

I formaggi biologici

bio



gulia
bio

Chi è Gulia Food?



Alcune idee vengono fuori dai profumi, dai sapori, dall'emozione di ciò che sa di buono.

Così nasce **Gulia Food**, in un territorio in cui la vita affonda radici profonde nella tradizione, nella cultura della terra e del buon cibo, da due imprenditori che colgono il valore di quanto hanno intorno e scelgono di dividerlo: Luca e Mariangela, lui pragmatico e progettuale, lei passionale e visionaria, danno vita ad un progetto che fonde, come nella migliore costruzione di una ricetta di successo, l'amore per la cucina e quella per i viaggi e la natura. Una realtà aziendale che eticamente valorizza una terra che merita di essere esaltata, nelle sue peculiarità, attraverso un racconto fatto di sapori.

La terra è quella di Calabria, della Sila Greca, 1.100 metri slm, nel cuore del Mediterraneo, riconosciuta patrimonio dell'UNESCO, che grazie ad uno speciale microclima regala una vegetazione quanto mai ricca e diversificata, che va dal Mirto all'Alloro, dalla Liquirizia al Rosmarino, dal Ginepro alla Ginestra, dal Cardo Mariano alla Rosa Canina. In una terra così ricca ed orgogliosa della sua natura incontaminata, in cui l'acqua sgorga fresca e limpida a 1.800 metri slm, l'allevamento ed il pascolo dei capi di bestiame garantiscono prodotti 100% biologici, dalle qualità nutrizionali ed organolettiche inimitabili, con proprietà benefiche derivate dalla presenza di sostanze antiossidanti e grassi insaturi.

Gulia Food seleziona i produttori che raccoglie nella propria rete d'impresa, così come la genuinità delle materie prime e la cura nella preparazione e nel confezionamento, che portano solo i prodotti migliori ad acquisirne il marchio.

Fiore all'occhiello della produzione di Gulia Food, per cui ha ricevuto l'ambita certificazione ICEA, è il vasto mondo dei prodotti biologici, diffusamente noti come Organic, che spazia dalla linea delle Delizie Bio in cui affondare nei sapori della terra di Calabria del Cedro, del Bergamotto, delle Clementine e dello Zenzero, a quella dei Formaggi Bio fra cui il Caciocavallo, il Caprino Silano ed il Pecorino Silano, per portare in tavola gusto e benessere. Il valore della tradizione dal sapore intenso e dai profumi travolgenti apre la produzione a conserve e sottoli, passando per il gusto stuzzicante dei sughi pronti, fino ad arrivare all'eccellenza dei salumi, come le note Salsicce e Soppressate calabresi e la 'Nduja di Spilinga, che regalano sapori e note aromatiche inimitabili.

L'offerta di Gulia Food è garanzia di quella qualità Made in Italy che copre una gamma vasta di generi e prodotti, eccellenze della produzione agroalimentare calabrese, perfette per essere assaggiate in purezza, per stuzzicare l'appetito o per accompagnare sapori decisi come nella tradizione della cultura del gusto mediterranea, ma delicate e perfette anche per chi sposa cucina e fantasia.

Già presente, oltre che in Italia, in diversi stati, tra cui Canada, Germania, Inghilterra e Svizzera, Gulia Food vuole realizzare il sogno di far sentire a casa gli italiani nel mondo e portare al mondo un calore ed una tradizione tutte italiane.

Gulia Food cancella i confini del sapore.



Cancella i confini del sapore.

Who is gulia?



There are ideas that originate from some perfumes, and from what tastes good.

Gulia Food was born in a territory which has deep roots into agricultural and good food traditions, thanks to a couple of owners willing to share this idea and all that matters around them.

They are Luca and Mariangela: he is a pragmatic and a planning person, she is passionate and visionary, they work together in order to create a successful "recipe", mixing their love for food, travels and nature.

Their business gives importance to their homeland with its peculiarities, through a story of taste.

This land is Calabria and the landscape of Greek Sila, at 1.100 metres a.s.l. in the heart of Mediterranean Sea, it has a Unesco acknowledgement, and a variety of trees and plants grows in, thanks to its special microclimate: Myrtle, Laurel, Licorice, Rosemary, Juniper, Genista, Marian Thistle and Rosehip.

Farming and grazing give 100% organic food, excellent from a qualitative and organoleptic points of view, with a lot of healthy properties thanks to its antioxydants and unsaturated fats; water springs naturally at 1.800 metres a.s.l. in an unpolluted environment.

Gulia Food chooses the best inner producers, by using only natural products, and prepares its packagings very carefully.

Gulia Food's best productions are known as Organic, and its Bio Deli food selection embodies Calabrian Cedar and Bergamot, Clementine, Mandarines, Ginger, and some typical dairy products such as Caciocavallo, Silan Goat and Sheep cheeses. This production has an ICEA acknowledgement.

Furthermore, Gulia Food has a tasteful variety of in oil veggies, ready to eat sauces, excellent cold cuts, such as the well-known Calabrian Sausages and Soppressata, the 'Nduja of Spilinga, with their unmistakable flavours.

Gulia Food makes sure its production is 100% Made in Italy, originating only from Calabrian agriculture, satisfying everyone according to traditional Mediterranean food, either if you eat it pure or if you cook it.

Not only in Italy, but also known in Canada, Germany, England, Switzerland, Gulia Food makes the Italian living abroad feel at home, bringing everywhere tradition and warmth. Gulia Food removes the limits of taste.

Gulia Food removes the limits of taste.



Cancella i confini del sapore.

Qu'est-ce que c'est gulia?



Il y a des idées qui viennent des parfums, des goûts, de tout ce qui est bon à manger.

Ceci est Gulia Food, née dans une région avec des racines qui vont en profondeur dans la tradition, dans la culture de la terre et du bon goût, et menagées par deux entrepreneurs qui donnent importance sur tout ce qui se trouve autour d'eux, et aiment partager tout ça.

Ils sont Luca et Mariangela, l'un pragmatique et projeteur, l'autre passionnée et visionnaire : en travaillant ensemble, ils créent un projet fait par un mélange d'amour pour la cuisine, les voyages et la nature.

Une réalité d'entreprise qui souligne comme une région mérite d'être exaltée, par ses particularités, parmi d'un conte fait de bon goût. On parle de la Calabria, de la Sila Grècque, située à 1.100 mètres s.l.m., dans la Mer Méditerranée, reconnue par l'UNESCO, et de son spécial microclimat qui fait fleurir une végétation assez diversifiée : il y a le Myrte, le Laurier, la Réglisse, le Romarin, le Genièvre, le Genêt, le Chardon-Marie et le Rosier Sauvage.

Dans une terre très riche et fière de sa nature vierge, dans laquelle il y a de l'eau qui jaillit frais et pur à 1.800 mètres s.l.m., des activités comme l'élevage et le pâturage assurent des produits biologiques au 100%, par leurs inimitables qualités nutritionnelles et organoleptiques, et avec des propriétés bénéfiques grâce à leurs antioxydants et à leurs gras non saturés.

Gulia Food sélectionne ses producteurs chez elle, et la genuinité de ses matières premières aussi : le soin dans la préparation et l'emballage donnent le marque seulement aux meilleurs produits.

Sa large gamme de produits biologiques, mieux connus sous le nom de Organics, par lesquelles a reçu la certification ICEA, est considérée la fleur à la boutonnière de Gulia Food, et comprend Délices Bios avec le Cèdre de Calabria, le Bergamotier, les Mandarins Clémentins et le Gingembre, et la gamme de fromages bios avec le Caciocavallo, le fromage de chèvre silain, celui de brebis, afin d'assurer bon goût et bien-être à table.

En suivant, il y a la production de optimes végétaux à l'huile, de stimulantes sauces prêt-à-manger, jusqu'à arriver à l'excellente charcuterie, avec la bien connue Sopressata, les Saucisses, et l'incomparable 'Nduja de Spilinga.

Gulia Food est synonyme de qualité. Fabriquée en Italie avec ses excellences de la production agroalimentaire de Calabria, qui sont parfaites si on les mange au naturel, et délicieuses si on les utilise en cuisine par la préparation de plats délicats et fantastiques. Déjà connue en Italie, mais aussi en Canada, Allemagne, Angleterre et Suisse, Gulia Food aime faire sentir tous les italiens à l'étranger comme s'il fussent chez eux, en portant la chaleur et la tradition typiquement italiennes.

Gulia Food surpasse les limites du goût.



Cancella i confini del sapore.

Formaggi

Vegan



tris di latte silano biologico

100%
organic

Ingredienti:

Pezzatura: da kg xxx a kg xxx

6 Kg

12 Kg

Stagionatura: xxx

Packaging: sottovuoto

Shelf Life: xxx gg.

Valori Nutrizionali
Media calcolati per 100g
Nutritional values per 100g
Valores nutricionales

Energia
Energy/Energie

xx KJ
xx Kcal

Grassi
Fats/Grease

xx g.

di cui acidi
grassi saturi
saturated fatty
acids

xx g.

Carboidrati
Carbs/Hydration/
Hydration de l'eau

xx g.

di cui zuccheri
of which sugars
of which sugars

xx g.

Proteine
Protein/Proteins

xx g.

Sale
Salt

xx g.



bio

Consigli d'uso.

Ha brevi tempi di stagionatura e questo gli conferisce un gusto particolarmente delicato e dolce. Ideale l'abbinamento con la Confettura di Peperoncino e di Sambuco, o con le Delizie Extra Goji. Per avere un sodalizio con sapori fruttati, ottimo risulta l'accompagnamento con le Delizie di Clementine Bio di Gulia.

Cancella i confini del sapore.

Formaggi

Vegan



ovicaprino silano stagionato biologico

100%
organic

Ingredienti: latte ovino e caprino da agricoltura pastorizzata biologica, caglio, sale

Ingredients: biological pasteurized sheep and goat milks, salt, curd.

Ingrédients: laits de brebis et de chèvre pasteurisés biologiques, sel, présure.

Pezzatura: da kg 1,20 a kg 2,00

1,2 Kg

2 Kg

Stagionatura: 8 mesi

Packaging: sottovuoto

Shelf Life: 180 gg.

Valori Nutrizionali
Media calcolata per 100g
Nutritional values per 100g
Valeurs nutritionnelles

Energia
Energy/Energie 454 KJ
1884 kcal

Grassi
Fats/Greasy 37,98 g

di cui acidi
grassi saturati
saturated fatty
acids/ acides
gras saturés

Carboidrati
Carbohydrates/
Hydrates de carbone 3,41 g

di cui zuccheri
of which sugars
of which sugars 0 g

Proteine
Proteins/Protéines 24,76 g

Sale
Salt/Sel 0 g



bio

Consigli d'uso.

E un fiore all'occhiello della tradizione culinaria calabrese, e la miscela dei due tipi di latte gli conferisce un sapore amabile che ben si sposa con confetture particolarmente gustose, come la Confettura di Peperoncino o le Delizie Extra Goji, portando così in tavola gusto e proprietà benefiche dei sapori combinati.

Cancella i confini del sapore.

Formaggi

Vegan



bio



Ingredienti: Latte di capra pastorizzato da agricoltura biologica, caglio, sale

Ingredients: biological pasteurized goat milk, salt, curd.

Ingrédients: lait de chèvre pasteurisé biologique, sel, présure.

pecorino silano stagionato biologico

Pezzatura: da kg 6,00 a kg 12,00

6 Kg

12 Kg

Stagionatura: 12-18 mesi

Packaging: sottovuoto

Shelf Life: 180 gg.

Valori Nutrizionali
Media calcolati per 100g
Nutritional values per 100g
Valeurs nutritionnelles

Energia
Energy/Energie 1296 KJ
312 Kcal

Grassi
Fats/Greix 24,98 g.

di cui acidi grassi saturi
of which saturated
fat/acid gras/saturés 0 g.

Carboidrati
Carbohydrates/Hydrocarbides 3,95 g.

di cui zuccheri
of which sugars
glucose/sucres 0 g.

Proteine
Protein/Protèines 17,97 g.

Sale
Salt/Sel 0 g.

Consigli d'uso.

Ha brevi tempi di stagionatura e questo gli conferisce un gusto particolarmente delicato e dolce. Ideale l'abbinamento con la Confettura di Peperoncino e di Sambuco, o con le Delizie Extra Goji. Per avere un sodalizio con sapori fruttati, ottimo risulta l'accompagnamento con le Delizie di Clementine Bio di Gulia.

Cancella i confini del sapore.

Formaggi

Vegan



bio

giuncata ovicaprina silana biologica

100%
organic

Ingredienti: Latte ovino pastorizzato da
agricoltura biologica, caglio, sale

Pezzatura: da gr.200 a gr.300

200 gr.

300 gr.

Stagionatura: 30 giorni

Packaging: sottovuoto

Shelf Life: 180 gg.

Valori Nutrizionali
Media calcolata per 100g
Nutritional values per 100g
Valores nutricionales

Energia
Energy/Energie

xxx KJ
xxx Kcal

Grassi
Fats/Grease

xxx g.

di cui acidi
grassi saturi
saturated fats/
grass acids

xxx g.

Carboidrati
Carbohydrates/
Hydrates de carbone

xx g.

di cui zuccheri
of which sugars
plant sugars

xx g.

Proteine
Proteins/Protéines

xxx g.

Sale
Salt/Sel

xx g.

Consigli d'uso.

Mantiene una consistenza morbida e amabile, perché la cagliata non viene pressata, quindi si esalta, in questo formaggio, anche il gusto della ricotta. Per la sua particolare delicatezza è ottima da assaporare al naturale, o accompagnata dalla Confettura di Peperoncino e di Sambuco, dalle Delizie Extra Goji o ancora dalle Delizie di Albicocca Gulia.

Cancella i confini del sapore.



Formaggi

Vegan



caprino silano stagionato biologico

100%
organic

Ingredienti: Latte di capra pastorizzato da agricoltura biologica, caglio, sale

Ingredients: biological pasteurized goat milk, salt, curd.

Ingrédients: lait de chèvre pasteurisé biologique, sel, présure.

Pezzatura: da kg 1,20 a kg 2,00

1,2 Kg

2 Kg

Stagionatura: 8 mesi

Packaging: sottovuoto

Shelf Life: 120 gg.

Valori Nutrizionali
Nutritional values per 100g
Nutrition values per 100g
Valori nutrizionali

Energia
Energy/Energie
1292 KJ
310 Kcal

Grassi
Fats/Grease
21,72 g.

di cui acidi
grassi saturi
saturated fatty
acids acide
0 g.

Carboidrati
Carbohydrates/
Hydrates de carbone
4,62 g.

di cui zuccheri
of which sugars
of which sugars
0 g.

Proteine
Proteins/Protéines
24,14 g.

Sale
Salt/Sel
0 g.

Consigli d'uso.

Ha un sapore intenso, come tutti i formaggi lavorati con il latte di capra, che ben si abbina con gusti delicati e stuzzicanti, anche agrumati. Ottimo l'abbinamento con Delizie di Clementine o di Arance e Zenzero, perfetto anche in accostamento con la Confettura di More Selvatiche Gulia.



bio

Cancella i confini del sapore.

Formaggi

Vegan



bio

100%
organic

Ingredienti: latte vaccino pastorizzato biologico, caglio, sale.

Ingredients: biological pasteurized cow milk, salt, curd.

Ingrédients: lait de vache biologique pasteurisé, sel, présure.

caciotta di mucca silana biologica

Pezzatura: da kg 1,80 a kg 2,00

1,8 Kg

2 Kg

Stagionatura: 180 giorni

Packaging: sottovuoto

Shelf Life: 180 gg.

Valori Nutrizionali
Nutritional values per 100g
Valeurs nutritionnelles

Energia
Energy/Energie 358,48 KJ
1489 Kcal

Grassi
Fats/Lipids 28,70 g.

di cui acidi
grassi saturi
saturated fatty
acids acides

0 g.

Carboidrati
Carbohydrates/
Hydrates de carbone

3,41 g.

di cui zuccheri
of which sugars
glucose sucrose

0 g.

Proteine
Proteins/Protéines

24,76 g.

Sale
Salt/Sel

0 g.

Consigli d'uso.

Per il suo sapore spiccatamente intenso ma estremamente delicato, si presta a molti impieghi, ma se ne apprezza realmente l'aroma gustandola in modo immediato, accompagnando magari del pane di preparazione casereccia e, perché no, del buon succo d'uva locale.

Cancella i confini del sapore.



Formaggi

Vegan



ricotta secca silana biologica

100%
organic

Ingredienti: latte ovino, caprino, pastorizzato da agricoltura biologica, caglio, sale.

Ingredients: biological pasteurized goat milk, curd, salt.

Ingrédients: lait de chèvre pasteurisé, présure, sel.

Pezzatura: da gr.200 a gr.300

200 gr.

250 gr.

Stagionatura: 30 giorni

Packaging: sottovuoto

Shelf Life: 180 gg.

Valori Nutrizionali
Nutri calculated per 100g
Nutritional values per 100g
Valeurs nutritionnelles

Energia
Energy/Energie 1482 KJ
356 Kcal

Grassi
Fats/Lipids 26,18 g.

di cui acidi
grassi saturi
saturated fats/
grassi saturi 0 g.

Carboidrati
Carbohydrates/
Hydrates de carbone 7,87 g.

di cui zuccheri
of which sugars
of which sugars 0 g.

Proteine
Proteins/Protéines 22,35 g.

Sale
Salt/Sel 0 g.

Consigli d'uso.

E' un prodotto ottimo da gustare assoluto, con del pane casereccio, o affiancato ad altri sapori, magari dalle tonalità più aspre, di cui addolcisce la percezione al palato. Sposa anche note fruttate di marmellate o confetture o ancora le Delizie di Arance e Zenzero di agricoltura biologica di produzione di Gulja.



Cancella i confini del sapore.

bio

Formaggi

Vegan



bio

ovicaprino silano al peperoncino biologico

100%
organic

Ingredienti: latte ovino e caprino da agricoltura pastorizzata biologica, caglio, sale

Ingredients: biological pasteurized sheep and goat milks, salt, curd.

Ingrédients: laits de brebis et de chèvre pasteurisés biologiques, sel, présure.

Pezzatura: da kg 1,20 a kg 2,00

1,2 Kg

2 Kg

Stagionatura: 8 mesi

Packaging: sottovuoto

Shelf Life: 180 gg.

Valori Nutrizionali
Nesti calcolati per 100g
Nutritional values per 100g
Valeurs nutritionnelles

Energia
Energy/Energie 454 KJ
1884 Kcal

Grassi
Fats/Grease 37,98 g

di cui acidi
grassi saturi
saturated fatty
acids acides
0 g

Carboidrati
Carbohydrates/
Hydrates de carbone 3,41 g

di cui zuccheri
of which sugars
glucose sucrose 0 g

Proteine
Proteins/Protéines 24,76 g

Sale
Salt/Sel 0 g



Consigli d'uso.

E un fiore all'occhiello della tradizione culinaria calabrese, e la miscela dei due tipi di latte gli conferisce un sapore amabile che ben si sposa con confetture particolarmente gustose, come la Confettura di Peperoncino o le Delizie Extra Goji, portando così in tavola gusto e proprietà benefiche dei sapori combinati.

Cancella i confini del sapore.

Formaggi

Vegan



bio

100%
organic

Ingredienti: latte vaccino pastorizzato da agricoltura biologica, caglio, sale.

Ingredients: biological pasteurized cow milk, salt, curd.

Ingrédients: lait de vache pasteurisé biologique, sel, présure.

burrino silano biologico

Pezzatura: da Kg. 1 a Kg. 2

1 Kg.

2 Kg.

Stagionatura: 60 giorni

Packaging: sottovuoto

Shelf Life: 120 gg.

Valori Nutrizionali
Nutritional values per 100g
Valeurs nutritionnelles

Energia
Energy/Energie

xxx KJ
xxx Kcal

Grassi
Fats/Grease

xx g.

di cui acidi
grassi saturi
of which saturated
fats/acidic

xx g.

Carboidrati
Carbohydrates
Hydrates de carbone

xx g.

di cui zuccheri
of which sugars
of which sugars

xx g.

Proteine
Proteins/Protein

xx g.

Sale
Salt/Salt

xx g.

Consigli d'uso.

Ha un sapore molto morbido e avvolgente che si presta ad una gamma di utilizzi enorme. Ottimo da assaggiare in purezza, con del pane croccante, ben si presta anche per essere di supporto a preparati fra i più vari, dalla farcitura di pizze e rustici, al ripieno di arancini e polpette di patate. Risulta essere sempre una carta vincente da portare in tavola.

Cancella i confini del sapore.



Formaggi

Vegan



caciocavallo silano biologico

100%
organic

Ingredienti: latte vaccino pastorizzato da agricoltura biologica, caglio, sale.

Ingredients: biological pasteurized cow milk, salt, curd.

Ingrédients: lait de vache pasteurisé biologique, sel, présure.

Pezzatura: da Kg. 1 a Kg. 2

1 Kg.

2 Kg.

Stagionatura: 60 giorni

Packaging: sottovuoto

Shelf Life: 120 gg.

Valori Nutrizionali
Nutritional values per 100g
Valeurs nutritionnelles

Energia
Energy/Energie

1360 Kj
327 Kcal

Grassi
Fats/Grease

24.92 g.

di cui acidi
grassi saturi
of which saturated
fats/acidic

3.75 g.

Carboidrati
Carbohydrates/
Hydrates de carbone

1.76 g.

di cui zuccheri
of which sugars
of which sugars

0 g.

Proteine
Proteins/Protéines

24.04 g.

Sale
Salt/Sel

0 g.

Consigli d'uso.

Ha un sapore molto morbido e avvolgente che si presta ad una gamma di utilizzi enorme. Ottimo da assaggiare in purezza, con del pane croccante, ben si presta anche per essere di supporto a preparati fra i più vari, dalla farcitura di pizze e rustici, al ripieno di arancini e polpette di patate. Risulta essere sempre una carta vincente da portare in tavola.

Cancella i confini del sapore.



Formaggi

Vegan



pecorino riserva biologico

100%
organic

Ingredienti: Latte ovino pastorizzato da agricoltura biologica, caglio, sale.

Pezzatura: da Kg. 6 a Kg. 12

6 Kg.

12 Kg.

Stagionatura: 12/18 mesi

Packaging: sottovuoto

Shelf Life: 180 gg.

Consigli d'uso.

Ha tempi di stagionatura importanti che variano dai 12 ai 18 mesi, che, pur mantenendo il sapore dolce e delicato del formaggio, gli conferiscono una intensità ed una gradevolezza al palato eccezionale. Ideale l'abbinamento con la Confettura di Peperoncino e di Sambuco, o con le Delizie Extra Goji. Per avere un sodalizio con sapori fruttati, ottimo risulta l'accompagnamento con le Delizie di Clementine Bio di Gulia.

Valori Nutrizionali	
Media calcolata per 100g Nutritional values per 100g Valeurs nutritionnelles	
Energia Energy/Energie	xx KJ xx Kcal
Grassi Fats/Grease	xx g.
di cui acidi grassi saturi of which saturated acides gras/	xx g.
Carboidrati Carbohydrates/ Hydrates de carbone	xx g.
di cui zuccheri of which sugars glucides	xx g.
Proteine Protein/Protéine	xx g.
Sale Salt/Sel	xx g.



bio

Cancella i confini del sapore.



Cancella i confini del sapore.