



L'alta qualità in ogni occasione
High quality for any occasion

Parmigiano Reggiano

Parmigiano Reggiano MARGI. È un prodotto stagionato, selezionato e confezionato sottovuoto, con il caratteristico “taglio a roccia” nei diversi formati tipicamente a spicchi come vuole la tradizione. Il sapore fragrante ed inconfondibile del Parmigiano Reggiano è indicato per tutti gli usi, grattugiato per condire primi piatti o verdure, tagliato a scaglie, a cubetti e gustato con il tipico aceto balsamico. È sempre il momento giusto per assaporare il “Re dei Formaggi”. Accompagnato a vino frizzante o fermo si trova a proprio agio in tutte le cucine.

MARGI Parmigiano Reggiano. This product has been aged, selected and vacuum-packed with its characteristic “rough cut” in various typical wedge sizes, in line with tradition. The fragrant, unmistakable flavour of Parmigiano Reggiano is recommended for all uses: grated for seasoning first courses or vegetables, or cut into flakes or cubes and savoured with some traditional balsamic vinegar. It’s always the right time to enjoy the “King of Cheeses”. It’s completely at home in any kitchen when accompanying a sparkling or still wine.

Parmigiano Reggiano MARGI. Parmigiano Reggiano MARGI est un fromage affiné, sélectionné et emballé sous vide, après une découpe en blocs puis en pointes, comme le veut la tradition. La saveur parfumée et incomparable du Parmigiano Reggiano se prête à toutes vos envies : râpé pour agrémenter les entrées ou les légumes, en copeaux, en cubes et dégusté avec le vinaigre balsamique. Toutes les occasions sont bonnes pour savourer le “Roi des Fromages”. Il se marie aussi bien avec le vin pétillant qu’avec le vin tranquille et il a sa place dans toutes les préparations.

Parmigiano Reggiano MARGI. É um produto maturado, selecionado e embalado a vácuo, com o “corte irregular em rocha” característico em diferentes tamanhos tipicamente em fatias triangulares, como manda a tradição. Pelo seu sabor fragrante e inconfundível, o queijo Parmigiano Reggiano é indicado para todos os usos: ralado para condimentar pratos de massa ou verduras, cortado em lascas, em cubinhos e saboreado com o típico vinagre balsâmico. É sempre o momento certo para saborear o “Rei dos Queijos”. Acompanhado de um bom vinho frisante ou tranquilo, fica à vontade em todas as cozinhas.

Parmigiano Reggiano MARGI. Es un producto curado, seleccionado y envasado al vacío, con el característico “corte en rocas” en varios formatos, normalmente en porciones, según la tradición. El sabor fragante e inconfundible del Parmigiano Reggiano es adecuado para todos los usos, rallado para aderezar primeros platos o verduras, cortado en escamas, en cubos y degustado con el tradicional vinagre balsámico. Siempre es el momento adecuado para saborear el “Rey de los quesos”. Acompañado con vino espumoso o tranquilo siempre es un placer en todas las cocinas.

I



[300 g] [500 g]

[800 g] [1000 g]

EN

FR



Atmosfera protetta
[200 g] [250 g]
[300 g] [400 g]

Termoformato
[150 g] [200 g]
[250 g]

P

ES



[200 g] [300 g]



[80 g]



[80 g]



[80 g]



[80 g]



[100 g]



[100 g] [500 g] [1000 g]



[20 g x 5 snack]

Parmigiano Reggiano

La qualità del Parmigiano Reggiano MARGI confezionato sottovuoto, tagliato a mano nella tradizionale forma a punta e racchiuso nell'elegante VALIGETTA è un dono per trasformare ogni momento in una festa.

Parmigiano Reggiano MARGI e Aceto Balsamico di Modena IGP Fini, un felice abbinamento di qualità e aromi per assaporare le antiche tradizioni in una miscela unica di sapori e fragranze.

Hand-cut in the traditional pointed shape, then vacuum-packed and packaged in the stylish CARRY BOX, the quality of MARGI Parmigiano Reggiano is a special way to turn any occasion into a celebration. MARGI Parmigiano Reggiano and Fini Aceto Balsamico di Modena PGI are a fitting pairing of qualities and aromas to savour ancient traditions in a unique blend of flavours and fragrances.

La qualité du Parmigiano Reggiano MARGI emballé sous vide, découpé à la main en pointe et présenté dans un élégant COFFRET, est un cadeau qui transforme chaque instant en un moment de fête. Parmigiano Reggiano MARGI et Aceto Balsamico di Modena IGP Fini, un mariage réussi entre la qualité et les arômes qui perpétue les vieilles traditions dans un mélange extraordinaire de saveurs et de parfums.

A qualidade do queijo Parmigiano Reggiano MARGI embalado a vácuo, cortado à mão na forma triangular tradicional e acondicionado no elegante ESTOJO, é um presente capaz de transformar qualquer momento em uma festa. Queijo Parmigiano Reggiano MARGI e Vinagre Balsâmico de Módena IGP Fini, uma combinação deliciosa de qualidade e aromas para saborear as antigas tradições em um amálgama único de sabores e fragrâncias.

La calidad del Parmigiano Reggiano MARGI envasado al vacío, cortado a mano en la tradicional forma con punta y guardado en el elegante MALETÍN, es un regalo para convertir cualquier momento en una fiesta. Parmigiano Reggiano MARGI y Aceto Balsamico di Modena IGP Fini, una excelente combinación de calidad y aromas para saborear las antiguas tradiciones en una mezcla única de sabores y fragancias.

I



[800 g] [1000 g]

EN

FR

P

ES



Atmosfera protetta + Termoformato
[400 g]
coltellino + aceto balsamico



Parmigiano Reggiano

PRODOTTO <i>PRODUCT</i>	N° PEZZI IMBALLO <i>N° PCS CARTON</i>	PESO NETTO IMBALLO <i>CARTON NET WEIGHT</i>	SCADENZA <i>SHELF LIFE</i>	STRATI CARTONE <i>CARTONS LAYERS</i>	STRATI PALLET <i>PALLET LAYERS</i>	N° CARTONI PER PALLET <i>CARTONS PAR PALLET</i>	ALTEZZA PALLET <i>PALLET HEIGHT</i>
----------------------------	---	---	-----------------------------------	--	--	---	---

TERMOFORMATI - THERMOFORMED

Par Reg termoformato 150g PF	15	2,25 Kg	180 gg	12	12	144	179
Par Reg termoformato 200g PF	15	3,00 Kg	180 gg	12	12	144	179
Par Reg termoformato 200g PF	30	6,00 Kg	180 gg	12	8	96	163
Par Reg termoformato 250g PF	15	3,75 Kg	180 gg	12	12	144	179

VASCHEE ATM - MAP TUBS

Par Reg vaschetta 200g PF	15	3,00 Kg	120 gg	12	12	144	179
Par Reg vaschetta 250g PF	15	3,75 Kg	120 gg	12	12	144	179
Par Reg vaschetta 300g PF	20	6,00 Kg	120 gg	12	8	96	170
Par Reg vaschetta pelabile 400g pf	15	6,00 Kg	120 gg	12	8	96	163
Par Reg vaschetta 250g ca	15	3,75 Kg	120 gg	12	12	144	179

SOTTOVUOTO - VACUUM-PACKED

Par Reg 300g ca	15	4,50 Kg	180 gg	12	8	96	163
Par Reg 300g ca	30	9,00 Kg	180 gg	8	6	48	128
Par Reg 500g ca	10	5,00 Kg	180 gg	12	8	96	163
Par Reg 500g ca	20	10,00 Kg	180 gg	8	6	48	128
Par Reg 500g ca ESP	18	9,00 Kg	180 gg	10	8	80	161
Par Reg 800g ca	12	9,60 Kg	180 gg	8	6	48	128
Par Reg 800g ca ESP	12	9,60 Kg	180 gg	10	8	80	161
Par Reg 1 Kg ca	10	10,00 Kg	180 gg	8	6	48	128

30 MESI - 30 MONTHS

Par Reg 200g PF 30 mesi incartato	15	3,00 Kg	180 gg	12	12	144	179
Par reg 300g ca 30 mesi incartato	15	4,50 Kg	180 gg	12	8	96	163

GRATTUGIATI - GRATED

Par Reg grat 100g zip	14	1,40 Kg	80 gg	12	8	96	170
Par Reg grat 500g	10	5,00 Kg	80 gg	6	6	36	165
Par Reg grat 1000g	10	10,00 Kg	80 gg	6	6	36	165

SPECIALITÀ - SPECIALTY

Par Reg vaschetta Grat 80g ESP	14	1,12 Kg	80 gg	18	8	144	203
Par Reg vaschetta scaglie 80g ESP	14	1,12 Kg	80 gg	18	8	144	203
Par Reg vaschetta cubettini 80g ESP	14	1,12 Kg	80 gg	18	8	144	203
Par Reg vaschetta Julienne 80g ESP	14	1,12 Kg	80 gg	18	8	144	203
Crema al Parmigiano Regg. 100 g ESP	20	2,00 Kg	120 gg	21	9	189	186

Grana Padano

MARGI seleziona e confeziona il meglio del Grana Padano. Le tipiche confezioni a spicchi di Grana Padano sono il frutto di un'accurata espertizzazione. La qualità e gli aromi sono preservati e custoditi grazie alle più moderne tecnologie di confezionamento in atmosfera protettiva. Il Grana Padano è indicato per tutti gli usi e sarà il benvenuto, in ogni momento, su tutte le tavole.

MARGI selects and packages the best Grana Padano. The typical Grana Padano wedge packs are the result of careful expert quality control. Its quality and aromas are preserved and protected thanks to the latest modified atmosphere packaging technologies. Grana Padano is recommended for all uses and is welcome any time on any dinner table.

MARGI sélectionne et emballe le meilleur du Grana Padano. Les portions en pointe de Grana Padano sont le fruit d'une étude approfondie. La qualité et les arômes sont préservés et conservés grâce aux technologies de conditionnement sous atmosphère protectrice. Le Grana Padano se prête à toutes les préparations et aura toujours sa place sur les tables.

A MARGI seleciona e embala o melhor do queijo Grana Padano. As embalagens típicas em fatias triangulares do queijo Grana Padano são o fruto de um controle de qualidade cuidadoso das peças de queijo. A qualidade e os aromas são preservados e conservados graças às mais modernas tecnologias de acondicionamento sob atmosfera modificada. O queijo Grana Padano é indicado para todos os usos e será sempre bem-vindo a todas as mesas.

MARGI selecciona y envasa el mejor Grana Padano. Los típicos envases en porciones de Grana Padano son el fruto de un cuidadoso control. La calidad y los aromas se preservan y protegen gracias a las tecnologías más avanzadas de envasado en atmósfera protectora. El Grana Padano es adecuado para todos los usos y será bienvenido, en cualquier momento, en todas las mesas.

I

EN

FR

P

ES



[800 g] [1000 g]



[500 g]



Atmosfera protetta
[200 g] [250 g]
[300 g]

Termoformato
[150 g] [200 g] [250 g]

Pecorino Romano



[20 g]



Termoformato
[200 g]

Formaggio duro Hard cheese



[400 g]



Grana Padano

PRODOTTO PRODUCT	N° PEZZI IMBALLO N° PCS CARTON	PESO NETTO IMBALLO CARTON NET WEIGHT	SCADENZA SHELF LIFE	STRATI CARTONE CARTONS LAYERS	STRATI PALLET PALLET LAYERS	N° CARTONI PER PALLET CARTONS PAR PALLET	ALTEZZA PALLET PALLET HEIGHT
---------------------	---	---	---------------------------	--	--------------------------------------	---	---------------------------------------

TERMOFORMATI - THERMOFORMED

Grana Padano Termoformato 150g PF	15	2,25 Kg	180 gg	12	12	144	179
Grana Padano Termoformato 200g PF	15	3,00 Kg	180 gg	12	12	144	179
Grana Padano termoformato 250g PF	15	3,75 Kg	180 gg	12	12	144	179

VASCHETTE ATM - MAP TUBS

Grana Padano Vaschetta 200g PF	15	3,00 Kg	120 gg	12	12	144	179
Grana Padano Vaschetta 250g PF	15	3,75 Kg	120 gg	12	12	144	179
Grana Padano Vaschetta 300g PF	20	6,00 Kg	120 gg	12	8	96	170
Grana Padano vaschetta 250g ca	15	3,75 Kg	120 gg	12	12	144	179

SOTTOVUOTO - VACUUM-PACKED

Grana Padano 300g ca	15	4,50 Kg	180 gg	12	8	96	163
Grana Padano 300g ca	30	9,00 Kg	180 gg	8	6	48	128
Grana Padano 500g ca	10	5,00 Kg	180 gg	12	8	96	163
Grana Padano 800g ca	12	9,60 Kg	180 gg	8	6	48	128
Grana Padano 1000g ca	10	10,00 Kg	180 gg	8	6	48	128

Pecorino Romano

PRODOTTO PRODUCT	N° PEZZI IMBALLO N° PCS CARTON	PESO NETTO IMBALLO CARTON NET WEIGHT	SCADENZA SHELF LIFE	STRATI CARTONE CARTONS LAYERS	STRATI PALLET PALLET LAYERS	N° CARTONI PER PALLET CARTONS PAR PALLET	ALTEZZA PALLET PALLET HEIGHT
---------------------	---	---	---------------------------	--	--------------------------------------	---	---------------------------------------

TERMOFORMATI - THERMOFORMED

Pecorino r. termoformato 150g x 15	15	3,00 Kg	180 gg	12	12	144	179
Pecorino r. termoformato 200g x15 esp	15	3,00 Kg	180 gg	21	9	189	186
Pecorino r. termoformato 200g x 15	15	3,00 Kg	180 gg	12	12	144	179

SNACK

Pecorino r. Mini 20g	50	1,00 Kg	80 gg	20	15	300	150
----------------------	----	---------	-------	----	----	-----	-----

Formaggio duro/Hard cheese

PRODOTTO PRODUCT	N° PEZZI IMBALLO N° PCS CARTON	PESO NETTO IMBALLO CARTON NET WEIGHT	SCADENZA SHELF LIFE	STRATI CARTONE CARTONS LAYERS	STRATI PALLET PALLET LAYERS	N° CARTONI PER PALLET CARTONS PAR PALLET	ALTEZZA PALLET PALLET HEIGHT
---------------------	---	---	---------------------------	--	--------------------------------------	---	---------------------------------------

FORMAGGIO DURO - HARD CHEESE

Formaggio Duro Bocconcini 400g	12	4,80 Kg	80 gg	8	8	64	165
--------------------------------	----	---------	-------	---	---	----	-----



Via Fortunato Rizzi, 9/A - 43126 Baganzola (PR) Italy
Tel +39 0521 60 26 11 - Fax +39 0521 60 26 90

