



CATALOGO
FOOD FRESCO




GIOIA
SPA





UNA STORIA DI OLTRE



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.**

I Formaggi

freschi e stagionati

I formaggi italiani sono moltissimi e molti di questi rientrano fra i più venduti ed invidiati al mondo. La nostra produzione casearia è molto ampia e racchiude al suo interno anni di storia, di tradizione e di impiego di materie e sistemi produttivi unici.

Partiamo dalle origini: il termine formaggio deriva dal latino medioevale caseum formaticum, locuzione che indicava il cacio messo in forma. Quella del formaggio è una tradizione antichissima nel nostro Paese, che deriva dal latte di diverse specie animali, attraverso la coagulazione della caseina. Il processo di coagulazione del latte viene facilitato da enzimi batterici, vegetali e il caglio, una sostanza che deriva dallo stomaco di vitelli, capretti e agnelli. Dalla "cagliata" si possono ottenere diverse tipologie di formaggi. Per semplificare, una delle classificazioni più impiegate prende in esame la consistenza della pasta, in base alla quale identifichiamo:

Formaggi a pasta molle
Formaggi a pasta semidura
Formaggi a pasta dura

Per fare qualche esempio, tra i formaggi a pasta molle italiani identifichiamo il Gorgonzola dolce e lo Squacquerone di Romagna; tra quelli a pasta semidura collochiamo l'Asiago, il Caciocavallo e la Fontina e tra quelli a pasta dura il Pecorino e il Parmigiano Reggiano.

La Gioia Spa ha selezionato per voi una gamma completa di formaggi che rispondono a tutte le esigenze dei nostri clienti.





Formaggio Pecora PISTACCHIO



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



confezionati sottovuoto

Latte OVINO

Pezzatura Kg 1,700

Stagionatura MINIMO 20 GIORNI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 0120460 - Formaggeria Toscana

Formaggio Pecora TARTUFO



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



Latte OVINO

Pezzatura Kg 1,700

Stagionatura MINIMO 20 GIORNI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 0120461 - Formaggeria Toscana

Formaggio Pecora PEPE NERO



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



Latte OVINO

Pezzatura Kg 1,700

Stagionatura MINIMO 20 GIORNI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. SINI007 - Formaggeria Toscana

Formaggio Pecora NOCI



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



confezionati sottovuoto

Latte OVINO

Pezzatura Kg 1,700

Stagionatura MINIMO 20 GIORNI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 0120462 - Formaggeria Toscana

Formaggio Pecora PEPE ROSA



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



Latte OVINO

Pezzatura Kg 1,700

Stagionatura MINIMO 20 GIORNI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 0120714 - Formaggeria Toscana

Formaggio Pecora PEPERONCINO



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



Latte OVINO

Pezzatura Kg 1,700

Stagionatura MINIMO 20 GIORNI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 0105821 - Formaggeria Toscana

RISERVA DEL PASTORE



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



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 - Formaggeria Toscana

PASTORE AFFINATO IN GROTTA



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



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 gusto particolare.

Latte OVINO

Pezzatura Kg 2,700

Stagionatura MINIMO 60 GIORNI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 0120716 - Formaggeria Toscana

PASTORE NERO



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



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 - Formaggeria Toscana

IL PRIMO PICCOLO



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

Latte OVINO

Pezzatura Kg 0,800

Stagionatura MINIMO 120 GIORNI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 0120458 - Formaggeria Toscana

PIENZA ROSSO



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

Latte OVINO

Pezzatura Kg 1,500

Stagionatura MINIMO 60 GIORNI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 0120595 - Formaggeria Toscana

PECORINO TOSCANO



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



Latte OVINO

Pezzatura Kg 2,400

Stagionatura MINIMO 60 GIORNI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 0120596 - Formaggeria Toscana

L'UNICO



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

Latte OVINO

Pezatura Kg 1,700

Stagionatura MINIMO 120 GIORNI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 0120597- Formaggeria Toscana

PASTORE ROSSO



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

Latte OVINO

Pezatura Kg 1,500

Stagionatura MINIMO 60 GIORNI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 0120599 - Formaggeria Toscana

PECORINO AFFINATO NELLE VINACCE



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

Latte OVINO

Pezatura Kg 2,000

Stagionatura MINIMO 90 GIORNI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 0120600 - Formaggeria Toscana

IL BECCO



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

Latte CAPRINO

Pezzatura Kg 1,800

Stagionatura MINIMO 120 GIORNI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 0110339 - Formaggeria Toscana

IL PRIMO MATURO



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

Latte OVINO

Pezzatura Kg 2,400

Stagionatura MINIMO 60 GIORNI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 0110440 Formaggeria Toscana



CACIOTTA MISTA TOSCANA



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

Latte OVINO e VACCINO

Pezatura Kg 2,400

Stagionatura MINIMO 15 GIORNI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 0105717 - Formaggeria Toscana

MARZOLINO



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

Latte OVINO

Pezatura Kg 2,400

Stagionatura MINIMO 20 GIORNI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 0110025 - Formaggeria Toscana

FORMAGGIO MISTO 7 COLLI

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



Latte OVINO e VACCINO

Pezatura Kg 2,000

Stagionatura MINIMO 90 GIORNI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 1000624 - Fratelli Petrucci

PECORINO ALLE NOCI



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



Latte OVINO

Pezzatura Kg 1,000

Stagionatura MINIMO 120 GIORNI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 0105819 - Caseificio Santa Maria

CACIOTTA DELIZIA



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



Latte VACCINO e OVINO

Pezzatura Kg 1,500

Stagionatura MINIMO 60 GIORNI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 0110023 - Caseificio Santa Maria

ROSSO DI AMATRICE



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



Latte OVINO

Pezzatura Kg 1,500

Stagionatura MINIMO 5 MESI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 1000477 - Fratelli Petrucci

PECORINO AL TARTUFO



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

Latte OVINO

Pezzatura Kg 0,800

Stagionatura MINIMO 30/60 GIORNI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 1000957 - Fratelli Petrucci

IL VERGARO



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



Latte VACCINO e OVINO

Pezzatura Kg 1,500

Stagionatura MINIMO 60 GIORNI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 1000478 - Fratelli Petrucci

MA-TRÙ - PECORINO AMATRICIANO



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



Latte OVINO

Pezzatura Kg 1,000

Stagionatura MINIMO 8 MESI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 1000470 - Fratelli Petrucci

PECORINO DI AMATRICE



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

Latte OVINO

Pezzatura Kg 2,000

Stagionatura 30/60 GIORNI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 1000473 - Fratelli Petrucci

GORZANO DI AMATRICE



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

Latte VACCINO e OVINO

Pezzatura Kg 2,000

Stagionatura MINIMO 6 MESI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 1000474 - Fratelli Petrucci

FIOCCO AMATRICIANO



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

Latte OVINO

Pezzatura Kg 1,500

Stagionatura MINIMO 8 MESI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 1000475 - Fratelli Petrucci

PECORINO MELATA DI BOSCO



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

Latte OVINO

Pezzatura Kg 2,000

Stagionatura 6 MESI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 1000860 - Fratelli Petrucci

PECORINO LO SBRONZO



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

Latte VACCINO e OVINO

Pezzatura Kg 2,000

Stagionatura MINIMO 6 MESI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 1000861 - Fratelli Petrucci

PECORINO BISLACCO AL RUM E TABACCO



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

Latte OVINO

Pezzatura Kg 2,000

Stagionatura MINIMO 8 MESI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 1000862 - Fratelli Petrucci

CACIOTTA DI AMATRICE



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



Latte VACCINO

Pezzatura Kg 1,5

Stagionatura 30/60 GIORNI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 1000471 - Fratelli Petrucci

LO SCURO DI AMATRICE



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



Latte OVINO

Pezzatura Kg 1,500

Stagionatura MINIMO 5 MESI

Conservazione LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Shelf Life 180 GIORNI

cod. 1000476 - Fratelli Petrucci



Formaggi grana, parmigiano e pecorino



Grana Padano

Pezzo da 1 Kg - sottovuoto
cod. 0105731 - Zanetti

Spicchio da 1/8 - sottovuoto
cod. 0105682A - Zanetti

Busta grattugiato Kg. 1
cod. 0105683 - Zanetti

Busta grattugiato Kg. 2
cod. 1001050 - Alival

Buste grattugiato - gr. 5x200 pz
cod. 0120511 - Zanetti

Buste grattugiato - gr. 5x300 pz
cod. 0120576 - Zanetti

Busta grattugiato - gr. 5x300 pz
cod. 1001022 - Latteria Soresina



Parmigiano Reggiano

Spicchio da 1/8 - 24 mesi - sottovuoto
cod. 0105832 - Zanetti

Spicchio da 18/20 - 1 Kg- sottovuoto
cod. 0110075 - Zanetti

Busta grattugiato Kg. 1
cod. 0108499 - Zanetti

Busta grattugiato Kg. 1
cod. 1001035 - Salumifici Granterre

Buste grattugiato - gr. 5x200 pz
cod. 0120519 - Salumifici Granterre



Formaggio Retinato

Busta grattugiato Kg. 1
cod. 0105468 - Zanetti

Spicchio Retinato da 1/8 - sottovuoto
cod. 0110900 - Zanetti



Pecorino Romano DOP

Spicchio da 1/8 - sottovuoto
cod. 0107050 - Elli Pinna Industria Casearia

Spicchio da 1/8 - sottovuoto
cod. 1000451 - Elli Petrucci

Spicchio da 1/8 - sottovuoto
cod. 1001075 - Elli Maoddi

Busta grattugiato Kg. 1
cod. 0105756 - Maiorana

Busta grattugiato Kg. 1
cod. 1001085 - Maoddi

Busta grattugiato Kg. 2
cod. 1000395 - Alival





Stracchino



100 gr x 10 pz - cod. 1110895

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.

Latte Vaccino

Pezzatura Kg 1 per forma

Stagionatura Minimo 20 giorni

Conservazione +4°

Shelf Life 2 mesi

cod. 0107645 - **Bayernland**

cod. 1001026 - **Galbani**



Philadelphia

Formaggio Spalmabile fresco
Alpigiana



Latte Vaccino

Pezzatura Kg 1,65

Stagionatura fresco

Conservazione +4°

Shelf Life 2 mesi

cod. 0110870



Latte Vaccino

Pezzatura Kg 1,5

Stagionatura Minimo 20 giorni

Conservazione +4°

Shelf Life 2 mesi

cod. 0108680

Provola Affumicata

confezionati sottovuoto

Provola Fiaschetto

confezionati sottovuoto

Scamorza

confezionati sottovuoto



Latte Vaccino

Pezzatura Kg 1,9

Stagionatura minimo 30 giorni

Conservazione +4°

Shelf Life 2 mesi

cod. 0108186



Latte Vaccino

Pezzatura Kg 2,200

Stagionatura minimo 30 giorni

Conservazione +4°

Shelf Life 2 mesi



Affumicata - gr 200x 5 - cod. 1000080

Bianca - gr 200x 5 - cod. 1000534

cod. 1000472

Ricotta



Fior di ricotta - 250 gr - cod. 01210248
Deliziosa - 100 gr x 25 pz - cod. 623

Gorgonzola



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

cod. 0105871 - dolce
cod. - piccante

Latte Vaccino

Pezatura 1/16

Stagionatura Minimo 45 giorni

Conservazione +4°

Shelf Life 2 mesi

confezionati sottovuoto



Caprino



Cademartori - 80 gr x 7 pz - cod. 0000000000

Secchiello spalmabile



Galbani - 1 Kg
cod. 0000000000

Robiola fresca



Vallelata - 90 gr
cod. 1616222409

Taleggio



Cademartori - Kg 2,2 - cod. 0000000000

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



confezionati sottovuoto

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

cod. 0105483

10 gr x 150 pz - cod. NEW012

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



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 FRESCO parzialmente scremato

Lt 1 - cod. NEW001- Centrale del Latte d'Italia

Latte FRESCO ALTA QUALITA' parzialmente scremato

Lt 1 - cod. NEW002- Centrale del Latte d'Italia

Latte FRESCO ALTA QUALITA' - Più Giorni - parzialmente scremato

Lt 1 - cod. NEW044- Giglio



Panna



**Panna Fresca
Pastorizzata Giglio - Lt 1
cod.** NEW005

Ricotta



Latte Vaccino

Pezzatura Kg. 1,5

Conservazione +4°

Shelf Life 2 mesi

Vaccina - cod. 0110897

Pecora - cod. 0110551

Salata - cod. 0109144

Formaggio Bergader Tondo



Latte Vaccino

Pezzatura Kg. 2,5

Conservazione +4°

Shelf Life 2 mesi

cod. BIA026

Feta Greca



Latte Misto

Pezzatura gr 200

Conservazione +4°

Shelf Life 2 mesi

cod. 0120403

Yogurt



Bianco - cod. 01108943

Banana - cod. 01108942

Frutti di bosco - cod. 01108941

Fragola - cod. 01108961

Albicocca - cod. 01108962

Bianco Intero 5 kg - cod. 45851266

Latte Vaccino

Pezzatura g 125 x 2 x 6 cf

Conservazione +4°

Shelf Life 2 mesi

Mozzarella bocconcini



Latte Vaccino

Pezzatura gr 100x10

Conservazione +4°

Shelf Life 45 giorni

cod. 0110871

Mozzarella Julienne



Latte Vaccino

Pezzatura Kg 2,500

Conservazione +4°

Shelf Life 45 giorni

2,5 Kg - cod. 0110874

3 Kg - cod. 1000859

Mozzarella Fiore



Latte Vaccino

Pezzatura Kg 3,000

Conservazione +4°

Shelf Life 45 giorni

500 gr x 6 Fiore Dolce cod. 0120538

3 Kg - Fiore Morbido cod. 0110873

3 Kg - Fiore Duro cod. 0110898

Mozzarella Bufala



Latte Bufala

Conservazione +4°

Shelf Life 45 giorni

Burratine Gr 100 x 10 - cod. MAZ010

Treccia 3 kg - cod. 0110919

Treccia 2 kg - cod. 01210429

Gr. 50 x 20 - cod. MOZ050

Gr. 125 x 8 - cod. MOZ125

Gr. 250 x 4 - cod. MOZ250

Gr. 500 x 2 - cod. MOZ500

Nodini Gr 250 x 4 - cod. SPECT2250

Mozzarella Filone



Latte Vaccino

Conservazione +4°

Shelf Life 45 giorni

1 kg sottovuoto - cod. 0110896

1 kg in acqua dolce latte - cod. 0110971

Mozzarella Ciliegine



Latte Vaccino

Conservazione +4°

Shelf Life 45 giorni

250 g. x 4 pz - cod. 0120885

Stracciatella



Latte Vaccino

Conservazione +4°

Shelf Life 45 giorni

1 Kg - od. XNT1015

Burrata



Latte Bufala

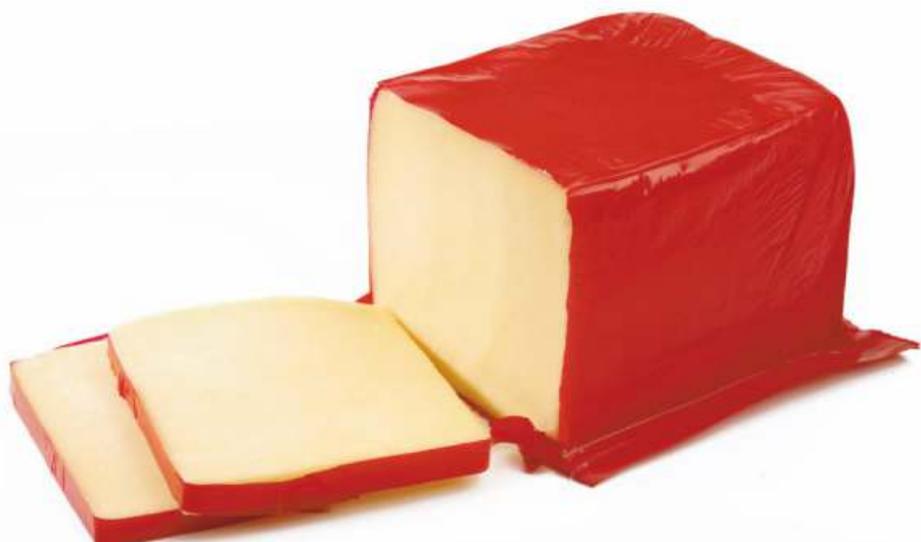
Conservazione +4°

Shelf Life 45 giorni

Burrata 1 kg - cod. MAZ010



Edamer 40%



Latte Vaccino

Pezzatura Kg 3,000

Conservazione +4°

Shelf Life 45 giorni

cod. 0105448 - Bayernland

cod. 1001025 - Galbani

Emmental



Latte Vaccino

Pezzatura Kg 2,500

Conservazione +4°

Shelf Life 45 giorni

cod. 0110965

Cheddar



Latte Vaccino

Conservazione +4°

Shelf Life 45 giorni

intero 3,5 kg circa - cod. 0107150

a fette 1 Kg circa - cod. XNT1122

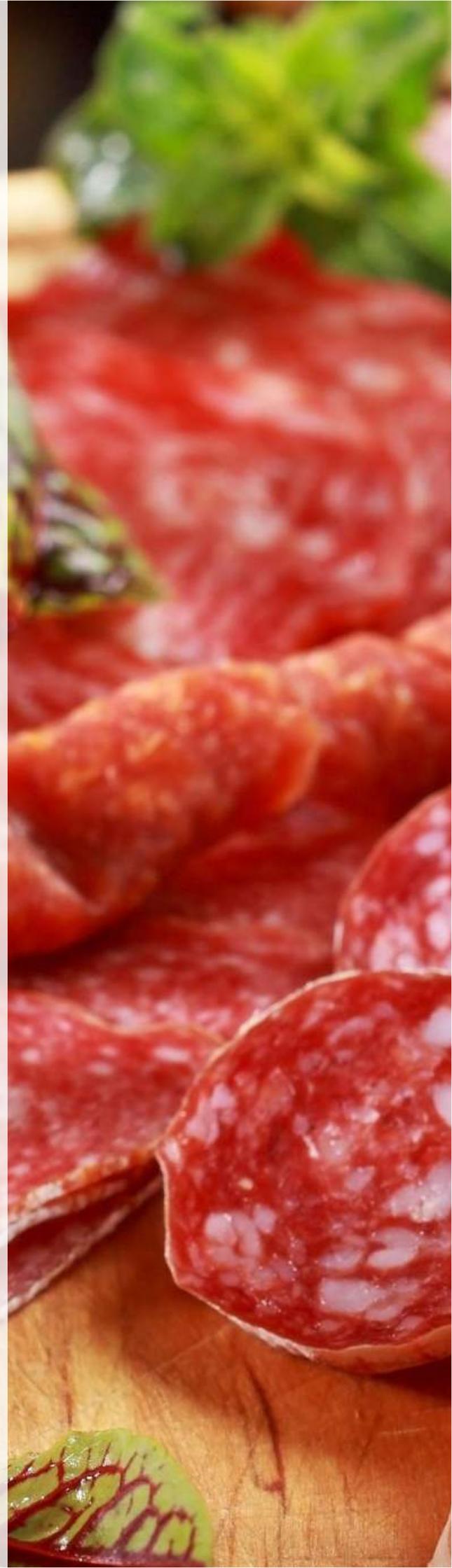
I nostri *salumi*

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 cod. 0105704 - Montevecchio

Metà Altafetta cod. 01210220 - Salumifici Granterre

Pezzatura Kg 3 - 4

Conservazione + 4°

Shelf Life 6 mesi

confezionati sottovuoto

Prosciutto mattonella intera



Intero cod. 0105649- Montevecchio

Intero Supremo cod. 0109165 - Principe S. Daniele

Intero Prontafetta cod. ASS001 - Salumifici Granterre

Intero Norcia Nazionale cod. 0101167 - F.Ili Arsuini

Pezzatura Kg 6,5 - 7,5

Conservazione + 4°

Shelf Life 6 mesi

confezionati sottovuoto

Prosciutto sgambato stagionato



cod. 0105587 - Montevecchio

Disossato pressato cod. 0110937

F.Ili Veroni su Angelo

Pezzatura Kg 6 -7

Conservazione + 4°

Shelf Life 6 mesi

confezionati sottovuoto

Prosciutto diss. piatto



Parma S.O. Kg. 7/8 - cod. - 1000761 - Negroni
Norcia Nazionale Kg 8,5-9 - cod. SAN0010 - F.lli Ansuini

Pezzatura Kg 7 - 8

Conservazione + 4°

Shelf Life 6 mesi

confezionati sottovuoto

Parma C.O. - cod. - 0110451 - A.I.A.

San Daniele C.O. - cod. - 0110452 - A.I.A.

Pezzatura Kg 10-11

Conservazione + 4°

Shelf Life 6 mesi

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. 0107135

Lonza metà Norcia cod. 0120076

Pezzatura Kg 3 - 4

Conservazione + 4°

Shelf Life 6 mesi

confezionati sottovuoto

Speck metà



cod. 0107147 - Mendelspeck

cod. 1000070 - Negroni

cod. 1000711 - Salumifici Granterre

cod. 0110184 - Grandi salumi Italiani

Pezzatura Kg 2,5 - 3

Stagionatura 8-9 mesi

Conservazione +4°

Shelf Life 4 mesi

confezionati sottovuoto

Culatta Dolce



cod. 1001086

Pezzatura Kg 4,500

Stagionatura 8-9 mesi

Conservazione +4°

Shelf Life 4 mesi

confezionati sottovuoto

Prosciutto Cotto



intero Fini cod. 01210109
mezzo Gran Blue cod. 0120088
Gran Blue scarto zero cod. 1000710
Il Mulino Verona cod. 1001032
Arrosto cod. 1001089
Addobbo cod. 1001090
metà Monteverde cod. COMA001

Conservazione + 4°

Shelf Life 6 mesi

confezionati sottovuoto

metà cod.

Bresaola p. anca



Pezzatura Kg 1,5 - 2

Conservazione + 4°

Shelf Life 4 mesi

confezionati sottovuoto

Spalla cotta



intera Gustosetta cod. 0110936

intera Piana cod. BACH003

Pezzatura Kg 4 - 5

Conservazione + 4°

Shelf Life 6 mesi

confezionati sottovuoto

Fesa di tacchino



Gran Podere Kg. 2,8 - cod. 01084061

Tarky Kg. 4,5 - cod. 0108406

Pezzatura Kg 2,5 - 3

Conservazione + 4°

Shelf Life 6 mesi

confezionati sottovuoto

Salame Ciauscolo Norcia



cod. 0106368

Conservazione + 4°

Shelf Life 6 mesi

confezionati sottovuoto

Salamella Fini



cod. 0107146

Conservazione + 4°

Shelf Life 6 mesi

confezionati sottovuoto

Salame Milano *senza glutine*



mezzo Casa Modena cod. 0120086
mezzo Casa Modena cod. 0120087

Pezatura Kg 3 - 3,5

Conservazione + 4°

Shelf Life 4 mesi

confezionati sottovuoto

Salame Ungherese



mezzo Casa Modena cod. BEC007

Pezatura Kg 3 - 3,5

Conservazione + 4°

Shelf Life 4 mesi

confezionati sottovuoto

Salame ventricina



metà Casa Modena cod. 0105589
intera piccante Montorsi cod. SIMO003

Pezatura Kg 2 - 2,5

Conservazione + 4°

Shelf Life 4 mesi

confezionati sottovuoto

Corallina



Negrini gr 450 cod. 0107142

Norcia gr 400 cod. 0120745

Conservazione + 4°

Shelf Life 4 mesi

Salame spianata piccante



metà cod. 0107844

Pezzatura Kg 1,5 - 2

Conservazione + 4°

Shelf Life 4 mesi

confezionati sottovuoto

Salame spianata romana



metà cod. 1000449

Pezzatura Kg 1,5 - 2

Conservazione + 4°

Shelf Life 4 mesi

confezionati sottovuoto

Salame finocchiona



intera cod. 0107143

Conservazione + 4°

Shelf Life 4 mesi

confezionati sottovuoto

Salame Napoli



intero cod. BEC013

Conservazione + 4°

Shelf Life 4 mesi

confezionati sottovuoto

Arista Salume



intero cod. 1000495

Conservazione + 4°

Shelf Life 4 mesi

confezionati sottovuoto

Salame piccante nduja



intera cod. 0106458

Pezzatura Kg 0,400

Conservazione + 4°

Shelf Life 4 mesi

confezionati sottovuoto

Porchetta Tronchetto



cod. 0110899

Pezzatura Kg 1,5 - 2

Conservazione + 4°

Shelf Life 4 mesi

confezionati sottovuoto

Coppiette di suino

confezionati sottovuoto



cod. 0120072

Pezzatura gr 200 - BUSTA

Conservazione + 4°

Shelf Life 4 mesi

Salsicette tipo Siena

confezionati sottovuoto



cod. 0120080

Pezzatura gr 500

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

intera SV cod. 0105537

Pezatura Kg 2 - 2,5

Conservazione + 4°

Shelf Life 4 mesi

Guancia stagionata



Manzini cod. 0107132

Pepe Norcia cod. 0120078

Stagionato Montevercchio cod. 0120453

Nazionale Granterre cod. 1000856

Stagionato Norcia cod. SUI054

Pezatura Kg 1 - 2 circa

Conservazione + 4°

Shelf Life 4 mesi

confezionati sottovuoto

Mortadella con pistacchio



metà pistacchio cod. 0105442

metà Fini 6 Kg - cod. 1000708

Conservazione + 4°

Shelf Life 4 mesi

confezionati sottovuoto

Mortadella al Tartufo



cod. Gol007

Pezzatura Kg 2,00 / 3,00 circa

Conservazione + 4°

Shelf Life 4 mesi

confezionati sottovuoto

Lardo di Patanegra



metà cod. 0106487

Pezzatura Kg 2,00 / 3,00 circa

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



Pezzatura: 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



Pezzatura: 500 gr

Conservazione: +4°

Shelf Life: 60 giorni

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

Cod.: COME032

Gnocchetti

confezionati sottovuoto



Pezzatura: 500 gr

Conservazione: +4°

Shelf Life: 60 giorni

Ingredienti della pasta: fiocchi di patate,

farina 00, acqua, sale

Cod.: COME031

Tonnarelli

confezionati sottovuoto



Pezzatura: 500 gr

Conservazione: +4°

Shelf Life: 60 giorni

Ingredienti della pasta: farina di grano tenero 00,

uovo, acqua, sale

Cod.: COME001

Fettuccine

confezionati sottovuoto



Pezzatura: 500 gr

Conservazione: +4°

Shelf Life: 60 giorni

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

Cod.: COME002

Tagliatelle

confezionati sottovuoto



Pezzatura: 500 gr

Conservazione: +4°

Shelf Life: 60 giorni

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

Cod.: COME034

Pappardelle

confezionati sottovuoto



Pezatura: 500 gr

Conservazione: +4°

Shelf Life: 35 giorni

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

Cod.: COME019

Tagliolini

confezionati sottovuoto



Pezatura: 500 gr

Conservazione: +4°

Shelf Life: 60 giorni

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

Cod.: COME010

Sfoglia

confezionati sottovuoto



Pezatura: 500 gr

Conservazione: +4°

Shelf Life: 60 giorni

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

Cod.: COME027

Paccheri

confezionati sottovuoto



Pezatura: 500 gr

Conservazione: +4°

Shelf Life: 60 giorni

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, acqua

Cod.: COME033

Maltagliati

confezionati sottovuoto



Pezatura: 500 gr

Conservazione: +4°

Shelf Life: 60 giorni

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uovo, acqua, sale

Cod.: COME044

Ravioli cacio e pepe

confezionati sottovuoto



Pezatura: 350 gr

Conservazione: +4°

Shelf Life: 60 giorni

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

Ingredienti del ripieno: ricotta di pecora di Pienza, pecorino romano d.o.p., pangrattato, sale, pepe

Cod.: COME048

Strozzapreti

confezionati sottovuoto



Pezzatura: 500 gr

Conservazione: +4°

Shelf Life: 35 giorni

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, acqua

Cod.: COME009

Orecchiette

confezionati sottovuoto



Pezzatura: 500 gr

Conservazione: +4°

Shelf Life: 60 giorni

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, acqua

Cod.: COME011

Trofie

confezionati sottovuoto



Pezzatura: 500 gr

Conservazione: +4°

Shelf Life: 60 giorni

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, acqua

Cod.: COME003

Scialatielli

confezionati sottovuoto



Pezzatura: 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



Pezzatura: 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



Pici

confezionati sottovuoto



Pezatura: 500 gr

Conservazione: +4°

Shelf Life: 35 giorni

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

Cod.: 0120564

Busiata

confezionati sottovuoto



Pezatura: 500 gr

Conservazione: +4°

Shelf Life: 60 giorni

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, acqua

Cod.: 0120567

Ravioli radicchio e noci

confezionati sottovuoto



Pezatura: 500 gr

Conservazione: +4°

Shelf Life: 60 giorni

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

Ingredienti del ripieno: ricotta vaccina, radicchio rosso, pangrattato, noci, sale

Cod.: 1000260

Calamarata

confezionati sottovuoto



Pezatura: 500 gr

Conservazione: +4°

Shelf Life: 60 giorni

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, acqua,

Cod.: 1000348

Fettuccine paglia e fieno

confezionati sottovuoto



Pezatura: 450 gr

Conservazione: +4°

Shelf Life: 60 giorni

Ingredienti della pasta: semola di grano duro, uova, acqua, spinaci in polvere

Cod.: 1000393

Ravioloni agli agrumi

confezionati sottovuoto



Pezatura: 450 gr

Conservazione: +4°

Shelf Life: 60 giorni

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

Ingredienti del ripieno: ricotta vaccina, pangrattato, limone, arancia, sale

Cod.: 1000394



Il pesce
fresco



Salmone Norvegese



Affumicato Baffa Kg 1 - cod. 0107949
Affumicato - g 200 x 5 conf. - cod. 0105946
Ritagli - g 200 x 5 conf. - cod. 0108681
Uova - g 50 - cod. 1000575

Conservazione +4°

Shelf Life 2 mesi

confezionati sottovuoto

cod. 0121039

Cocktail di mare cotto



Pezzatura Kg 1,00

Conservazione +4°

Shelf Life 2 mesi

confezionati sottovuoto

cod. 0107152

Surimi tagliati



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 gr 100

Conservazione +4°

Shelf Life 2 mesi

cod. 0106520

Uova di lompo rosse



Pezatura gr. 100

Conservazione +4°

Shelf Life 2 mesi

cod. 0106518

Nero di seppia



Pezatura gr 500

Conservazione +4°

Shelf Life 2 mesi

cod. 40.48.22



Bottarga



intera - cod. 40.48.01
macinata g 100 - cod. 0110577

Conservazione +4°

Shelf Life 2 mesi

confezionati sottovuoto

Acciughe sotto sale



cod. NOR020 - CANTABRICO II BARRE

Pezzatura Kg 5,00

Conservazione +4°

Shelf Life 2 mesi

confezionati sottovuoto

Acciughe in pasta



Pezzatura g 60

Conservazione +4°

Shelf Life 2 mesi

tubo - cod. PORTI005

Alici marinate



Conservazione +4°

Shelf Life 2 mesi

secchiello Kg 2 - cod. 012010299

confezionati sottovuoto



Olive



Olive verdi dolci Mammouth
secchiello
4,5 kg - **cod.** 0105770

Olive verdi dolci giganti secchiello
1 kg - **cod.** 0107229

Olive Gaeta Itrana secchiello
1 kg - **cod.** 0105931

Olive taggiasche denocciolate
in olio secchiello
1,5 kg - **cod.** DEG112

Olive taggiasche denocciolate
in salamoia secchiello - 1 kg
cod. DEG113

Ciocolata



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

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

Ciocolata extra fondente 72% tavoletta
Kg 1 - **cod.** 01200107

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

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

Pancarrè 16x16 cm



Conservazione Ambiente

Shelf Life 3 settimane

cod. 1000035

Focaccia sesamo



Conservazione Ambiente

Shelf Life 3 settimane

10 pz - cod. 0110964

Panini Hamburger



Conservazione Ambiente

Shelf Life 3 settimane

g 700 - 10 pz - cod. XNT257

Arista Suino Filone



Pezatura Kg 4

Conservazione +4°

Shelf Life 2 mesi

confezionati sottovuoto

cod. 1000155

Pollo cosce



Pezatura 350 gr

Conservazione +4°

Shelf Life 5 giorni circa

confezionati sottovuoto

cod. A2035

Pollo ali separate



Pezatura 350 gr

Conservazione +4°

Shelf Life 5 giorni circa

confezionati sottovuoto

cod. A2365

Pollo Eviscerato



Pezatura Kg 1,2

Conservazione +4°

Shelf Life 5 giorni circa

confezionati sottovuoto

cod. A2673

Pollo Ruspante



Conservazione +4°

Shelf Life 5 giorni circa

confezionati sottovuoto

cod. A2699

Pollo Sovracosce



Pezatura 350 gr

Conservazione +4°

Shelf Life 5 giorni circa

confezionati sottovuoto

cod. A2715 - senza pelle, senza osso

cod. A4524

Pollo Ali



Conservazione +4°

Shelf Life 5 giorni circa

confezionati sottovuoto

cod. A2716

Pollo quarto posteriore



Conservazione +4°

Shelf Life 5 giorni circa

confezionati sottovuoto

cod. A2784

Involtini di pollo



Conservazione +4°

Shelf Life 5 giorni circa

confezionati sottovuoto

cod. A30007

Pollo Fusi Bianchi



Conservazione +4°

Shelf Life 5 giorni circa

confezionati sottovuoto

cod. A4527

Salsiccia di pollo



Conservazione +4°

Shelf Life 5 giorni circa

confezionati sottovuoto

cod. A4643

Petto di pollo intero



Conservazione +4°

Shelf Life 5 giorni circa

confezionati sottovuoto

cod. B2081

Petto di pollo fette



Conservazione +4°

Shelf Life 5 giorni circa

confezionati sottovuoto

cod. B2152

Spiedini di pollo



Conservazione +4°

Shelf Life 5 giorni circa

confezionati sottovuoto

cod. W6644

Pollo Free Eviscerato



Conservazione +4°

Shelf Life 5 giorni circa

confezionati sottovuoto

cod. A3124

Tacchino fesa arrosto



Pezzatura Kg 4,5

Conservazione +4°

Shelf Life 5 giorni circa

confezionati sottovuoto

cod. 0108406

Tacchino fesa intero



Conservazione +4°

Shelf Life 5 giorni circa

confezionati sottovuoto

cod. A3722

Coniglio disossato



Conservazione +4°

Shelf Life 5 giorni circa

confezionati sottovuoto

cod. A3955

Coniglio intero



Conservazione +4°

Shelf Life 5 giorni circa

confezionati sottovuoto

cod. A3987

Galletto Vallespluga



Conservazione +4°

Shelf Life 5 giorni circa

confezionati sottovuoto

cod. A4192

Tacchino eviscerato



Conservazione +4°

Shelf Life 5 giorni circa

confezionati sottovuoto

cod. A4377



Gioia S.p.A.
Sede Operativa

Via Campoli Appennino, 1 - 00131 Roma

Tel. 06.69.461
info@gioiaspa.com

www.gioiaspa.com

