

PARMA DAL 1950

FOCHI & TAGLIAVINI

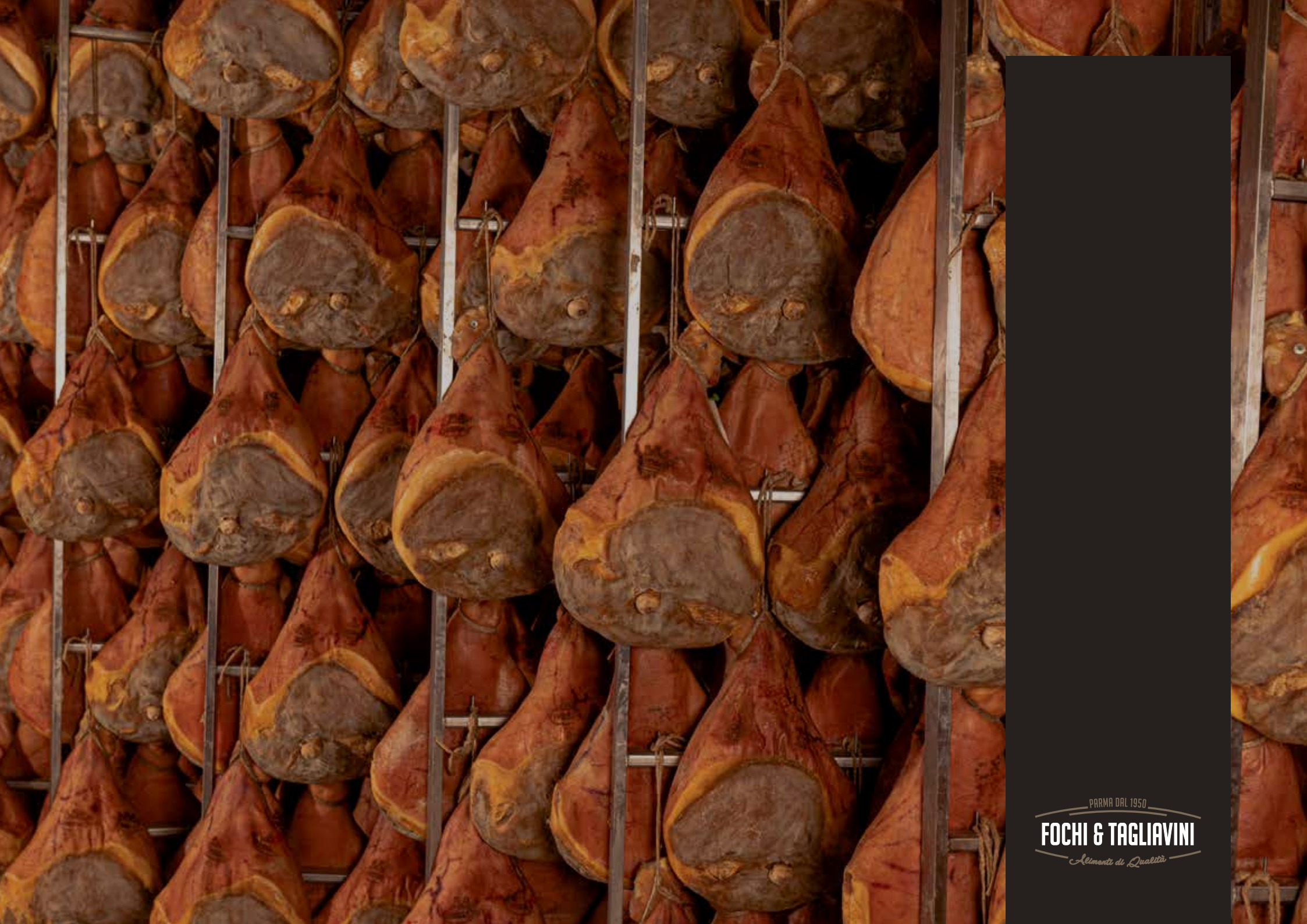
Alimenti di Qualità



www.fochitagliavini.it

Indice

- 01** Le radici
- 02** Qualità e Innovazione nel Rispetto della Tradizione
- 03** L'Organizzazione
- 04** Le attività In Store
- 05** I marchi
- 06** I nostri prodotti
- 07** I Prodotti Freschi e Freschissimi
- 08** I Formaggi Stagionati e Affinati
- 09** I salumi
- 10** Le salse
- 11** Le paste ripiene e i piatti pronti
- 12** I vini e aperitivi



PARMA DAL 1950
FOCHI & TAGLIAVINI
Alimenti di Qualità

01

Le radici

A Novembre del 2014 nasce a Parma, nel cuore della Food Valley, dall'intesa di due società a conduzione prevalentemente familiare e storiche della zona, la Fochi e Tagliavini, rispettivamente di seconda e terza generazione.

Ismaele Fochi padre di Massimo e Ombretta, oggi rispettivamente Presidente e responsabile dell'amministrazione della Fochi & Tagliavini, inizia la sua attività nel campo dei formaggi e dei salumi a metà degli anni 40. Da ragazzino faceva il garzone di bottega nel banco di formaggi degli zii, nel mercato coperto di Parma, che gli hanno trasmesso la passione per i prodotti tipici della zona. Tutto questo lo ha portato a diventare selezionatore di partite di formaggio e di salumi per aziende leader dell'epoca, come la Polenghi Lombardo, e successivamente a diventare imprenditore del settore negli anni 70.

Oriele Tagliavini nonna di Andrea Riccò, oggi responsabile logistico e di qualità della Fochi & Tagliavini, inizia la sua esperienza nel settore del food nel 1950, aprendo un piccolo laboratorio/negozio nel cuore di Parma. Qui produceva yogurt e commercializzava la ricotta prodotta nei caseifici locali, consegnandola ai ristoratori della zona, utilizzando il ghiaccio per conservare il prodotto.

Ai primi anni 60, con l'aiuto dei figli, Oriele inaugura il primo deposito di formaggi e poco dopo conclude un accordo di concessionaria esclusiva con una delle aziende più importanti del periodo, la Cademartori. Da allora contrassegnerà la storia di famiglia sapientemente tramandata dalla madre ai figli e successivamente al nipote.





Milano, Via Durini

A Settembre 2021, Milano incontra l'eccellenza dei prodotti tipici della Food Valley, grazie all'apertura del nostro nuovo punto vendita in Via Durini, dove è possibile percepire ricerca e qualità in un unico assaggio!

Al piano inferiore del punto vendita si trova il cuore della nostra Gastronomia con un vasto assortimento di prodotti freschi e stagionati con la possibilità di sedersi e gustare i piatti della cucina tradizionale italiana.





02

Qualità e Innovazione nel rispetto della Tradizione

La FOCHI & TAGLIAVINI fonda le proprie radici nella passione per i prodotti alimentari, tramandata lungo il tempo alle generazioni successive, rappresenta un punto di riferimento nel settore della distribuzione e commercializzazione nel settore del food specializzato, una struttura moderna in cui si fondono cultura e tradizione che rappresentano il vero patrimonio dell'azienda.

Da decenni opera per diffondere la conoscenza dei prodotti, collabora con qualificate aziende e seleziona le qualità migliori contrassegnandole con il marchio FOCHI & TAGLIAVINI.

Questo ci permette di offrire ai nostri clienti:

- **Rapporto** con il cliente, una presenza costante e diretta per rispondere alle esigenze,
- **Puntualità** ottimizzazione dei tempi che intercorrono tra ordine e consegna,
- **Competenza e professionalità** personale preparato per consigliare e presentare l'assortimento ideale per le caratteristiche del punto vendita,
- **Flessibilità** per adattarsi alle necessità del cliente.

03

L'organizzazione



La nostra organizzazione era storicamente formata da agenti/piazzisti che utilizzavano il sistema della tentata vendita. Con l'ampliamento della gamma dei prodotti e delle zone di copertura, nel 1999 abbiamo trasformato la struttura organizzativa da tentata vendita a prevendita pur mantenendo la rapidità del ciclo produttivo, questo cambiamento che nel settore del fresco in Italia rappresentava una novità assoluta, garantisce al cliente, grazie all'esperienza ventennale, profondità assortimentale e self life del prodotto maggiore, al tempo stesso un maggior controllo e precisione nelle consegne effettuate, la costante ricerca di innovare il nostro assortimento, in linea con i cambiamenti repentini e le nuove esigenze del mercato.

Siamo costantemente alla ricerca di **prodotti innovativi** per creare nuove **opportunità** da offrire ai nostri clienti, al tempo stesso cerchiamo di migliorare la **qualità** dei prodotti storici per garantirne **l'unicità**.

Reattività nel ciclo industriale e logistico per offrire il **miglior servizio**, grazie a accordi e collaborazioni molto strette, riusciamo a garantire a quasi tutti i nostri clienti, le consegne A per B.

Una struttura di **6 persone nella sede di Parma** e di **6 agenti commerciali** sul territorio ci permette di essere sempre vicini ai nostri clienti.

Partner e fornitori con cui collaboriamo **da più di 40 anni**.



04

Le attività In Store

Proprio per fornire un supporto alla nostra clientela, da anni **organizziamo degustazioni nei punti vendita ma anche giornate di formazione** rivolte ai responsabili del banco taglio.



05 *I marchi*

Alcuni nostri marchi



06

I prodotti

I nostri prodotti sono il risultato della miglior esperienza enogastronomica sia italiana che europea, i partner, sapientemente ricercati e selezionati, garantiscono lavorazioni accurate utilizzando materie prime selezionate.



07

I prodotti freschi e freschissimi

Siamo in grado di offrire le migliori specialità nazionali con produzione e arrivi tri settimanali, i prodotti viaggiano durante la notte per essere consegnati nei punti vendita alla mattina.

Puglia

Fior di latte
Burrata
Stracciatella
Scamorza
Giuncata

Campania

Mozzarella di Bufala DOP
Mozzarella di Bufala Dop a latte crudo
Fior di latte taglio Napoli speciale pizza

Emilia

Ricotta di latte vaccino
Ricotta Mista di latte ovino e vaccino
Caciotta di latte vaccino

Lombardia

Stracchino
Mascarpone



08

I formaggi stagionati e affinati

Emilia Romagna

Parmigiano Reggiano
Caciotta Penna
Penna Bianca
Misto Pecora
Pecorino di Fossa

Lombardia

Gorgonzola DOP dolce
Gorgonzola al cucchiaio
Gorgonzola DOP piccante
Gorgonzola di Capra
Gorgonzola allo Zafferano
Taleggio DOP
Torta Primavera
Toma di Capra
Frescocapra

Piemonte

Raschera
Toma del Monte Regale
Sora
Toma Nostrale
Valle d'Aosta
Fontina
Fonduta
Toma di Gressoney

Veneto

Asiago
Montasio
Bastardo del Grappa

Toscana

Pecorino Toscano DOP
Marzolino Rosso
Pecorino Millesimato
Pecorino di Grotta a latte crudo
Pecorino al Pistacchio
Pecorino allo Zafferano
Pecorino al Pepe
Pecorino al Peperoncino
Pecorino Vignaiolo
Pecorino Marmorizzato
Pecorino di Grotta al Tartufo

Sardegna

Pecorino fresco
Pecorino stagionato
Fiore del Pastore
Moliterno
Pecorino Romano



09

I salumi



Veneto

Prosciutto Cotto
Sopressa Veneta

Toscana

Prosciutto crudo Toscano DOP
Finocchiona
Salame Toscano
Salame di cinghiale
Salamella Toscana
Salamella di cinghiale

Sardegna

Speck

Piemonte

Spianata Calabra

Lombardia

Salame Milano
Prosciutto cotto
Bresaola DOP
Bresaola di Black Angus
Bresaola di Wagii
Roast beef di Black Angus

Emilia Romagna

Prosciutto crudo di Parma
Prosciutto crudo
Salame di Felino
Salame Piacentino
Strolghino
Coppa
Fiocco di Prosciutto
Pancetta arrotolata
Pancetta Affumicata
Guanciale
Lardo
Lonzino stagionato
Culatello DOP
Culaccia Originale
Spalla cruda di Palasone
Spalla Cotta di San Secondo
Il Conte
Il Nebbione
Cicciolata e Ciccioli
Cotechino – Zampone - Stinco
Mortadella

Gli affettati in busta

Prosciutto crudo di Parma
Prosciutto Cotto
Salame di Felino
Coppa
Pancetta arrotolata
Speck
Misto dell'Emilia
Mortadela

Bresaola
Tacchino Arrosto
Porchetta
Cicciolata
Spalla Cruda
Spalla Cotta
Culatello
Culatta

10

Le salse

Salsa verde
Salsa rossa
Pinzimonio
Giardiniera
Pesto alla Genovese
Sugo all'Amatriciana
Sugo Cacio e Pepe
Gelatina al Balsamico
Gelatina al Vin Santo

Gelatina al Chianti
Gelatina alla Birra
Confettura di Arance amare
Confettura di Cipolla
Confettura di Fichi verdi
Confettura di Pere
Mostarda di Ribes
Mostarda di Pere



11 *11 Piatti pronti*

Tecnologia HPP
Come appena fatti
Alta qualità
Shelf life 25 giorni





12

I vini e aperitivi

Champagne Pamaro Black Edition
Champagne Pamaro Gold Edition
92/300 100% Shiraz
Nazarin 100% Grenache
Gewürztraminer 100%



Alcuni nostri prodotti



Nome: Prosciutto Crudo di Parma
Stagionatura: 24/27 mesi
Peso: +11kg



Nome: Guanciale per Amatriciana
Stagionatura: 60 giorni
Peso: 2,5/2,8kg



Nome: Prosciutto Crudo di Parma disossato
Stagionatura: 20/22 mesi
Peso: 8,3/8,5kg



Nome: Fiocco di Prosciutto in budello
Stagionatura: 10/12 mesi
Peso: 2/2,3kg



Nome: Culatello di Parma pronto uso
Stagionatura: 16/18 mesi
Peso: 4,2/4,5kg



Nome: Culatta Stagionata
Stagionatura: 16/18 mesi
Peso: 5,6/6kg



Nome: Prosciutto di Parma disossato
Stagionatura: 24/30 mesi
Peso: 8,3/9kg



Nome: Spalla Stagionata Zuarina
Stagionatura: 12/14 mesi
Peso: 6,9kg



Nome: Culatello di Zibello DOP
pronto taglio
Stagionatura: 22/24 mesi
Peso: 4,2/4,6kg



Nome: Culatello di Zibello DOP
Stagionatura: 17/24 mesi
Peso: 4,8/5,5kg



Nome: Speck del Cadore
Stagionatura: 5 mesi
Peso: 2,3/2,5kg



Nome: Spianata Calabra 1/2 S.V.
Shelf life: 120 giorni
Peso: 1,3/1,5kg



Nome: Culaccia Originale
Stagionatura: 18 mesi
Peso: 5,6/6kg



Nome: Porchetta alla Romana 1/2 S.V.
Shelf life: 90 giorni
Peso: 4,5/5,5kg



Nome: Salame al naturale
Stagionatura: 120 giorni
Peso: 0,6/0,7kg



Nome: Strolghino
Stagionatura: 15 giorni
Peso: 0,25/0,3kg



Nome: Prosciutto Cotto scelto
Shelf life: 120 giorni
Peso intero S.V.: 8,5/9kg
Peso 1/2 S.V.: 4,3/4,5kg



Nome: Prosciutto Cotto Il Ciambellano A.Q.
Shelf life: 120 giorni
Peso: 8,2kg



Nome: Prosciutto Cotto Da Vinci A.Q.
Shelf life: 120 giorni
Peso: 8,5kg



Nome: Spalla Cotta di S. Secondo 1/2
Peso: 4,4/4,6kg



Nome: Pancetta Arrotondata con cotenna 1/2
Stagionatura: 3/4 mesi
Peso: 2,6/2,8kg



Nome: Pancetta Arrotondata con cotenna
Stagionatura: 3/4 mesi
Peso: 5,2/5,6kg



Nome: Cicciolata con c/ciccioli trancio
Peso: 2,3/2,6kg



Nome: Coppa di Parma 1/2
Stagionatura: 3/4 mesi
Peso: 0,9/1kg



Nome: Lardo Stagionato con Rosmarino trancio
Stagionatura: 90 giorni
Peso: 2,3/2,5kg



Nome: Salame Felino lungo DOP al Naturale
Stagionatura: minimo 90 giorni
Peso: 0,9/1kg



Nome: Salame Felino corto DOP
Stagionatura: 45 giorni
Peso: 0,6/0,7kg



Nome: Fesa di tacchino
Shelf life: 90 giorni
Peso: 2,5 kg c.a



Nome: Roast beef Angus
Shelf life: 90 giorni
Peso: 2,5kg circa



Nome: Roast Beef di Black Hangus
Shelf life: 90 giorni
Peso: 2,1/2,5kg



Nome: Coppa di Parma
Stagionatura: 120 giorni
Peso: 1,8/2kg



Nome: Salame di Felino IGP
Stagionatura: 45/60 giorni
Peso: 0,8/0,9kg



Nome: Vaschette di salumi Take Away
Shelf life Cotti: 30 giorni
Shelf life Stagionati: 60 giorni
Peso variabile: 90/110g
Referenze: Prosciutto di Parma, Prosciutto Cotto, Mortadella, Speck, Bresaola, Coppa, Pancetta, Misto dell'Emilia (Cicciolata, Culatello, Spalla Cruda)



Nome: Strolghino in Hamburger
Shelf life: 25 giorni
Peso: 170gr



Nome: Guanciale francobolli
Shelf life: 90 giorni
Peso: 120gr



Nome: Jamon de Teruel DOP tagliato a mano
Shelf life: 150 giorni
Peso: 100gr



Nome: Jamon Iberico 50% tagliato a mano
Stagionatura: 150 giorni
Peso: 80gr



Nome: Paleta Iberico 50% tagliato a mano
Shelf life: 150 giorni
Peso: 80gr



Nome: Paleta Iberico Affettata
Shelf life: 150 giorni
Peso: 80gr



Nome: Jamon de Teruel DOP Affettato
Shelf life: 150 giorni
Peso: 80gr



Nome: Cotechino
Peso: 500g



Nome: Mariola
Peso: 500g



Nome: Zamponi
Peso: 1kg



Nome: Zamponi precotto a fette



Nome: Cotechino precotto a fette



Nome: Gorgonzola Otello Blu
Stagionatura: 60/70 giorni
Peso: 1,4/1,5kg



Nome: Gorgonzola Otello Blu al cucchiaio 1/2
Stagionatura: 70/75 giorni
Peso: 5,8/6,1kg



Nome: Gorgonzola Perla 1/8
Stagionatura: 60/70 giorni
Peso: 1,4/1,6kg



Nome: Gorgonzola Otello Oro 1/2
Stagionatura: 60/65 giorni
Peso: 5,8/6,1kg



Nome: Gorgonzola Perla 1/2
Stagionatura: 60/70 giorni
Peso: 5,8/6,1kg



Nome: Stracchino Fochi & Tagliavini
incartato a mano
Shelf life: 16 giorni
Peso: 250g



Nome: Pecorino Toscano Stagionato in foglie di Noce S.V.

Stagionatura: 90 giorni

Peso: 1,2/1,4kg



Nome: Torta Primavera

Stagionatura: 60 giorni

Peso: 1,9/2kg



Nome: Pecorino Gigante Rosso

Stagionatura: 70 giorni

Peso: 2,8/3kg



Nome: Pecorino Sardo Moliterno

Stagionatura: 120 giorni

Peso: 4,5/5kg



Nome: Pecorino Grande Vecchio di Pienza

Stagionatura minima: 8 mesi in grotta

Peso: 5,6/6,5g



Nome: Trenta a basso contenuto di colesterolo

Shelf life: 90 giorni

Peso: 5/5,2kg



Nome: Pecorino a latte crudo "Il Trebbione"
Affinato nel fieno
Stagionatura: 90/100 giorni
Peso: 2,3/2,6kg



Nome: Pecorino Toscano Millesimato e numerato
Stagionatura minima: 6 mesi
Peso: 2,2/2,4kg



Nome: Fontina DOP Valle D'Aosta.
forma, 1/4 di forma, porzioni da 200g
Peso: 9kg, 2,1kg, 200g



Nome: Bastardo del Grappa
Stagionatura: 90 giorni
Peso: 5/5,5kg



Nome: Pecorino di Pienza,
Stagionatura: semistagionato, stagionato



Nome: Pecorino Sardo stagionato
Stagionatura: 6/7 mesi
Peso: 5,6/6kg



Nome: Pecorino Toscano con Pistacchio

Stagionatura: 30 giorni

Peso: 1,1/1,3kg



Nome: Pecorone

Stagionatura: 240 giorni

Peso: 12kg



Nome: Pecorino Stagionato in grotta,
affinato in paglia

Stagionatura: 70 giorni

Peso: 2,5/3kg



Nome: Pecorino Vignaiolo

Stagionatura: 60 giorni

Peso: 1,3/1,4kg



Nome: Pecorino Sardo

Stagionatura: 45/60 giorni

Peso: 1,7/1,8kg



Nome: Formaggi Francesi classici

Referenze: Brie da 1kg, Brie da 3kg, Brie
punte 200g, Camembert 250g, Roquefort
100g



Nome: Pecorino Toscano Mini S.V.

Referenze: Foglia di Noce, Semi di
Papavero, Vino

Peso: 500g



Nome: Caciotta Penna Km0 Latte Vaccino
Stagionatura: 15/20 giorni
Peso: 0,6/0,7kg



Nome: Caciotta Penna Km0 Latte Vaccino
Stagionatura: 15/20 giorni
Peso: 1,2/1,4kg



Nome: Ricotta Mista Km0 Latte Vaccino Ovino
Peso: 1,7/1,9kg



Nome: Penna Bianca a crosta Fiorita Km0
Latte Vaccino
Stagionatura: 15/20 giorni
Peso: 0,6/0,7kg



Nome: Tomino Piemontese Take Away
Stagionatura: 10/15 giorni
Peso: 160/180g



Nome: Tomino Tirolese con Speck
Take Away
Stagionatura: 10/15 giorni
Peso: 170/190g



Nome: Spiedini di Tomino misti con Speck Take Away
Stagionatura: 10/15 giorni
Peso: 180/190g



Nome: Tomino fresco aromatizzato alle erbe fini e peperoncino
Stagionatura: 3 giorni
Peso: 1kg



Nome: Burro Fochi & Tagliavini Km0
Peso: 250g



Nome: Tomino Piemontese in vasca da 12 pz
Stagionatura: 10/15 giorni
Peso: 0,95/1,1kg



Nome: Parmigiano Reggiano punte
Stagionatura: 30 mesi
Peso: 1,1/1,3kg



Nome: Emmental Svizzero
Peso: Punta da 5/6kg,
Trancio da 3/3,5kg, Trancetti da 250g



Nome: Masdam Olandese 1/4 forma

Shelf life: 90 giorni

Peso: 2,8/3kg



Nome: Asiago Stagionato 1/4 forma

Shelf life: 90 giorni

Peso: 1,4/1,6kg



Nome: Formaggi affinati

Referenze: Frutta e Grappa, alle Vinacce di Barolo, al Tabacco, Pepe Rosa, Foglie di Castagno

Stagionatura: 180 giorni

Peso: 1,5/3kg



Nome: Parmigiano Reggiano stagionato

Stagionatura: 24/30 mesi

Peso: 1/2 forma, 1/4 forma, 1/8 forma, punte da 1kg, Piramidi da 500g



Nome: Asiago fresco 1/4 forma

Shelf life: 90 giorni

Peso: 3/3,3kg



Nome: Edamer Tedesco,

Peso: 2,4/2,8kg



Nome: Parmigiano Reggiano grattugiato
Shelf life: 90 giorni
Peso: 1kg, 100g



Nome: Gorgonzola DOP Take Away
Shelf life: 60 giorni
Peso: 200g



Nome: Mozzarella di Bufala
Referenze: a latte crudo 250g,
bocconcino 500g (10x50g),
bicchiere 200g, Bio 125g



Nome: Specialità Pugliesi fresche
Referenze: Fior di latte, Nodini,
Ciliegine, Stracciatella, Burrata,
Scamorza



Nome: Fior di latte
Referenze: Julien, Cubetto, Taglio Napoli
Peso: 2kg, 2,5kg, 3kg



Nome: Burro con Tartufo
Shelf life: 90 giorni
Peso: vasetto da 50g



Nome: Gioiella Fior di latte
Shelf life: 15 giorni
Peso: 250gr



Nome: Burrata bicchiere
Shelf life: 25 giorni
Peso: 125gr



Nome: Gorgonzola DOP al cucchiaino solo polpa
Shelf life: 21 giorni
Peso: 200gr c.a



Nome: Crema di Parmigiano
Shelf life: 150 giorni
Peso: 125gr



Nome: Crema di Parmigiano al tartufo
Shelf life: 150 giorni
Peso: 125gr



Nome: Burro Occelli calco mucca

Shelf life: 60 giorni

Peso: 125g



Nome: Burro Occelli stella alpina

Shelf life: 60 giorni

Peso: 100g, 200g



Nome: Tomino Fresco in Olio alle erbe fini e peperoncino

Shelf life: 120 giorni

Peso: 250g



Nome: Burro Galli

Shelf life: 90 giorni

Peso: 125g, 250g, 500g, 1.000g



Nome: Giglia di Capra
Shelf life: 25 giorni
Peso: 300gr



Nome: Formaggio Capr8tto
Stagionatura: 60 giorni
Peso: 2,2kg



Nome: Dolcevalle
Stagionatura: 45 giorni
Peso: 1,1kg



Nome: Bianchetta di Capra
Shelf life: 25 giorni
Peso: 250gr



Nome: Mini Bon
Shelf life: 15 giorni
Peso: 80gr





Nome: Fauno di Capra
Shelf life: 60 giorni
Peso: 1,8kg



Nome: Tomino di Capra
Shelf life: 25 giorni
Peso: 2x100gr



Nome: Stracchino di Capra
Shelf life: 15 giorni
Peso: 200gr



Nome: Caciotta di Capra
Shelf life: 25 giorni
Peso: 300gr



Nome: Ricotta di Capra
Shelf life: 15 giorni
Peso: 200gr

Formaggi di Capra

Salso



Nome: Salsa Verde Ortaggina per lesso
Peso: 290g



Nome: Salsa Rossa Ortaggina per lesso
Peso: 290g



Nome: Pesto alla Genovese
Referenze: secchiello da 2,1kg,
vasetto da 130g
Shelf life: 90 giorni



Nome: Giardiniera Torrechiana
Peso: 280g

Giardiniera



Nome: Yogurt in vetro Fochi e Tagliavini
Gusto: Pesca e Lamponi
Shelf life: 30 giorni
Peso: 150g



Nome: Yogurt in vetro Fochi e Tagliavini
Gusto: Naturale
Shelf life: 30 giorni
Peso: 150g



Nome: Yogurt in vetro Fochi e Tagliavini
Gusto: Frutti di Bosco
Shelf life: 30 giorni
Peso: 150g



Nome: Yogurt in vetro Fochi e Tagliavini
Gusto: Fragola
Shelf life: 30 giorni
Peso: 150g



Nome: Yogurt in vetro Fochi e Tagliavini
Gusto: Ciliegia
Shelf life: 30 giorni
Peso: 150g



Nome: Yogurt in vetro Fochi e Tagliavini
Gusto: Arancia e Zenzero
Shelf life: 30 giorni
Peso: 150g

Yogurt



Nome: Yogurt in vetro Fochi e Tagliavini
Gusto: Albicocca
Shelf life: 30 giorni
Peso: 150g



Nome: Dessert in vetro Fochi e Tagliavini
Gusto: Zuppa Inglese
Shelf life: 30 giorni
Peso: 150g



Nome: Dessert in vetro Fochi e Tagliavini
Gusto: Pannacotta
Shelf life: 26 giorni
Peso: 100g



Nome: Dessert in vetro Fochi e Tagliavini
Gusto: Cheesecake
Shelf life: 26 giorni
Peso: 100g



Nome: Cannoli Siciliani / Ricotta zuccherata
Gusto: Granella di Pistacchi
Peso: 227g

Yogurt

Dessert



Nome: 92/300 100% Shiraz
Formato: 0,750l



Nome: Nazarin 100% Grenache
Formato: 0,750l



Nome: Gewürztraminer 100%
Formato: 0,750l



Nome: Champagne Paul Maro Gold
Formato: 0,750l



Nome: Champagne Paul Maro Black
Formato: 0,750l

Contatti

Indirizzo

Strada Del Taglio, 5 - 43126 Parma

Numero di telefono

+39 0521 982579

Email

info@fochitagliavini.it

Sito web

www.fochitagliavini.it/



PARMA - MILANO



www.fochitagliavini.it