

# 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 Gran Formaggio Rar 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	6
<b>P.bruto (kg)</b>	36,3	18,5	9,5	6,98
<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
<b>Cód. int.</b>	930030039	930030030	930030026
<b>EAN</b>	7897974401284	7897974401284	7897974401284
<b>Dun</b>	37897974401285	17897974401281	27897974401288
<b>Itens p/cx</b>	15	25	50
<b>P.liq (kg)</b>	3	5	10
<b>P.bruto (kg)</b>	3,3	5,442	10,726
<b>Caixa (CxLxA)</b>	25,5x20x11	40x24,8x12,3	45,5x23,5x17,5
<b>Paletização</b>	18x6	18x6	8x5
<b>Clas. Fiscal</b>	04069010	04069010	04069010
<b>Validade</b>	1 ano	1 ano	1 ano
<b>Temp. Conserv.</b>	Até 25°C	Até 25°C	Até 25°C






## Queijo Gran Formaggio Rar 12 meses

			
<b>Prod.</b>	GRAN FORMAGGIO 12 MESES 300G	GRAN FORMAGGIO 12 MESES 300G	GRAN FORMAGGIO 12M 1000G
<b>Cód. int.</b>	930030031	930030027	930030029
<b>EAN</b>	7897974400027	7897974400027	7897974400096
<b>Dun</b>	47897974400025	37897974400028	17897974400093
<b>Itens p/cx</b>	10	35	12
<b>P.liq (kg)</b>	3	10	12
<b>P.bruto (kg)</b>	3,300	10,600	12,5
<b>Caixa (CxLxA)</b>	25,5x20x11	45,5x23,5x17,5	27,5x27,5x22,5
<b>Paletização</b>	18x6	8x6	12x4
<b>Clas. Fiscal</b>	04069010	04069010	04069010
<b>Validade</b>	1 ano	1 ano	1 ano
<b>Temp. Conserv.</b>	Até 25°C	Até 25°C	Até 25°C

				
<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>	32	16	10	10
<b>P.bruto (kg)</b>	36,4	17,1	10,412	10,5
<b>Caixa (CxLxA)</b>	47x47x24	45x45x16	27,5x27,5x22,5	27,5x27,5x22,5
<b>Paletização</b>	4x4	4x6	12x4	12x4
<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 Gran Formaggio Rar 12 meses

			
<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>	3,702	6,9	6,702
<b>Caixa (CxLxA)</b>	45,5x23,5x17,5	44x28,5x27	44x28,5x18,5
<b>Paletização</b>	9x10	8x5	9x10
<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

## Queijo Gran Formaggio Rar 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	5
<b>P.bruto (kg)</b>	36,3	18,5	12,8	5,442
<b>Caixa (CxLxA)</b>	47x47x24	45x45x16	27,5x27,5x22,5	33x21,5x12
<b>Paletização</b>	4x4	4x6	12x4	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 Gran Formaggio Rar 18 meses



<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>	50
<b>P.liq (kg)</b>	10
<b>P.bruto (kg)</b>	10,726
<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>	12,4	12,4	5,3	3,4
<b>Caixa (CxLxA)</b>	27,5x27,5x22,5	27,5x27,5x22,5	40x24,8x12,3	33x21,5x12
<b>Paletização</b>	12x4	12x4	10x6	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	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>	9x6
<b>Clas. Fiscal</b>	04069010
<b>Validade</b>	1 ano
<b>Temp. Conserv.</b>	Até 25°C

## Queijo Grana Padano Rar Gastronomia



<b>Prod.</b>	GRANA PADANO FORMA INTEIRA	GRANA PADANO 1/2 FORMA	GRANA PADANO PESO FIXO 200G	GRANA PADANO PESO FIXO 200G
<b>Cód. int.</b>	930050001	930050002	930060026	930060019
<b>EAN</b>	7897974400164	7897974400232	7908328200450	7908328200450
<b>Dun</b>	17897974400161	17897974400239	17908328200457	27908328200454
<b>Itens p/cx</b>	1	1	25	15
<b>P.liq (kg)</b>	35	17,5	5	3
<b>P.bruto (kg)</b>	36,6	18,5	5,4	3,26
<b>Caixa (CxLxA)</b>	47x47x24	45x45x16	40x24,8x12,3	25,5x20x11
<b>Paletização</b>	4x4	4x6	18x6	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 Grana Padano Rar Gastronomia







<b>Prod.</b>	GRANA PADANO LASCAS 150G
<b>Cód. int.</b>	930060025
<b>EAN</b>	7908328200221
<b>Dun</b>	17908328200228
<b>Itens p/cx</b>	20
<b>P.liq (kg)</b>	3
<b>P.bruto (kg)</b>	3,8
<b>Caixa (CxLxA)</b>	45,5x23,5x17,5
<b>Paletização</b>	10x7
<b>Clas. Fiscal</b>	04069010
<b>Validade</b>	4 meses
<b>Temp. Conserv.</b>	Até 25°C

## Queijo Duro Rar Gastronomia



<b>Prod.</b>	QUEIJO DURO FORMA INTEIRA	QUEIJO DURO ½ FORMA	QUEIJO DURO PESO FIXO 200G	QUEIJO DURO PESO FIXO 200G
<b>Cód. int.</b>	930120006	930120007	930130008	930130005
<b>EAN</b>	7908328200290	7908328200283	7908328200443	7908328200443
<b>Dun</b>	17908328200297	17908328200280	17908328200440	27908328200447
<b>Itens p/cx</b>	1	1	25	15
<b>P.liq (kg)</b>	35	17,5	5	3
<b>P.bruto (kg)</b>	36,3	18,5	5,4	3,26
<b>Caixa (CxLxA)</b>	47x47x24	45x45x16	40x24,8x12,3	25,5x20x11
<b>Paletização</b>	4x4	4x6	18x6	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 Parmigiano Reggiano Rar Gastronomia

				
<b>Prod.</b>	PARMIGIANO REGGIANO FORMA INTEIRA	PARMIGIANO REGGIANO 1/2 FORMA	PARMIGIANO REGGIANO PESO FIXO 200G	PARMIGIANO REGGIANO PESO FIXO 200G
<b>Cód. int.</b>	930070001	930070002	930080019	930080007
<b>EAN</b>	7897974400355	7897974400362	7908328200467	7908328200467
<b>Dun</b>	17897974400352	17897974400369	17908328200464	27908328200461
<b>Itens p/cx</b>	1	1	25	15
<b>P.liq (kg)</b>	35	17,5	5	3
<b>P.bruto (kg)</b>	36,3	18,5	5,4	3,26
<b>Caixa (CxLxA)</b>	47x47x24	45x45x16	40x24,8x12,3	25,5x20x11
<b>Paletização</b>	4x4	4x6	18x6	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 Pecorino Romano Rar Gastronomia

			
<b>Prod.</b>	PECORINO ROMANO FORMA INTEIRA	PECORINO ROMANO 1/2 FORMA	PECORINO FRACIONADO 170G
<b>Cód. int.</b>	930090001	930090002	930100005
<b>EAN</b>	7897974400300	7897974400324	7897974400331
<b>Dun</b>	17897974400307	17897974400321	37897974400332
<b>Itens p/cx</b>	1	1	20
<b>P.liq (kg)</b>	22	11	3,400
<b>P.bruto (kg)</b>	22,52	12	3,8
<b>Caixa (CxLxA)</b>	36x36x29	45x45x16	33x21,5x12
<b>Paletização</b>	4x8	4x6	18x6
<b>Clas. Fiscal</b>	04069010	04069010	04069010
<b>Validade</b>	1 ano	1 ano	1 ano
<b>Temp. Conserv.</b>	2° A 6°C	2° A 6°C	2° A 6°C



## Queijo ralado Gran Formaggio Rar

				
<b>Prod.</b>	GRAN FORMAGGIO RALADO 10G	GRAN FORMAGGIO RALADO 100G	GRAN FORMAGGIO RALADO 50G	GRAN FORMAGGIO RALADO 50G
<b>Cód. int.</b>	940010001	940010006	940010003	94001009
<b>EAN</b>	7897974400201	7897974400041	7897974400065	7897974400065
<b>Dun</b>	17897974400208	17897974400048	17897974400062	27897974400069
<b>Itens p/cx</b>	100	50	100	20
<b>P.liq (kg)</b>	1	5	5	1
<b>P.bruto (kg)</b>	1,3	12,5	5,6	1,24
<b>Caixa (CxLxA)</b>	25x22x14	44x28,5x18,5	44x28,5x18,5	25x22x14
<b>Paletização</b>	18x10	8x7	8x7	18x10
<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 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 40G	PARMESÃO RALADO RAR GASTRONOMIA 40G
<b>Cód. int.</b>	940100001	94010002
<b>EAN</b>	7908328201020	7908328201020
<b>Dun</b>	17908328201027	27908328201024
<b>Itens p/cx</b>	100	25
<b>P.liq (kg)</b>	4	1
<b>P.bruto (kg)</b>	4,7	1,24
<b>Caixa (CxLxA)</b>	44x28,5x18,5	25x22x14
<b>Paletização</b>	8x7	18x10
<b>Clas. Fiscal</b>	04062000	04062000
<b>Validade</b>	5 meses	5 meses
<b>Temp. Conserv.</b>	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>	1,21	4,7
<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



## Queijo Ralado Campos de Vacaria

				
<b>Prod.</b>	CAMPOS DE VACARIA RALADO 500G	CAMPOS DE VACARIA RALADO 100G	CAMPOS DE VACARIA RALADO 50G	CAMPOS DE VACARIA RALADO 50G
<b>Cód. int.</b>	940020009	940020006	940020003	940020012
<b>EAN</b>	7897974400713	7897974400720	7897974400737	7897974400737
<b>Dun</b>	17897974400710	17897974400727	17897974400734	27897974400731
<b>Itens p/cx</b>	10	50	100	20
<b>P.liq (kg)</b>	5	5	5	1
<b>P.bruto (kg)</b>	5,5	5,5	5,6	1,24
<b>Caixa (CxLxA)</b>	44x32x11	44x28,5x18,5	44x28,5x18,5	25x22x14
<b>Paletização</b>	11x7	8x7	8x7	18x10
<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 Campos de Vacaria

	
<b>Prod.</b>	CAMPOS DE VACARIA RALADO 10G
<b>Cód. int.</b>	940020001
<b>EAN</b>	7897974400829
<b>Dun</b>	17897974400826
<b>Itens p/cx</b>	100
<b>P.liq (kg)</b>	1
<b>P.bruto (kg)</b>	1,3
<b>Caixa (CxLxA)</b>	25x22x14
<b>Paletização</b>	18x10
<b>Clas. Fiscal</b>	04062000
<b>Validade</b>	5 meses
<b>Temp. Conserv.</b>	Ambiente

# 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

<b>Prod.</b>	CREME DE LEITE 1,01KG	CREME DE LEITE 300G
<b>Cód. int.</b>	950010002	950010005
<b>EAN</b>	7897974400775	7908328201099
<b>Dun</b>	17897974400772	17908328201096
<b>Itens p/cx</b>	12	12
<b>P.liq (kg)</b>	12,12	3,60
<b>P.bruto (kg)</b>	12,9	3,98
<b>Caixa (CxLxA)</b>	33,5x24,5x24,5	25X19X17
<b>Paletização</b>	14x6	18x7
<b>Clas. Fiscal</b>	04022130	04022130
<b>Validade</b>	45 dias	45 dias
<b>Temp. Conserv.</b>	Até 5°C	Até 5°C

## Manteigas Rar Gastronomia

<b>Prod.</b>	MANTEIGA COMUM SEM SAL 500G	MANTEIGA COMUM COM SAL 200G	MANTEIGA EXTRA COM SAL 200G
<b>Cód. int.</b>	950020020	950020007	950020009
<b>EAN</b>	7908328200733	7908328200481	7908328200504
<b>Dun</b>	17908328200730	17908328200488	17908328200501
<b>Itens p/cx</b>	6	12	12
<b>P.liq (kg)</b>	3	2,4	2,4
<b>P.bruto (kg)</b>	3,22	2,62	2,62
<b>Caixa (CxLxA)</b>	31 x 21 x 11,5	31 X 21 X 11,5	31X21X11,5
<b>Paletização</b>	18 X 5	18x5	18x5
<b>Clas. Fiscal</b>	04051000	04051000	04051000
<b>Validade</b>	240 dias	240 dias	240 dias
<b>Temp. Conserv.</b>	Até 5°C	Até 5°C	Até 5°C



# Azeites

---





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%.



## Azeite de Oliva Nacional Rar Gastronomia

		
<b>Prod.</b>	AZEITE DE OLIVA NACIONAL 500ML	AZEITE DE OLIVA NACIONAL 250ML
<b>Cód. int.</b>	850060002	850060001
<b>EAN</b>	7897974401505	7908328201150
<b>Dun</b>	17897974401502	17908328201157
<b>Itens p/cx</b>	6	6
<b>P.liq (kg)</b>	2,7	1,320
<b>P.bruto (kg)</b>	5,5	3,096
<b>Caixa (CxLxA)</b>	21x14,5x29	11x17x25
<b>Paletização</b>	37x5	59 x 5
<b>Clas. Fiscal</b>	15092000	15092000
<b>Validade</b>	1 ano e 5 meses	1 ano e 5 meses
<b>Temp. Conserv.</b>	Ambiente	Ambiente

## 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>	24x5	34x6	24x5	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



**Azeites de Oliva Chilenos Rar Gastronomia**

			
<b>Prod.</b>	AZEITE PICUAL 500 ML	AZEITE PICUAL 250ML	AZEITE ASSEMBLAGE NÃO FILTRADO 500ML
<b>Cód. int.</b>	850010003	850010002	850040009
<b>EAN</b>	7897974400416	7897974400454	7897974400744
<b>Dun</b>	17897974400413	17897974400451	17897974400741
<b>Itens p/cx</b>	12	12	12
<b>P.liq (kg)</b>	5,66	2,98	5,66
<b>P.bruto (kg)</b>	10,3	6,3	10,3
<b>Caixa (CxLxA)</b>	25x19x29	21x15x25	25x19x29
<b>Paletização</b>	24x5	34x6	24x5
<b>Clas. Fiscal</b>	15092000	15092000	15092000
<b>Validade</b>	3 anos	3 anos	3 anos
<b>Temp. Conserv.</b>	Ambiente	Ambiente	Ambiente

**Azeites de Oliva Chilenos Rar Gastronomia**

			
<b>Prod.</b>	AZEITE ASSEMBLAGE 5100ML	AZEITE ASSEMBLAGE 500ML	AZEITE ASSEMBLAGE 250ML
<b>Cód. int.</b>	850040007	850040006	850040005
<b>EAN</b>	7897974400485	7897974400409	7897974400447
<b>Dun</b>	17897974400482	17897974400406	17897974400444
<b>Itens p/cx</b>	4	12	12
<b>P.liq (kg)</b>	18,88	5,66	98
<b>P.bruto (kg)</b>	19,5	10,3	6,3
<b>Caixa (CxLxA)</b>	30x30x36	25x19x29	21x15x25
<b>Paletização</b>	9x5	24x5	34x6
<b>Clas. Fiscal</b>	15092000	15092000	15092000
<b>Validade</b>	3 anos	3 anos	3 anos
<b>Temp. Conserv.</b>	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 Rar Gastronomia

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

## Vinagre de Maçã Rar Gastronomia

<b>Prod.</b>	VINAGRE DE MAÇÃ ORGÂNICO 500ML
<b>Cód. int.</b>	870070001
<b>EAN</b>	7908328200115
<b>Dun</b>	17908328200112
<b>Itens p/cx</b>	6
<b>P.liq (kg)</b>	3,2
<b>P.bruto (kg)</b>	5,6
<b>Caixa (CxLxA)</b>	23x14,5x29
<b>Paletização</b>	37x5
<b>Clas. Fiscal</b>	22090000
<b>Validade</b>	3 anos
<b>Temp. Conserv.</b>	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.



## Massas Toscana

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

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





# Charcutaria

---

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





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




## Presunto Parma Rar Gastronomia

				
<b>Prod.</b>	PRESUNTO PARMA PERNIL DESOSSADO	PRESUNTO PARMA MATONELA	PRESUNTO PARMA FATIADO INTERFOLHADO 80G	PRESUNTO PARMA FATIADO INTERFOLHADO 80G
<b>Cód. int.</b>	101001001	101001002	101003006	101003005
<b>EAN</b>	7897974401109	7897974401000	7908328200580	7908328200580
<b>Dun</b>	17897974401106	17897974401007	17908328200587	27908328200584
<b>Itens p/cx</b>	1	1	20	15
<b>P.liq (kg)</b>	4	5	1,6	1,2
<b>P.bruto (kg)</b>	4,4	5,3	2,45	1,67
<b>Caixa (CxLxA)</b>	44x32x11	40x24,8x12,3	25x22x14	25,5x20x11
<b>Paletização</b>	8x10	10x8	18x6	18x6
<b>Clas. Fiscal</b>	0210900	02101900	02101900	02101900
<b>Validade</b>	1 ano	1 ano	8 meses	8 meses
<b>Temp. Conserv.</b>	0° a 5°C	0° a 5°C	Até 25°C	Até 25°C


## Presunto Cru Italiano Rar Gastronomia

				
<b>Prod.</b>	PRESUNTO CRU ITALIANO PERNIL DESOSSADO	PRESUNTO CRU ITALIANO MATONELA	PRESUNTO CRU ITALIANO FATIADO INTERFOLHADO 80G	PRESUNTO CRU ITALIANO FATIADO 80G
<b>Cód. int.</b>	101002001	101002002	101004007	101004001
<b>EAN</b>	7897974401116	7897974401017	7908328200597	7897974400881
<b>Dun</b>	17897974401113	17897974401014	17908328200594	17897974400888
<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	3,45	3,3
<b>Caixa (CxLxA)</b>	44x32x11	40x24,8x12,3	25x22x14	40x24,8x12,3
<b>Paletização</b>	9x10	9x10	18x6	9x10
<b>Clas. Fiscal</b>	02101900	02101900	02101900	02101900
<b>Validade</b>	1 ano	1 ano	8 meses	4 meses
<b>Temp. Conserv.</b>	0° a 5°C	0° a 5°C	Até 25°C	2° a 8°C





## Presunto Cru Italiano Rar Gastronomia

			
<b>Prod.</b>	PRESUNTO CRU ITALIANO FATIADO INTERFOLHADO 80G	PRESUNTO CRU ITALIANO FATIADO INTERFOLHADO 50G	PRESUNTO CRU ITALIANO FATIADO INTERFOLHADO 50G
<b>Cód. int.</b>	101004006	101004008	101004005
<b>EAN</b>	7908328200597	7908328200610	7908328200610
<b>Dun</b>	27908328200591	17908328200617	27908328200614
<b>Itens p/cx</b>	15	30	15
<b>P.liq (kg)</b>	1,2	1,5	0,75
<b>P.bruto (kg)</b>	1,53	1,83	1,065
<b>Caixa (CxLxA)</b>	25,5x13,5x13	25x22x140	25,5x13,5x13
<b>Paletização</b>	28x6	18x6	28x6
<b>Clas. Fiscal</b>	02101900	02101900	02101900
<b>Validade</b>	8 meses	8 meses	8 meses
<b>Temp. Conserv.</b>	Até 25°C	Até 25°C	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 INTERFOLHADO 80G
<b>Cód. int.</b>	101007002	101007001	101008007	101008006
<b>EAN</b>	7897974401154	7897974401161	7908328200603	7908328200603
<b>Dun</b>	17897974401151	17897974401168	17908328200600	27908328200607
<b>Itens p/cx</b>	1	1	30	15
<b>P.liq (kg)</b>	5	5	2,4	1,2
<b>P.bruto (kg)</b>	5,4	5,3	3,45	1,53
<b>Caixa (CxLxA)</b>	44x32x11	36x23x10,5	25x22x14	25,5x13,5x13
<b>Paletização</b>	10x8	10x8	18x6	28x6
<b>Clas. Fiscal</b>	02101900	02101900	02101900	02101900
<b>Validade</b>	1 ano	1 ano	8 meses	8 meses
<b>Temp. Conserv.</b>	0° a 7°C	0° a 7°C	Até 25°C	Até 25°C





## Presunto Cru Serrano Espanhol Rar Gastronomia

				
<b>Prod.</b>	PRESUNTO CRU SERRANO ESPANHOL FATIADO 80G	PRESUNTO CRU SERRANO ESPANHOL FATIADO 50G	PRESUNTO CRU SERRANO ESPANHOL FATIADO 50G	PRESUNTO CRU ESPANHOL 500G INTERFOLHADO
<b>Cód. int.</b>	101008001	101008005	101008008	101008009
<b>EAN</b>	7897974401130	7908328200634	7908328200634	7908328201112
<b>Dun</b>	17897974401137	27908328200638	17908328200631	17908328201119
<b>Itens p/cx</b>	30	15	30	13
<b>P.liq (kg)</b>	2,4	0,75	1,5	6,5
<b>P.bruto (kg)</b>	3,3	1,06	2,4	6,87
<b>Caixa (CxLxA)</b>	40x24,8x12,3	25,5x13,5x13	25x22x14	40x24,8x12,3
<b>Paletização</b>	10x8	28x6	18x6	10x5
<b>Clas. Fiscal</b>	02101900	02101900	02101900	02101900
<b>Validade</b>	4 meses	8 meses	8 meses	8 meses
<b>Temp. Conserv.</b>	2° a 8°C	Até 25°C	Até 25°C	Até 25°C

## Presunto Cru em lâminas Rar Gastronomia

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

## Salames Rar Gastronomia

				
<b>Prod.</b>	SALAME MILANO FATIADO 80G	SALAME MILANO FATIADO 80G	SALAME ESPANHOL FATIADO 80G	SALAME ESPANHOL FATIADO 80G
<b>Cód. int.</b>	101005004	101005001	101013008	101013012
<b>EAN</b>	7897974400898	7897974400898	7908328200320	7908328200320
<b>Dun</b>	57897974400893	17897974400895	17908328200327	37908328200321
<b>Itens p/cx</b>	15	30	30	15
<b>P.liq (kg)</b>	1,2	2,4	2,4	1,2
<b>P.bruto (kg)</b>	1,48	3,3	3,3	1,48
<b>Caixa (CxLxA)</b>	25,5x13,5x13	40x24,8x12,3	40x24,8x12,3	25,5x13,5x13
<b>Paletização</b>	28x6	10x8	10x8	28x6
<b>Clas. Fiscal</b>	16010000	16010000	16010000	16010000
<b>Validade</b>	8 meses	8 meses	8 meses	8 meses
<b>Temp. Conserv.</b>	Até 25°C	Até 25°C	Até 25°C	Até 25°C

## Salames Rar Gastronomia

		
<b>Prod.</b>	SALAME TIPO HAMBURGUÊS FATIADO 80G	SALAME TIPO HAMBURGUÊS FATIADO 80G
<b>Cód. int.</b>	101013009	101013013
<b>EAN</b>	7908328200337	7908328200337
<b>Dun</b>	17908328200334	37908328200338
<b>Itens p/cx</b>	30	15
<b>P.liq (kg)</b>	2,4	1,2
<b>P.bruto (kg)</b>	3,3	1,48
<b>Caixa (CxLxA)</b>	40x24,8x12,3	25,5x13,5x13
<b>Paletização</b>	10x8	28x6
<b>Clas. Fiscal</b>	16010000	16010000
<b>Validade</b>	8 meses	8 meses
<b>Temp. Conserv.</b>	Até 25°C	Até 25°C



## Copa Espanhola Rar Gastronomia





<b>Prod.</b>	COPA ESPANHOLA FATIADA 80G	COPA ESPANHOLA FATIADA 80G
<b>Cód. int.</b>	101013006	101013011
<b>EAN</b>	7908328200344	7908328200344
<b>Dun</b>	17908328200341	37908328200345
<b>Itens p/cx</b>	30	15
<b>P.liq (kg)</b>	2,4	1,2
<b>P.bruto (kg)</b>	3,3	1,48
<b>Caixa (CxLxA)</b>	40x24,8x12,3	25,5x13,5x13
<b>Paletização</b>	10x8	28x6
<b>Clas. Fiscal</b>	16024900	16024900
<b>Validade</b>	8 meses	8 meses
<b>Temp. Conserv.</b>	Até 25°C	Até 25°C



## Tábuas de Frios Rar Gastronomia

			
<b>Prod.</b>	TÁBUA DE FRIOS ITALIANA - SALAME MILANO E PRESUNTO CRU 120G	TÁBUA DE FRIOS ESPANHOLA - SALAME ESPANHOL, COPA ESPANHOLA, SALAME TIPO HAMBURGÜES 120G	TÁBUA DE FRIOS COM QUEIJO - SALAME TIPO HAMBURGÜES, SALAME ESPANHOL, QUEIJO GRANA PADANO - 200G
<b>Cód. int.</b>	101013018	101013017	101013035
<b>EAN</b>	7908328200566	7908328200573	7908328201044
<b>Dun</b>	17908328200563	17908328200570	17908328201041
<b>Itens p/cx</b>	15	15	5
<b>P.liq (kg)</b>	1,8	1,8	1
<b>P.bruto (kg)</b>	2,26	2,19	1,4
<b>Caixa (CxLxA)</b>	25,5x20x11	25,5x20x11	25x22x14
<b>Paletização</b>	18x6	18x6	18x7
<b>Clas. Fiscal</b>	16010000	16010000	16010000
<b>Validade</b>	8 meses	8 meses	4 meses
<b>Temp. Conserv.</b>	Até 25°C	Até 25°C	Até 25°C

## Stinco e Cotechino Rar Gastronomia

		
<b>Prod.</b>	STINCO DI PROSCIUTTO 600G	COTECHINO COTTO 500G
<b>Cód. int.</b>	101013016	101013020
<b>EAN</b>	8005684000966	8005684000997
<b>Dun</b>	08005684000966	80056840009970
<b>Itens p/cx</b>	9	16
<b>P.liq (kg)</b>	5,4	8
<b>P.bruto (kg)</b>	5,66	8,46
<b>Caixa (CxLxA)</b>	40x22x24	52x38x20,5
<b>Paletização</b>	15x5	12x5
<b>Clas. Fiscal</b>	02101900	02101900
<b>Validade</b>	30 meses	18 meses
<b>Temp. Conserv.</b>	Ambiente	Ambiente

# 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

				
<b>Prod.</b>	KIT DOPPIO - QUEIJO	KIT RAR DOPPIO - AZEITE ARBEQUINA	KIT RAR DOPPIO - AZEITE PICUAL	KIT RAR DOPPIO - AZEITE FRANTOIO
<b>Cód. int.</b>	770030005	770030006	770030008	770030009
<b>EAN</b>	7897974400607	7897974400607	7897974400607	7897974400607
<b>Dun</b>	17897974400604	17897974400604	17897974400604	17897974400604
<b>Clas. Fiscal</b>	04069010	15092000	15092000	15092000
<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>	KIT RAR DOPPIO - AZEITE ASSEMBLAGE	KIT RAR DOPPIO - AZEITE NÃO FILTRADO
<b>Cód. int.</b>	770030010	770030011
<b>EAN</b>	7897974400607	7897974400607
<b>Dun</b>	17897974400604	17897974400604
<b>Clas. Fiscal</b>	15092000	15092000
<b>Validade</b>	1 ano	1 ano
<b>Temp. Conserv.</b>	Até 25°C	Até 25°C

			
<b>Prod.</b>	KIT ESPECIAL (1 GRAN FORMAGGIO 18 MESES + 1 PLAINA + 1 TABUA)	KIT MALETA 18 MESES (1 GRAN FORMAGGIO 18 MESES - 1KG)	KIT DEGUSTAÇÃO (1 GRAN FORMAGGIO 12M + 1 ESPÁTULA + 1 TABUA)
<b>Cód. int.</b>	930040024	930040012	930030013
<b>EAN</b>	7897974400577	7897974400560	7897974400591
<b>Dun</b>	17897974400574	17897974400567	17897974400598
<b>Clas. Fiscal</b>	04069010	04069010	04069010
<b>Validade</b>	1 ano	1 ano	1 ano
<b>Temp. Conserv.</b>	Até 25°C	Até 25°C	Até 25°C



ABRE FÁCIL

Ingredientes:  
leite cru, fermento (leite,  
sal, ácido de leite),  
quimosina e conservador  
E202.

**ALÉRGICOS CONTEM  
LEITE E DERIVADOS DE OVO.  
NÃO CONTEM GLUTEN.**

Made in Brazil. Produto de 100% leite.  
Não contém ovos, não contém derivados de  
ovo, não contém glúten e não contém  
glúten de trigo.

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**  
Porção: 30 g (30 ml)

Valor energético (kcal)	100 g	30 g % DV*
Carboidratos (g)	2,7	1,0
Proteínas (g)	1,4	2,8
Gorduras totais (g)	25	50
Gorduras saturadas (g)	18	36
Sódio (mg)	20	40

\*Não contém ovos, não contém derivados de  
ovo, não contém glúten e não contém  
glúten de trigo, não contém glúten de  
trigo, não contém glúten de trigo,  
\*Não contém glúten e não contém  
glúten de trigo.

**18**  
meses de  
amadurecimento

**Queijo Tipo Grana**  
Fracionado



PRODUTO COM LOCALIZAÇÃO ÚNICA  
de origem e fabricação, produzido em  
um único local de fabricação, com  
controle de qualidade rigoroso.  
www.rar.com.br  
Rar Indústria Brasileira

Indústria Brasileira  
Rar Indústria Brasileira  
Rar Indústria Brasileira  
Rar Indústria Brasileira



0800 648 4700  
contato@rar.com.br



# 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 Vinhos 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 Boscaini 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

				
<b>Prod.</b>	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
<b>Cód. int.</b>	120070006	120050002	120050003	120050004
<b>EAN</b>	7908328200214	7896756804824	7908328200030	7908328200047
<b>Dun</b>	17908328200211	17896756804821	17908328200037	17908328200044
<b>Itens p/cx</b>	6	6	6	1
<b>P.liq (kg)</b>	4,5	4,5	4,5	6
<b>P.bruto (kg)</b>	8,5	10,6	8,3	10,9
<b>Caixa (CxLxA)</b>	30x27x19	56x33x9	30,5x24,5x16,5	19x53x19
<b>Paletização</b>	12x5	6x15	12x9	8x6
<b>Clas. Fiscal</b>	22042100	22042100	22042100	22042100
<b>Validade</b>	Indeterminado	Indeterminado	Indeterminado	Indeterminado




## Espumantes Cuvée e Nature

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



## Linha Collezione

				
<b>Prod.</b>	COLLEZIONE PINOT NOIR	COLLEZIONE MERLOT	COLLEZIONE CABERNET SAUVIGNON	COLLEZIONE VIOIGNIER
<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>	22x4	12x9	28x5
<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

## 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.liq (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

## 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.liq (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

## Calvados e Brandy



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

## Grappa RAR | MASI



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



**RAR**

*Paulo A. Randow*

VINHOS DE ALTITUDE 1999

vinho de guarda, com estrutura para  
muitos anos de envelhecimento.  
Elaborado com uvas Cabernet Sauvignon  
e Merlot cultivadas na região das  
Serras da Serra da Gramma, no RS

SÉRIA DI FAMIGLIA



SAFRA 2020

VINHO DE CIPA DA SERRA - RS - BRASIL

MERLOT SAUVIGNON / MERLOT  
VINHO FINO TINTO SECO

14% vol.

Gran  
Formaggio

**RAR**  
Agro & Indústria

**Rar** **Rasip**  
Gastronomia agro



**Rar**  
Gastronomia

[www.rar.ind.br](http://www.rar.ind.br) | [f](#) [@](#) [v](#) /rargastronomia