



---

CATALOGO  
FOOD FRESCO

---



  
**GIOIA**  
SPA





UNA STORIA DI OLTRE

40

anni

Con più di quaranta anni di esperienza  
Gioia S.p.A si propone come innovativa  
società di distribuzione

**Siamo alla continua ricerca dei migliori prodotti  
per soddisfare le esigenze dei nostri clienti,  
garantendo qualità, affidabilità e costanza.**

## Formaggio Pecora PISTACCHIO

 **confezionati sottovuoto**  
La forma **media** è venduta in confezionamento **sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi. Forme contenute



Casteani - **Turione**  
Ridolfi - **Chianti**

**Latte** OVINO

**Pezzatura** Kg 1,700

**Stagionatura** MINIMO 20 GIORNI

**Conservazione** LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

**Shelf Life** 180 GIORNI

**cod.** 0120460

## Formaggio Pecora TARTUFO

 La forma **media** è venduta in confezionamento **sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi. Forme contenute



Casteani - **Turione**  
Ridolfi - **Chianti**

**Latte** OVINO

**Pezzatura** Kg 1,700

**Stagionatura** MINIMO 20 GIORNI

**Conservazione** LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

**Shelf Life** 180 GIORNI

**cod.** 0120461

## Formaggio Pecora PEPE NERO

 La forma **media** è venduta in confezionamento **sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi. Forme contenute



Casteani - **Turione**  
Ridolfi - **Chianti**

**Latte** OVINO

**Pezzatura** Kg 1,700

**Stagionatura** MINIMO 20 GIORNI

**Conservazione** LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

**Shelf Life** 180 GIORNI

**cod.** 0120461

## Formaggio Pecora NOCI

 **confezionati sottovuoto**  
La forma **media** è venduta in confezionamento **sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi. Forme contenute



Casteani - **Turione**  
Ridolfi - **Chianti**

**Latte** OVINO

**Pezzatura** Kg 1,700

**Stagionatura** MINIMO 20 GIORNI

**Conservazione** LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

**Shelf Life** 180 GIORNI

**cod.** 0120462

## Formaggio Pecora PEPE ROSA

 La forma **media** è venduta in confezionamento **sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi. Forme contenute



Casteani - **Turione**  
Ridolfi - **Chianti**

**Latte** OVINO

**Pezzatura** Kg 1,700

**Stagionatura** MINIMO 20 GIORNI

**Conservazione** LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

**Shelf Life** 180 GIORNI

**cod.** 0120714

## Formaggio Pecora PEPERONCINO

 La forma **media** è venduta in confezionamento **sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi. Forme contenute



Casteani - **Turione**  
Ridolfi - **Chianti**

**Latte** OVINO

**Pezzatura** Kg 1,700

**Stagionatura** MINIMO 20 GIORNI

**Conservazione** LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

**Shelf Life** 180 GIORNI

**cod.** 0120717

## RISERVA DEL PASTORE



La forma **media** è venduta in confezionamento **sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi. Forme contenute



Casteani - **Turione**  
Ridolfi - **Chianti**

Formaggio stagionato dal carattere ben definito ma che ancora conserva sentore di latte. La pasta è giallo paglierino, la crosta consistente.

**Latte** OVINO

**Pezzatura** Kg 2,500

**Stagionatura** MINIMO 120 GIORNI

**Conservazione** LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

**Shelf Life** 180 GIORNI

**cod.** 0120715

## PASTORE AFFINATO IN GROTTA



La forma **media** è venduta in confezionamento **sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi. Forme contenute



Casteani - **Turione**  
Ridolfi - **Chianti**

Formaggio gessato a pasta bianchissima, che dopo una leggera asciugatura in caseificio viene affinato in una grotta sotterranea nella quale acquisisce un'inconfondibile pastosità e un gustoparticolare.

**Latte** OVINO

**Pezzatura** Kg 2,700

**Stagionatura** MINIMO 60 GIORNI

**Conservazione** LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

**Shelf Life** 180 GIORNI

**cod.** 0120716

## PASTORE NERO



La forma **media** è venduta in confezionamento **sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi. Forme contenute



Casteani - **Turione**  
Ridolfi - **Chianti**

Formaggio stagionato dal carattere ben definito ma che ancora conserva sentore di latte. La pasta è giallo paglierino, la crosta consistente.

**Latte** OVINO

**Pezzatura** Kg 2,600

**Stagionatura** MINIMO 60 GIORNI

**Conservazione** LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

**Shelf Life** 180 GIORNI

**cod.** 0120459

## Fiore Sardo DOP

**confezionati sottovuoto**



Prodotto secondo le antiche tradizioni negli ovili dai pastori sardi con latte crudo, cioè non sottoposto a pastorizzazione, per preservarne maggiormente gli alti valori nutritivi del latte. E' un formaggio a pasta compatta, dal caratteristico aroma affumicato e dal sapore piccante e sapido. Ha la tipica forma con lo scalzo a "dorso di mulo", crosta rugosa, di colore bruno verdastro dovuto all'affumicatura e al trattamento con olio d'oliva durante la stagionatura; la pasta è bianca tendente al paglierino, senza occhiatura. Dopo un'accurata selezione delle forme, l'azienda Pinna provvede alla stagionatura e alla commercializzazione del prodotto.

**INGREDIENTI:** Latte di pecora intero crudo, fermenti lattici, caglio di agnello o di capretto, sale.

**STAGIONATURA:** 4 mesi

**CONSERVAZIONE:** In frigorifero o comunque al fresco ( attorno ai 4-6°C)  
**cod.** 0120045



Contini - **Cannonau**

## Regno di Sardegna

**confezionati sottovuoto**



È un formaggio canestrato destinato ad una stagionatura di almeno 4 mesi; il suo aroma è intenso e il gusto saporito.

La crosta è rigata, di colore bruno intenso tendente al verdastro perchè trattata in superficie con olio d'oliva; la pasta è compatta, semidura o dura secondo la stagionatura, dal colore giallo paglierino.

**INGREDIENTI:** Latte di pecora intero pastorizzato, fermenti lattici selezionati, caglio di agnello, sale.

**CONSERVAZIONE:** Al fresco, massimo 10°

**cod.** 0120044



Ridolfi - **Chianti**

## Pastore del Tirso

**confezionati sottovuoto**



È un formaggio dall'aroma intenso e dal gusto saporito; il suo profumo ricorda i tipici pascoli dell'alta valle del Tirso da cui proviene il latte con cui lo si produce. Ha crosta liscia, di colore bruno intenso perchè pitturata con un colorante per uso alimentare che ha anche la funzione di proteggerlo dalla muffa; la pasta è morbida e compatta, dal colore giallo paglierino.

**INGREDIENTI:** Latte di pecora intero pastorizzato, fermenti lattici selezionati, caglio di vitello, sale.

**CONSERVAZIONE:** In frigorifero o comunque al fresco ( attorno ai 4-6°C)  
**cod.** 0120043



Carlin de Paolo - **Nebbiolo**

## Medoro

Il pecorino Sardo maturo DOP  
**confezionati sottovuoto**



Semicotto, dall'aroma intenso e dal gusto particolarmente marcato, è un formaggio tipico della tradizione casearia sarda. La crosta è liscia, di colore giallo intenso, trattata in superficie con olio d'oliva; la pasta è compatta, più o meno dura a seconda della stagionatura e di colore giallo paglierino. Le peculiarità di questo formaggio sono state nobilitate dall'attribuzione, nel 1996, della "Denominazione d'Origine Protetta" che ha contribuito a salvaguardarne la tecnologia di produzione, tutelarne l'originale sapore e aumentarne la diffusione sui mercati.

**INGREDIENTI:** Latte di pecora intero pastorizzato, fermenti lattici selezionati, caglio di vitello, sale.

**STAGIONATURA:** 4 mesi

**CONSERVAZIONE:** In frigorifero o comunque al fresco ( attorno ai 4-6°C)  
**cod.** 0120046



Ridolfi - **Brunello**

## Santa Teresa

Il pecorino Sardo dolce DOP  
**confezionati sottovuoto**



Tipico formaggio sardo tenero da tavola, dal caratteristico gusto fresco e saporito. La crosta è liscia, di colore giallo-paglierino, trattata in superficie con conservante che ha lo scopo di prevenire lo sporco e la formazione della muffa; la pasta è bianca e leggermente occhiata. Le peculiarità di questo formaggio sono state nobilitate dall'attribuzione, nel 1996, della "Denominazione d'Origine Protetta" che ha contribuito a salvaguardarne la tecnologia di produzione, tutelarne l'originale sapore e aumentarne la diffusione sui mercati.

**INGREDIENTI:** Latte di pecora intero pastorizzato, fermenti lattici selezionati, caglio di agnello, sale.

**STAGIONATURA:** 4 mesi

**CONSERVAZIONE:** Al fresco, massimo 10°  
**cod.** 0120047



Carlin de Paolo - **Barolo**

## Ricotta Salata

**confezionati sottovuoto**



Ricotta di pecora dal tipico sapore intenso e sapido, ha pasta bianca e talmente consistente da essere particolarmente utilizzata per la grattugia. La sua forma è rotonda e piatta, come quella dei classici pecorini.

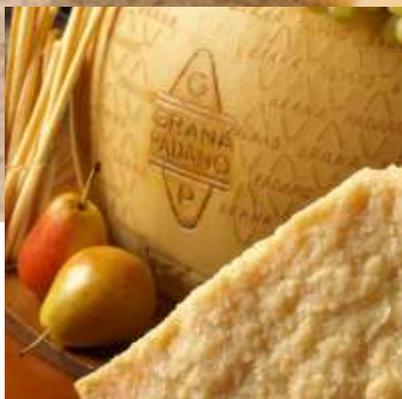
**INGREDIENTI:** Siero di latte di pecora, sale.

**CONSERVAZIONE:** In frigorifero o comunque al fresco ( attorno ai 4-6°C)  
**cod.** 0109144

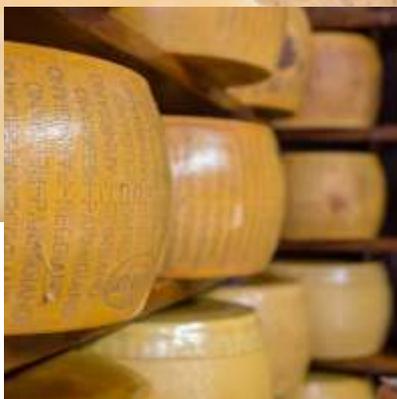


Palmeto Costanzo - **Etna Bianco**

# Formaggi grana, parmigiano e pecorino



Grana Padano



Parmigiano Reggiano



Formaggio Retinato



**Pezzi da 1/8 - sottovuoto - cod.** 0105682A

**Pezzi da 1 Kg. - sottovuoto - cod.** 0105731

**Pezzi da 1/8 - non sottovuoto - cod.** 0105682

**Busta grattugiato Kg. 1 - cod.** 0105683



**Pezzi da 1/8 - 18/20 mesi - cod.** 0105832

**Pezzi da 1/8 - 30 mesi - cod.** 0120042

**Pezzi da 1/8 - 36 mesi - cod.** 0110517

**Pezzi da Kg. 1 - sottovuoto - 18/20 mesi  
cod.** 0110075

**Vacche Rosse - Pezzi da Kg. 1 - sottovuoto  
cod.** 0110473

**Pezzi da g. 500 - 36 mesi - cod.** 0110474



**Pezzi da 1/8 - sottovuoto - cod.** 011900

**Busta grattugiato Mix Kg. 1 - cod.** 0105468



Pecorino Romano DOP



Pecorino Romano



**Pezzi da 1/8 - sottovuoto - cod.** 0107050

**Busta grattugiato Kg.1 - cod.** 0105756



**Pezzi da 1/8 - sottovuoto - cod.** 0107050A

**Busta grattugiato Kg.1 - cod.** 0105756A

## Misto Peperoncino



Un formaggio di pecora che insaporiamo con delgi strati interni di peperoncino. Un'unione perfetta quella tra il sapore semidolce del latte di pecora e quello piccante del peperoncino.



**Latte** Ovino

**Pezzatura** 2,5 Kg- 4 Kg

**Stagionatura** Minimo 45 giorni

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 2 mesi

**confezionati sottovuoto** **cod.** 0000

## Misto Tartufo



Consistente al taglio, gusto sostenuto ma dolce, ecco le caratteristiche di un Gorgonzola unico, frutto di una sapiente stagionatura.



**Latte** Ovino

**Pezzatura** 1 Kg - 2,5 Kg

**Stagionatura** Minimo 45 giorni

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 2 mesi

**confezionati sottovuoto** **cod.** 0000



## Misto *Noci*

**Latte** Ovino

**Pezzatura** Kg 1,5

**Stagionatura** Minimo 20 giorni

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 2 mesi

**cod.** 0000

## Misto *Pepe*



**Latte** Ovino

**Pezzatura** Kg 1,5

**Stagionatura** Minimo 20 giorni

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 2 mesi

**cod.** 0000

## Misto *Pistacchio*



**Latte** Ovino

**Pezzatura** Kg 1,5

**Stagionatura** Minimo 20 giorni

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 2 mesi

**cod.** 0000



## Caciottina delizia



Una delizia leggera dal gusto delicato che grazie al suo basso contenuto calorico è particolarmente indicata per le diete. Viene prodotta con latte vaccino e ovino, caglio e sale.



Le Cimate - *Trebbiano Spoletino*

**Latte** Misto

**Pezzatura** Kg 1,4 - 1,5 kg per forma

**Stagionatura** Minimo 20 giorni

**Conservazione** 4°

**Shelf Life** 2 mesi

**confezionati sottovuoto** **cod.** 0110023

## Formaggio Briè



Il brie è un formaggio di latte crudo a crosta fiorita e pasta molle, semigrasso poco stagionato. Ha un colore chiaro ed ha una caratteristica muffa di color bianco in superficie.



Ritterhof - *Chardonnay*

**Latte** Vaccino

**Pezzatura** Kg 1,4 - 1,5 kg per forma

**Stagionatura** Minimo 20 giorni

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 2 mesi

**confezionati sottovuoto**



Philadelphia

Robiola



**Latte** Vaccino

**Pezzatura** Kg 1,65

**Stagionatura** fresco

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 2 mesi

**cod.** 0110870



**Latte** Vaccino

**Pezzatura** Kg 1,65

**Stagionatura** fresco

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 15 giorni

**cod.** 00000

## Silano Siluro Affumicato

**confezionati sottovuoto**



**Latte** Vaccino

**Pezzatura** Kg 1,0-1,50

**Stagionatura** minimo 30 giorni

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 2 mesi



Guicciardini Strozzi  
Vernaccia di San Gimignano

**cod.** 0108186

## Silano Brazzale Affumicato

**confezionati sottovuoto**

**Latte** Vaccino

**Pezzatura** Kg 1,0-1,50

**Stagionatura** minimo 30 giorni

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 2 mesi

**cod.** 0000

## Gorgonzola Piccante



Consistente al taglio, gusto sostenuto e piccante, ecco le caratteristiche di un Gorgonzola unico, frutto di una sapiente stagionatura.



Terre di Leone - Amarone

**Latte** Vaccino

**Pezzatura** 1/16

**Stagionatura** Minimo 45 giorni

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 2 mesi

**confezionati sottovuoto** **cod.** 0110059

## Gorgonzola Dolce



Consistente al taglio, gusto sostenuto ma dolce, ecco le caratteristiche di un Gorgonzola unico, frutto di una sapiente stagionatura.



Fontezoppa - Passito  
Ritterhof - Passito

**Latte** Vaccino

**Pezzatura** 1/16

**Stagionatura** Minimo 45 giorni

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 2 mesi

**confezionati sottovuoto** **cod.** 0105871

## Formaggio Spalmabile fresco Alpighiana



Il fresco spalmabile è un formaggio dalla morbida cremosità, con un gusto vivace ma delicato. Realizzato con i migliori ingredienti è frutto di un'accurata scelta dei fermenti lattici e di un attento bilanciamento tra nota dolce e salata. Buonissimo da gustare da solo, spalmato sul pane, ma anche perfetto per ricette dolci e salate.

**Latte** Vaccino

**Pezzatura** Kg 1,5

**Stagionatura** Minimo 20 giorni

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 2 mesi

**confezionati sottovuoto** **cod.** 0108680

## Margarina Vegetale Unigrà



**Latte** Vaccino

---

**Pezzatura** Kg. 1

---

**Conservazione** +4°

---

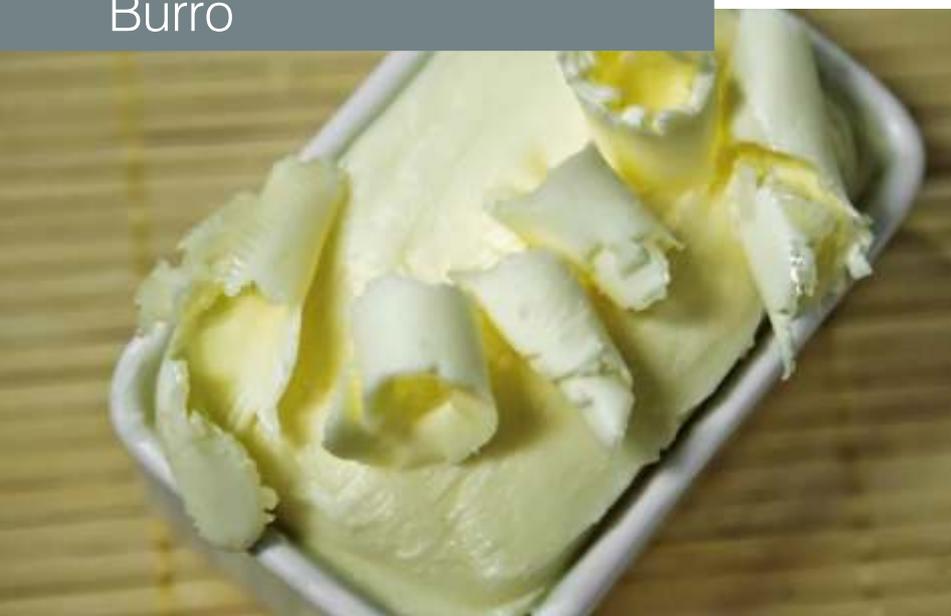
**Shelf Life** 2 mesi

---

**confezionato in tetrapak con tappo  
apri e chiudi**

**cod.** 0110104

## Burro



Ottenuto prevalentemente da panne selezionate che arrivano fresche ogni giorno allo stabilimento.

La particolare lavorazione e i fermenti utilizzati nei processi di burrificazione conferiscono al nostro burro un sapore e un aroma ineguagliabili.

La sicurezza è garantita da rigidi controlli chimici, microbiologici e qualitativi.

**Latte** Misto

---

**Pezzatura** Kg 1,00

---

**Conservazione** +4°

---

**Shelf Life** 2 mesi

---

**confezionati sottovuoto** **cod.** 0105483

## Mascarpone



Il mascarpone è prodotto con panne selezionate italiane nello stabilimento di Lodi, terra in cui è nato questo tipico formaggio. Realizzato con semplici ingredienti e senza l'aggiunta di conservanti, per un gusto e una cremosità unici. Grazie alla tecnologia produttiva tradizionale mantiene una particolare cremosità e dolcezza

**Latte** Misto

---

**Pezzatura** gr. 500

---

**Conservazione** +4°

---

**Shelf Life** 2 mesi

---

**confezionati sottovuoto** **500 g. cod.** 0105376

## Latte fresco e UHT



Il latte proviene da allevamenti selezionati e certificati italiani, limitrofi allo stabilimento di produzione. Tutto il latte fresco è di Alta Qualità. Il latte arriva allo stabilimento e immediatamente viene pastorizzato e confezionato per mantenere intatte tutte le sue caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

**Latte** Vaccino

**Tipologia** scremato - p.scremato - intero - di soia

**confezionato in tetrapak con tappo apri e chiudi**

**Latte UHT 100% scremato**  
**Lt 1 x 10 - cod.** 0107672

**Latte UHT parzialmente scremato**  
**Lt 1 x 10 - cod.** 0105613

**Latte UHT intero**  
**Lt 1 x 10 - cod.** 0105656

**Latte di soia - Lt 1 x 12 - cod.** 0105903

**Latte fresco AQ Intero Giglio - Lt 1 - cod.** NEW002

**Latte fresco PS Giglio - Lt 1 - cod.** NEW001



## Sottilette Kraft



**Latte** Vaccino

**Pezzatura** Kg 1,0-1,50

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 2 mesi

**cod.** 0000

## Sottilette Kraft Cheddar



**Latte** Vaccino

**Pezzatura** Kg 1,0-1,50

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 2 mesi

**cod.** 0000

# Panna

## Panna da cucina *ideale per salato*

**Pezatura** gr. 500 x 12 pz

**Conservazione** Ambiente

**Shelf Life** 6 mesi

**cod.** 0105800

## Panna da cucina Hoplà *ideale per salato*

**Pezatura** Lt. 1 x 12 pz

**Conservazione** Ambiente

**Shelf Life** 6 mesi

**cod.** 0110107

## Panna bivalente *ideale per dolce e salato*

**Pezatura** Lt. 1 x 12 pz

**Conservazione** Ambiente

**Shelf Life** 6 mesi

**cod.** 0110482

## Panna Vegetale zucch. *ideale per dolce*

**Pezatura** Lt.1 x 12

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 6 mesi

**cod.** 0110581

## Panna fresca pastorizzata *ideale per dolce e salato*

**Pezatura** Lt. 1

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 15 giorni

**cod.** NEW005

## Panna Hoplà s.zucchero *ideale per dolce*

**Pezatura** Lt. 1 x 12 pz

**Conservazione** Ambiente

**Shelf Life** 6 mesi

**cod.** 0110117

## Panna Spray *ideale per dolce*

**Pezatura** Lt. 0,70

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 6 mesi

**cod.** 0105531



## Ricotta



**Latte** Vaccino

**Pezzatura** Kg. 1,5

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 2 mesi

**Vaccina - cod.** 0110897  
**Pecora - cod.** 0110551

## Formaggio Bergader Tondo



**Latte** Vaccino

**Pezzatura** Kg. 1,5

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 2 mesi

**cod.** BIA026

## Feta Greca



**Latte** Misto

**Pezzatura** Kg 2

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 2 mesi

**cod.** FOR097

## Yogurt



**Fragola - cod.** 0110893

**Frutti di bosco - cod.** 0110894

**Banana - cod.** 0110938

**Latte** Vaccino

**Pezzatura** g 125 x 2 x 12cf

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 2 mesi



## Mozzarella Julienne



**Latte** Vaccino

**Pezzatura** Kg 2,500

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 45 giorni

## Mozzarella Fiordilatte



**Latte** Vaccino

**Pezzatura** Kg 3,000

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 45 giorni

## Mozzarella Bufala



**Latte** Bufala

---

**Conservazione** +4°

---

**Shelf Life** 45 giorni

---

**gr. 50**

**gr. 125**

**gr. 250**

**gr. 500**

**affumicata**

**nodini gr 250**

**treccia gr. 250**

## Mozzarella Filone sottovuoto



**Latte** Vaccino

---

**Conservazione** +4°

---

**Shelf Life** 45 giorni

---

## Mozzarella Bocconcini



**Latte** Vaccino

---

**Conservazione** +4°

---

**Shelf Life** 45 giorni

---

## Edamer 40%



**Latte** Vaccino

**Pezzatura** Kg 1,500 / 2,000

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 45 giorni

**cod.** 0105448

## Emmental



**Latte** Vaccino

**Pezzatura** Kg 1,500 / 2,000

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 45 giorni

**cod.** 0110965

## Cheddar



**Latte** Vaccino

**Pezzatura** Kg 3,700

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 45 giorni

**cod.** 0107150

# I nostri *salumi*

È difficile, per non dire impossibile, prescindere dall'Italia se si desidera tracciare la storia del salume e ricercarne le origini. Difatti, nel nostro Paese, la presenza di prosciutti e insaccati è riferibile già all'epoca etrusca e romana, benché pratiche di conservazione della carne siano riconducibili a tempi più antichi, risalendo addirittura al Paleolitico. Ma partiamo dal termine. La parola salumen deriva dal latino tardo, ma si diffonde solo a partire dal medioevo e indica un qualsiasi prodotto conservato sotto sale (quindi anche il pesce e la carne non suina).

Tuttavia, col tempo, il termine salumeria sarà sempre più associato al suino, anche grazie all'enorme rilevanza che la carne di maiale e cinghiale riuscirà a conquistare – sotto il profilo alimentare – per la sua facile reperibilità in natura.

Dovremo aspettare il XIII e XIV secolo perché l'arte salumiera inizi con lo specializzarsi, riuscendo a presentare con orgoglio i derivati suini sulle opulente e scenografiche tavole rinascimentali. In questo periodo, inoltre, si consolidano le differenze regionali in fatto di gastronomia e preparazioni culinarie, si inizia con l'utilizzare il salnitro artificiale per conservare la carne e nascono le prime Corporazioni per regolamentare e tutelare la produzione dei salumi. Mentre è in pieno Ottocento che la diffusione di veri salumifici e laboratori industriali si diffonde.

Ad oggi i produttori si impegnano nella tutela e valorizzazione di prodotti tipici e a rischio d'estinzione, nella riduzione di additivi e conservanti, nell'informatizzazione della tracciabilità di filiera e nella produzione di prodotti dietetici e biologici per garantire a tutti la degustazione di queste leccornie.





## Prosciutto mattonella a metà



**Metà Dolce cod.** 0105704

**Pezatura** Kg 3 - 4

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 6 mesi

**confezionati sottovuoto**

## Prosciutto mattonella intera



**Intera Dolce cod.** 0105649

**Intera Semi Dolce cod.** 0109165

**Pezatura** Kg 6,5 - 7,5

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 6 mesi

**confezionati sottovuoto**

## Prosciutto sgambato stagionato



**cod.** 0105587

**Pezatura** Kg 6 -7

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 6 mesi

**confezionati sottovuoto**

## Prosciutto diss. piatto



**cod.** 0110192

**Pezzatura** Kg 7 - 8

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 6 mesi

**confezionati sottovuoto**

## Prosciutto crudo con osso



**SAN DANIELE**

**Pezzatura** Kg 10-11

**Conservazione** + 4°

**cod.** 0110452

**confezionati sottovuoto**

## Prosciutto crudo disossato



**confezionati  
sottovuoto**

**PARMA ADDOBBO**

**Pezzatura** Kg 7-8

**Stagionatura** 18 mesi

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 6 mesi



**cod.** PRO40

**PARMA PIATTO**

**Pezzatura** Kg 7-8

**Stagionatura** 18 mesi

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 6 mesi



**cod.** 0110190

**SAN DANIELE**

**Pezzatura** Kg 7-8

**Stagionatura** 18 mesi

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 6 mesi



**cod.** SFR004

## Lonza



**Lonza intera cod.** 0110459

**Lonza metà Norcia cod.** 0120076

**Pezzatura** Kg 3 - 4

---

**Conservazione** + 4°

---

**Shelf Life** 6 mesi

---

**confezionati sottovuoto**

---



## Speck metà

**cod.** 0107147

**Pezzatura** Kg 2,5 - 3

---

**Stagionatura** 8-9 mesi

---

**Conservazione** +4°

---

**Shelf Life** 4 mesi

---

**confezionati sottovuoto**

## Prosciutto Cotto



**intero Black Castello cod.** 0110191  
**mezzo Gran Blue cod.** 0120088  
**mezzo Black Castello cod.** 0120174  
**intero Rosafino Rosso cod.**  
**mezzo Rosafino Rosso cod.**

**Pezatura** Kg 8

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 6 mesi

**confezionati sottovuoto**

## Prosciutto arrosto Praga



**intero cod.** 0107137

**Pezatura** Kg 8

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 6 mesi

**confezionati sottovuoto**

## Spalla cotta



**intera Gustosetta cod.** 0110936

**Pezatura** Kg 4 - 5

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 6 mesi

**confezionati sottovuoto**

## Spalla cotta



**intera Cuor Cotto cod. 0106496**

**Pezzatura** Kg 2,5 - 3

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 6 mesi

**confezionati sottovuoto**

## Fesa di tacchino



**Gran Podere sottovuoto - cod. 0108461**

**Tarky sottovuoto - cod. 0108406**

**Pezzatura** Kg 2,5 - 3

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 6 mesi

**confezionati sottovuoto**



## Bresaola p. anca



**metà cod.** 0105956

**Pezatura** Kg 1,5 - 2

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 4 mesi

**confezionati sottovuoto**

## Bresaola sotto fesa



**metà cod.** 0110029

**Pezatura** Kg 2 - 2,5

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 4 mesi

**confezionati sottovuoto**

## Salame al tartufo



**metà cod.** 0110080

**Pezatura** Kg 0,200

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 4 mesi

**confezionati sottovuoto**

## Salame Milano



**mezzo Simonini cod.** 0107144  
**intero Negroni cod.**

**Pezatura** Kg 3 - 3,5

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 4 mesi

**confezionati sottovuoto**

## Salame Ungherese



**mezzo Simonini cod.** 0106370  
**intero Negroni cod.**

**Pezatura** Kg 3 - 3,5

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 4 mesi

**confezionati sottovuoto**

## Salame ventricina



**intero cod.** 0105589  
**mezzo Norcineria cod.** 0105650

**Pezatura** Kg 2 - 2,5

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 4 mesi

**confezionati sottovuoto**

## Salame contadino



**Marche intero cod.** 0000

**Pezatura** Kg 1,5 -2

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 4 mesi

**confezionati sottovuoto**

## Salamella romana



**Amatriciano intero cod.** 0000

**Pezatura** Kg 1,5 -2

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 4 mesi

## Corallina



**Amatriciano intero cod.** 0000

**Pezatura** Kg 1 - 1,5

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 4 mesi



Salame spianata piccante

**metà cod.** 0107844



**Pezatura** Kg 1,5 - 2

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 4 mesi

**confezionati sottovuoto**

Salame spianata romana



**metà cod.** 0105626

**Pezatura** Kg 1,5 - 2

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 4 mesi

**confezionati sottovuoto**

## Salame piccante nduja



**intera cod.** 0106458

**Pezatura** Kg 0,400

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 4 mesi

**confezionati sottovuoto**

## Porchetta Tronchetto



**cod.** 0110899

**Pezatura** Kg 1,5 - 2

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 4 mesi

**confezionati sottovuoto**



## Guancia stagionata



**Marche intero cod.** 0105523

**Pezzatura** Kg 1,5 -2

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 4 mesi

**confezionati sottovuoto**

## Guanciales Toscano Amat.



**Pezzatura** Kg 1,5 -2

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 4 mesi

**Amatriciano intero cod.** 0105507

## Guanciales Montevercchio



**Pezzatura** Kg 1,5 -2

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 4 mesi

**cod.** 000000

## Guanciales Norcia



**Ansuini intero cod.** 0120078

**Alvarese intero cod.** SUI054

**Pezzatura** Kg 1 - 1,5

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 4 mesi

## Pancetta tesa



**metà affumicata cod.** 0105571  
**metà dolce cod.** 0105609  
**metà bacon cotta cod.** 0105532

**Pezatura** Kg 2 - 2,5

---

**Conservazione** + 4°

---

**Shelf Life** 4 mesi

---

**confezionati sottovuoto**

---

## Pancetta arrotolata



**metà SV cod.** 0105537A

**Pezatura** Kg 2 - 2,5

---

**Conservazione** + 4°

---

**Shelf Life** 4 mesi

---

## Salsicette tipo Siena



**cod.** 0120080 - 2 Kg busta

**Pezatura** Kg 1 - Busta

---

**Conservazione** + 4°

---

**Shelf Life** 4 mesi

---

**confezionati sottovuoto**

---

## Salsiccia cinghiale



**cod.** 0105797A

**Pezzatura** Kg 1 - Busta

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 4 mesi

**confezionati sottovuoto**

## Lardo di Colonnata



**metà cod.** 0106487

**Pezzatura** Kg 2,00 / 3,00

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 4 mesi

**confezionati sottovuoto**



## Mortadella con pistacchio



**metà pistacchio cod.** 0105442  
**metà IGP Bologna 5 Kg - cod.** ALC006

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 4 mesi

**confezionati sottovuoto**

## Mortadella tartufo



**cod.** GOL007

**Pezzatura** Kg 4,00 / 5,00

**Conservazione** + 4°

**Shelf Life** 4 mesi

**confezionati sottovuoto**





PASTA ALL'UOVO

*La Cometa*

A decorative graphic of three golden wheat stalks with long awns, positioned below the brand name 'La Cometa'.

## Ravioli ricotta e spinaci

**confezionati sottovuoto**



**Pezatura:** 500 gr

**Conservazione:** +4°

**Shelf Life:** 35 giorni

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova, acqua

**Ingredienti del ripieno:** ricotta vaccina, spinaci, pangrattato, parmigiano reggiano d.o.p., sale, noce moscata

**Cod.:** COME017

## Gnocchi

**confezionati sottovuoto**



**Pezatura:** 500 gr

**Conservazione:** +4°

**Shelf Life:** 60 giorni

**Ingredienti della pasta:** fiocchi di patate, farina 00, acqua, sale

**Cod.:** COME032

## Gnocchetti

**confezionati sottovuoto**



**Pezatura:** 500 gr

**Conservazione:** +4°

**Shelf Life:** 60 giorni

**Ingredienti della pasta:** fiocchi di patate,

farina 00, acqua, sale

**Cod.:** COME031

## Tonnarelli

**confezionati sottovuoto**



**Pezatura:** 500 gr

**Conservazione:** +4°

**Shelf Life:** 60 giorni

**Ingredienti della pasta:** farina di grano tenero 00,

uovo, acqua, sale

**Cod.:** COME001

## Fettuccine

**confezionati sottovuoto**



**Pezatura:** 450 gr

**Conservazione:** +4°

**Shelf Life:** 60 giorni

**Ingredienti della pasta:** farina di grano tenero 00, uovo, acqua, sale

**Cod.:** COME002

## Tagliatelle

**confezionati sottovuoto**



**Pezatura:** 450 gr

**Conservazione:** +4°

**Shelf Life:** 60 giorni

**Ingredienti della pasta:** farina di grano tenero 00, uovo, acqua, sale

**Cod.:** COME034

## Pappardelle

**confezionati sottovuoto**



**Pezzatura:** 500 gr

**Conservazione:** +4°

**Shelf Life:** 35 giorni

**Ingredienti della pasta:** farina di grano tenero 00, uovo, acqua, sale

**Cod.:** COME019

## Tagliolini

**confezionati sottovuoto**



**Pezzatura:** 500 gr

**Conservazione:** +4°

**Shelf Life:** 60 giorni

**Ingredienti della pasta:** farina di grano tenero 00, uovo, acqua, sale

**Cod.:** COME010

## Sfoglia

**confezionati sottovuoto**



**Pezzatura:** 500 gr

**Conservazione:** +4°

**Shelf Life:** 60 giorni

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova, acqua

**Cod.:** COME027

## Paccheri

**confezionati sottovuoto**



**Pezzatura:** 500 gr

**Conservazione:** +4°

**Shelf Life:** 60 giorni

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, acqua

**Cod.:** COME033



## Strozzapreti

**confezionati sottovuoto**



**Pezatura:** 500 gr

**Conservazione:** +4°

**Shelf Life:** 35 giorni

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, acqua

**Cod.:** COME009

## Orecchiette

**confezionati sottovuoto**



**Pezatura:** 500 gr

**Conservazione:** +4°

**Shelf Life:** 60 giorni

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, acqua

**Cod.:** COME011

## Trofie

**confezionati sottovuoto**



**Pezatura:** 500 gr

**Conservazione:** +4°

**Shelf Life:** 60 giorni

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, acqua

**Cod.:** COME003

## Scialatielli

**confezionati sottovuoto**



**Pezatura:** 500 gr

**Conservazione:** +4°

**Shelf Life:** 60 giorni

**Ingredienti della pasta:** farina di grano tenero, semola di grano duro, acqua

**Cod.:** COME041

## Tortellini di carne

**confezionati sottovuoto**



**Pezatura:** 500 gr

**Conservazione:** +4°

**Shelf Life:** 60 giorni

**Ingredienti della pasta:** semola di grano duro, uova, acqua

**Ingredienti del ripieno:** bovino, suino, pangrattato, parmigiano reggiano DOP, sale, aromi naturali

**Cod.:** COME026





Il pesce  
*fresco*



## Salmone Norvegese



**Affumicato Baffa Kg 1,2 - cod.** 0107949  
**Affumicato - g 100 - cod.** 0110908  
**Affumicato - g 200 x 5 conf. - cod.** 0105946  
**Ritagli - g 200 x 5 conf. - cod.** 108681  
**Ritagli - g 500 x 2 conf. - cod.** 0107651

**Conservazione** +4°

---

**Shelf Life** 2 mesi

---

**confezionati sottovuoto**

## Salmone Scozzese



**cod.** 0107949

**Pezzatura** Kg 1,00

---

**Conservazione** +4°

---

**Shelf Life** 2 mesi

---

**confezionati sottovuoto**

## Surimi tagliati



**cod.** 0107152

**Pezzatura** Barattolo g 900

---

**Conservazione** +4°

---

**Shelf Life** 2 mesi

---

## Trancio Tonno Affumicato



**cod.** 0110575

**Pezatura** Kg 1,00

---

**Conservazione** +4°

---

**Shelf Life** 2 mesi

**confezionati sottovuoto**

## Trancio Spada Affumicato



**cod.** 0110576

**Pezatura** Kg 1,00

---

**Conservazione** +4°

---

**Shelf Life** 2 mesi

**confezionati sottovuoto**

## Gamberetti



**medi - cod.** 0105752

**jumbo - cod.** 0107151

**Pezatura** Barattolo g 900

---

**Conservazione** +4°

---

**Shelf Life** 2 mesi

## Uova di lompo nere



**Pezatura** Kg 1,00

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 2 mesi

**cod.** 0000

## Uova di lompo rosse



**Pezatura** Kg 1,00

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 2 mesi

**cod.** 0000

## Nero di seppia



**Pezatura** Kg 1,00

**Conservazione** +4°

**Shelf Life** 2 mesi

**cod.** 0000



## Pancarrè 16x16 cm



**Conservazione** Ambiente

---

**Shelf Life** 3 settimane

**cod.** 0107667

## Olive



Olive verdi dolci Mammouth per aperitivo secchiello - 5 kg  
**cod.** 0000

---

Olive verdi dolci per aperitivo secchiello - 1kg  
**cod.** 0000

---

Olive Itrane secchiello - 1 Kg  
**cod.** 0000

---

Olive tagiasche denocciolate in olio secchiello - 1 kg  
**cod.** 0000

---

Olive tagiasche denocciolate in salamoia secchiello - 1 kg  
**cod.** 0000

---

Pesto senz'aglio Bucci - 1,5 Kg  
**cod.** 0000

## Ciocolata



Ciocolata bianca tavoletta  
Kg 1 - **cod.** 0110106

---

Ciocolata fondente tavoletta  
Kg 1 - **cod.** 0105867

---

Ciocolata gocce  
Kg 1 - **cod.** 0106048

---

Ciocolata scaglie  
Kg 1 - **cod.** 01200106







**Gioia S.p.A.**

**Sede Operativa**

Via Campoli Appennino, 1 - 00131 Roma

Tel. 06 79.34.08.06 - Fax 06 79.34.98.33  
info@gioiaspa.com

**Responsabile: Danilo Saccotelli**

tel. 329.8311701 - food@gioiaspa.com

[www.gioiaspa.com](http://www.gioiaspa.com)

