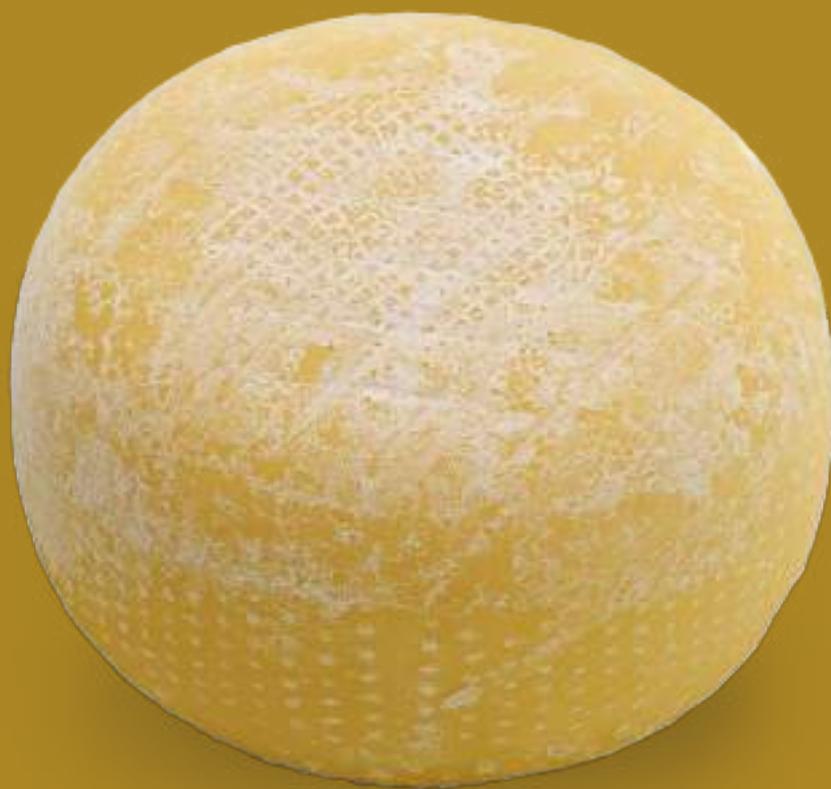


6



I Formaggi Biologici

Gulia

Bio Food

PRODOTTO IN ITALIA

Chi Siamo

cancella i confini del sapore

Il mercato della produzione e distribuzione di prodotti alimentari è dominato dalla diffusione di catene di distribuzione organizzate, dallo sviluppo di punti vendita retail *gourmet* e *bio*, dallo sviluppo del commercio online e dall'individualismo del sistema produttivo regionale. Per contrastare questi limiti, la Rete d'Impresa Gulia Food si propone per favorire e promuovere **l'export dell'agroalimentare d'eccellenza calabrese sui mercati nazionali ed esteri attraverso un unico Brand: Gulia.**

La scelta di un *marchio collettivo* promuove la cultura del consumatore verso la ricerca della qualità attraverso un *patto con l'etichetta*. Il nucleo di partenza delle aziende aderenti alla Rete d'Impresa Gulia Food è rappresentato infatti da un'offerta di prodotto ampia e completa, focalizzata su categorie precise di qualità. *Gulia Food, semplifica e rafforza la riconoscibilità dei prodotti che diventano di conseguenza riconoscibili e penetranti nel mercato.*

Gulia food è un marchio che comunica non solo l'indiscussa qualità dei **prodotti agroalimentari calabresi**, ma anche le **qualità organolettiche** che rendono unici e preferibili i prodotti della tradizione territoriale rispetto a quelli industriali, valorizza il **capitale territoriale, sociale e produttivo della Terra di Calabria**, sviluppando l'export dell'agroalimentare territoriale di eccellenza che è dunque la nostra missione, per decollare verso nuovi mercati.

Gulia Food è presente in Germania, Belgio, Spagna, Francia, Extra UE, Canada, Brasile Emirati Arabi (Dubai) e Australia attraverso canali di vendita (GDO e Horeca) come importatori diretti e distributori e attraverso il commercio online.



Who we are

erases the boundaries of flavor

The market for the production and distribution of food products is dominated from the spread of organized distribution chains, from the development of gourmet point and organic retail sales, from the development of online commerce and the individualism of the regional production system. To counter these limits, the Gulia Food Network aims to encourage and promote the export of excellent Calabrian agriculture to national and foreign markets through a single Brand: Gulia.

The choice of a collective brand promotes the consumer culture towards pursuit of quality through a deal with the label. The starting core of the companies belonging to the Gulia Food Business Network is represented by a wide and complete product offer, focused on specific quality categories. Gulia Food, simplifies and strengthens the recognition of the products they become consequently recognizable and penetrating in the market.

Gulia food is a brand that communicates not only the undisputed quality of Calabrian and Italian agri-food products, but also the organoleptic qualities that make the products of the local tradition unique and preferable to those industrial, enhances the territorial, social and productive capital of its own land, developing, more generally, the territorial agri-food export of Italian excellence which is therefore our mission, to take off towards new markets.

G u l i a

Food is present in Germany, Belgium, Spain, France, Extra UE, Canada, Brazil, United Arab Emirates (Dubai) and Australia through sales

channels (GDO and Horeca) as direct importers and distributors and through online commerce.



I Formaggi Biologici

Il formaggio etichettato come “prodotto biologico” o “prodotto da agricoltura biologica” è il formaggio prodotto con latte da agricoltura biologica, quindi proveniente da un allevamento biologico sottoposto a un rigoroso controllo da parte di un ente di certificazione che ne controlla la produzione ai sensi dei regolamenti europei.

I formaggi biologici Gulia, nascono, infatti da una filiera rigorosamente controllata e certificata, che prevede una scelta accurata della materia prima e processi di lavorazione meticolosi che, pur caratterizzati da tecniche all'avanguardia, tengono sempre conto della tradizione del territorio.

Un formaggio biologico nasce da un latte proveniente da mucche allevate all'aperto, libere di muoversi e brucare l'erba che preferiscono. Gli animali devono avere libero accesso al pascolo, questo consente di migliorare lo stato sanitario e di benessere complessivo degli animali e, quindi, anche la qualità del latte.

Gulia offre un ventaglio di prodotti estremamente vasto e ricco, di assoluta eccellenza, per qualità organolettiche e di gusto, garantite nella realizzazione esclusiva di prodotti sani 100% biologici.



Cheese labeled as “organic product” or “produced from organic farming” is cheese

produced with milk from organic farming, therefore coming from an organic farm and then coming from an organic farm certification body that controls its production, in accordance with European regulations.

Gulia organic cheeses are born, in fact, from a strictly controlled and certified supply chain, which provides for a careful choice of raw materials and meticulous processing processes which, while characterized by cutting-edge techniques, always take into account the tradition of the territory.

An organic cheese comes from milk from cows raised outdoors, free to move and graze the grass they prefer. The animals must have free access to pasture, this allows to improve the health and overall welfare of the animals and, therefore, also the quality of the milk.

Gulia offers an extremely wide range of products vast and rich, of absolute excellence, for organoleptic qualities and taste, guaranteed in the exclusive creation of 100% organic healthy products.



burrino

Ingredients: Latte vaccino Biologico pastorizzato, caglio, sale.

Ingredients: Pasteurized organic cow's milk, curd, salt

Valori nutrizionali / Nutrition facts Per 100 g

valore energetico energy amount	568	Kcal	valori %norm. daily value *
grassi totali / total fat	28	g	54%
grassi saturi / saturated fat	0,2	g	
grassi transi / trans fat	0	g	63%
carboidrati / carbohydrate	21	g	
fibra / fiber	0	g	00%
zuccheri / sugars	2,6	g	00%
proteine / protein	15,0	g	
sodio / sodium	0	g	11%

* 5% or less is a little, 15% or more is a lot



caratteristiche del prodotto: E' un prodotto a doppia struttura: una esterna elastica, di colore bianco o giallo paglierino (pasta filata) ed una interna cremosa di colore bianco (burro). Ha una crosta sottile e liscia di colore bianco o giallo paglierino.

product characteristics: It is a product with a double structure: an external elastic, white or straw yellow color (spun paste) and a creamy white internal one (butter). It has a thin and smooth crust of white or straw yellow color.



caciocavallo

Ingredients: Latte vaccino Biologico pastorizzato, caglio, sale.

Ingredients: Pasteurized organic cow's milk, curd, salt

Valori nutrizionali / Nutrition facts Per 100 g

valore energetico energy amount		Kcal	valori %norm. daily value *
grassi totali / total fat	25	g	34%
grassi saturi / saturated fat	0	g	
grassi trans / trans fat	0	g	65%
carboidrati / carbohydrate	1,8	g	
fibre / fiber	0	g	00%
zuccheri / sugars	2,6	g	00%
proteine / protein	24	g	
sodio / sodium	0	g	11%

* 5% or less is a little, 15% or more is a lot



caratteristiche del prodotto: Il caciocavallo è il miglior formaggio di tutti i prodotti della Sila, noto per la sua pasta semidura e perché è pienodi gusto. Prodotto solo con latte vaccino, ha, normalmente, una forma ovale o tronco-conica, con intorno un sottile involucro, di colore giallo paglierino e un impasto interno solido e denso.

product characteristics: Caciocavallo is the best cheese in all Sila's products, well-known for its semi-hard texture and because it's full of taste. Made only with cow's milk, it has, normally, an oval or cone-trunk shape, with a thin envelope around it, straw yellow colored and a solid and thick inner dough.



caciotta di mucca

Ingredients: Latte vaccino Biologico pastorizzato, caglio, sale.

Ingredients: Pasteurized organic cow's milk, curd, salt

Valori nutrizionali / Nutrition facts			
Per 100 g			
valore energetico / energy amount	568	Kcal	valori %norm. / daily value *
grassi totali / total fat	28	g	54%
grassi saturi / saturated fat	0,2	g	
grassi trans / trans fat	0	g	65%
carboidrati / carbohydrate	21	g	
fibra / fiber	0	g	00%
zuccheri / sugars	2,6	g	00%
proteine / protein	25	g	
sodio / sodium	0	g	11%

* 5% or less is a little, 15% or more is a lot

- made in Italy
- Seasoned: 45 Days
- Pieces: 1,8 Kg
- Pieces per Boxes : 15
- Boxes per Pellet : 44
-
- CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO
- Shelf Life : 8 Months

caratteristiche del prodotto: La Caciotta di latte vaccino bio è da considerarsi una “new entry” nella famiglia dei latticini, può essere stagionata o semistagionata. Prodotto solo con latte vaccino, è prodotto con cagliata, sale e fermenti lattici vivi, per preservarne il gusto delicato. Ha una forma cilindrica.

product characteristics: Cow's milk bio Caciotta should be considered as a “new entry” in the dairy family, and it can be seasoned or semi-seasoned. Made only with cow's milk, it's produced with curd, salt and live lactic ferments, in order to preserve its delicate taste. It has a cylindrical shape.





caprino

Ingredients: Latte di caprino Biologico pastorizzato, caglio, sale.

Ingredients: Pasteurized organic goat's milk, curd, salt.

Valori nutrizionali / Nutrition facts Per 100 g

valore energetico energy amount	510	Kcal	valori giorno daily value *
grassi totali / total fat	21	g	34 %
grassi saturi / saturated fat	0,2	g	
grassi trans / trans fat	0	g	0 %
carboidrati / carbohydrate	4,6	g	
fibra / fiber	0	g	0 %
zuccheri / sugars	2,6	g	0 %
proteine / protein	24	g	
sodio / sodium	0	g	11 %

* 5% or less is a little, 15% or more is a lot



caratteristiche del prodotto: Il Caprino silano bio è prodotto solo con formaggio di capra, cagliata e sale. Il suo primo colore è il bianco, ma poi diventa giallo grazie alla sua stagionatura che ne rivela il particolare aroma.

Ottimo dal punto di vista organolettico, è fonte di proteine e vitamine ed è altamente digeribile.

product characteristics: Caprino silano bio is made only with goat's cheese, curd and salt. Its first color is white, but then it turns to yellow thanks to its seasoning which reveals its particular aroma.

Excellent from an organoleptic point of view, it's a source of proteins and vitamins, and it's highly digestible.



giuncata

Ingredients: Latte ovino caprino Biologico pastorizzato, caglio, sale.

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

Valori nutrizionali / Nutrition facts Per 100 g

valore energetico energy amount	568	Kcal	valori giorni daily value *
grassi totali / total fat	3,7	g	34%
grassi saturi / saturated fat	0,2	g	
grassi trans / trans fat	0	g	65%
carboidrati / carbohydrate	5,4	g	
fibre / fiber	0	g	00%
zuccheri / sugars	2,6	g	00%
proteine / protein	24	g	
sodio / sodium	0	g	11%

* 5% or less is a little, 15% or more is a lot



caratteristiche del prodotto: La Giuncata silana ovicaprina bio può essere considerata un formaggio molto particolare in questa produzione: è prodotto solo con latte ovino e caprino e senza sale e ricco di tutte le proteine del latte importanti. Il suo nome deriva dal tradizionale cesto fatta con rametti intrecciati tra loro, in cui giace la cagliata e poi, si trasforma in formaggio.

characteristics of the product: The organic Giuncata silana ovicaprina can be considered a very particular cheese in this respect production: it is produced only with sheep and goat's milk, it is without sale and rich in all the important milk proteins. Its name derives from the traditional basket made with twigs intertwined with each other, in which the curd lies and then turns into cheese.



ovicaprino 'nduja e peperoncino

Ingredients: Latte ovino Biologico pastorizzato, Carne di Suino, peperoncino, caglio, sale.

Ingredients: pasteurized organicsheep milks, porck meat, peppers, curd, salt.

Valori nutrizionali / Nutrition facts Per 100 g

valore energetico energy amount	568	Kcal	valori giorno daily value *
grassi totali / total fat	3,7	g	34 %
grassi saturi / saturated fat	0,2	g	
grassi trans / trans fat	0	g	65 %
carboidrati / carbohydrate	3,4	g	
fibra / fiber	0	g	00 %
zuccheri / sugars	2,6	g	00 %
proteine / protein	24	g	
sodio / sodium	0	g	11 %

* 5% or less is a little, 15% or more is a lot



caratteristiche del prodotto: Il pecorino Silano con 'nduja e peperoncino di Gulia è uno dei formaggi di tutta la produzione Calabrese, ripieno con la 'nduja attraverso l'inconfondibile gusto racconta tutto il territorio fatto di antiche ricette tutte da scoprire.

characteristics of the product: Pecorino Silano with 'nduja and chili pepper from Gulia is one of the cheeses of the whole Calabrian production, filled with 'nduja through the unmistakable taste tells the whole territory made up of ancient recipes to be discovered.



pecorino silano

Ingredients: Latte ovino Biologico pastorizzato, caglio, sale.

Ingredients: Pasteurized organic sheep's milk, curd, salt.

Valori nutrizionali / Nutrition facts Per 100 g

valore energetico energy amount	568	Kcal	valori giornalieri daily value *
grassi totali / total fat	28	g	54%
grassi saturi / saturated fat	0,2	g	
grassi trans / trans fat	0	g	65%
carboidrati / carbohydrate	21	g	
fibra / fiber	0	g	00%
zuccheri / sugars	2,6	g	00%
proteine / protein	15,0	g	
sodio / sodium	0	g	11%

* 5% or less is a little, 15% or more is a lot



caratteristiche del prodotto: Come dice il nome, questo formaggio risulta dalla lavorazione del solo latte di pecora, particolarmente buono e con una media percentuale di acidi grassi saturi e caseina. La sua specialità tipica silana è conosciuta dalla maggior parte delle pers i è considerata una tappa obbligata quasi tutti. Il Pecorino Silano bio di Gulia deriva da un'agricoltura biologica rispettosa degli animali e dell'ambiente.

product characteristics: As its name says, this cheese results by processing only sheep's milk, which is particularly good and with an average percent of saturated fat acids and casein. Its Silan typical speciality is well-known by the largest part of people, then it's considered a must by almost everyone. Gulia's Pecorino silano bio derives from an organic agriculture which respects both animals and environment.



pecorino riserva

Ingredients: Latte ovino Biologico pastorizzato, caglio, sale.

Ingredients: Pasteurized organic sheep's milk, curd, salt.

Valori nutrizionali / Nutrition facts Per 100 g

valore energetico energy amount	568	Kcal	valori giorni daily value *
grassi totali / total fat	28	g	54%
grassi saturi / saturated fat	0,2	g	
grassi trans / trans fat	0	g	65%
carboidrati / carbohydrate	21	g	
fibra / fiber	0	g	00%
zuccheri / sugars	2,6	g	00%
proteine / protein	15,0	g	
sodio / sodium	0	g	11%

* 5% or less is a little, 15% or more is a lot



caratteristiche del prodotto: Come dice il nome, questo formaggio risulta dalla lavorazione del solo latte di pecora, particolarmente buono e con una media percentuale di acidi grassi saturi e caseina. La sua specialità tipica silana è conosciuta dalla maggior parte delle pers i è considerata una tappa obbligatoria quasi tutti. Il Pecorino Silano bio di Gulia deriva da un'agricoltura biologica rispettosa degli animali e dell'ambiente.

product characteristics: As its name says, this cheese results by processing only sheep's milk, which is particularly good and with an average percent of saturated fat acids and casein. Its Silan typical speciality is well-known by the largest part of people, then it's considered a must by almost everyone. Gulia's Pecorino silano bio derives from an organic agriculture which respects both animals and environment.



ricotta secca

Ingredients: Latte ovino caprino Biologico pastorizzato, caglio, sale.

Ingredients: Pasteurized organic sheep and goat milks, curd, salt.

Valori nutrizionali / Nutrition facts Per 100 g

valore energetico energy amount	568	Kcal	valori giorni daily value *
grassi totali / total fat	28	g	54%
grassi saturi / saturated fat	0,2	g	
grassi trans / trans fat	0	g	65%
carboidrati / carbohydrate	21	g	
fibra / fiber	0	g	00%
zuccheri / sugars	2,6	g	00%
proteine / protein	15,0	g	
sodio / sodium	0	g	11%

* 5% or less is a little, 15% or more is a lot



caratteristiche del prodotto: La ricotta non è un vero formaggio, ma un vero e proprio latticino, perché deriva dalla lavorazione del solo siero di latte senza cagliata. Ricotta, come dice il nome stesso, significa “ricottura del siero di latte”.

product characteristics: Ricotta is not a real cheese, but actually a dairy product, because it results from processing only milk whey without curd. As its name says, ricotta means “re- cooking of milk whey”.



tris di latte

Ingredients: Latte vaccino, ovino, caprino
Biologico pastorizzato, caglio, sale.

Ingredients: Pasteurized organic cow's,
sheep, goat milk, curd, salt

Valori nutrizionali / Nutrition facts Per 100 g

valore energetico energy amount	568	Kcal	valori giorni daily value *
grassi totali / total fat	28	g	54%
grassi saturi / saturated fat	0,2	g	
grassi trans / trans fat	0	g	65%
carboidrati / carbohydrate	21	g	
fibra / fiber	0	g	00%
zuccheri / sugars	2,6	g	00%
proteine / protein	15,0	g	
sodio / sodium	0	g	11%

* 5% or less is a little, 15% or more is a lot



caratteristiche del prodotto: E' un formaggio a latte misto di mucca, pecora e capra. Questo gli conferisce un sapore abbastanza deciso e una consistenza molto morbida nel sottocrosta, più asciutta verso il centro.

product characteristics: It is a mixed milk cheese of cow, sheep and goat. This gives it a fairly strong flavor and a very soft texture in the sub-rind, drier towards the center.

Gulia

Bio Food

guliafood.com

prodotti italiani
italian products

Gulia Food srl
Contrada Muraglione
Cosenza, 87100 (CS)
Italy