

Desde
1993



Nossos Produtos

www.FRIMARCHI.com.br

A Linguiça de Paraibuna
Linguanças - Salames - Defumados



NOSSA HISTÓRIA

Em 1887, chegou ao Brasil, vindo da Itália, a família DEMARCHI. Com tradicionais e deliciosas receitas italianas começou a produzir produtos para o consumo próprio como: chouriço, coteguine, linguças e defumados. Em 1986, os bisnetos adquiriram uma propriedade em Paraibuna, no Vale do Paraíba, e começaram a produzir produtos artesanais com as mesmas receitas italianas. O Frigorífico Frimarchi foi fundado em 1993, e vem modernizando-se ao longo dos anos, ficou bem mais estruturado, investiu em estufas, salas climatizadas e na sustentabilidade. Hoje é possível atender a esta demanda de mercado com tradição e qualidade. Desde então, a empresa está fornecendo seus produtos para diversos segmentos alimentícios.

DIFERENCIAIS

Nossa carne suína é pura e selecionada sem rendimentos industriais. Utilizamos defumação natural de eucalipto para realçar o sabor. Possui baixo teor de gordura, conservantes e sal. Envólucros naturais e colágeno. Seguimos todas as normas ambientais e sociais. Não contém glúten e lactose. (Exceto o sabor: Provolone).

SALAME

Após anos de pesquisas e testes, lançamos no mercado nosso Salame Italiano que possui sabor e textura especiais. Comercializado em duas formas, com capa de mofo selecionado (*Penicillium Nalgiovense*) e sem a capa.

Sabor:
-SALAME ITALIANO

VÁCUO 300g e 600g



PRODUTOS FRESCAIS

Nossas linguças frescas são elaborados com matérias-primas cuidadosamente selecionadas, que garantem a qualidade e o sabor inconfundível da Frimarchi. O frigorífico Frimarchi está no mercado de produtos artesanais há mais de 22 anos e vem trabalhando com uma linha completa de delícias.

Sabores:



Calabresa TRADICIONAL



Calabresa Apimentada



Calabresa com Erva Doce



Calabresa com Ervas Finas



Calabresa com Provolone



Calabresa com Alho

GRANEL 5kg | VÁCUO 300g à 400g

TOSCANA

-Toscana Churrasco

-Toscana Fina

-Toscana Fina Apimentada



PRODUTOS CURADOS

As Calabresas Curadas FRIMARCHI começam pela seleção da matéria prima. A carne que utilizamos é submetida a controle de medição, o que faz toda diferença no produto final. Seguindo os padrões de secagem, os embutidos são mantidos em câmaras de cura especialmente projetadas para este tipo de produto. São mantidos sob refrigeração, umidade e ventilação controlada até que estejam prontos para o consumo.

Sabores:

 **Curada TRADICIONAL**

 Apimentada

 Erva Doce

 Ervas Finas

 Defumada

 Provolone

GRANEL 3Kg | VÁCUO 100g e 250g

PRODUTOS DEFUMADOS

Nossos cortes e embutidos defumados, são rigorosamente selecionados, aparados de gordura na medida certa, temperados e submetidos a cozimento lento com defumação natural. A quantidade de sal utilizada está abaixo dos mesmos produtos comercializados por outros fabricantes e dentro dos padrões de inspeção do S.I.F., tornando a carne mais saudável e leve.

Sabores:

- | | |
|------------------------------|---------------------|
| -Linguíça Blumenal | -Calabresa defumada |
| -Linguíça Aperitivo Lulinha | -Costela Defumada |
| -Linguíça Lulinha Apimentada | -Bacon. |

GRANEL 3Kg | VÁCUO 200g, 300g e 350g



PRODUTOS COZIDOS

Os embutidos cozidos são fabricados cuidadosamente para levar sabor e qualidade para a mesa do consumidor. Como parte da tradição FRIMARCHI, todos os ingredientes são rigorosamente selecionados, garantindo a total qualidade do produto final e sua utilização para as mais variadas receitas.

Sabores:

- Chouriço
- Codeguim

GRANEL 2.5 kg | VÁCUO 200g à 300g





☎ 12 3797-6802 | 12 9.9728-4013 ☎

📍 SP-088 Km 133 - Paraibuna - SP 📍

✉ frimarchi@frimarchi.com.br | www.frimarchi.com.br 🌐

Confira mais detalhes em nosso site

📌 Frigorífico Frimarchi 📌