

# Rar

Gastronomia

CATÁLOGO DE PRODUTOS

# Rar

Gastronomia



Marcada por uma trajetória de conquistas e sucesso, a Rar Agro & Indústria, situada em Vacaria, no Rio Grande do Sul, dedica-se ao segmento de fruticultura, na produção de queijos e derivados, além da comercialização de produtos importados, consolidando-se no cenário nacional e internacional.

Na região dos Campos de Cima da Serra, conhecida como “Porteira do Rio Grande”, Vacaria colhe os frutos da iniciativa do fundador da empresa, Raul Anselmo Randon, que a escolheu para sediar a primeira fábrica de queijo tipo grana fora da Itália, e derivados de leite como creme de leite e manteiga. Na linha de ralados é a pioneira na produção de queijo ralado fresco. Além disso, a empresa é uma das maiores produtoras de maçã no Brasil, produzindo frutas de excelente qualidade e exportando para diversos países.

Tradicional e pioneira no agronegócio na região, a Rar Agro & Indústria prima pela alta qualidade de seus produtos, aprimorando constantemente seus processos tecnológicos. Na produção, além de utilizar modernos equipamentos, implementa os mais atuais processos de gestão da qualidade, sempre respeitando os princípios corporativos.

A marca Rar Agro & Indústria é sinônimo de qualidade, tradição e procedência e tem como missão: criar valor no agronegócio de maneira sustentável. A Rar Agro & Indústria acredita nos princípios da sustentabilidade, dedicando uma parte importante de seu trabalho para a execução de atividades que preservem os recursos naturais, aumentem a biodiversidade e promovam a educação ambiental nas comunidades da região em que atua.

*Raul A. Randon*





# Queijos





---

Os queijos da Rar Gastronomia são produzidos a partir de uma receita milenar, com leite de alta qualidade, seguindo todos os padrões italianos de produção.

Importamos também da Itália e da Argentina queijos criteriosamente selecionados para que o consumidor tenha uma experiência única.



## Queijo Tipo Grana Gran Formaggio 12 meses

				
<b>Prod.</b>	GRAN FORMAGGIO 12M FORMA INTEIRA	GRAN FORMAGGIO 12M 1/2 FORMA	GRAN FORMAGGIO 12M 1/4 FORMA	GRAN FORMAGGIO CASCA 1/2 FORMA
<b>Cód. int.</b>	930010001	930010002	930010004	930030022
<b>EAN</b>	7897974400010	7897974400034	7897974401291	7897974401390
<b>Dun</b>	17897974400017	17897974400031	17897974401298	17897974401397
<b>Itens p/cx</b>	1	1	1	1
<b>P.liq (kg)</b>	35	17,5	8,5	7
<b>P.bruto (kg)</b>	36,24	18,63	9,63	8,13
<b>Caixa (CxLxA)</b>	47x47x24	45x45x16	45x45x16	45x45x16
<b>Paletização</b>	4x4	4x6	4x8	4x6
<b>Clas. Fiscal</b>	04069010	04069010	04069010	04069010
<b>Validade</b>	1 ano	1 ano	1 ano	1 ano
<b>Temp. Conserv.</b>	Até 25°C	Até 25°C	Até 25°C	Até 25°C

				
<b>Prod.</b>	GRAN FORMAGGIO 12M 200G	GRAN FORMAGGIO 12M 200G	GRAN FORMAGGIO 12M 200G	GRAN FORMAGGIO 12 MESES 300G
<b>Cód. int.</b>	930030039	930030030	930030026	930030031
<b>EAN</b>	7897974401284	7897974401284	7897974401284	7897974400027
<b>Dun</b>	37897974401285	17897974401281	27897974401288	47897974400025
<b>Itens p/cx</b>	16	30	56	10
<b>P.liq (kg)</b>	3,2	6	11,2	3
<b>P.bruto (kg)</b>	3,4	6,43	11,87	3,23
<b>Caixa (CxLxA)</b>	25,5x20x11	40x24,8x12,3	45,5x23,5x17,5	25,5x20x11
<b>Paletização</b>	18x6	10x6	10x7	18x6
<b>Clas. Fiscal</b>	04069010	04069010	04069010	04069010
<b>Validade</b>	1 ano	1 ano	1 ano	1 ano
<b>Temp. Conserv.</b>	Até 25°C	Até 25°C	Até 25°C	Até 25°C




## Queijo Tipo Grana Gran Formaggio 12 meses

		
Prod.	GRAN FORMAGGIO 12 MESES 300G	GRAN FORMAGGIO 12M1000G
Cód. int.	930030027	930030029
EAN	7897974400027	7897974400096
Dun	37897974400027	17897974400093
Itens p/cx	35	12
P.liq (kg)	10,5	12
P.bruto (kg)	11,05	12,47
Caixa (CxLxA)	45,5x23,5x17,5	27,5x27,5x22,5
Paletização	10x7	12x5
Clas. Fiscal	04069010	04069010
Validade	1 ano	1 ano
Temp. Conserv.	Até 25°C	Até 25°C



## Queijo Tipo Grana Gran Formaggio 12 meses

				
<b>Prod.</b>	GRAN FORMAGGIO 12M 8000GV	GRAN FORMAGGIO 12M 4000GV	GRAN FORMAGGIO 12M 2000GV	GRAN FORMAGGIO 12M 1000GV
<b>Cód. int.</b>	930030011	930030008	930030007	930030005
<b>EAN</b>	7897974400140	7897974400058	7897974401321	7897974400133
<b>Dun</b>	17897974400147	27897974400052	17897974401328	57897974400138
<b>Itens p/cx</b>	4	4	5	10
<b>P.liq (kg)</b>	34	16	10	10
<b>P.bruto (kg)</b>	35,55	17,1	10,42	10,5
<b>Caixa (CxLxA)</b>	47x47x24	45x45x16	27,5x27,5x22,5	27,5x27,5x22,5
<b>Paletização</b>	4x4	4x6	12x5	12x5
<b>Clas. Fiscal</b>	04069010	04069010	04069010	04069010
<b>Validade</b>	1 ano	1 ano	1 ano	1 ano
<b>Temp. Conserv.</b>	Até 25°C	Até 25°C	Até 25°C	Até 25°C

			
<b>Prod.</b>	GRAN FORMAGGIO 12M LASCAS 150G	GRAN FORMAGGIO 12 MESES LASCAS 150G	GRAN FORMAGGIO 12 MESES LASCAS 300G
<b>Cód. int.</b>	930030041	930030035	930030025
<b>EAN</b>	7897974401277	7897974401277	7897974400676
<b>Dun</b>	27897974401271	17897974401274	17897974400673
<b>Itens p/cx</b>	21	40	20
<b>P.liq (kg)</b>	3,15	6	6
<b>P.bruto (kg)</b>	3,8	7,06	6,7
<b>Caixa (CxLxA)</b>	45,5x23,5x17,5	44x28,5x27	44x28,5x18,5
<b>Paletização</b>	10x5	8x5	10x6
<b>Clas. Fiscal</b>	04069010	04069010	04069010
<b>Validade</b>	4 meses	4 meses	4 meses
<b>Temp. Conserv.</b>	Até 25°C	Até 25°C	Até 25°C



Gran  
Formaggio  
Rar

Queijo Tipo Grana  
Lascas

MÍNIMO  
12  
MESES DE  
MATURAÇÃO

Ingredientes: leite cru, fermento láctico,  
sal (cloreto de sódio), quimosina e  
conservador lisozima.  
ALÉRGICOS: CONTÉM  
LEITE E DERIVADOS DE O  
CONTÉM GLÚTEN  
INFORMAÇÃO



**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**


Porção: 30 g (10% do total)

	Porção	100 g	% RDI*
Energia	100 kcal	330 kcal	20%
Carboidrato	0,5 g	0,5 g	1%
Proteína	10,0 g	10,0 g	20%
Gordura	8,0 g	8,0 g	16%
Cálcio	100 mg	100 mg	20%
Fósforo	100 mg	100 mg	20%
Sódio	100 mg	100 mg	20%
Vitamina B12	0,5 µg	0,5 µg	10%

\*Porcentagem de Referência Diária baseada em uma dieta dieteticamente adequada para adultos.



## Queijo Tipo Grana Gran Formaggio 18 meses

				
<b>Prod.</b>	GRAN FORMAGGIO 18M FORMA INTEIRA	GRAN FORMAGGIO 18M 1/2 FORMA	GRAN FORMAGGIO 18M 1000G	GRAN FORMAGGIO 18M 200G
<b>Cód. int.</b>	930020001	930020002	930040020	930040022
<b>EAN</b>	7897974400072	7897974400089	7897974400171	7897974400225
<b>Dun</b>	17897974400079	17897974400086	17897974400178	17897974400222
<b>Itens p/cx</b>	1	1	12	30
<b>P.liq (kg)</b>	35	17,5	12	6
<b>P.bruto (kg)</b>	36,24	18,67	12,47	6,43
<b>Caixa (CxLxA)</b>	47x47x24	45x45x16	27,5x27,5x22,5	40x24,8x12,3
<b>Paletização</b>	4x4	4x6	12x5	10x7
<b>Clas. Fiscal</b>	04069010	04069010	04069010	04069010
<b>Validade</b>	1 ano	1 ano	1 ano	1 ano
<b>Temp. Conserv.</b>	Até 25°C	Até 25°C	Até 25°C	Até 25°C




<b>Prod.</b>	GRAN FORMAGGIO 18M 200G
<b>Cód. int.</b>	930040018
<b>EAN</b>	7897974400225
<b>Dun</b>	27897974400229
<b>Itens p/cx</b>	56
<b>P.liq (kg)</b>	11,2
<b>P.bruto (kg)</b>	11,87
<b>Caixa (CxLxA)</b>	45,5x23,5x17,5
<b>Paletização</b>	10x7
<b>Clas. Fiscal</b>	04069010
<b>Validade</b>	1 ano
<b>Temp. Conserv.</b>	Até 25°C

## Queijo Parmesão Rar Gastronomia

				
<b>Prod.</b>	PARMESÃO FORMA INTEIRA	PARMESÃO 1/2 FORMA	PARMESÃO 250G	PARMESÃO CILINDRO 200G
<b>Cód. int.</b>	930140001	930140002	930150002	930150005
<b>EAN</b>	7897974400812	7897974401482	7897974401024	7908328200535
<b>Dun</b>	17897974400819	17897974401489	27897974401028	17908328200532
<b>Itens p/cx</b>	2	4	20	15
<b>P.liq (kg)</b>	12	12	5	3
<b>P.bruto (kg)</b>	12,38	12,4	5,3	3,29
<b>Caixa (CxLxA)</b>	27,5x27,5x22,5	27,5x27,5x22,5	40x24,8x12,3	33X21,5X12
<b>Paletização</b>	12x5	12x5	10x6	15X7
<b>Clas. Fiscal</b>	04069010	04069010	04069010	04069010
<b>Validade</b>	1 ano	1 ano	1 ano	1 ano
<b>Temp. Conserv.</b>	Até 25°C	Até 25°C	2°C a 8°C	2°C a 8°C

## Queijo Parmesão Argentino Rar Gastronomia

	
<b>Prod.</b>	PARMESÃO ARGENTINO FORMA INTEIRA
<b>Cód. int.</b>	930170001
<b>EAN</b>	7908328200696
<b>Dun</b>	17908328200693
<b>Itens p/cx</b>	2
<b>P.liq (kg)</b>	12
<b>P.bruto (kg)</b>	12,4
<b>Caixa (CxLxA)</b>	48,3x28,5x25,5
<b>Paletização</b>	8X6
<b>Clas. Fiscal</b>	04069010
<b>Validade</b>	1 ano
<b>Temp. Conserv.</b>	Até 25°C





## Queijo Grana Padano Rar Gastronomia

				
Prod.	GRANA PADANO FORMA INTEIRA	GRANA PADANO 1/2 FORMA	GRANA PADANO PESO FIXO 200G	GRANA PADANO PESO FIXO 200G
Cód. int.	930050001	930050002	930060026	930060019
EAN	7897974400164	7897974400232	7908328200450	7908328200450
Dun	17897974400161	17897974400239	17908328200457	27908328200454
Itens p/cx	1	1	25	15
P.liq (kg)	35	17,5	5	3
P.bruto (kg)	36,24	18,67	5,4	3,34
Caixa (CxLxA)	47x47x24	45x45x16	40x24,8x12,3	40x24,8x12,3
Paletização	4x4	4x6	10x7	18x7
Clas. Fiscal	04069010	04069010	04069010	04069010
Validade	1 ano	1 ano	1 ano	1 ano
Temp. Conserv.	Até 25°C	Até 25°C	Até 25°C	Até 25°C






Prod.	GRANA PADANO LASCAS 150G
Cód. int.	930060025
EAN	7908328200221
Dun	17908328200228
Itens p/cx	20
P.liq (kg)	3
P.bruto (kg)	3,63
Caixa (CxLxA)	45,5x23,5x17,5
Paletização	10x7
Clas. Fiscal	04069010
Validade	4 meses
Temp. Conserv.	Até 25°C

## Queijo Parmigiano Reggiano Rar Gastronomia




				
Prod.	PARMIGIANO REGGIANO FORMA INTEIRA	PARMIGIANO REGGIANO 1/2 FORMA	PARMIGIANO REGGIANO PESO FIXO 200G	PARMIGIANO REGGIANO PESO FIXO 200G
Cód. int.	930070001	930070002	930080019	930080007
EAN	7897974400355	7897974400362	7908328200467	7908328200467
Dun	17897974400352	17897974400369	17908328200464	27908328200461
Itens p/cx	1	1	25	15
P.liq (kg)	35	17,5	5	3
P.bruto (kg)	36,24	18,67	5,4	3,28
Caixa (CxLxA)	47x47x24	45x45x16	40x24,8x12,3	40x24,8x12,3
Paletização	4x4	4x6	10x7	18x6
Clas. Fiscal	04069010	04069010	04069010	04069010
Validade	1 ano	1 ano	1 ano	1 ano
Temp. Conserv.	Até 25°C	Até 25°C	Até 25°C	Até 25°C

## Queijo Pecorino Romano Rar Gastronomia


			
Prod.	PECORINO ROMANO FORMA INTEIRA	PECORINO ROMANO 1/2 FORMA	PECORINO FRACIONADO 200G
Cód. int.	930090001	930090002	930100005
EAN	7897974400300	7897974400324	7897974400331
Dun	17897974400307	17897974400321	37897974400332
Itens p/cx	1	1	20
P.liq (kg)	22	11	4
P.bruto (kg)	22,78	12,17	4,33
Caixa (CxLxA)	36x36x29	45x45x16	33x21,5x12
Paletização	6x4	4x7	15x8
Clas. Fiscal	04069010	04069010	04069010
Validade	1 ano	1 ano	1 ano
Temp. Conserv.	2° A 6°C	2° A 6°C	2° A 6°C



## Queijo Tipo Grana Ralado Gran Formaggio Rar

			
<b>Prod.</b>	GRAN FORMAGGIO RALADO 10G	GRAN FORMAGGIO RALADO 50G	GRAN FORMAGGIO RALADO 100G
<b>Cód. int.</b>	940010001	940010003	940010006
<b>EAN</b>	7897974400201	7897974400065	7897974400041
<b>Dun</b>	17897974400208	17897974400062	17897974400048
<b>Itens p/cx</b>	100	100	50
<b>P.liq (kg)</b>	1	5	5
<b>P.bruto (kg)</b>	1,27	5,6	5,53
<b>Caixa (CxLxA)</b>	25x22x14	44x28,5x18,5	44x28,5x18,5
<b>Paletização</b>	18x10	8x7	8x7
<b>Clas. Fiscal</b>	04062000	04062000	04062000
<b>Validade</b>	5 meses	5 meses	5 meses
<b>Temp. Conserv.</b>	Ambiente	Ambiente	Ambiente

## Queijo Tipo Grana Ralado Fresco Gran Formaggio Rar

	
<b>Prod.</b>	GRAN FORMAGGIO RALADO FRESCO 100G
<b>Cód. int.</b>	940010008
<b>EAN</b>	7897974400249
<b>Dun</b>	27897974400243
<b>Itens p/cx</b>	15
<b>P.liq (kg)</b>	1,5
<b>P.bruto (kg)</b>	1,7
<b>Caixa (CxLxA)</b>	34x11,5x17
<b>Paletização</b>	30x10
<b>Clas. Fiscal</b>	04062000
<b>Validade</b>	5 meses
<b>Temp. Conserv.</b>	2 a 8°C



## Queijo ralado Parmesão Rar Gastronomia

				
<b>Prod.</b>	PARMESÃO RALADO RAR GASTRONOMIA 10G	PARMESÃO RALADO RAR GASTRONOMIA 50G	PARMESÃO RALADO RAR GASTRONOMIA 100G	PARMESÃO RALADO RAR GASTRONOMIA 500G
<b>Cód. int.</b>	940020001	940020003	940020006	940020009
<b>EAN</b>	7897974400829	7897974400737	7897974400720	7897974400713
<b>Dun</b>	17897974400826	17897974400734	17897974400727	17897974400710
<b>Itens p/cx</b>	100	100	50	10
<b>P.liq (kg)</b>	1	5	5	5
<b>P.bruto (kg)</b>	1,27	5,6	5,5	5,44
<b>Caixa (CxLxA)</b>	25x22x14	44x28,5x18,5	44x28,5x18,5	44x32x11
<b>Paletização</b>	18x10	8x7	8x7	7x8
<b>Clas. Fiscal</b>	04062000	04062000	04062000	04062000
<b>Validade</b>	5 meses	5 meses	5 meses	5 meses
<b>Temp. Conserv.</b>	Ambiente	Ambiente	Ambiente	Ambiente

## Queijo ralado Rar Gastronomia - Importado

		
<b>Prod.</b>	PECORINO ROMANO RALADO FRESCO 100G	RALADO ITALIANO 40G
<b>Cód. int.</b>	940070001	940110001
<b>EAN</b>	7897974400850	7908328201051
<b>Dun</b>	17897974400857	17908328201058
<b>Itens p/cx</b>	10	100
<b>P.liq (kg)</b>	1	4
<b>P.bruto (kg)</b>	1,19	4,62
<b>Caixa (CxLxA)</b>	34X11,5X17	44x28,5x18,5
<b>Paletização</b>	30x10	8x7
<b>Clas. Fiscal</b>	04062000	04069010
<b>Validade</b>	4 meses	5 meses
<b>Temp. Conserv.</b>	2° A 6°C	Ambiente



PESO LÍQ.  
50 g

Indústria Brasileira

Imagem ilustrativa

# *Manteiga e Creme de Leite*

---

A Rar Gastronomia foi criada para atender aos paladares mais exigentes.

Uma linha especialmente desenvolvida para deixar cada receita ainda mais saborosa.

Uma verdadeira aliada para quem faz da culinária a sua profissão ou para aqueles que amam criar novas receitas em casa.



## Creme de Leite Pasteurizado Rar Gastronomia

		
Prod.	CREME DE LEITE 1,01KG	CREME DE LEITE 300G
Cód. int.	950010002	950010005
EAN	7897974400775	7908328201099
Dun	17897974400772	17908328201096
Itens p/cx	12	12
P.liq (kg)	12,12	3,60
P.bruto (kg)	12,9	3,98
Caixa (CxLxA)	33,5x24,5x24,5	25X19X17
Paletização	14x6	24x7
Clas. Fiscal	04022130	04022130
Validade	45 dias	45 dias
Temp. Conserv.	Até 5°C	Até 5°C

## Manteigas Rar Gastronomia

			
Prod.	MANTEIGA COMUM SEM SAL 500G	MANTEIGA COMUM COM SAL 200G	MANTEIGA EXTRA COM SAL 200G
Cód. int.	950020020	950020007	950020009
EAN	7908328200733	7908328200481	7908328200504
Dun	17908328200730	17908328200488	17908328200501
Itens p/cx	6	12	12
P.liq (kg)	3	2,4	2,4
P.bruto (kg)	3,22	2,62	2,62
Caixa (CxLxA)	31 x 21 x 11,5	31 X 21 X 11,5	31X21X11,5
Paletização	15X5	15X5	15X5
Clas. Fiscal	04051000	04051000	04051000
Validade	240 dias	240 dias	240 dias
Temp. Conserv.	Até 5°C	Até 5°C	Até 5°C



# *Azeites Importados*


---

O cuidado, que começa com o plantio da fruta, segue em todo o processo produtivo, para garantir um azeite saboroso e de alta qualidade. A acidez é de 0,2%.






## Azeites de Oliva Chilenos Rar Gastronomia

				
<b>Prod.</b>	AZEITE ARBEQUINA 500ML	AZEITE ARBEQUINA 250ML	AZEITE FRANTOIO 500ML	AZEITE FRANTOIO 250ML
<b>Cód. int.</b>	850020003	850020002	850030003	850030002
<b>EAN</b>	7897974400430	7897974400478	7897974400423	7897974400461
<b>Dun</b>	17897974400437	17897974400475	17897974400420	17897974400468
<b>Itens p/cx</b>	12	12	12	12
<b>P.liq (kg)</b>	5,66	2,98	5,66	2,98
<b>P.bruto (kg)</b>	10,3	6,3	10,3	6,3
<b>Caixa (CxLxA)</b>	25x19x29	21x15x25	25x19x29	21x15x25
<b>Paletização</b>	34x5	34x6	34x5	34x6
<b>Clas. Fiscal</b>	15092000	15092000	15092000	15092000
<b>Validade</b>	3 anos	3 anos	3 anos	3 anos
<b>Temp. Conserv.</b>	Ambiente	Ambiente	Ambiente	Ambiente

		
<b>Prod.</b>	AZEITE PICUAL 500 ML	AZEITE PICUAL 250ML
<b>Cód. int.</b>	850010003	850010002
<b>EAN</b>	7897974400416	7897974400454
<b>Dun</b>	17897974400413	17897974400451
<b>Itens p/cx</b>	12	12
<b>P.liq (kg)</b>	5,66	2,98
<b>P.bruto (kg)</b>	10,3	6,3
<b>Caixa (CxLxA)</b>	25x19x29	21x15x25
<b>Paletização</b>	34x5	34x6
<b>Clas. Fiscal</b>	15092000	15092000
<b>Validade</b>	3 anos	3 anos
<b>Temp. Conserv.</b>	Ambiente	Ambiente

## Azeites de Oliva Chilenos Rar Gastronomia

			
Prod.	AZEITE ASSEMBLAGE 5100ML	AZEITE ASSEMBLAGE 500ML	AZEITE ASSEMBLAGE 250ML
Cód. int.	850040007	850040006	850040005
EAN	7897974400485	7897974400409	7897974400447
Dun	17897974400482	17897974400406	17897974400444
Itens p/cx	4	12	12
P.liq (kg)	18,88	5,66	98
P.bruto (kg)	19,5	10,3	6,3
Caixa (CxLxA)	30x30x36	25x19x29	21x15x25
Paletização	9x5	34x5	34x6
Clas. Fiscal	15092000	15092000	15092000
Validade	3 anos	3 anos	3 anos
Temp. Conserv.	Ambiente	Ambiente	Ambiente

# *Acetos e Vinagre*

---


O vinagre e os acetos são versáteis e adicionam um toque especial a uma variedade de pratos. Além de realçar o sabor dos alimentos, também têm propriedades conservantes, tornando-os úteis na culinária e na preservação de alimentos.



## Aceto Balsâmico Di Modena Rar Gastronomia

				
Prod.	ACETO BALSÂMICO SALADAS 5L	ACETO BALSÂMICO SALADAS 250ML	ACETO BALSÂMICO HARMONIZAÇÃO 2L	ACETO BALSÂMICO HARMONIZAÇÃO 250ML
Cód. int.	870010003	870010002	870020003	870020002
EAN	7897974401376	7897974400645	7897974401192	7897974400652
Dun	17897974401373	17897974400642	17897974401199	17897974400659
Itens p/cx	2	6	6	6
P.liq (kg)	10	1,5	13,2	1,6
P.bruto (kg)	10,9	3	16,2	3,1
Caixa (CxLxA)	32x16x32	14x20,5x15,5	25x37,5x25	14x20,5x15,5
Paletização	21x5	37x8	10x6	37x8
Clas. Fiscal	22090000	22090000	22090000	22090000
Validade	6 anos	6 anos	6 anos	6 anos
Temp. Conserv.	Ambiente	Ambiente	Ambiente	Ambiente

## Vinagre Orgânico de Maçã Rar Gastronomia

	
Prod.	VINAGRE DE MAÇÃ ORGÂNICO 500ML
Cód. int.	870070001
EAN	7908328200115
Dun	17908328200112
Itens p/cx	6
P.liq (kg)	3,2
P.bruto (kg)	5,6
Caixa (CxLxA)	23X14,5X29
Paletização	37x5
Clas. Fiscal	22090000
Validade	3 anos
Temp. Conserv.	Ambiente



# *Massas Importadas*

---

As massas Toscana são produzidas na Itália, com ingredientes selecionados e com alto padrão de qualidade e são apreciados no mundo, trazendo o sabor e a tradição italiana para sua mesa.

\*A venda desses produtos só pode ocorrer nas regiões as quais não são atendidas pelas franquias Spaccio Rar Gastronomia



## Massas Toscana

				
Prod.	MASSA TOSCANA SEMOLA TORTIGLIONI 500G	MASSA TOSCANA SPAGHETTI 500G	MASSA LINGUINE 500G	MASSA PENNE RIGATE 500G
Cód. int.	V150060065	V150060066	V150060072	V150060073
EAN	8007255080940	8007255080063	8007255080094	8007255080988
Itens	1	1	1	1
P.liq (kg)	0,5	0,5	0,5	0,5
P.bruto (kg)	0,510	0,510	0,510	0,510
Paletização	9x4	14x5	14x5	8x4
Clas. Fiscal	1902.19.00	1902.19.00	1902.19.00	1902.19.00
Validade	3 anos	3 anos	3 anos	3 anos
Temp. Conserv.	Ambiente	Ambiente	Ambiente	Ambiente

			
Prod.	MASSA RIGATONI 500G	MASSA TOSCANA SEMOLA PICI 500G	MASSA TOSCANA CALAMARATA LISCIA 500G
Cód. int.	V150060071	V150060069	V150060070
EAN	8007255080872	8007255391008	8007255393002
Itens	1	1	1
P.liq (kg)	0,5	0,5	0,5
P.bruto (kg)	0,510	0,510	0,510
Paletização	8x4	6x5	6x5
Clas. Fiscal	1902.19.00	1902.19.00	1902.19.00
Validade	3 anos	3 anos	3 anos
Temp. Conserv.	Ambiente	Ambiente	Ambiente

\*A venda desses produtos só pode ocorrer nas regiões as quais não são atendidas pelas franquias Spaccio Rar Gastronomia

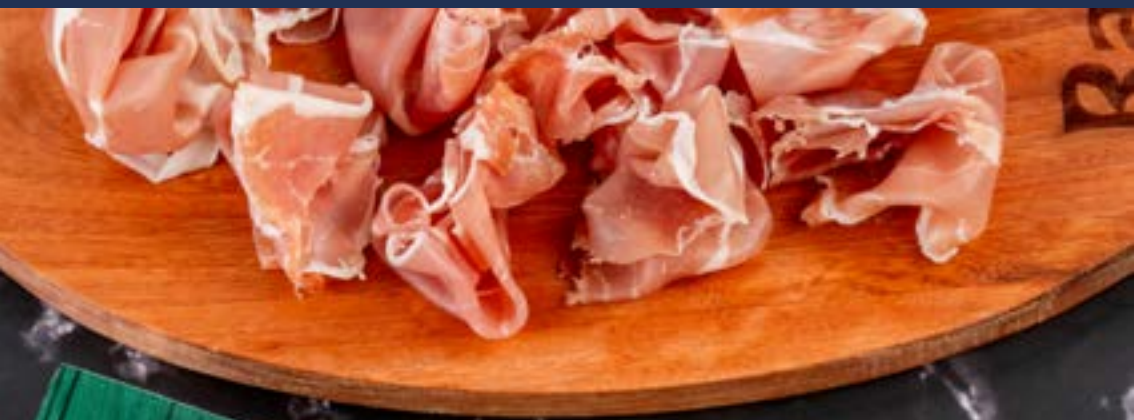


# *Charcutaria*

---

A charcutaria vinda da Itália passa por um criterioso processo de produção para adquirir um sabor especial e único.

A charcutaria espanhola é famosa no mundo inteiro pela produção de salames, presuntos e outras especiarias de sabor peculiar e marcante.



ALTO EM SÓDIO  
MANTER ATÉ 25°C  
NÃO NECESSITA REFRIGERAR

ALTO EM SÓDIO




SEPARADOR E  
MANTER ATÉ 25°C  
NÃO NECESSITA REFRIGERAR







ALTO EM SÓDIO  
MANTER ATÉ 25°C  
NÃO NECESSITA REFRIGERAR

ALTO EM SÓDIO  
MANTER ATÉ 25°C  
NÃO NECESSITA REFRIGERAR

## Presunto Parma Rar Gastronomia

			
Prod.	PRESUNTO PARMA PERNIL DESOSSADO	PRESUNTO PARMA MATONELA	PRESUNTO PARMA FATIADO INTERFOLHADO 80G
Cód. int.	101001001	101001002	101003006
EAN	7897974401109	7897974401000	7908328200580
Dun	17897974401106	17897974401007	17908328200587
Itens p/cx	1	1	20
P.liq (kg)	4	5	1,6
P.bruto (kg)	4,4	5,3	2,27
Caixa (CxLxA)	44x32x11	40x24,8x12,3	25x22x14
Paletização	8x10	10x8	18x6
Clas. Fiscal	0210900	02101900	02101900
Validade	1 ano	1 ano	8 meses
Temp. Conserv.	0° a 5°C	0° a 5°C	Até 25°C

## Presunto Cru Italiano Rar Gastronomia

				
Prod.	PRESUNTO CRU ITALIANO PERNIL DESOSSADO	PRESUNTO CRU ITALIANO MATONELA	PRESUNTO CRU ITALIANO FATIADO INTERFOLHADO 80G	PRESUNTO CRU ITALIANO FATIADO 80G
Cód. int.	101002001	101002002	101004007	101004001
EAN	2645970063402	7897974401017	7908328200597	7897974400881
Dun	26459701300060	17897974401014	17908328200594	17897974400888
Itens p/cx	1	1	30	30
P.liq (kg)	5	5	2,4	2,4
P.bruto (kg)	5,4	5,3	3,07	3,04
Caixa (CxLxA)	44x32x11	40x24,8x12,3	25x22x14	40x24,8x12,3
Paletização	8x7	10x7	18x6	10x8
Clas. Fiscal	02101900	02101900	02101900	02101900
Validade	1 ano	1 ano	8 meses	4 meses
Temp. Conserv.	0° a 5°C	0° a 5°C	Até 25°C	2° a 8°C

## Presunto Cru Italiano Rar Gastronomia



Prod.	PRESUNTO CRU ITALIANO FATIADO INTERFOLHADO 50G
Cód. int.	101004008
EAN	7908328200610
Dun	17908328200617
Itens p/cx	30
P.liq (kg)	1,5
P.bruto (kg)	2,14
Caixa (CxLxA)	25x22x140
Paletização	18x6
Clas. Fiscal	02101900
Validade	8 meses
Temp. Conserv.	Até 25°C



## Presunto Cru Serrano Espanhol Rar Gastronomia

				
<b>Prod.</b>	PRESUNTO CRU SERRANO ESPANHOL PERNIL DESOSSADO	PRESUNTO CRU SERRANO ESPANHOL MATONELA	PRESUNTO CRU SERRANO ESPANHOL FATIADO INTERFOLHADO 80G	PRESUNTO CRU SERRANO ESPANHOL FATIADO 80G
<b>Cód. int.</b>	101007002	101007001	101008007	101008001
<b>EAN</b>	8410783129706	7897974401161	7908328200603	7897974401130
<b>Dun</b>	18410783129703	17897974401168	17908328200600	17897974401137
<b>Itens p/cx</b>	1	1	30	30
<b>P.liq (kg)</b>	5	5	2,4	2,4
<b>P.bruto (kg)</b>	5,4	5,3	3,07	3,04
<b>Caixa (CxLxA)</b>	44x32x11	36x23x10,5	25x22x14	40x24,8x12,3
<b>Paletização</b>	10x8	10x8	18x6	10x8
<b>Clas. Fiscal</b>	02101900	02101900	02101900	02101900
<b>Validade</b>	1 ano	1 ano	8 meses	4 meses
<b>Temp. Conserv.</b>	0 °C a 5 °C	0 °C a 5 °C	Até 25°C	2° a 8°C

		
<b>Prod.</b>	PRESUNTO CRU SERRANO ESPANHOL FATIADO 50G	PRESUNTO CRU ESPANHOL 500G INTERFOLHADO
<b>Cód. int.</b>	101008008	101008009
<b>EAN</b>	7908328200634	7908328201112
<b>Dun</b>	27908328200638	17908328201119
<b>Itens p/cx</b>	30	13
<b>P.liq (kg)</b>	1,5	6,5
<b>P.bruto (kg)</b>	2,08	7,39
<b>Caixa (CxLxA)</b>	25x22x14	40x24,8x12,3
<b>Paletização</b>	18x6	10x5
<b>Clas. Fiscal</b>	02101900	02101900
<b>Validade</b>	8 meses	8 meses
<b>Temp. Conserv.</b>	Até 25°C	Até 25°C

## Presunto Cru em lâminas Rar Gastronomia



Prod.	PRESUNTO CRU EM LÂMINAS 100G (PRESUNTO PARMA   PRESUNTO CRU ITALIANO   PRESUNTO CRU SERRANO ESPANHOL)
Cód. int.	101004004
EAN	7897974401499
Dun	17897974401496
Itens p/cx	27
P.liq (kg)	2,7
P.bruto (kg)	3,4
Caixa (CxLxA)	27,5x27,5x22,5
Paletização	12x7
Clas. Fiscal	02101900
Validade	4 meses
Temp. Conserv.	2° a 8°C



## Salames Rar Gastronomia

				
Prod.	SALAME MILANO FATIADO 80G	SALAME MILANO TIRAS 150 G	SALAME ESPANHOL FATIADO 80G	SALAME ESPANHOL TIRAS 150 G
Cód. int.	101005001	101005006	101013008	101013045
EAN	7897974400898	7908328201396	7908328200320	7908328201389
Dun	17897974400895	17908328201393	17908328200327	17908328201386
Itens p/cx	30	7	30	7
P.liq (kg)	2,4	1,05	2,4	1,05
P.bruto (kg)	2,94	1,26	2,94	1,26
Caixa (CxLxA)	40x24,8x12,3	25,5x13,5x13	40x24,8x12,3	25,5x13,5x13
Paletização	10x8	28x6	10x8	28x6
Clas. Fiscal	16010000	16010000	16010000	16010000
Validade	8 meses	4 meses	8 meses	4 meses
Temp. Conserv.	Até 25°C	2°C a 8°C	Até 25°C	2°C a 8°C

		
Prod.	SALAME TIPO HAMBURGUÊS FATIADO 80G	SALAME TIPO HAMBURGUÊS TIRAS 150 G
Cód. int.	101013009	101013045
EAN	7908328200337	7908328201389
Dun	17908328200334	17908328201386
Itens p/cx	30	7
P.liq (kg)	2,4	1,05
P.bruto (kg)	2,94	1,26
Caixa (CxLxA)	40x24,8x12,3	25,5x13,5x13
Paletização	10x8	28x6
Clas. Fiscal	16010000	16010000
Validade	8 meses	4 meses
Temp. Conserv.	Até 25°C	2°C a 8°C



## Copa Espanhola Rar Gastronomia

		
Prod.	COPA ESPANHOLA FATIADA 80G	COPA ESPANHOLA TIRAS 150 G
Cód. int.	101013006	101013046
EAN	7908328200344	7908328201402
Dun	17908328200341	17908328201409
Itens p/cx	30	7
P.liq (kg)	2,4	1,05
P.bruto (kg)	2,94	1,26
Caixa (CxLxA)	40x24,8x12,3	25,5x13,5x13
Paletização	10x8	28x6
Clas. Fiscal	16024900	16024900
Validade	8 meses	4 meses
Temp. Conserv.	Até 25°C	2°C a 8°C

## Tábuas de Frios Rar Gastronomia

		
Prod.	TÁBUA DE FRIOS ITALIANA - SALAME MILANO E PRESUNTO CRU 120G	TÁBUA DE FRIOS ESPANHOLA - SALAME ESPANHOL, COPA ESPANHOLA E SALAME TIPO HAMBURGUESES 120G
Cód. int.	101013038	101013037
EAN	7908328200566	7908328200573
Dun	17908328200563	17908328200570
Itens p/cx	15	15
P.liq (kg)	1,8	1,8
P.bruto (kg)	2,19	2,19
Caixa (CxLxA)	25,5x20x11	25,5x20x11
Paletização	18x6	18x6
Clas. Fiscal	16010000	16010000
Validade	8 meses	8 meses
Temp. Conserv.	Até 25°C	Até 25°C



# *Kits*

---

Os kits especiais Rar Gastronomia são excelentes para presentear e para compor uma linha corporativa, onde sua empresa presenteia com elegância, valorizando e fortalecendo seus vínculos profissionais.



## Kits

				
Prod.	KIT DOPPIO - QUEIJO	KIT RAR DOPPIO - AZEITE ARBEQUINA	KIT RAR DOPPIO - AZEITE PICUAL	KIT RAR DOPPIO - AZEITE FRANTOIO
Cód. int.	770030005	770030006	770030008	770030009
EAN	7897974400607	7897974400607	7897974400607	7897974400607
Dun	17897974400604	17897974400604	17897974400604	17897974400604
Clas. Fiscal	04069010	15092000	15092000	15092000
Validade	1 ano	1 ano	1 ano	1 ano
Temp. Conserv.	Até 25°C	Até 25°C	Até 25°C	Até 25°C

		
Prod.	KIT RAR DOPPIO - AZEITE ASSEMBLAGE	KIT DEGUSTAÇÃO (1 GRAN FORMAGGIO 12M + 1 ESPÁTULA + 1 TÁBUA)
Cód. int.	770030010	930030013
EAN	7897974400607	7897974400591
Dun	17897974400604	17897974400598
Clas. Fiscal	15092000	04069010
Validade	1 ano	1 ano
Temp. Conserv.	Até 25°C	Até 25°C

		
Prod.	KIT ESPECIAL (1 GRAN FORMAGGIO 18 MESES + 1 PLAINA + 1 TÁBUA)	KIT MALETA 18 MESES (1 GRAN FORMAGGIO 18 MESES - 1KG)
Cód. int.	930040024	930040012
EAN	7897974400577	7897974400560
Dun	17897974400574	17897974400567
Clas. Fiscal	04069010	04069010
Validade	1 ano	1 ano
Temp. Conserv.	Até 25°C	Até 25°C



**Gran Formaggio**  
RAR

**Queijo Tipo Grana**

MÍNIMO  
**18**  
MESES DE  
MATURACÃO

**RAR**

Produção por:  
RAR S.A. - R. ...  
CNPJ: 06.948.221/0001-00  
CNPJ: 06.948.221/0001-00

CONTÉM LESTE

# Vinhos

---

Produzidos a partir de uvas cultivadas nos Campos de Cima da Serra Gaúcha a aproximadamente 1.000 metros de altitude e no Vale do São Francisco na Bahia, os vinhos da RAR se destacam pelo paladar marcante, que combina frutos e especiarias da mais alta qualidade.

Além de vinhedos próprios, a RAR Vinhos uniu-se à MASI e lançou o wineproject, que nasceu do encontro entre Sandro Boscaïni e Raul Anselmo Randon, marcando a paixão pela terra e a vocação extraordinária para a produção de vinhos com excelência.




Tudo isso forma uma elegante e completa linha de vinhos que pode ser harmonizada nas mais diversas ocasiões, garantindo sabor e sofisticação a mesa.



## Vinhos Especiais



				
Prod.	DON RAUL APASSIMENTO DE MERLOT	LAUREA AD HONOREM - CABERNET SAUVIGNON E MERLOT	RISERVA DI FAMIGLIA - CABERNET SAUVIGNON E MERLOT	RISERVA DI FAMIGLIA - CABERNET SAUVIGNON E MERLOT 6L
Cód. int.	120070006	120050002	120050003	120050004
EAN	7908328200214	7896756804824	7908328200030	7908328200047
Dun	17908328200211	17896756804821	17908328200037	17908328200044
Itens p/cx	6	6	6	1
P.liq (kg)	4,5	4,5	4,5	6
P.bruto (kg)	8,5	10,6	8,3	10,9
Caixa (CxLxA)	30X27X19	56x33x9	30,5x24,5x16,5	19x53x19
Paletização	12X5	6x15	12x9	8x6
Clas. Fiscal	22042100	22042100	22042100	22042100
Validade	Indeterminado	Indeterminado	Indeterminado	Indeterminado




## Espumantes Cuvée e Nature

			
Prod.	ESPUMANTE CUVÉE NILVA BRUT ROSÉ	ESPUMANTE CUVÉE RAUL BRUT	ESPUMANTE RAR NATURE
Cód. int.	120210002	120220001	120220005
EAN	7908328200238	7908328200245	7908328200641
Dun	17908328200235	17908328200242	17908328200648
Itens p/cx	6	6	6
P.liq (kg)	4,6	4,6	4,6
P.bruto (kg)	9,7	9,7	9,7
Caixa (CxLxA)	18x26x32	18x26x32	18x26x32
Paletização	22x5	22x5	22x5
Clas. Fiscal	22041010	22041010	22041010
Validade	Indeterminado	Indeterminado	Indeterminado



## Linha Collezione

				
<b>Prod.</b>	COLLEZIONE PINOT NOIR	COLLEZIONE MERLOT	COLLEZIONE CABERNET SAUVIGNON	COLLEZIONE VIOGNIER
<b>Cód. int.</b>	120030002	120070005	120050005	120080002
<b>EAN</b>	7908328200139	7908328200122	7908328200474	7908328200153
<b>Dun</b>	17908328200136	17908328200129	17908328200471	17908328200150
<b>Itens p/cx</b>	6	6	6	6
<b>P.liq (kg)</b>	4,5	4,5	4,5	4,5
<b>P.bruto (kg)</b>	8,3	8,3	8,3	8,1
<b>Caixa (CxLxA)</b>	27x29x18	31x25x16	31x25x16	27x29x18
<b>Paletização</b>	12x9	15x10	15x9	20x5
<b>Clas. Fiscal</b>	22042100	22042100	22042100	22042100
<b>Validade</b>	Indeterminado	Indeterminado	Indeterminado	Indeterminado

			
<b>Prod.</b>	COLLEZIONE CHARDONNAY	COLLEZIONE SAVAGNIN BLANC	COLLEZIONE GEWURZTRAMINER
<b>Cód. int.</b>	120100001	120110001	120040002
<b>EAN</b>	7908328200429	7908328201129	7908328200146
<b>Dun</b>	17908328200426	17908328201126	17908328200143
<b>Itens p/cx</b>	6	6	6
<b>P.liq (kg)</b>	4,5	4,5	4,5
<b>P.bruto (kg)</b>	8,1	8,1	7,8
<b>Caixa (CxLxA)</b>	27x29x18	27x29x18	23,5x32x15
<b>Paletização</b>	22x6	12x9	22x6
<b>Clas. Fiscal</b>	22042100	22042100	22042100
<b>Validade</b>	Indeterminado	Indeterminado	Indeterminado

## Linha Avvento e Sidres

				
<b>Prod.</b>	AVVENTO MERLOT	AVVENTO CABERNET SAUVIGNON	AVVENTO SAUVIGNON BLANC	AVVENTO ROSÉ DE PINOT NOIR
<b>Cód. int.</b>	120070004	120050006	120060002	120030003
<b>EAN</b>	7908328200085	7908328200771	7908328200078	7908328200436
<b>Dun</b>	17908328200082	17908328200778	17908328200075	17908328200433
<b>Itens p/cx</b>	6	6	6	6
<b>P.liq (kg)</b>	4,5	4,6	4,5	4,5
<b>P.bruto (kg)</b>	7,6	9,6	7,7	7,7
<b>Caixa (CxLxA)</b>	23x16x31	23x16x31	23x16x31	23x16x31
<b>Paletização</b>	28x5	28x5	28x5	28x5
<b>Clas. Fiscal</b>	22042100	22042100	22042100	22042100
<b>Validade</b>	Indeterminado	Indeterminado	Indeterminado	Indeterminado

				
<b>Prod.</b>	AVVENTO BRUT	AVVENTO MOSCATEL	SIDRE DRY RAR	SIDRE DOCE RAR
<b>Cód. int.</b>	120220004	120230004	120250007	120250008
<b>EAN</b>	7908328200108	7908328200092	7908328201198	7908328201211
<b>Dun</b>	17908328200105	17908328200099	17908328201195	17908328201218
<b>Itens p/cx</b>	6	6	6	6
<b>P.liq (kg)</b>	4,6	4,6	4,53	4,53
<b>P.bruto (kg)</b>	9,6	9,7	8,07	8,07
<b>Caixa (CxLxA)</b>	23x16x31	18x26x31	31x21x33	31x21x33
<b>Paletização</b>	22x5	22x5	16x5	16x5
<b>Clas. Fiscal</b>	22042100	22042100	2206.00.10	2206.00.10
<b>Validade</b>	Indeterminado	Indeterminado	Indeterminado	Indeterminado

## Linha RAR | MASI Italiana

				
<b>Prod.</b>	AMARONE DELLA VALPOLICELLA	VIGNETI DELLE DOLOMITTI ROSSO	TREVEZIE ROSSO	ROSSO VERONA
<b>Cód. int.</b>	120090001	120090006	120090002	120090013
<b>EAN</b>	8002062016977	8002062017943	8002062016984	8002062021087
<b>Dun</b>	8002062016953	8002062017967	8002062016960	8002062020998
<b>Itens p/cx</b>	6	6	6	6
<b>P.liq (kg)</b>	4,5	4,5	4,5	4,5
<b>P.bruto (kg)</b>	9,4	9,4	8,5	8,5
<b>Caixa (CxLxA)</b>	17x25,5x31	24,5x16,7x33,2	16x24x31	25X17X31
<b>Paletização</b>	22x4	28x5	28x5	28x4
<b>Clas. Fiscal</b>	22042100	22042100	22042100	22042100
<b>Validade</b>	Indeterminado	Indeterminado	Indeterminado	Indeterminado

				
<b>Prod.</b>	BARDOLINO	TOSCANA ROSSO	TREVEZIE ROSATO	PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE
<b>Cód. int.</b>	120090014	120090007	120090012	120090011
<b>EAN</b>	8002062021063	8002062017936	8002062021070	8002062021056
<b>Dun</b>	8002062021025	8002062017950	8002062021001	8002062021032
<b>Itens p/cx</b>	6	6	6	6
<b>P.liq (kg)</b>	4,5	4,5	4,5	4,5
<b>P.bruto (kg)</b>	8,5	8,3	8,5	8,5
<b>Caixa (CxLxA)</b>	25X17X31	24,6x16,2x30,6	25X17X31	28X5
<b>Paletização</b>	28x5	28x5	28x5	18X6
<b>Clas. Fiscal</b>	22042100	22042100	22042100	22042100
<b>Validade</b>	Indeterminado	Indeterminado	Indeterminado	Indeterminado

## Prosecco RAR|MASI



<b>Prod.</b>	PROSECCO DOC BRUT
<b>Cód. int.</b>	120090003
<b>EAN</b>	8032942730167
<b>Dun</b>	8032942730150
<b>Itens p/cx</b>	6
<b>P.líqu (kg)</b>	4,5
<b>P.bruto (kg)</b>	9,4
<b>Caixa (CxLxA)</b>	21x31x27
<b>Paletização</b>	16x6
<b>Clas. Fiscal</b>	22042100
<b>Validade</b>	Indeterminado

## Linha RAR|MASI Argentina



<b>Prod.</b>	CORVINA MALBEC ORGÂNICO	MALBEC CORVINA ORGÂNICO	MALBEC MERLOT ORGÂNICO	PINOT GRIGIO E TORRONTES ORGÂNICO
<b>Cód. int.</b>	120090009	120090010	120090005	120090004
<b>EAN</b>	8002062021117	8002062021094	8002062014362	8002062014355
<b>Dun</b>	8002062021124	8002062021100	8002062017004	8002062016991
<b>Itens p/cx</b>	6	6	6	6
<b>P.líqu (kg)</b>	4,5	4,5	4,5	4,5
<b>P.bruto (kg)</b>	8,5	8,5	7,3	7,2
<b>Caixa (CxLxA)</b>	25X17X32	25X17X31	15,5x23,5x30,5	15,5x23,5x30,5
<b>Paletização</b>	28x5	30x5	28x5	28x5
<b>Clas. Fiscal</b>	22042100	22042100	22042100	22042100
<b>Validade</b>	Indeterminado	Indeterminado	Indeterminado	Indeterminado

## Calvados e Brandy



Prod.	CALVADOS - DESTILADO DE MAÇÃ 700ML	BRANDY - DESTILADO DE UVA 700ML
Cód. int.	120240001	120240002
EAN	7908328200528	7908328200887
Itens p/cx	1	1
P.liq (kg)	0,7	0,7
P.bruto (kg)	1,69	1,69
Caixa (CxLxA)	14x24x7	14x24x7
Clas. Fiscal	22089000	22089000
Validade	Indeterminado	Indeterminado

## Grappa RAR|MASI



Prod.	GRAPPA DI VAIO 500ML
Cód. int.	120090008
EAN	8002062000235
Dun	08002062000907
Itens p/cx	6
P.liq (kg)	3
P.bruto (kg)	5,8
Caixa (CxLxA)	21x14,5x33
Paletização	32x6
Clas. Fiscal	22082000
Validade	Indeterminado





**RAR**

*Rabla Randon*

VINHOS DE ALTO ALTO

*vinha de grande, com estrutura para  
suportar os mais altos de rescaldos, com  
vinhas com castas Cabernet Sauvignon  
e Merlot, plantadas no regaço da  
Serra de Cima da Serra, no B.S.*

**CASA DE FAMÍLIA**



SAFRA 2020

VINHOS DA SERRA - B.S. - BRAS

**MERLOT SAUVIGNON / MERLOT**

VINO FINO TINTO SECO

14%vol

**RAR**  
Agro & Indústria

**Rasip**  
agro

**Rar**  
Gastronomia



**Rar**  
Gastronomia

[www.rar.ind.br](http://www.rar.ind.br) |    /rargastronomia