

6



La Pasta

**G**ulia

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*

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.



# La Pasta

Ricerca e rispetto delle tradizioni. Così nasce la nostra opera di recupero di sapori antichi che parte da un caposaldo della nostra alimentazione: la pasta, il fiore all'occhiello del Made in Italy.

Un alimento dalle importanti qualità nutrizionali dimostrate anche in medicina che certifica come l'assunzione migliori la produzione di serotonina nel cervello che si converte in serenità e qualità del riposo.

Noi di Gulia Food percorriamo una tradizione secolare tramandata dalla nostra famiglia di generazione in generazione che mette al centro della produzione l'artigianalità puntando tutto su materie prime del sud Italia selezionate, scelte e controllate con la massima cura. Rispetto anche per la tradizione calabrese ma con un'apertura all'Italia intera. La Pasta Secca Gulia è prodotta con la migliore Semola di Grano Duro Italiano e l'acqua purissima delle fresche Sorgenti Silane.

I nostri prodotti vengono prima asciugati lentamente e poi fatti essiccare per circa trenta ore fino ad ottenere un prodotto secco, elastico e digeribile. Dopo l'essiccazione si passa alla maturazione e poi alla pesatura fino al confezionamento. Poi è tutto pronto per arrivare sulle vostre tavole. L'alta qualità delle materie prime e l'ausilio di questi procedimenti artigianali, rendono la nostra pasta appetibile, digeribile e di alta qualità.



Research and respect for traditions. Thus was born our work of recovery of ancient flavors that starts from a cornerstone of our diet: pasta, the flagship of Made in Italy.

A food with important nutritional qualities also demonstrated in medicine which certifies that the intake improves the production of serotonin in the brain which is converted into serenity and quality of rest.

We at Gulia Food follow a centuries-old tradition handed down by our family from generation to generation that puts craftsmanship at the center of production by focusing on raw materials from southern Italy selected, chosen and controlled with the utmost care. Respect also for the Calabrian tradition but with an opening to the whole of Italy. Gulia Dry Pasta is produced with the best Italian Durum Wheat Semolina and pure water from the fresh Silane Springs.

Our products are first dried slowly and then left to dry for about thirty hours until a dry, elastic and digestible product is obtained. After drying, we move on to maturation and then weighing up to packaging. Then everything is ready to arrive on your tables. The high quality of the raw materials and the use of these artisanal processes make our pasta palatable, digestible and of high quality.



## tagliatelle all'arancia

**ingredienti:** Farina di semola di grano duro Italiano, acqua, aroma di arancia 3%.

**ingredients:** Italian durum wheat semolina, flour, water, orange flavor 3%.

### Valori nutrizionali / Nutrition facts

Per 100 g

valore energetico / energy amount	565	Kcal	valori giorn. / daily value *
grassi totali / total fat	1,5	g	34%
grassi saturi / saturated fat	0,2	g	65%
grassi trans / trans fat	0	g	
carboidrati / carbohydrate	79,9	g	
fibra / fiber	0	g	00%
zuccheri / sugars	2,6	g	00%
proteine / protein	13,0	g	
sodio / sodium	0	g	11%

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

made in Italy Pieces per Boxes : 16 500 g Shelf Life : 24 Months 500 g Boxes per Pellet : 66 Bronze Drawn



## tagliatelle al limone

**ingredienti:** Farina di semola di grano duro Italiano, acqua, aroma di limone 3%, curcuma.

**ingredients:** Italian durum wheat semolina flour, water, 3% lemon flavor, turmeric.

### Valori nutrizionali / Nutrition facts

Per 100 g

valore energetico / energy amount	565	Kcal	valori giorn. / daily value *
grassi totali / total fat	1,5	g	34%
grassi saturi / saturated fat	0,2	g	65%
grassi trans / trans fat	0	g	
carboidrati / carbohydrate	79,9	g	
fibra / fiber	0	g	00%
zuccheri / sugars	2,6	g	00%
proteine / protein	13,0	g	
sodio / sodium	0	g	11%

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

made in Italy Pieces per Boxes : 16 500 g Shelf Life : 24 Months 500 g Boxes per Pellet : 66 Bronze Drawn



## tagliatelle ai porcini

**ingredienti:** Farina di semola di grano duro Italiano, acqua, aroma di funghi porcini 3%.

**Ingredients:** Italian durum wheat semolina flour, water, porcini mushroom aroma 3%.

### Valori nutrizionali / Nutrition facts

Per 100 g

valore energetico / energy amount	565	Kcal	valori giorn. / daily value *
grassi totali / total fat	1,5	g	34%
grassi saturi / saturated fat	0,2	g	65%
grassi trans / trans fat	0	g	
carboidrati / carbohydrate	79,9	g	
fibra / fiber	0	g	00%
zuccheri / sugars	2,6	g	00%
proteine / protein	13,0	g	
sodio / sodium	0	g	11%

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

made in Italy Pieces per Boxes : 16 500 g Shelf Life : 24 Months 500 g Boxes per Pellet : 66 Bronze Drawn



## tagliatelle al vino

**ingredienti:** Farina di semola di grano duro Italiano, acqua, aroma di vino rosso 3%, succo concentrato di barbabietola, maltodestrine, acido citrico.

**ingredients:** Durum wheat semolina flour Italian, water, aroma of red wine 3%, concentrated beetroot juice, maltodextrin, citric acid.

### Valori nutrizionali / Nutrition facts

Per 100 g

valore energetico / energy amount	565	Kcal	valori giorn. / daily value *
grassi totali / total fat	1,5	g	54%
grassi saturi / saturated fat	0,2	g	
grassi trans / trans fat	0	g	63%
carboidrati / carbohydrate	79,9	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



## tagliatelle al nero di seppia

**ingredienti:** Farina di semola di grano duro Italiano, acqua, aroma di nero di seppia 3%.

**ingredients:** Italian durum wheat semolina flour, water, cuttlefish ink aroma 3%.

### Valori nutrizionali / Nutrition facts

Per 100 g

valore energetico / energy amount	565	Kcal	valori giorn. / daily value *
grassi totali / total fat	1,5	g	54%
grassi saturi / saturated fat	0,2	g	
grassi trans / trans fat	0	g	63%
carboidrati / carbohydrate	79,9	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



## tagliatelle al tartufo

**ingredienti:** Farina di semola di grano duro Italiano, acqua, aroma di tartufo 3%.

**ingredients:** Italian durum wheat semolina flour, water, truffle aroma 3%.

### Valori nutrizionali / Nutrition facts

Per 100 g

valore energetico / energy amount	565	Kcal	valori giorn. / daily value *
grassi totali / total fat	1,5	g	54%
grassi saturi / saturated fat	0,2	g	
grassi trans / trans fat	0	g	63%
carboidrati / carbohydrate	79,9	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





## garganelli al limone

**ingredienti:** Farina di semola di grano duro Italiano, acqua, aroma di limone 3%, curcuma.

**ingredients:** Durum wheat semolina flour Italian, water, lemon flavor 3%, turmeric.

### Valori nutrizionali / Nutrition facts

Per 100 g

valore energetico / energy amount	565	Kcal	valori giorn. / daily value %
grassi totali / total fat	1,5	g	34%
grassi saturi / saturated fat	0,2	g	63%
grassi trans / trans fat	0	g	
carboidrati / carbohydrate	79,9	g	
fibre / 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

made in Italy | Pieces per Boxes : 13 | 500 g | Shelf Life : 24 Months | 500 g | Boxes per Pellet : 66 | Bronze Drawn



## maccheroni calabresi

**ingredienti:** Farina di semola di grano duro Italiano, acqua,

**ingredients:** Durum wheat semolina flour Italian, water.

### Valori nutrizionali / Nutrition facts

Per 100 g

valore energetico / energy amount	565	Kcal	valori giorn. / daily value %
grassi totali / total fat	1,5	g	34%
grassi saturi / saturated fat	0,2	g	63%
grassi trans / trans fat	0	g	
carboidrati / carbohydrate	79,9	g	
fibre / 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

made in Italy | Pieces per Boxes : 11 | 400 g | Shelf Life : 24 Months | 400 g | Boxes per Pellet : 66 | Bronze Drawn



## pennette al peperoncino

**ingredienti:** Farina di semola di grano duro Italiano, acqua, aroma di peperoncino 3%.

**ingredients:** Italian durum wheat semolina flour, water, 3% chili pepper aroma.

### Valori nutrizionali / Nutrition facts

Per 100 g

valore energetico / energy amount	565	Kcal	valori giorn. / daily value %
grassi totali / total fat	1,5	g	34%
grassi saturi / saturated fat	0,2	g	63%
grassi trans / trans fat	0	g	
carboidrati / carbohydrate	79,9	g	
fibre / 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

made in Italy | Pieces per Boxes : 20 | 500 g | Shelf Life : 24 Months | 500 g | Boxes per Pellet : 66 | Bronze Drawn



Gnocchi ricci italiani



Gnocchetti alla castagna

La Pasta Aromatizzata Gulia è ottenuta con aromi e spezie di altissima qualità che danno al prodotto un sapore ed un gusto ricercato, ottimi per palati raffinati e non.



Garganelli al limone



Eliche al peperoncino

The Gulia Flavored Pasta is obtained with very high quality aromas and spices that give the product a refined taste and taste excellent for refined palates and more.



Pennette rigate al peperoncino

**ingredienti:** Farina di semola di grano duro Italiano, acqua, aroma di peperoncino 3%.

**ingredients:** Durum wheat semolina, Italian water, 3% chili pepper, aroma.



Tagliatelle al limone



Tagliatelle al nero di seppia

La Pasta Aromatizzata Gulia è ottenuta con aromi e spezie di altissima qualità che danno al prodotto un sapore ed un gusto ricercato, ottimi per palati raffinati e non.

---



Tagliatelle alla castagna



Tagliatelle al vino

The Gulia Flavored Pasta is obtained with very high quality aromas and spices that give the product a refined taste and taste excellent for refined palates and more.

---



Tagliatelle all'arancia

**ingredienti:** Farina di semola di grano duro Italiano, acqua, aroma di arancia 3%.

**ingredients:** Italian durum wheat semolina flour, water, 3% orange flavor.



Anelli Rigati



Calamarata

Per la lavorazione della Linea Tradizionali e della Linea Lunga Gulia, si utilizzano trafile al bronzo che consentono di ottenere una Pasta ruvida, rugosa, porosa, dalla consistenza tenace e corposa, perfetta per accogliere, trattenere e valorizzare i sughi.

For the processing of the Gulia Traditional Line and the Long Line, bronze dies are used to obtain a rough, wrinkled, porous paste, with a tenacious and fullbodied consistency, perfect for receiving, retaining and enhancing sauces.



Caserecce



Creste



Eliche



Fusilli



Garganelli



Gnocchetti



Paccheri



Penne Rigate



Pennette Rigate



Radiatori



Rustici Calabresi



Sedani Rigati



Linguine



Pappardelle



Tagliatelle



Tagliolini

Per i formati regionali la lavorazione avviene mediante trafilatura al Teflon che consentono di ottenere una pasta dalla superficie lucida e liscia e con ottima consistenza.

For regional formats the processing is carried out using Teflon dies which allow to obtain a pasta with a shiny and smooth surface and an excellent body.



Maccheroncini



Orecchiette



Trofie

La linea Senatore Cappelli Gulia, normale e integrale, è caratterizzata appunto dalla lavorazione con grano Senatore Cappelli, un grano nato nelle terre del sud del Tavoliere delle Puglie e della Basilicata. Questo grano è a tutti gli effetti un grano antico e contiene percentuali più elevate di lipidi, amminoacidi, vitamine e minerali, nonché caratteristiche di elevata digeribilità, proprietà antinfiammatorie e perfino la capacità di ridurre il colesterolo. Ha un basso contenuto di zuccheri ed è ricco di oligoelementi quale magnesio, potassio, calcio e zinco, di vitamine del gruppo B e vitamine E.

The Senatore Cappelli Gulia line, normal and integral, is characterized precisely by the processing with Senatore Cappelli wheat, a grain born in the southern lands of the Tavoliere of Puglia and Basilicata. This grain is in effect an ancient grain and contains higher percentages of lipids, amino acids, vitamins and minerals, as well as characteristics of high digestibility, anti-inflammatory properties and even the ability to reduce cholesterol. It has a low sugar content and is rich in trace elements such as magnesium, potassium, calcium and zinc, B vitamins and vitamin E.



Tagliatelle



Tagliolini integrali



Pennette rigate  
integrali



Fusilli integrali



La Stroncatura , in dialetto calabrese Struncatura, è un piatto tipico della cucina calabrese in particolare della città di Gioia Tauro. È una pasta realizzata con i residui di farina e crusca della molitura del grano.

Anticamente questa pasta veniva prodotta in casa utilizzando le “scopature” di magazzino, cioè raccogliendo da terra i residui misti di farina e crusca durante le operazioni di molitura del grano. Il colore era ovviamente scuro e la stroncatura veniva messa in vendita a prezzi molto bassi o addirittura sotto banco in quanto vietata per motivi igienici. Talvolta risultava di sapore fortemente acido e veniva data in pasto a maiali e galline.

Il frumento integrale e la segale le conferiscono il suo aspetto ruvido e grossolano, grazie alla forma e al suo particolare impasto trattiene molto bene il condimento. La pasta viene generalmente condita con ingredienti tipici della tradizione contadina quali olio extravergine di oliva, aglio, peperoncino calabrese, alici, e mollica di pane tostata. È prodotta da pochi pastifici artigianali con ingredienti di qualità come il grano duro, la segale e la farina integrale. Di seguito si riporta la ricetta tipica originale di questo gustoso piatto.

The Stroncatura, in the Calabrian dialect Struncatura, is a typical dish of the Calabrian cuisine in particular in the city of Gioia Tauro. It is a pasta made with the flour and bran residues of wheat milling.

In ancient times this pasta was produced at home using the stock “brooms”, that is collecting from the ground the mixed residues of flour and bran during the wheat milling. operations. The color was obviously dark and the slating was put on sale at very low prices or even under the table as it was forbidden for hygienic reasons. Sometimes it had a strongly acid taste and was fed to pigs and hens.

The whole wheat and the rye give it its rough and coarse appearance, thanks to the shape and its particular dough retains the dressing very well.

The pasta is generally seasoned with typical ingredients of the rural tradition such as extra virgin olive oil, garlic, Calabrian chili pepper, anchovies, and toasted breadcrumbs. It is produced by a few artisan pasta makers with quality ingredients such as durum wheat, rye and whole wheat flour. The following is the typical original recipe of this tasty dish.

# Gulia

Bio Food

[guliafood.com](http://guliafood.com)

prodotti italiani  
italian products

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