



ITALY OUTSIDE ITALY

THE SOUL OF ITALIAN FOOD & BEVERAGE

MEET AND
TASTE THE
SOUL OF
ITALY...



SALUMI

SALUMI & HAM PRESENTATION items



SALUMI



Descrizione Description	Codice Code	Peso kg Weight kg	Pezzi x Ct. Pcs x Box
EXTRA	51054000/01	3/4	2
EXTRA TAGLIO PRONTO PELATO E SOTTO VUOTO	51054000/901	3/4	2



Descrizione Description	Codice Code	Peso kg Weight kg	Pezzi x Ct. Pcs x Box
CLASSICO	51441000	0,8/ 1	6
PICCOLINO W	51440600	0,4/ 0,6	12
CON PISTACCHIO	51441500/PIS	1,5/ 2	2
CON OLIVE	51441500/OLI	1,5/ 2	2

SALUMI



Description		Weight g	Pcs x Bo
A F FUMICATO	5124023000	230	12
CLASSICO	5124023001	230	12
TARTUFO	5124023005	230	12
FINOCCHIO	5124023006	230	12
LAMBRUSCO EMILIANO	5124023009	230	12
PICCANTE	5124023024	230	12



Descrizione Description	Codice Code	Peso kg Weight kg	Pezzi x Ct. Pcs x Box
"GRAN MILANO"	51034000	3 / 4	2
MILANO EXTRA TAGLIO PRONTO PELATO E SOTTOVUOTO	51034000/01	3 / 4	2

SALUMI



Descrizione Description	Codice Code		Peso kg Weight kg	
UNGHERESE	51044000/01	3/4	2	
UNGHERESE EXTRA TAGLIO PRONTO PELATO E SOTTOVUOTO	51044000/901	3/4	2	



Descrizione Description	Codice Code		Peso kg Weight kg	Pezzi Ct. Pcs x Box
NAPOLI EXTRA	51154000/01	3/4		2
NAPOLI EXTRA TAGLIO PRONTO PELATO E SOTTOVUOTO	51154000/901	3 / 4	2	



Descrizione Description	Codice Code	Peso g Weight g	Pezzi x Ct. Pcs x Box
FELINO IGP	51350500	500	12
FELINO IGP	51350600	600	8
FELINO IGP	51351000	800 / 1000	6
FELINO IGP PELATO E SOTTOVUOTO	51351000/PEL	800 / 1000	6

SALUMI



Salsiccia Piccante
Descrizione
Description

Codice Code

**Peso kg
Weight kg**

**Pezzi x Ct.
Pcs x Box**

PICCANTE DRITTA

51640450

450

12

PICCANTE DRITTA PELATO E
SOTTOVUOTO 2PZ

51640450/PEL

900

6



Spianata Romana
Descrizione
Description

Codice Code

**Peso kg
Weight kg**

**Pezzi x Ct.
Pcs x Box**

DOLCE EXTRA

51372500/01

2,5

2

DOLCE EXTRA TAGLIO PRONTO
SOTTOVUOTO 1/2

51372500/901

2,5

6

PICCANTE EXTRA

51382500/01

2,5

2

PICCANTE EXTRA SOTTOVUOTO
1/2

51382500/901

2,5

2



WITH BONE

Zaffiro



BONELESS VERY WELL
CLEANED WITH KNIFE



7



BONELESS WASHED 1/2

8



BONELESS
"PELATELLO" 1/2

9



BONELESS "PELATELLO"



BONELESS WASHED



BONELESS VERY WELL
CLEANED WITH KNIFE "ADDOBBO"

BONELESS CUBE VERY

10



11

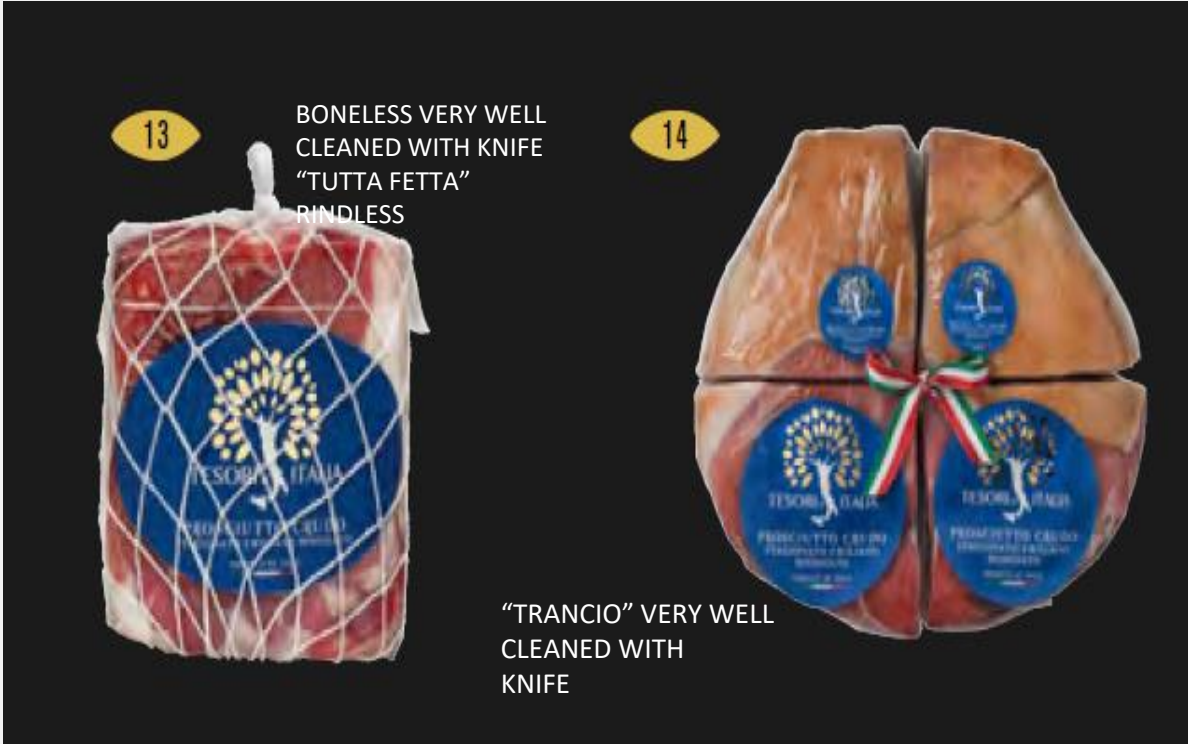


BONELESS
VERY WELL
CLEANED
WITH KNIFE
"BAULETTO" WITH
RIND

12



BONELESS
VERY WELL
CLEANED WITH
KNIFE "TUTTA
FETTA" WITH
RIND



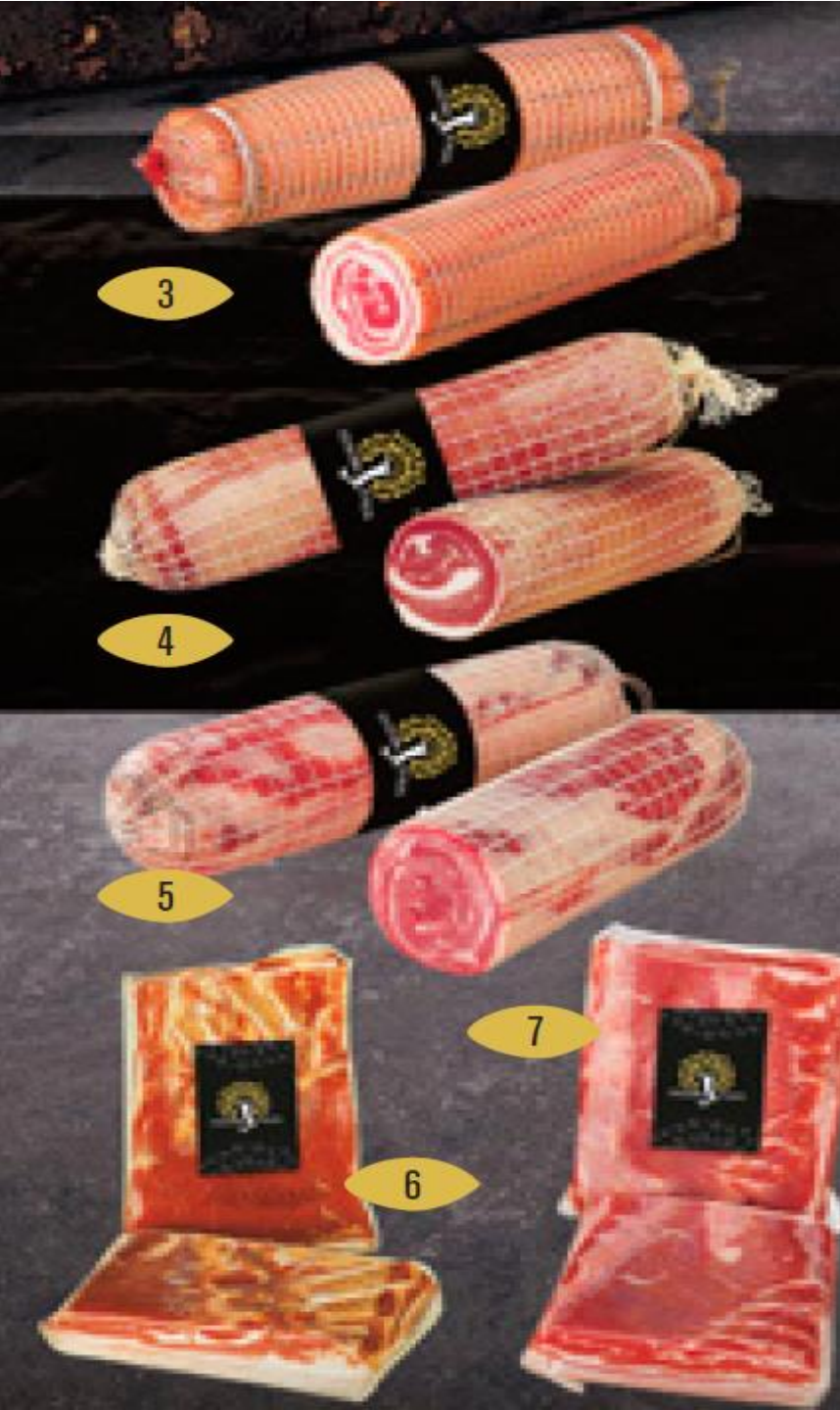
Descrizione Description	Stagionatura Seasoning	Peso kg Weight kg 2,5 / 3	Peso kg Weight kg 4,8 / 5,8	Peso kg Weight kg 5,8 / 6,8	Peso kg Weight kg 6,8 / 7,5	Peso kg Weight kg 7,5 / 8,5	Pezzi x Ct. Pcs x Box
2. DISSOSSATO PULITO AL COLTELLO / BONELESS VERY WELL CLEANED WITH KNIFE	12 mesi		1212003	1212003/6	1212003/7	1212003/8	2
3. DISSOSSATO LAVATO / BONELESS WASHED	12 mesi		1212001	1212001/6	1212001/7	1212001/8	2
4. DISSOSSATO PULITO AL COLTELLO ADDOBBO / BONELESS VERY WELL CLEANED WITH KNIFE "ADDOBBO"	12 mesi		1212013	1212013/6	1212013/7	1212013/8	2
5. DISSOSSATO LAVATO ADDOBBO / BONELESS WASHED "ADDOBBO"	12 mesi		1212011	1212011/6	1212011/7	1212011/8	2
6. DISSOSSATO PULITO AL COLTELLO 1/2 / BONELESS VERY WELL CLEANED WITH KNIFE 1/2	12 mesi	1212203					4
7. DISSOSSATO LAVATO 1/2 / BONELESS WASHED 1/2	12 mesi	1212201					4
8. DISSOSSATO PELATELLO 1/2 / BONELESS "PELATELLO" 1/2	12 mesi		1212233				2
9. DISSOSSATO PELATELLO / BONELESS "PELATELLO"	12 mesi		1212033				2
10. DISSOSSATO MATTONELLA PULITO AL COLTELLO / BONELESS CUBE VERY WELL CLEANED WITH KNIFE	12 mesi		1212243				2
11. DISSOSSATO BAULETTO PULITO AL COLTELLO CON COTENNA / BONELESS VERY WELL CLEANED WITH KNIFE "BAULETTO" WITH RIND	12 mesi		1212023				2
12. DISSOSSATO TUTTA FETTA PULITO AL COLTELLO CON COTENNA / BONELESS VERY WELL CLEANED WITH KNIFE "TUTTA FETTA" WITH RIND	12 mesi		1212063				2
13. DISSOSSATO TUTTA FETTA PULITO AL COLTELLO SENZA COTENNA / BONELESS VERY WELL CLEANED WITH KNIFE "TUTTA FETTA" RINDLESS	12 mesi		1212073				2
14. TRANCIO PULITO AL COLTELLO / "TRANCIO" VERY WELL CLEANED WITH KNIFE	12 mesi						



Descrizione Description	Peso kg Weight kg	18 mesi months	20 mesi months	24 mesi months	Pezzi x Ct. Pcs x Box
1. CON OSSO / WITH BONE	8 / 9	0118T/NERO			2
1. CON OSSO / WITH BONE	9 / 10	0118U/NERO			2
1. CON OSSO / WITH BONE	10 / 11	0118V/NERO		0124V/NERO	2
1. CON OSSO / WITH BONE	11 / 12	0118Z/NERO			2
2. DISSOSSATO LAVATO / BONELESS WASHED	7 / 8,5	1118001/NER	1120001/NERO	1124001/NERO	2
3. DISSOSSATO PULITO AL COLTELLO / BONELESS VERY WELL CLEANED WITH KNIFE	7 / 8,5	1118003/NER	1120003/NERO	1124003/NERO	2
4. DISSOSSATO PULITO AL COLTELLO ADDOBBO / BONELESS VERY WELL CLEANED WITH KNIFE "ADDOBBO"	7 / 8,5	1118013/NER	1120013/NERO	1124013/NERO	2



Descrizione Description	Tipologia Type	Codice Code	Peso kg Weight kg	Pezzi x Ct. Pcs x Box
1. PANCETTA STECCATA / PRESSED TRADITIONALLY SEASONED MILD PANCETTA	INTERA CON AGLIO CON PEPE PICCANTE	40374000	3,5 / 4,5	2
		40374000/AG	3,5 / 4,5	3
		40374000/PEP	3,5 / 4,5	3
		40374000/PIC	3,5 / 4,5	2
2. PANCETTA COPPATA / MILD PANCETTA WITH COPPA	INTERA 1/2	41084000	5,5 / 6,5	2
		41082000	2 / 3	4
3. PANCETTA ARROTOLATA CON COTENNA / ROLLED UP WITH RIND	INTERA	40184000	5,5 / 6,5	2
4. PANCETTA ARROTOLATA SENZA COTENNA / ROLLED UP RINDLESS	INTERA 1/2 INTERA CON PEPE	41074000	5,5 / 6,5	2
		41072000	2 / 3	4
		41504000	5,5 / 6,5	2
5. MAGRETTA / LEAN	INTERA 1/2	41274000	5,5 / 6,5	2
		41272000	2 / 3	4
6. PANCETTA TESA DOLCE / SWEET PANCETTA BACON	1/2 SOTTOVUOTO	40722000	1 / 1,5	2
7. PANCETTA TESA AFFUMICATA / SMOKED PANCETTA BACON	1/2 SOTTOVUOTO	40552000	1 / 1,5	2



Descrizione Description	Tipologia Type	Codice Code	Peso kg Weight kg	Pezzi x Ct. Pcs x Box
3. PANCETTA ARROTOLATA CON COTENNA / ROLLED UP WITH RIND	INTERA	40184000	5,5 / 6,5	2
4. PANCETTA ARROTOLATA SENZA COTENNA / ROLLED UP RINDLESS	INTERA 1/2 INTERA CON PEPE	41074000 41072000 41504000	5,5 / 6,5 2 / 3 5,5 / 6,5	2 4 2
5. MAGRETTA / LEAN	INTERA 1/2	41274000 41272000	5,5 / 6,5 2 / 3	2 4
6. PANCETTA TESA DOLCE / SWEET PANCETTA BACON	1/2 SOTTOVUOTO	40722000	1 / 1,5	2
7. PANCETTA TESA AFFUMICATA / SMOKED PANCETTA BACON	1/2 SOTTOVUOTO	40552000	1 / 1,5	2

Lardo



Descrizione Description	Codice Code	Peso kg Weight kg	Pezzi x Ct. Pcs x Box
LARDO INTERO SOTTOVUOTO	8528000601	2 / 3	2
LARDO 1/2 SOTTOVUOTO	8528002601	1,5 / 2,5	4
GUANCIALE STAGIONATO CON COTENNA INTERO SOTTOVUOTO	856600160/SV	1,5 / 2	

Opale





Descrizione Description	Stagionatura Seasoning	Peso kg Weight kg 2,5 / 3,5	Peso kg Weight kg 4,8 / 5,8	Peso kg Weight kg 5,8 / 6,8	Peso kg Weight kg 6,8 / 7,5	Pezzi x Ct. Pcs x Box
2. DISSOSTATO PULITO AL COLTELLO / BONELESS VERY WELL CLEANED WITH KNIFE	8 mesi		1308003/5	1308003/6	1308003/7	2
3. DISSOSTATO LAVATO / BONELESS WASHED	8 mesi		1308001/5	1308001/6	1308001/7	2
4. DISSOSTATO PULITO AL COLTELLO ADDOBBO / BONELESS VERY WELL CLEANED WITH KNIFE "ADDOBBO"	8 mesi		1308013/5	1308013/6	1308013/7	2
5. DISSOSTATO LAVATO ADDOBBO / BONELESS WASHED "ADDOBBO"	8 mesi		1308011/5	1308011/6	1308011/7	2
6. DISSOSTATO PULITO AL COLTELLO 1/2 / BONELESS VERY WELL CLEANED WITH KNIFE 1/2	8 mesi	1308203				4
7. DISSOSTATO LAVATO 1/2 / BONELESS WASHED 1/2	8 mesi	1308201				4
8. DISSOSTATO PELATELLO 1/2 / BONELESS "PELATELLO" 1/2	8 mesi	1308233				4
9. DISSOSTATO PELATELLO / BONELESS "PELATELLO"	8 mesi		1308033			2
10. DISSOSTATO MATTONELLA PULITO AL COLTELLO / BONELESS CUBE VERY WELL CLEANED WITH KNIFE	8 mesi	1308243				4
11. DISSOSTATO BAULETTO PULITO AL COLTELLO CON COTENNA / BONELESS VERY WELL CLEANED WITH KNIFE "BAULETTO" WITH RIND	8 mesi		1308023			2
12. DISSOSTATO TUTTA FETTA PULITO AL COLTELLO CON COTENNA / BONELESS VERY WELL CLEANED WITH KNIFE "TUTTA FETTA" WITH RIND	8 mesi		1308063			2
13. DISSOSTATO TUTTA FETTA PULITO AL COLTELLO SENZA COTENNA / BONELESS VERY WELL CLEANED WITH KNIFE "TUTTA FETTA" RINDLESS	8 mesi		1308073			2
14. TRANCIO PULITO AL COLTELLO (1,5 - 2 kg) / "TRANCIO" VERY WELL CLEANED WITH KNIFE (1,5 - 2 kg)	8 mesi	1308303				2

Descrizione Description	Codice Code	Peso kg Weight kg	Pezzi x Ct. Pcs x Box
TAGLIO PRONTO CON PISTACCHIO	312001201200	12	1
METODO ARTIGIANALE LEGATO CON PISTACCHIO	31200122012	12	1
METODO ARTIGIANALE LEGATO 1/2 CON PISTACCHIO	31201122012	6	2

Descrizione Description	Codice Code	Peso kg Weight kg	Pezzi x Ct. Pcs x Box
METODO ARTIGIANALE LEGATO	30200122012	12	1
METODO ARTIGIANALE LEGATO 1/2	30201122012	6	2



Descrizione Description	Codice Code	Peso kg Weight kg	Pezzi x Ct. Pcs x Box
TAGLIO PRONTO	3020012005	5 / 6	1
TAGLIO PRONTO CAL.20	302001221200	10 / 12	1

Descrizione Description	Codice Code	Peso kg Weight kg	Pezzi x Ct. Pcs x Box
INTERA	302001201200	10 / 12	1



PROSCIUTTO
DI PARMA
Diamante





Descrizione Description	Peso kg Weight kg	12 mesi months	14 mesi months	16 mesi months	18 mesi months	20 mesi months	24 mesi months	30 mesi months	Pezzi x Ct. Pcs x Box
1. CON OSSO / WITH BONE	8 / 9		0114T	0116T	0118T				2
1. CON OSSO / WITH BONE	9 / 10		0114U	0116U	0118U	0120U	0124U		2
1. CON OSSO / WITH BONE	10 / 11		0114V	0116V	0118V	0120V	0124V	0130V	2
1. CON OSSO / WITH BONE	11 / 12		0114Z	0116Z	0118Z	0120Z			2
2. DISSOCCATO LAVATO / BONELESS WASHED	7 / 8,5	1112001	1114001	1116001	1118001	1120001	1124001	1130001	2
3. DISSOCCATO TAGLIO FIOCCO / BONELESS "TAGLIO FIOCCO"	7 / 8,5	1112503	1114503	1116503	1118503	1120503	1124503		2
4. DISSOCCATO PULITO AL COLTELLO / BONELESS VERY WELL CLEANED WITH KNIFE	7 / 8,5	1112003	1114003	1116003	1118003	1120003	1124003	1130003	2
5. DISSOCCATO LAVATO ADDOBBO / BONELESS WASHED "ADDOBBO"	7 / 8,5	1112011	1114011	1116011	1118011	1120011	1124011		2
6. DISSOCCATO PULITO AL COLTELLO ADDOBBO / BONELESS VERY WELL CLEANED WITH KNIFE "ADDOBBO"	7 / 8,5	1112013	1114013	1116013	1118013	1120013	1124013	1130013	2
7. DISSOCCATO PULITO AL COLTELLO 1/2 / BONELESS VERY WELL CLEANED WITH KNIFE 1/2	4 / 5	1112203	1114203	1116203	1118203	1120213			4
8. DISSOCCATO LAVATO 1/2 / BONELESS HALVED WASHED 1/2	4 / 5	1112201	1114201	1116201	1118201				4
9. DISSOCCATO PELATELLO / BONELESS "PELATELLO"	5 / 6								4
10. DISSOCCATO PELATELLO 1/2 / BONELESS "PELATELLO" 1/2	2,5 / 3	1112233	1114233	1116233	1118233				4
11. DISSOCCATO MATTONELLA PULITO AL COLTELLO / BONELESS CUBE VERY WELL CLEANED WITH KNIFE	5 / 6	1112243	1114243	1116243	1118243				2
12. DISSOCCATO BAULETTO PULITO AL COLTELLO CON COTENNA / BONELESS VERY WELL CLEANED WITH KNIFE "BAULETTO" WITH RIND	6 / 7	1112023	1114023	1116023	1118023				2
13. DISSOCCATO TUTTA FETTA PULITO AL COLTELLO CON COTENNA / BONELESS VERY WELL CLEANED WITH KNIFE "TUTTA FETTA" WITH RIND	6 / 7	1112063	1114063	1116063	1118063				2
14. TRANCIO PULITO AL COLTELLO / "TRANCIO" VERY WELL CLEANED WITH KNIFE	1,5 / 2		1114303						2



BRESAOLA

Punta d'anca
di manzo



BRESAOLA

Magatello
di manzo



Descrizione Description	Codice Code	Peso kg Weight kg	Pezzi x Ct. Pcs x Box
PUNTA D'ANCA INTERA SOTTOVUOTO	8209000021	3 / 4	2
PUNTA D'ANCA 1/2 SOTTOVUOTO	8209002021	1,5 / 2	4
MAGATELLO SOTTOVUOTO	8261000021	3 / 4	2
MAGATELLO 1/2 SOTTOVUOTO	8261002021	1,5 / 2	4

LONZINO
Stagionato
di maiale



Descrizione Description	Codice Code	Peso kg Weight kg	Pezzi x Ct. Pcs x Box
LONZINO STAGIONATO DI MAIALE INTERO SOTTOVUOTO	8540000000	1,5 / 2	2
LONZINO STAGIONATO DI MAIALE 1/2 SOTTOVUOTO	8540002001	1 / 1,5	4



Culatello stagionato Descrizione Description	Codice Code	Peso kg Weight kg	Pezzi x Ct. Pcs x Box
TRADIZIONALE	8532000000	3 / 5	2
DOP	8577000000	3 / 5	2
PELATO	8532001201	3 / 5	2
1/2	8532002001	1,5 / 2,5	4
Culatta stagionata Descrizione Description	Codice Code	Peso kg Weight kg	Pezzi x Ct. Pcs x Box
TRADIZIONALE	853300140000	4,5 / 5,5	2
TAGLIO VIVO	853300141003	4,5 / 5,5	2
1/2	853300141200	2 / 2,5	4
PELATO	853301140033	4,5 / 5,5	2

Descrizione Description	Codice Code	Peso kg Weight kg	Pezzi x Ct. Pcs x Box
COPPA PARMA IGP	2074000/33	2 / 2,5	2
COPPA PARMA IGP PELATA SOTTOVUOTO	2074033/33	2 / 2,5	2
TRANCIO COPPA PARMA IGP	2074300/33	2 / 2,5	12
TRANCIO COPPA PARMA IGP PELATA	2074333/33	2 / 2,5	10

Descrizione Description	Codice Code	Peso kg Weight kg	Pezzi x Ct. Pcs x Box
COPPA EMILIANA LEGATA	2006000/33	2 / 2,5	6
COPPA EMILIANA LEGATA 1/2	2006200/33	1 / 1,7	6
COPPA EMILIANA LEGATA PELATA SOTTO VUOTO 1/2	2006233/33	1 / 1,7	2
TRANCIO COPPA EMILIANA SOTTOVUOTO	2006300/33		10



Speck stagionato Descrizione Description	Codice Code	Peso kg Weight kg	Pezzi x Ct. Pcs x Box
INTERO SOTTOVUOTO	63130001	5 / 6	3
1/2 SOTTOVUOTO	63132001	2,5 / 3	6

Coscia di suino disossata stagio- nata Descrizione Description	Codice Code	Peso kg Weight kg	Pezzi x Ct. Pcs x Box
INTERO	0910000	5 / 7	2
LAVATO	0910003	5 / 7	2
TAGLIO VIVO	0910001	5 / 7	2



Descrizione Description	Codice Code	Peso kg Weight kg	Pezzi x Ct. Pcs x Box
PORCHETTA DE ROMA 1/2	8516200	5 / 6	2
LOMBO ARROSTO DELLA NONNA 1/2	8518200	2,5 / 3	2



Descrizione Description	Codice Code	Peso kg Weight kg	Pezzi x Ct. Pcs x Box
TACCHINO ARROSTO 1/2	8548200	5 / 5,5	2
POLLO ARROSTO 1/2	8662200		2





Descrizione Description	Codice Code	Peso kg Weight kg	Pezzi x Ct. Pcs x Box
PROSCIUTTO COTTO INTERO	8023000	9 / 10	1
PROSCIUTTO COTTO DIMEZZATO	8023200	4,5 / 5	2



Descrizione
Description

Codice Code

Peso kg
Weight kg

Pezzi x Ct.
Pcs x Box

PROSCIUTTO COTTO TAGLIO PRONTO

8325200

5

2

Descrizione Description	Codice Code	Peso kg Weight kg	Pezzi x Ct. Pcs x Box
PROSCIUTTO COTTO INTERO	8022010	11 / 12	1
PROSCIUTTO COTTO DIMEZZATO	8022210	5 / 6	2



Descrizione
Description

Codice Code

Peso kg
Weight kg

Pezzi x Ct.
Pcs x Box

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ TAGLIO PRONTO

8010200

4,5 / 5

2

OGM
FREE

Prodotti lavorati
solo con carne fresca.
Products processed using
only fresh meat.

Sacco in cotone protettivo.
Protective cotton's bag.

TESORIO
ITALIA

TESORIO
ITALIA





Prodotti lavorati
solo con carne fresca.
Products processed using
only fresh meat.

Sacco in cotone protettivo.
Protective cotton's bag.

Descrizione Description	Codice Code	Peso kg Weight kg	Pezzi x Ct. Pcs x Box
PROSCIUTTO COTTO TAGLIO PRONTO "LIGHT"	8029200/LI	5	2
PROSCIUTTO COTTO TAGLIO PRONTO SCELTO	8029200	5	2



Descrizione Description	Codice Code	Peso kg Weight kg	Pezzi x Ct. Pcs x Box
PROSCIUTTO COTTO TAGLIO PRONTO "LIGHT"	8029200/LI	5	2
PROSCIUTTO COTTO TAGLIO PRONTO SCELTO	8029200	5	2

Prodotti lavorati
solo con carne fresca.
Products processed using
only fresh meat.



OGM
FREE

Prodotti lavorati
solo con carne fresca.
Products processed using
only fresh meat.

Sacco in cotone protettivo.
Protective cotton's bag.

Descrizione
Description

Codice Code

Peso kg
Weight kg

Pezzi x Ct.
Pcs x Box

PROSCIUTTO COTTO TAGLIO PRONTO

8517200

5

2



LINEA
ALTA QUALITÀ
Quadrato



Taglio mosso / Wavy slice



Misure vaschetta / Packaging size
260 x 230 mm



LINEA
ALTA QUALITÀ
Ovali



Taglio mosso / Wavy slice



Misure vaschetta / Packaging size
310 x 180 mm



LINEA
ALTA QUALITÀ

Ovaline



Taglio mosso / Wavy slice



Misure vaschetta / Packaging size
255 x 140 mm



LINEA
ALTA QUALITÀ
Rettangolare



Taglio steso /
Shingled slice

76

Misure vaschetta / Packaging size
A) 295 x 190 mm - B) 335 x 230 mm



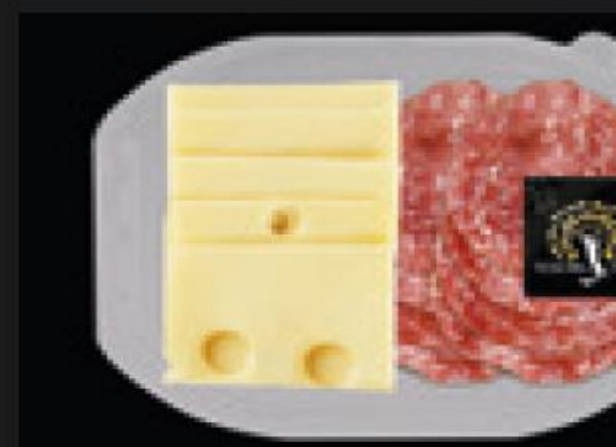
LINEA
ALTA QUALITÀ
Ovale



Taglio steso / Shingled slice



Misure vaschetta / Packaging size
270 x 210 mm



LINEA
Take away



Taglio steso / Shingled slice



Misure vaschetta / Packaging size
230 x 195 mm



LINEA
CATERING
Slim



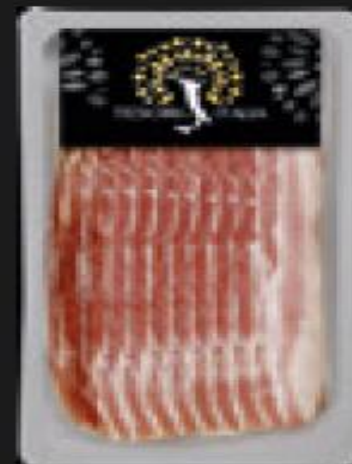
Taglio steso / Shingled slice

74

Misure vaschetta / Packaging size
130 x 230 mm



STESSO PESO PRODOTTO.
MENO PLASTICA.



LINEA
Take away
CARTA



Taglio steso / Shingled slice

76 C

Misure vaschetta / Packaging size
270 x 210 mm



LINEA
Take away
MONO
PORZIONI



Taglio mosso / Wavy slice

79

Misure vaschetta / Packaging size
115 x 195 mm



LINEA *Rotolini*



Taglio mosso /
Wavy slice

72



Misure vaschetta / Packaging size
77x195 mm



LINEA *Involttini*



Taglio mosso /
Wavy slice

70



Misure vaschetta / Packaging size
114 x 129 mm

DIVISIONE **A**tlante**E**xport

GAIA Italy srl

Via Sebastiano VALRE' 14 – 10121 TORINO – ITALY

TEL. +39 011 6696248 FAX +39 011 6501859

P. I. 08944440018

BANK ACCOUNT

UNICREDIT

Piazza MADAMA CRISTINA 7 - 10125 TORINO (ITALY)

TEL. +39 011 19418306

UNCRITM1AA1

IT42R0200801048000105282576