

6



I Salumi

Gulia

Bio Food

PRODOTTO IN ITALIA

Gulia Food

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.

Gulia 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 Salumi

Nella filosofia aziendale di Gulia l'intero procedimento tutela tanto l'equilibrio naturale del territorio quanto il ciclo di vita dei capi di bestiame. Una produzione etica che guarda alla realizzazione di prodotti di cui garanzia siano la qualità dei sapori e della materia prima impiegata.

Per la realizzazione dei suoi salumi, Gulia, si sceglie una produzione etica che tenga conto del corretto ciclo di vita di tutti i capi di bestiame coinvolti, effettuando poi una accuratissima selezione delle carni lavorate con i più alti standard qualitativi e con il rispetto delle più ferree normative.

Gli allevamenti da cui giungono le carni che saranno poi lavorate, e quindi servite sulle nostre tavole con una carica così forte di gusto e salute, vengono scelti con cura scrupolosa.

La produzione di salumi Gulia spazia dalla Soppressata al Guanciale, al Filetto dolce e piccante, per passare della gustosissima 'Nduja, alla Salsiccia curva, per deliziare con il Capicollo, il Prosciutto, la Caciospianata e la Pancetta tesa e arrotolata.

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.

In the corporate philosophy of Gulia, the entire procedure protects both the natural balance of the territory and the life cycle of the cattle. An ethical production that looks at the creation of products whose guarantee is the quality of the flavors and the raw material used.

For the realization of its cured meats, Gulia, an ethical production is chosen that takes into account the correct life cycle of all the cattle involved, then carrying out a very careful selection of the meats processed with the highest quality standards and with respect for the most strict regulations.

The farms from which the meats come which will then be processed, and then served on our tables with such a strong charge of taste and health, are chosen with scrupulous care.

The production of Gulia cured meats ranges from Soppressata to Guanciale, to sweet and spicy Fillet, to pass the very tasty 'Nduja, to Curved Sausage, to delight with Capicollo, Prosciutto, Caciospianata and stretched and rolled pancetta.

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



caciocapocollo

ingredienti: Carne di suino, sale, peperoncino piccante, aromi naturali
Latte vaccino, sale, caglio.

ingredients: Pork meat, salt, hot pepper,
natural flavours.
Cow milk curd, salt, cow milk.



Valori nutrizionali / Nutrition facts Per 100 g

| valore energetico energy amount | 535 | Kcal | valori giorn. daily value % |
|------------------------------------|-------|------|--------------------------------|
| grassi totali / total fat | 21,0 | g | 34% |
| grassi saturi / saturated fat | 15,0 | g | |
| grassi trans / trans fat | 0 | g | 0% |
| carboidrati / carbohydrate | 1,0 | g | |
| fibra / fiber | 0 | g | 0% |
| zuccheri / sugars | 0 | g | 0% |
| proteine / protein | 55,0 | g | |
| colesterolo / cholesterol | 40,0 | mg | |
| sodio / sodium | 194,0 | mg | 11% |
| potassio / potassium | 175,0 | mg | 4% |
| calcio / calcium | 2,89 | mg | 12% |
| ferro / iron | 1,0 | mg | 5% |

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

caratteristiche del prodotto: Gulia che crede nella qualità, nel gusto e nel valore della tradizione, con l'esperienza dei cacioformaggi, ha voluto onorare un'usanza diffusa sulle tavole calabresi nei primi anni del 900, per cui il salame veniva avvolto nel caciocavallo. Gusti intensi a confronto, più deciso quello del salume e più dolce e accogliente quello del caciocavallo.

product characteristics: Gulia who believes in the quality, taste and value of tradition, with the experience of cacioformaggi, wanted to honor a widespread custom on Calabrian tables in the early 1900s, for which salami was wrapped in caciocavallo. Intense flavors in comparison, more decisive than the salami and sweeter and more welcoming than of caciocavallo.



cacio spianata

ingredienti: Carne di suino, sale, peperoncino piccante, aromi naturali
Latte vaccino, sale, caglio.

ingredients: Pork meat, salt, hot pepper, natural flavours.
Cow milk curd, salt, cow milk.



Valori nutrizionali / Nutrition facts Per 100 g

| valore energetico energy amount | 535 | Kcal | valori giorn. daily value % |
|------------------------------------|-------|------|--------------------------------|
| grassi totali / total fat | 26,0 | g | 54% |
| grassi saturi / saturated fat | 15,0 | g | |
| grassi trans / trans fat | 0 | g | 65% |
| carboidrati / carbohydrate | 1,0 | g | |
| fibra / fiber | 0 | g | 00% |
| zuccheri / sugars | 0 | g | 00% |
| proteine / protein | 25,0 | g | |
| colesterolo / cholesterol | 40,0 | mg | |
| sodio / sodium | 260,0 | mg | 11% |
| potassio / potassium | 175,0 | mg | 4% |
| calcio / calcium | 150,0 | mg | 12% |
| ferro / iron | 1,0 | mg | 5% |

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

caratteristiche del prodotto: Gulia che crede nella qualità, nel gusto e nel valore della tradizione, con l'esperienza dei cacioformaggi, ha voluto onorare un'usanza diffusa sulle tavole calabresi nei primi anni del 900, per cui il salame veniva avvolto nel caciocavallo. Gusti intensi a confronto, più deciso quello del salume e più dolce e accogliente quello del caciocavallo.

product characteristics: Gulia who believes in the quality, taste and value of tradition, with the experience of cacioformaggi, wanted to honor a widespread custom on Calabrian tables in the early 1900s, for which salami was wrapped in caciocavallo. Intense flavors in comparison, more decisive than the salami and sweeter and more welcoming than of caciocavallo.



cacioventricina

ingredienti: Carne di suino, sale, peperoncino piccante, aromi naturali
Latte vaccino, sale, caglio.

ingredients: Pork meat, salt, hot pepper, natural flavours.
Cow milk curd, salt, cow milk.



Valori nutrizionali / Nutrition facts Per 100 g

| valore energetico energy/amount | 533 | Kcal | valori giorn. daily value % |
|------------------------------------|-------|------|--------------------------------|
| grassi totali /total fat | 26,0 | g | 54% |
| grassi saturi /saturated fat | 15,0 | g | |
| grassi trans /trans fat | 0 | g | 65% |
| carboidrati /carbohydrate | 1,0 | g | |
| fibra /fiber | 0 | g | 00% |
| zuccheri /sugars | 0 | g | 00% |
| proteine /protein | 25,0 | g | |
| colesterolo /cholesterol | 40,0 | mg | |
| sodio /sodium | 260,0 | mg | 11% |
| potassio /potassium | 175,0 | mg | 4% |
| calcio /calcium | 150,0 | mg | 12% |
| ferro /iron | 1,0 | mg | 5% |

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

caratteristiche del prodotto: Gulia che crede nella qualità, nel gusto e nel valore della tradizione, con l'esperienza dei cacioformaggi, ha voluto onorare un'usanza diffusa sulle tavole calabresi nei primi anni del 900, per cui il salame veniva avvolto nel caciocavallo. Gusti intensi a confronto, più deciso quello del salume e più dolce e accogliente quello del caciocavallo.

product characteristics: Gulia who believes in the quality, taste and value of tradition, with the experience of cacioformaggi, wanted to honor a widespread custom on Calabrian tables in the early 1900s, for which salami was wrapped in caciocavallo. Intense flavors in comparison, more decisive than the salami and sweeter and more welcoming than of caciocavallo.



guanciale

ingredienti: Carne di suino, sale, peperoncino piccante, aromi naturali.

ingredients: Pork meat, salt, hot pepper, natural flavours.



Valori nutrizionali / Nutrition facts Per 100 g

| valore energetico / energy amount | 533 | Kcal | valori giorn. / daily value % |
|-----------------------------------|-------|------|-------------------------------|
| grassi totali / total fat | 26,0 | g | 54% |
| grassi saturi / saturated fat | 15,0 | g | |
| grassi trans / trans fat | 0 | g | 65% |
| carboidrati / carbohydrate | 1,0 | g | |
| fibra / fiber | 0 | g | 00% |
| zuccheri / sugars | 0 | g | 00% |
| proteine / protein | 25,0 | g | |
| colesterolo / cholesterol | 40,0 | mg | |
| sodio / sodium | 260,0 | mg | 11% |
| potassio / potassium | 175,0 | mg | 4% |
| calcio / calcium | 150,0 | mg | 12% |
| ferro / iron | 1,0 | mg | 5% |

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

caratteristiche prodotto: Il guanciale ha una sapore molto forte ed intenso e si ottiene lavorando il sottogola del suino. Questo conferisce una forma che tende al triangolare con le tipiche striature che si alternano tra la parte magra e quella grassa. Il gusto inconfondibile è determinato dall'aggiunta del peperoncino 100% calabrese e della stagionatura lunga non meno di 90 giorni.

product characteristics: The bacon has a very strong and intense flavor and is obtained by working the pork chin strap. This gives a shape that tends to be triangular with the typical streaks that alternate between the lean and fat parts. The unmistakable taste is determined by the addition of 100% Calabrian chilli and long aging of no less than 90 days.





capocollo

ingredienti: Carne di suino, sale, peperoncino piccante, aromi naturali

ingredients: Pork meat, salt, hot pepper, natural flavours.



Valori nutrizionali / Nutrition facts Per 100 g

| valore energetico energy amount | 335 | Kcal | valori giornalieri daily value * |
|------------------------------------|-------|------|-------------------------------------|
| grassi totali / total fat | 21,0 | g | 54 % |
| grassi saturi / saturated fat | 15,0 | g | |
| grassi trans / trans fat | 0 | g | 63 % |
| carboidrati / carbohydrate | 1,0 | g | |
| fibra / fiber | 0 | g | 00 % |
| zuccheri / sugars | 0 | g | 00 % |
| proteine / protein | 55,0 | g | |
| colesterolo / cholesterol | 40,0 | mg | |
| sodio / sodium | 194,0 | mg | 11 % |
| potassio / potassium | 175,0 | mg | 4 % |
| calcio / calcium | 2,89 | mg | 12 % |
| ferro / iron | 1,0 | mg | 5 % |

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

caratteristiche del prodotto: Il capocollo Gulia, prodotto gustoso e saporito, è realizzato con carni di animali allevati in Calabria e lavorato con prodotti tipici della regione. Vengono lavorate, nella realizzazione del Capocollo, le carni situate tra la testa ed il lombo, aromatizzate e massaggiate con spezie, sale e pepe, ed avvolto nel budello di maiale, legato con dello spago, a conferire la sua forma tipica al salume. Si realizza un prodotto dalla forma cilindrica e dalla consistenza ben solida e compatta, che allo stesso tempo è morbido e saporito unendo le proprietà del muscolo e del grasso.

product characteristics: The Gulia capocollo, a tasty product, is made with meat from animals reared in Calabria and processed with typical products of the region. In the realization of the Capocollo, the meats located between the head and the loin are processed, flavored and massaged with spices, salt and pepper, and wrapped in pork intestine, tied with string, to give its typical shape to the salami. A product with a cylindrical shape and a very solid and compact consistency is created, which at the same time is soft and tasty, combining the properties of muscle and fat.



pancetta

ingredienti: Carne di suino, sale, peperoncino, aromi naturali

ingredients: Pork meat, salt, pepper, natural flavours.



Valori nutrizionali / Nutrition facts Per 100 g

| valore energetico energy amount | 445 | Kcal | valori giorn. daily value % |
|------------------------------------|-------|------|--------------------------------|
| grassi totali / total fat | 57,0 | g | 54% |
| grassi saturi / saturated fat | 19,5 | g | |
| grassi trans / trans fat | 0 | g | 65% |
| carboidrati / carbohydrate | 1,0 | g | |
| fibra / fiber | 0 | g | 00% |
| zuccheri / sugars | 0 | g | 00% |
| proteine / protein | 27,0 | g | |
| colesterolo / cholesterol | 70,0 | mg | |
| sodio / sodium | 148,0 | mg | 11% |
| potassio / potassium | 175,0 | mg | 4% |
| calcio / calcium | 15,0 | mg | 12% |
| ferro / iron | 1,0 | mg | 5% |

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

caratteristiche prodotto: La pancetta arrotolata è un salume che, benché presenti una importante parte grassa si presenta molto amabile al palato. È estremamente delicato nel sapore morbido al palato, tanto da avere un impiego molto diffuso in tavola. Si realizza impiegando il sottopancia del maiale che viene lavorato con sale e diverse spezie che vengono arrotolate con la carne. La lavorazione, curata nei dettagli, prevede che la parte esterna sia quella grassa e che il salume sia poi legato con lo spago e insaccato nel budello.

product characteristics: Pancetta is a cured meat which, although it has an important fatty part, is very pleasant on the palate. It is extremely delicate in its soft flavor on the palate, so much so that it is widely used on the table. It is made using the pig's girth that is processed with salt and various spices that are rolled up with the meat. The processing, with attention to detail, provides that the external part is the fat one and that the salami is then tied with string and stuffed into the casing.



nduja

ingredienti: Lardo e carne di suino, peperoncino piccante, sale.

ingredients: Pork lard and meat, hot pepper, salt.



Valori nutrizionali / Nutrition facts Per 100 g

| valore energetico / energy amount | 137 | Kcal | valori giorn. / daily value * |
|-----------------------------------|------|------|-------------------------------|
| grassi totali / total fat | 10,5 | g | 16% |
| grassi saturi / saturated fat | 5,5 | g | 18% |
| grassi trans / trans fat | 0 | g | |
| carboidrati / carbohydrate | 4,44 | g | |
| fibra / fiber | 4,58 | g | 175% |
| zuccheri / sugars | 0 | g | 00% |
| proteine / protein | 5,07 | g | |
| colesterolo / cholesterol | 24,0 | mg | |
| sodio / sodium | 0,56 | mg | 0,15% |
| potassio / potassium | 45,0 | mg | 1% |
| calcio / calcium | 0,9 | mg | 0,08% |
| ferro / iron | 0,42 | mg | 5% |

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

caratteristiche prodotto: La 'Nduja è un salume tipico della regione dell'altopiano del poro e la città che più è nota per la produzione di questo particolarissimo e caratteristico alimento è Spilinga. La 'Nduja può essere annoverata tra gli alimenti simbolo della Calabria. La carne viene lavorata con il peperoncino che conferisce aroma e colore ad un salume spalmabile e dal sapore morbido ed amabile al palato.

product characteristics: 'Nduja is a typical salami of the Poro plateau region and the city that is best known for the production of this very particular and characteristic food is Spilinga. 'Nduja can be counted among the symbolic foods of Calabria. The meat is processed with chilli which gives aroma and color to a spreadable salami with a soft and sweet taste on the palate.



pancetta arrotolata

ingredienti: Carne di suino, sale, peperoncino, aromi naturali

ingredients: Pork meat, salt, pepper, natural flavours.



Valori nutrizionali / Nutrition facts Per 100 g

| valore energetico energy amount | 445 | Kcal | valori giorn. daily value % |
|------------------------------------|-------|------|--------------------------------|
| grassi totali / total fat | 57,0 | g | 54% |
| grassi saturi / saturated fat | 19,5 | g | |
| grassi trans / trans fat | 0 | g | 65% |
| carboidrati / carbohydrate | 1,0 | g | |
| fibra / fiber | 0 | g | 00% |
| zuccheri / sugars | 0 | g | 00% |
| proteine / protein | 27,0 | g | |
| colesterolo / cholesterol | 70,0 | mg | |
| sodio / sodium | 148,0 | mg | 11% |
| potassio / potassium | 175,0 | mg | 4% |
| calcio / calcium | 15,0 | mg | 12% |
| ferro / iron | 1,0 | mg | 5% |

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

caratteristiche prodotto: La pancetta arrotolata è un salume che, benché presenti una importante parte grassa si presenta molto amabile al palato. È estremamente delicato nel sapore morbido al palato, tanto da avere un impiego molto diffuso in tavola. Si realizza impiegando il sottopancia del maiale che viene lavorato con sale e diverse spezie che vengono arrotolate con la carne. La lavorazione, curata nei dettagli, prevede che la parte esterna sia quella grassa e che il salume sia poi legato con lo spago insacato nel budello.

product characteristics: Rolled pancetta is a cured meat which, although it has an important fatty part, is very pleasant on the palate. It is extremely delicate in its soft flavor on the palate, so much so that it is widely used on the table. It is made using the pig's girth that is processed with salt and various spices that are rolled up with the meat. The processing, with attention to detail, provides that the external part is the fat one and that the salami is then tied with string and stuffed into the casing.



salsiccia

ingredienti: Carne di suino, sale, peperoncino, aromi naturali

ingredients: Pork meat, salt, pepper, natural flavours.



Valori nutrizionali / Nutrition facts Per 100 g

| valore energetico / energy amount | 336 | Kcal | valori giorn. / daily value * |
|-----------------------------------|--------|------|-------------------------------|
| grassi totali / total fat | 21,0 | g | 28% |
| grassi saturi / saturated fat | 7,0 | g | |
| grassi trans / trans fat | 0 | g | 35% |
| carboidrati / carbohydrate | 1,0 | g | |
| fibra / fiber | 1,0 | g | 2% |
| zuccheri / sugars | 1,0 | g | 1% |
| proteine / protein | 35,0 | g | |
| colesterolo / cholesterol | 60,0 | mg | |
| sodio / sodium | 1260,0 | mg | 55% |
| potassio / potassium | 750,0 | mg | 16% |
| calcio / calcium | 60,0 | mg | 5% |
| ferro / iron | 2,5 | mg | 15% |

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

caratteristiche prodotto: La salsiccia nella tradizione culinaria è notamente uno dei prodotti di punta della produzione calabrese. Realizzata con attenzione e cura, la salsiccia Gulia, rispetta oggi come allora la tradizionale manifattura che rende questo prodotto estremamente gustoso e versatile. Sono impiegate per la sua lavorazione le carni della spalla e della pancetta di maiale, inserite nel budello, una volta forato, viene lasciato a stagionare in luoghi a temperatura controllata.

product characteristics: The sausage in the culinary tradition is one of the leading products of Calabrian production. Made with attention and care, the Gulia sausage respects today as then the traditional manufacturing that makes this product extremely tasty and versatile. The meat of the shoulder and the pork belly are used for its processing, inserted in the casing, once pierced, it is left to mature in controlled temperature places.





sopressata

ingredienti: Carne di suino, sale, peperoncino, aromi naturali.

ingredients: Pork meat, salt, pepper, natural flavours.



Valori nutrizionali / Nutrition facts

Per 100 g

| valore energetico / energy amount | 333 | Kcal | valori giorn. / daily value * |
|-----------------------------------|-------|------|-------------------------------|
| grassi totali / total fat | 26,0 | g | 54% |
| grassi saturi / saturated fat | 15,0 | g | |
| grassi trans / trans fat | 0 | g | 65% |
| carboidrati / carbohydrate | 1,0 | g | |
| fibra / fiber | 0 | g | 00% |
| zuccheri / sugars | 0 | g | 00% |
| proteine / protein | 25,0 | g | |
| colesterolo / cholesterol | 40,0 | mg | |
| sodio / sodium | 260,0 | mg | 11% |
| potassio / potassium | 175,0 | mg | 4% |
| calcio / calcium | 150,0 | mg | 12% |
| ferro / iron | 1,0 | mg | 5% |

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

caratteristiche prodotto: La sopressata è, in concomitanza con la salsiccia, un salume estremamente ricercato e versatile, noto nella tradizione dei sapori Calabresi. Realizzata i tagli definiti più nobili del maiale, è realizzata, con un impasto di ricavati del prosciutto, filetto o della spalla, con l'aggiunta del lardo che conferisce maggiore morbidezza e sapore. Le carni sono lavorate "in punta di coltello" per mantenere una grana grossa che conferisce alla sopressata il suo tipico aspetto a trama larga. Il preparato viene poi inserito nel budello grasso prendendo la sua tipica forma irregolare, allungata ed appiattita, determinata della pressa da cui prende il nome.

product characteristics: The sopressata is, in conjunction with the sausage, an extremely refined and versatile salami, known in the tradition of Calabrian flavors. Made the most noble cuts of the pig, it is made, with a mixture of the proceeds of the ham, fillet or shoulder, with the addition of lard which gives it greater softness and flavor. The meats are processed "at the tip of a knife" to maintain a coarse grain that gives the sopressata its typical wide-weave appearance. The preparation is then inserted into the fatty casing taking its typical irregular, elongated and flattened shape, determined by the press from which it takes its name.



spianata

ingredienti: Carne di suino, sale, peperoncino piccante, aromi naturali

ingredients: Pork meat, salt, hot pepper, natural flavours.



Valori nutrizionali / Nutrition facts Per 100 g

| valore energetico / energy amount | 522 | Kcal | valori giorno / daily value % |
|-----------------------------------|-------|------|-------------------------------|
| grassi totali / total fat | 22,0 | g | 29% |
| grassi saturi / saturated fat | 9,0 | g | |
| grassi trans / trans fat | 0 | g | 44% |
| carboidrati / carbohydrate | 1,0 | g | |
| fibra / fiber | 0 | g | 00% |
| zuccheri / sugars | 1,0 | g | 1% |
| proteine / protein | 30,0 | g | |
| colesterolo / cholesterol | 60,0 | mg | |
| sodio / sodium | 720,0 | mg | 51% |
| potassio / potassium | 450,0 | mg | 10% |
| calcio / calcium | 10,0 | mg | 5% |
| ferro / iron | 2,0 | mg | 10% |

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

caratteristiche prodotto: La spianata è un salume molto diffuso nella tradizione culinaria italiana. Il salume si realizza con carne di suino macinata a trama larga, in modo da acquisire il caratteristico aspetto che il lardo tagliato in maniera grossolana.

All'impasto vengono aggiunti il sale, le spezie ed il peperoncino 100% calabrese. La carne viene poi inserita nel budello e viene pressato per conferirgli il tipico aspetto stretto e per l'appunto, schiacciato.

product features: The spianata is a very popular salami in the Italian culinary tradition. The salami is made with ground pork with a wide weave, in order to acquire the characteristic aspect that the lard is coarsely cut. Salt, spices and 100% Calabrian chilli pepper are added to the mixture. The meat is then inserted into the intestine and pressed to give it the typical narrow and, precisely, flattened appearance.



ventricina

ingredienti: Carne di suino, sale, peperoncino piccante, aromi naturali

ingredients: Pork meat, salt, hot pepper, natural flavours.



Valori nutrizionali / Nutrition facts Per 100 g

| valore energetico energy amount | 522 | Kcal | valori giorn. daily value % |
|------------------------------------|-------|------|--------------------------------|
| grassi totali / total fat | 22,0 | g | 29% |
| grassi saturi / saturated fat | 9,0 | g | |
| grassi trans / trans fat | 0 | g | 44% |
| carboidrati / carbohydrate | 1,0 | g | |
| fibra / fiber | 0 | g | 00% |
| zuccheri / sugars | 1,0 | g | 1% |
| proteine / protein | 30,0 | g | |
| colesterolo / cholesterol | 60,0 | mg | |
| sodio / sodium | 720,0 | mg | 31% |
| potassio / potassium | 450,0 | mg | 10% |
| calcio / calcium | 10,0 | mg | 5% |
| ferro / iron | 2,0 | mg | 10% |

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

caratteristiche prodotto: La ventricina è un salume dalla forma tondeggiante, dal sapore intenso e deciso, realizzato con l'impiego delle parti nobili del maiale. Prende il suo nome da quella che era tradizionalmente la carne usata per realizzare il salume, ovvero, la parte del ventre. La ventricina oggi viene realizzata con un impasto ottenuto dalla miscela di carni come lonza, spalla, coscia e pancetta (privata delle parti molli). A conferire un colore ancora più intenso ed un sapore ancora più speziato, il peperoncino piccante 100% calabrese. L'intero composto viene poi insaccato nel budello cieco, messo a stagionare per 60 giorni circa.

product characteristics: Ventricina is a cured meat with a rounded shape, with an intense and decisive flavor, made with the use of the noble parts of the pig. It takes its name from what was traditionally the meat used to make the salami, that is, the part of the belly. Ventricina today is made with a mixture obtained from the mixture of meats such as loin, shoulder, thigh and bacon (deprived of the soft parts). To give an even more intense color and an even more spicy flavor, the 100% Calabrian hot pepper. The whole mixture is then stuffed into the blind casing, left to mature for about 60 days.

Gulia

Bio Food

guliafood.com

prodotti italiani
italian products

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