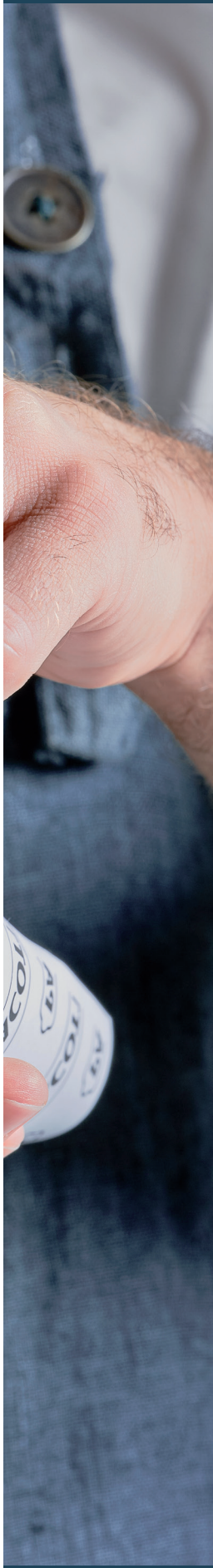


Promuoviamo un'alimentazione sana e consapevole.
Investiamo in processi e tecnologie innovative che
rispettano il gusto naturale delle materie prime. Siamo i
custodi della tradizione, ma guardiamo lontano. Crediamo
nella trasparenza, e che le buone abitudini alimentari si
imparano sin da piccoli.

NEL NOSTRO NOME CI SONO LA
NOSTRA STORIA E TUTTO L'ORGOGGIO
DI ESSERE AMBASCIATORI DELLA
CULTURA ITALIANA ALIMENTARE
NEL MONDO.

Prosciutti Cotti





NATI PER ESSERE ECCELLENTI E FATTI A
REGOLA D'ARTE, I NOSTRI PROSCIUTTI
COTTI SONO L'EMBLEMA DI UNA
LAVORAZIONE DI ALTO PROFILO, IN
TUTTO E PER TUTTO RISPETTOSA DI UNA
SELEZIONATISSIMA MATERIA PRIMA.
PROFUMATI ED INVITANTI, MORBIDI E
DELICATI AL PALATO MA NEL CONTEMPO
RICCHI DI GUSTO.

Una attentissima selezione delle materie prime, ci permette di offrire prodotti con una breve lista ingredienti e dal profilo organolettico naturale e bilanciato. A livello di processo prestiamo particolare attenzione alle cotture, tutti i nostri prodotti sono infatti cotti lentamente e gradualmente a vapore attraverso la tecnica della cottura a scalare che permette di non alterare il prodotto e ridurre al minimo la dispersione degli aromi.

PROSCIUTTI COTTI TUTTI 100% AROMI NATURALI



Il Cotto di Parma

4 ANNI DI LAVORO, UN TEAM DI 9 ESPERTI,
PER CREARE UNA MAPPA DEGLI AROMI UNICA.

| | | |
|-------------------------|--|--|
| AROMI FLOREALI Miele | AROMI VEGETALI Rosmarino, timo, ginepro | AROMI SPEZIATI Noce moscata, cannella, pepe |
|-------------------------|--|--|



RICERCA
Materie prime selezionate



SELEZIONE
Filiera 100% italiana



LAVORAZIONE
Cotto lentamente al forno

PROSCIUTTO COTTO DI PARMA FUORI STAMPO

Prosciutto cotto di alta qualità nazionale, fatto solo con cosce 100% italiane attentamente selezionate, da filiera controllata. Cotto lentamente fuori stampo e rilegato a mano con una leggera arrostitura esterna.

| | |
|-------------|------------------|
| CODICE | D12110 |
| PROVENIENZA | Origine Italiana |
| PESO | 12,0 kg |
| U.V.E. | 1 per cartone |



PARMACOTTO

PROSCIUTTO COTTO DI PARMA IN STAMPO

Prosciutto cotto di alta qualità nazionale, fatto solo con cosce 100% italiane attentamente selezionate, da filiera controllata.

| | |
|-------------|------------------|
| CODICE | D12100 |
| PROVENIENZA | Origine Italiana |
| PESO | 9,0 kg |
| U.V.E. | 1 per cartone |





Linea Healthy

SI REGISTRANO IN FORTE CRESCITA I SEGUENTI TREND:

+5%

SALUTISTICO

+3,2%

BENESSERE

+16,9%

GOURMET

IL CONSUMATORE È ALLA CONTINUA RICERCA DI PRODOTTI SALUTISTICI E GENUINI,
MA SENZA RINUNCIARE AL GUSTO.

La nostra linea Healthy unisce il gusto all'attenzione per una corretta alimentazione,
contribuendo al mantenimento di una normale pressione sanguigna nell'ambito di una dieta sana
ed equilibrata.

AZZURRO GOURMET

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ IPOSODICO

Un prodotto a ridotto contenuto di sodio, con una fetta morbida ed equilibrata, senza rinunciare ad un sapore unico.

| | |
|-------------|---------------|
| CODICE | D10160 |
| PROVENIENZA | UE |
| PESO | 8,5 kg |
| U.V.E. | 2 per cartone |



PARMACOTTO

ZERO

Una fetta con ZERO antibiotici. Una linea con ZERO ormoni della crescita. Un prodotto che ti dà ZERO pensieri.

| | |
|-------------|---------------|
| CODICE | D10150 |
| PROVENIENZA | UE |
| PESO | 8,5 kg |
| U.V.E. | 2 per cartone |





I nostri Cotti

Nati per essere eccellenti e fatti a regola d'arte, i nostri Prosciutti Cotti sono l'emblema di una lavorazione di alto profilo, in tutto e per tutto rispettosa di una selezionatissima materia prima. Profumati ed invitanti, morbidi e delicati al palato ma nel contempo ricchi di gusto.

DA PORTARE IN TAVOLA COME ASSOLUTI PROTAGONISTI
IN ALTERNATIVA A SECONDI PIATTI TRADIZIONALI O COME
INGREDIENTI DI GUSTOSISSIME RICETTE.

LEONARDO

Una specialità tutta italiana, che richiede eccellenza in ogni momento del processo produttivo; dalla selezione delle materie prime, esclusivamente italiane, al massaggio delle carni, lungo oltre 72 ore, fino alla cottura, lenta e al vapore.

| | |
|-------------|------------------|
| CODICE | D10090 |
| PROVENIENZA | Origine Italiana |
| PESO | 10 kg |
| U.V.E. | 1 per cartone |



PARMACOTTO

Coscia, sale, pochi aromi e una cottura che lascia scivolare via ogni ingrediente che non sia semplicemente "prosciutto": questi elementi fanno di Parmacotto l'eccellenza del prosciutto cotto.

| | |
|-------------|---------------|
| CODICE | D10550 |
| PROVENIENZA | UE |
| PESO | 8,5 kg |
| U.V.E. | 2 per cartone |



PARMACOTTO

MAGNIFICO

Caratterizzato da una nota aromatica che lo distingue dal resto della gamma, per una consistenza morbida e scioglievole.

| | |
|-------------|------------------|
| CODICE | D10110 |
| PROVENIENZA | Origine Italiana |
| PESO | 9,0 kg |
| U.V.E. | 2 per cartone |



PRIMO

Una coscia più magra, lentamente massaggiata e cotta, per un prosciutto morbido e delicato.

| | |
|-------------|---------------|
| CODICE | D10100 |
| PROVENIENZA | UE |
| PESO | 9,0 kg |
| U.V.E. | 2 per cartone |



TIZIANO

Un prosciutto cotto morbido e dal sapore caratteristico.

| | |
|-------------|---------------|
| CODICE | D10130 |
| PROVENIENZA | UE |
| PESO | 9,0 kg |
| U.V.E. | 2 per cartone |

Disponibile anche a metà
CODICE: D10580
PESO: 4,5 KG



ACCATTATEVILLO

L'aroma caratteristico in ricetta contribuisce a dare un gusto più equilibrato.

| | |
|-------------|---------------|
| CODICE | D10010 |
| PROVENIENZA | UE |
| PESO | 8,0 kg |
| U.V.E. | 2 per cartone |





PARMACOTTO



Specialità

IL SECONDO PIATTO IDEALE: LA
DELICATEZZA DELLA CARNE CHE
SI SPOSA COL SAPORE DECISO
E DISTINTIVO DEGLI AROMI. LA
TRADIZIONE INCONTRA IL GUSTO.
PROFUMATI ED INVITANTI, MORBIDI
E DELICATI AL PALATO MA NEL
CONTEMPO RICCHI DI GUSTO.

PROSCIUTTI COTTI TUTTI 100% AROMI NATURALI



SPECIALITÀ

PROSCIUTTO COTTO PRAGA

100% aromi naturali, nuova ricetta, gusto dolcemente affumicato, senza glutine né derivati del latte, cottura lenta e graduale.

| | |
|-------------|---------------|
| CODICE | D10120 |
| PROVENIENZA | UE |
| PESO | 8,5 kg |
| U.V.E. | 1 per cartone |



PROSCIUTTO COTTO ARROSTO

100% aromi naturali, nuova ricetta, con una particolare arrostitura alle erbe mediterranee, cottura lenta e graduale.

| | |
|-------------|---------------|
| CODICE | D12470 |
| PROVENIENZA | UE |
| PESO | 7,5 kg |
| U.V.E. | 1 per cartone |



PARMACOTTO

PORCHETTA ARROSTO

Dal sapore deciso ed intenso arricchito con le migliori spezie ed aromi, la porchetta Parmacotto è un prodotto di qualità, ideale come secondo piatto.

| | |
|-------------|---------------|
| CODICE | D10620 |
| PROVENIENZA | UE |
| PESO | 4,0 kg |
| U.V.E. | 2 per cartone |





Il Cotto al Tartufo

Prosciutto Cotto Parmacotto di alta qualità con scaglie di tartufo estivo. Il sapore è delicato, ma intenso caratterizzato dall'aggiunta di pezzi interi di tartufo, visibili al taglio, che ne rendono insostituibile il profumo



PROSCIUTTO COTTO
DI ALTA QUALITÀ



CON SCAGLIE
DI TARTUFO



COTTURA LENTA
AL FORNO



SENZA GLUTINE E
DERIVATI DEL LATTE

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ CON SCAGLIE DI TARTUFO



PARMACOTTO

La cottura lenta e graduale permette di mantenere intatte le proprietà organolettiche. Profumo intenso e avvolgente, morbidezza e gusto rotondo sono le caratteristiche del Prosciutto Cotto di Alta Qualità con tartufo estivo.

| | |
|-------------|---------------|
| CODICE | D12370 |
| PROVENIENZA | UE |
| PESO | 4,0 kg |
| U.V.E. | 2 per cartone |

Avicoli



LE CARNI BIANCHE HANNO REGISTRATO UN INCREMENTO DEI CONSUMI NELL'ULTIMO DECENNIO.

Gli italiani le scelgono per il loro ottimo profilo nutrizionale: grazie alla ridotta presenza di grassi e l'elevata digeribilità, sono particolarmente indicate per chi sta seguendo una dieta ipocalorica e povera di colesterolo.



PIÙ INFORMATO

legge le etichette,
si informa online,
fa attenzione alla
provenienza delle
materie prime



PIÙ CONSAPEVOLE

cerca prodotti capaci
di unire qualità e
gusto a una sana
alimentazione



PIÙ SOSTENIBILE

preferisce le
aziende impegnate
a ridurre il proprio
impatto sul Pianeta
e a favorire una
cultura anti-spreco

Mintel: Food & Drink trends 2023



Petto di Tacchino

IL PETTO INTERO, 100% ITALIANO. UN TACCHINO DI NOSTRA PRODUZIONE CON UNA LISTA INGREDIENTI CORTA E UN SAPORE BUONO. IDEALE, GRAZIE ALLE SUE PROPRIETÀ, PER UN PASTO SANO ED APPAGANTE.



SENZA
GLUTINE



SENZA LATTOSIO E
PROTEINE DEL LATTE



SENZA
POLIFOSFATI

PETTO DI TACCHINO 100% ITALIANO



PARMACOTTO

Una specialità di nostra produzione ottenuta da petto intero, caratterizzata da una lista ingredienti corta ed essenziale per un prodotto buono, sano e, al 100% italiano.



CARNE 100%
ITALIANA



100% AROMI
NATURALI



PETTO
INTERO

CODICE

D10490

PROVENIENZA

Origine Italiana

PESO

5,0 kg

U.V.E.

1 per cartone



Mortadella

SONTUOSA, INVITANTE, ROSEA E
MORBIDA, DAL CARATTERISTICO
PROFUMO AROMATICO, L'APPETITOSA
MORTADELLA PARMACOTTO È
OTTIMA SEMPLICEMENTE DEGUSTATA
FRA DUE FETTE DI PANE FRAGRANTE O
COME PROTAGONISTA DI RINOMATE
RICETTE DEL TERRITORIO.





Le nostre Mortadelle

LE NOSTRE MORTADELLE ARTIGIANALI SONO PRODOTTE CON MATERIE PRIME ALTAMENTE SELEZIONATE: SOLO SPALLA DI SUINO, TRITO E LARDELLO.



SENZA TRIPPINI
GRAZIE ALL'UTILIZZO
DI SOLE CARNI
NOBILI



LEGATURA
A MANO



SENZA GLUTINE E
DERIVATI DEL LATTE



SENZA AGGIUNTA
DI EMULSIONANTI O
ADDENSANTI

PARMELLA CON PISTACCHIO



Prodotto con puro suino secondo la tipica ricetta di Bologna, ha un gusto pieno ed equilibrato grazie alla presenza di lardelli di alta qualità, piacevole la sensazione vellutata delle fette al palato.

| | |
|-------------|------------------|
| CODICE | D10240 |
| PROVENIENZA | Origine Italiana |
| PESO | 7,0 kg |
| U.V.E. | 2 per cartone |

| | |
|-------------|------------------|
| CODICE | D10250 |
| PROVENIENZA | Origine Italiana |
| PESO | 14,0 kg |
| U.V.E. | 1 per cartone |

| | |
|-------------|------------------|
| CODICE | D10210 |
| PROVENIENZA | Origine Italiana |
| PESO | 22,0 kg |
| U.V.E. | 1 per cartone |

| | |
|-------------|------------------|
| CODICE | D12440 |
| PROVENIENZA | Origine Italiana |
| PESO | 50,0 kg |
| U.V.E. | 1 per cartone |

| | |
|-------------|------------------|
| CODICE | D10270 |
| PROVENIENZA | Origine Italiana |
| PESO | 80,0 kg |
| U.V.E. | 1 per cartone |

PARMACOTTO

PARMELLA SENZA PISTACCHIO



MORTADELLA

Prodotto con puro suino secondo la tipica ricetta di Bologna, ha un gusto pieno ed equilibrato grazie alla presenza di lardelli di alta qualità, piacevole la sensazione vellutata delle fette al palato.

| | |
|-------------|------------------|
| CODICE | D10220 |
| PROVENIENZA | Origine Italiana |
| PESO | 7,0 kg |
| U.V.E. | 2 per cartone |

| | |
|-------------|------------------|
| CODICE | D10230 |
| PROVENIENZA | Origine Italiana |
| PESO | 14,0 kg |
| U.V.E. | 1 per cartone |

| | |
|-------------|------------------|
| CODICE | D12430 |
| PROVENIENZA | Origine Italiana |
| PESO | 50,0 kg |
| U.V.E. | 1 per cartone |

| | |
|-------------|------------------|
| CODICE | D10260 |
| PROVENIENZA | Origine Italiana |
| PESO | 80,0 kg |
| U.V.E. | 1 per cartone |

MORTADELLA DUCALE CON PISTACCHIO

Dal profumo inconfondibile, è caratterizzata da una cottura lenta e una speziatura che ne garantisce un gusto equilibrato.

| | |
|-------------|---------------|
| CODICE | D20390 |
| PROVENIENZA | UE |
| PESO | 13,0 kg |
| U.V.E. | 1 per cartone |



PARMACOTTO

MORTADELLA DUCALE SENZA PISTACCHIO

Dal profumo inconfondibile, è caratterizzata da una cottura lenta e una speziatura che ne garantisce un gusto equilibrato.

| | |
|-------------|---------------|
| CODICE | D20400 |
| PROVENIENZA | UE |
| PESO | 13,0 kg |
| U.V.E. | 1 per cartone |





La Salumeria

PARMACOTTO



SPECK

Originalmente denominato "bachen", lo speck deriva da carne scelta delle migliori cosce di suino, salmistratura con spezie e aromi nelle caratteristiche Surwanne, affumicato a freddo con legna selezionata.

| | |
|-------------|---------------|
| CODICE | D10310 |
| PROVENIENZA | UE |
| PESO | 2,0 kg |
| U.V.E. | 2 per cartone |



BRESAOLA PUNTA D'ANCA

Ottenuta dalle pregiate cosce dei bovini Limousine, si distingue per il profumo intenso.

| | |
|-----------------|---------------|
| BRESAOLA A METÀ | |
| CODICE | D10710 |
| PROV. | UE - EXTRA UE |
| PESO | 1,5 kg |
| U.V.E. | 2 per cartone |

| | |
|--------------|---------------|
| BRESAOLA BIG | |
| CODICE | D10500 |
| PROV. | UE - EXTRA UE |
| PESO | 3,0 kg |
| U.V.E. | 2 per cartone |



PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE CON OSSO

Questo prosciutto è un'eccellenza italiana, un miracolo che da secoli si compie nello stesso modo, lasciando intatto il gusto unico della tradizione perchè fine, delicato al palato e di qualità pregiata. Prodotto solo con carne suina selezionata.

| | |
|-------------|------------------|
| CODICE | D10300 |
| PROVENIENZA | Origine Italiana |
| PESO | 10,0 kg |
| U.V.E. | 2 per cartone |



PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE SENZA OSSO

Questo prosciutto è un'eccellenza italiana, un miracolo che da secoli si compie nello stesso modo, lasciando intatto il gusto unico della tradizione perchè fine, delicato al palato e di qualità pregiata. Prodotto solo con carne suina selezionata.

| | |
|-------------|------------------|
| CODICE | D10320 |
| PROVENIENZA | Origine Italiana |
| PESO | 7,5 kg |
| U.V.E. | 2 per cartone |



GUANCIALE

Verace e genuino. Dolce con una nota affumicata, come vuole la tradizione. Il suo gusto intenso e profumato ricorda le coste calde e accoglienti della città del Golfo.

| | |
|-------------|---------------|
| CODICE | D10430 |
| PROVENIENZA | UE |
| PESO | 2,0 kg |
| U.V.E. | 2 per cartone |



PARMACOTTO

SPIANATA ROMANA PICCANTE

Tra gli aromi delle spezie spicca, con la sua caratteristica prepotenza, il peperoncino, per ottenere un memorabile contrasto di sapori

| | |
|-------------|---------------|
| CODICE | D10480 |
| PROVENIENZA | UE |
| PESO | 2,3 kg |
| U.V.E. | 2 per cartone |



SPIANATA ROMANA DOLCE

Un impasto di carne suina selezionata, tritata finemente e insaporita con sale, aglio e pepe, poi aggiunta di cubetti di lardo e insaccata in budello naturale di bovino. Infine l'asciugatura nelle tiepide gabbie metalliche conferisce alla spianata la caratteristica forma schiacciata.

| | |
|-------------|---------------|
| CODICE | D10470 |
| PROVENIENZA | UE |
| PESO | 2,3 kg |
| U.V.E. | 2 per cartone |



SALAME UNGHERESE

Un impasto di carne suina di prima qualità, aromatizzata con spezie e macinata a grani finissimi insieme a parti grasse di gola, per un sapore morbido e delicato dal retrogusto leggermente fumè.

| | |
|-------------|------------------|
| CODICE | D10460 |
| PROVENIENZA | Origine Italiana |
| PESO | 3,0 kg |
| U.V.E. | 1 per cartone |



SALAME CRESPONE MILANO

Un salame "Il Milano" con una personalità ben definita, un impasto finissimo di carne suina, condita con aromi e spezie. La sua caratteristica "grana di riso" determina una distribuzione omogenea di parti magre e grasse.

| | |
|-------------|------------------|
| CODICE | D10450 |
| PROVENIENZA | Origine Italiana |
| PESO | 3,2 kg |
| U.V.E. | 1 per cartone |





ARMACOTTO

LISTINO PRODOTTI

| LINEA | CODICE ARTICOLO | REFERENZA | PESO PZ (KG) | # PZ PER COLLO | EAN |
|------------------------|-----------------|---|--------------|----------------|---------|
| PR. COTTI AQ NAZIONALI | D12110 | IL COTTO DI PARMA FUORI STAMPO | 12,0 | 1 | 2338844 |
| | D12100 | IL COTTO DI PARMA | 10,5 | 1 | 2757748 |
| | D10090 | LEONARDO | 10,0 | 1 | 2000030 |
| PR. COTTI AQ | D10150 | ZERO | 8,5 | 2 | 2000013 |
| | D10160 | AZZURRO GOURMET | 8,5 | 2 | 2000014 |
| | D10110 | MAGNIFICO | 9,0 | 2 | 2000080 |
| | D10550 | PARMACOTTO | 8,5 | 2 | 2787540 |
| | D12370 | PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO | 4,5 | 2 | 2341392 |
| PR. COTTI SCELTI | D10100 | PRIMO | 9,0 | 2 | 2000040 |
| | D10130 | TIZIANO | 9,0 | 2 | 2787620 |
| | D10580 | TIZIANO A METÀ | 4,5 | 2 | 2000111 |
| PR. COTTI | D10750 | GOYA | 9,0 | 2 | 2787820 |
| AVICOLI NAZIONALI | D10490 | FESA DI TACCHINO NAZIONALE | 5,0 | 1 | 2596237 |
| ARROSTI | D10120 | PROSCIUTTO COTTO PRAGA | 8,5 | 1 | 2000010 |
| | D12470 | PROSCIUTTO COTTO ARROSTO | 7,5 | 1 | 2012470 |
| | D10620 | BUSTO DI PORCHETTA 1/2 SOTTOVUOTO | 4,0 | 2 | 2003510 |
| MORTADELLE | D10220 | MORTADELLA BO IGP PARMELLA 7 | 7,0 | 2 | 2000250 |
| | D10240 | MORTADELLA BO IGP PARMELLA C/P 7 | 7,0 | 2 | 2000252 |
| | D10230 | MORTADELLA BO IGP PARMELLA 14 | 14,0 | 1 | 2000251 |
| | D10250 | MORTADELLA BO IGP PARMELLA C/P 14 | 14,0 | 1 | 2000253 |
| | D10210 | MORTADELLA BO IGP PARMELLA C/P 22 | 22,0 | 1 | 2383730 |
| | D12430 | MORTADELLA BO IGP PARMELLA GIGANTE 50 | 50,0 | 1 | |
| | D12440 | MORTADELLA BO IGP PARMELLA C/P GIGANTE 50 | 50,0 | 1 | |

| LINEA | CODICE ARTICOLO | REFERENZA | PESO PZ (KG) | # PZ PER COLLO | EAN |
|----------------------------------|-----------------|---|--------------|----------------|---------|
| MORTADELLE | D10260 | MORTADELLA BO IGP PARMELLA GIGANTE 80 | 80,0 | 1 | 2000256 |
| | D10270 | MORTADELLA BO IGP PARMELLA C/P GIGANTE 80 | 80,0 | 1 | 2000257 |
| | D20390 | MORTADELLA LA DUCALE C/P 13 | 13,0 | 1 | 2002870 |
| | D20400 | MORTADELLA LA DUCALE S/P 13 | 13,0 | 1 | 2000288 |
| PROSCIUTTI CRUDI DOP SAN DANIELE | D10300 | PR. CRUDO SAN DANIELE DOP C/O 10 | 10,0 | 2 | 2787860 |
| | D10320 | PR. CRUDO SAN DANIELE DOP S/O 8 | 7,0 | 2 | 2799950 |
| PROSCIUTTI CRUDI | D10340 | PR. CRUDO FAVOLOSO STAG. S/O 6 | 6,0 | 2 | 2070300 |
| | D10330 | CULATTA NAZ. CORDA 5,5 | 4,5 | 1 | 2003390 |
| PROSCIUTTI CRUDI DOP PARMA | D10370 | PR PARMA DOP 18M C/O 10 | 10,0 | 2 | 2000370 |
| | D10380 | PR PARMA DOP 18M S/O PIATTO 8 | 8,0 | 2 | 2000371 |
| | D10390 | PR PARMA DOP 18M S/O PERA 8 | 8,0 | 2 | 2000372 |
| SALAMI | D10450 | SALAME MILANO CRESPONE CORDA | 3,2 | 1 | 2596237 |
| | D10460 | SALAME UNGHERESE | 3,0 | 1 | 2003510 |
| | D10470 | SPIANATA ROMANA STAG. DOLCE | 2,1 | 2 | 2000530 |
| | D10480 | SPIANATA ROMANA STAG. PICC. | 2,3 | 2 | 2000531 |
| PRODOTTI DEL TERRITORIO | D11280 | CULATELLO ZIBELLO DOP CORDA | 4,5 | 1 | 2018300 |
| | D11290 | CULATELLO ZIBELLO DOP PELATO 1/2 | 2,7 | 2 | 2018301 |
| | D20420 | FIOCCHETTO NAZIONALE C/C | 2,0 | 2 | 2018320 |
| ALTRI SALUMI | D10500 | BRESAOLA PUNTA D'ANCA BIG 1/2 | 3,0 | 2 | 2000617 |
| | D10710 | BRESAOLA PUNTA D'ANCA 1/2 | 1,5 | 2 | 2787810 |
| | D10310 | SPECK DOPPIA FESA 1/2 | 2,0 | 2 | 279993 |
| | D10430 | GUANCIALE STAG. | 2,0 | 2 | 2512847 |





