

# La pasta biologica

*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 condividerlo; 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 Soppresata, 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.***

The logo for Gulia features the word "gulia" in a lowercase, elegant script font. A thin red line is positioned below the letters "i" and "a". Underneath the red line, the word "bio" is written in a smaller, green, sans-serif font.

*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 ménagées 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, la 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 fantaisieux. 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.**



*gulia*  
DOP

*Cancella i confini del sapore.*

# Pasta

*Vegan*

## pasta alle castagne biologico

100%  
organic

Ingredienti:

Ingredients:

Ingrédients:

*gulia*  
LIFE



*bio*

### Valori Nutrizionali

Values calculated per 100g  
Nutritional values per 100g  
Valeurs nutritionnelles

#### Energia

Energy/Energie

xxx KJ

xxx Kcal

#### Grassi

Fats/Oils

xxx g.

#### di cui acidi grassi saturi

saturated fats/

gras saturés

xxx g.

#### Carboidrati

Carbohydrates/

Hydrates de carbone

xxx g.

#### di cui zuccheri

of which sugars/

glucides sucrés

xxx g.

#### Proteine

Protein/Protéine

xxx g.

#### Salto

Salt/Sel

xxx g.



Consigli d'uso.

Service suggestions:

Conseils d'utilisation:

*Cancella i confini del sapore.*

# Pasta

*Vegan*

100%  
organic

Ingredienti:

Ingredients:

Ingrédients:

## pasta corta trafilata al bronzo biologica

*gulia*  
LIFE

### Valori Nutrizionali

Values calculated per 100g  
Nutritional values per 100g  
Valeurs nutritionnelles

Energia  
Energy/Energie

xxx KJ  
xxx Kcal

Grassi  
Fats/Oils

xxx g.

di cui acidi  
grassi saturi  
of which satur  
of which satur

xxx g.

Carboidrati  
Carbs/Hydrates/  
Hydrates de carbone

xxx g.

di cui zuccheri  
of which sugars  
of which sugars

xxx g.

Proteine  
Protein/Protéine

xxx g.

Salto  
Salt/Sel

xxx g.

Consigli d'uso.

Service suggestions:

Conseils d'utilisation:

*bio*



*Cancella i confini del sapore.*

Pasta

Vegan

100% organic

Ingredienti:

Ingredients:

Ingrédients:

# pasta lunga trafilata al bronzo biologica

*gulia*  
1816



*bio*

**Valori Nutrizionali**  
Nutrient values per 100g  
Nutrition values per 100g  
Vitamin values per 100g

<b>Energia</b> Energy/Energie	xxx KJ xxx Kcal
<b>Grassi</b> Fats/Oils	xxx g.
<b>di cui acidi grassi saturi</b> of which saturated fats/ pour acides saturés	xxx g.
<b>Carboidrati</b> Carbohydrates/ Hydrates de carbone	xxx g.
<b>di cui zuccheri</b> of which sugars glucides autres	xxx g.
<b>Proteine</b> Protein/Protéine	xxx g.
<b>Salto</b> Salt/Sel	xxx g.



Consigli d'uso.

Service suggestions:

Conseils d'utilisation:

*Cancella i confini del sapore.*



*gulia*  
*bio*

*Cancella i confini del sapore.*