

Ferraiuolo[®]
amore per il sapore





Ferraiuolo[®]
nato per il sapore

QUALCOSA IN PIU' DI NOI

Di origine molisana, Enzo Ferraiuolo, ha iniziato la sua carriera nel mondo caseario nel 1988, come addetto alle vendite in un caseificio locale. Grazie alla sua intuizione, sacrificio e impegno, ha deciso di espandere le sue attività di vendita nelle regioni limitrofe.

Nel maggio del 2000, ha preso la decisione di trasferirsi al nord Italia, in Lombardia, insieme alla moglie e al figlio Kevin.

Il suo lavoro è stato premiato con l'acquisizione di numerosi clienti, e il suo obiettivo principale è sempre stato quello di far conoscere ai clienti l'eccellenza dei prodotti molisani.

Nel 2016, il figlio Kevin, dopo aver lavorato nel settore in Svizzera, ha raggiunto il padre in Azienda e hanno iniziato a commercializzare non solo i prodotti molisani, ma anche altre eccellenze italiane, ampliandosi molto soprattutto in Svizzera dove sono ormai conosciuti e apprezzati.

Enzo e Kevin

Ferraiuolo[®]
amore per il sapore



Ferraiuolo[®]
amore per il sapore

LA NOSTRA PROMESSA AZIENDALE

VISIONE

Una storia di passione e innovazione
nel mondo del Foodservice.
Leader nella distribuzione di prodotti alimentari
per il settore della ristorazione.
Partner affidabile per chef, ristoranti e bar,
offrendo un'ampia gamma di prodotti.

MISSIONE

Fornire ai nostri clienti i migliori prodotti alimentari sul mercato,
accompagnandoli con un servizio personalizzato.
Siamo sempre alla ricerca di nuovi prodotti e soluzioni
per soddisfare le esigenze dei nostri clienti.

VALORI

Crediamo nel valore del cibo e nella sua capacità di unire le persone.





SELEZIONIAMO SOLO L'ECCELLENZA ITALIANA

La qualità è al centro di tutto ciò che facciamo.

Collaboriamo con produttori affidabili e selezionati attentamente, le materie prime utilizzate sono accuratamente controllate e verificate per garantire che i nostri prodotti siano sempre freschi, gustosi e nutrienti.

Ogni fase del processo di produzione è attentamente monitorata per garantire il rispetto delle norme di sicurezza alimentare e la massima qualità.

IL FIOR DI LATTE

Un'autentica prelibatezza casearia, che incanta i palati di tutto il mondo. Questo formaggio italiano è un vero e proprio simbolo di tradizione e qualità.

Il Fior di Latte si distingue per la sua consistenza morbida e cremosa, che si scioglie delicatamente in bocca.

Il suo sapore è delicato e leggermente dolce, con una nota di freschezza che la rende irresistibile.

Questo formaggio è perfetto da gustare da solo, magari accompagnato da un filo di olio extravergine di oliva e una spolverata di pepe nero.

Ma si presta anche ad arricchire insalate, pizze e piatti di pasta, donando un tocco di autentica tradizione molisana.

FORMATI DISPONIBILI

2x125g vaschetta 250g

3x340g incartata 1KG

6x170g incartata 1KG

12x250g vasca 3KG



Ferraiuolo[®]
amore per il sapore

IL FIOR DI LATTE TAGLIATO

Prodotto in Molise è un'autentica prelibatezza casearia che conferisce un tocco di tradizione e qualità alla pizza.

La sua origine risale alle terre fertili dell'Molise una regione situata nel cuore dell'Italia.

Qui, i maestri casari hanno perfezionato l'arte di creare questa delizia, utilizzando solo il latte fresco delle mucche allevate nelle verdi colline Molisane.

Il Fior di Latte tagliato si distingue per la sua consistenza morbida e cremosa, che si scioglie delicatamente sulla pizza appena sfornata. Il suo sapore delicato e leggermente dolce si sposa perfettamente con gli altri ingredienti, creando un'armonia di sapori che conquista il palato.

FORMATI DISPONIBILI

1x2500g vaschetta 2,5KG

TAGLI DISPONIBILI

JULIENNE

Lunghezza 40 mm | Larghezza 4 mm | Altezza 4 mm

JULIENNE TAGLIO GRANDE

Lunghezza 40 mm | Larghezza 8 mm | Altezza 2 mm

TAGLIO NAPOLI

Lunghezza 80 mm | Larghezza 10 mm | Altezza 5 mm

CUBETTATA

Lunghezza 8 mm | Larghezza 7 mm | Altezza 8 mm



Ferraiuolo[®]
amore per il sapore

LA BURRATA

Un gioiello culinario che incanta i palati di tutto il mondo. Questa prelibatezza italiana è un vero e proprio capolavoro caseario, amata da gourmet e appassionati di gastronomia.

Il suo sapore è delicato e ricco, con una nota di freschezza che la rende irresistibile. La Burrata è perfetta da gustare con una fetta di pane croccante o da utilizzare come ingrediente principale in piatti gourmet. La sua consistenza cremosa e filante si fonde con i sapori degli altri ingredienti, creando un'esplosione di gusto in ogni boccone.

FORMATI DISPONIBILI

4x50g vaschetta 200g | senza testa
1x100g bicchiere 100g | senza testa
1x125g bicchiere 125g | senza testa
1x150g bicchiere 150g | senza testa
2x125g vaschetta 250g | senza testa
2x125g vaschetta 250g | con testa



Ferraiuolo[®]
amore per il sapore

LA STRACCIATELLA

Un'esplosione di gusto e cremosità che conquista il palato di chiunque la assaggi.

Questa prelibatezza italiana è un vero e proprio capolavoro culinario, amata da grandi e piccini.

Il suo sapore è delicato e leggermente dolce, con una nota di freschezza che la rende irresistibile.

La stracciatella è perfetta da gustare su una fetta di pane croccante, per creare un panino gourmet o per arricchire insalate e piatti di pasta.

La sua versatilità culinaria la rende un ingrediente molto apprezzato anche nella cucina moderna.



FORMATI DISPONIBILI

1x250g vaschetta 250g

1x1000g vasca 1KG

1x4000g vasca 4KG



Ferraiuolo[®]
amore per il sapore

LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.

Dal Cuore della Campania, tesoro culinario amato in tutto il mondo. Proveniente dalle terre fertili della Campania, questa prelibatezza casearia è un vero e proprio simbolo di eccellenza gastronomica.

La sua consistenza è soffice e vellutata, mentre il suo sapore è delicato e leggermente dolce. La Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. è perfetta da gustare da sola, ma si presta anche ad arricchire insalate, pizze e piatti di pasta. La sua versatilità culinaria la rende un ingrediente irrinunciabile in molte ricette tradizionali italiane.

FORMATI DISPONIBILI

- 10x25g bustina 250g
- 5x50g bustina 250g
- 2x125g bustina 250g
- 1x250g bustina 250g
- 1x125g bicchiere 125g
- 1x250g bicchiere 250g



Ferraiuolo[®]
amore per il sapore

IL MASCARPONE

Un tesoro culinario italiano che conquista i palati di tutto il mondo. Questa prelibatezza casearia è un vero e proprio simbolo di dolcezza e cremosità.

Il suo nome deriva dalla parola “mascherpa” in dialetto lombardo, che significa “ricco”. E ricco è proprio il suo gusto, con una consistenza vellutata e un sapore delicato che si scioglie in bocca. Il Mascarpone è ottenuto dalla lavorazione del latte di mucca. Successivamente, la cagliata viene separata dal siero e lasciata riposare per ottenere quella consistenza cremosa e avvolgente che lo rende così speciale.

Questo formaggio fresco è molto versatile in cucina. È l'ingrediente principale del famoso tiramisù, ma può essere utilizzato anche per preparare dolci al cucchiaio, come la crema di mascarpone con frutta fresca o la cheesecake.

Inoltre, il Mascarpone può essere utilizzato anche in piatti salati, come salse per la pasta o per arricchire insalate e antipasti.

FORMATI DISPONIBILI

1x500g barattolo 500g



Ferraiuolo[®]
amore per il sapore



Ferraiuolo[®]
amore per il sapore

DISTRIBUZIONE PER IL CANALE FOODSERVICE E NORMAL TRADE NAZIONALE

Hai un ristorante, un hotel, una pizzeria, un bar o un negozio di prodotti tipici italiani e desideri avvalerti di forniture alimentari in linea con il tuo concetto di alta qualità?

Le nostre forniture per il canale Foodservice e Normal Trade sono improntate alla ricerca dei più elevati standard di qualità, freschezza e sicurezza alimentare

Come tuoi fornitori alimentari di fiducia, selezioniamo soltanto prodotti certificati. Puntiamo tutto sulle materie prime di cui conosciamo esattamente la provenienza e sui produttori dei quali conosciamo alla perfezione le metodologie di lavoro.

Per un commercio all'ingrosso di generi alimentari che sia sempre all'altezza delle aspettative tue e dei tuoi clienti, fai affidamento su Ferraiuolo Food.



Ferraiuolo[®]
amore per il sapore

RIFATTURAZIONE E GROUPAGE PER IL CANALE INGROSSO E GDO INTERNAZIONALE

La rifatturazione e il groupage sono una particolare tipologia di spedizione che consiste nel raggruppare diversi volumi di merci, provenienti da differenti mittenti, per formare un carico unico e facilmente gestibile.

Questa pratica permette di ottimizzare le operazioni dei propri clienti, garantendo numerosi vantaggi organizzativi ed economici, in particolare per spedizioni internazionali.

ALCUNI DEI NOSTRI PARTNER



ALCUNI DEI NOSTRI PARTNER



Barone



CASEIFICIO
MAOIL



MALDERA
CASEIFICIO DAL 1972



PASTA Valentini
- NATURALMENTE BUONA -



Natura & Sapori



RECCO
Il primo provolone Italiano



Qualità dal 1911
RIGAMONTI



MARCELLO[®]
Il Pastificio Artigianale di Milano
1939

agerolatte

Ferraiuolo[®]
amore per il sapore

Ferraiuolo Foods SRL

Viale Rimembranze, 6 - 20045 Lainate (MI)

Telefono: +39 0250306255

E-mail: info@ferraiuolofoods.it

Sito web: www.ferraiuolofoods.it