



Tutto il buono di casa tua.



Tutto il buono di casa tua.

Ci sono luoghi in cui sembra che
le lancette dell'orologio siano ferme da anni,

in cui quel che è vecchio non dà di stantio
ma acquista valore fino ad essere definito vintage,
luoghi in cui nonostante il progresso
si respira ancora l'aria genuina del paese.

Gioia del Colle è uno di questi posti fuori dal tempo.
Un posto dove si assapora...
...tutto il buono di casa tua!

*All the goodness of your home.
There are places where it seems that
the clock hands have stopped for years,*

*where what is old isn't old fashioned,
but acquires value up to be defined
vintage, places where despite
progress you can still feel the
genuine air of the country.*

*Gioia del Colle is one of those
places out of time.
a place where you can taste...
...all the goodness of your home!*



Luoghi scolpiti dal vento,
luoghi baciati da un sole che splende 365 giorni l'anno,
luoghi dai mille colori che dipingono scorci unici.

In questo angolo di Mediterraneo
si assapora tutto ciò e molto altro ancora,
si assaporano gusti unici, gusti che ti riportano a...
...tutto il buono di casa tua!

*Places stamped by the wind,
places kissed by the sun that shines 365 days a year,
places of many colors that paint unique views.*

*In this corner of the Mediterranean
you can taste all this and more,
you can taste unique flavors, that take you back to...
... all the goodness of your home!*



Qui nasce... tutto il buono di casa tua!



professionalità, know how, tecnologie.





innovazione, qualità, creatività.

Il Caseificio La Gioia Bella nasce nel 2009 a Gioia del Colle, in provincia di Bari.

La Golosa di Puglia è il primo marchio del caseificio che si è conquistato, nel tempo, una buona fetta di mercato nazionale e internazionale.

La selezione delle materie prime di qualità, associate a scrupolosi controlli sulla catena produttiva, permette di avere un prodotto unico nel suo genere per sapore e sicurezza alimentare.

I fatturati in continua crescita, corrispondono alla richiesta incalzante del mercato del nostro prodotto.

Questo notevole incremento, corrisponde a un ampliamento del comparto confezionamento di circa 5.000 mq che, sommati ai 3.000 mq produzione, permettono una capacità produttiva di oltre 700 qt di latte al giorno, con una forza lavoro di oltre 100 dipendenti.

La Gioia Bella Dairy was founded in 2009 in Gioia del Colle, in the province of Bari.

La Golosa di Puglia is the first brand of the dairy that has gained, over time, a good slice of national and international market.

The selection of quality raw materials, associated with scrupulous controls on the production chain, allows us to have a unique product in terms of flavor and food safety.

The continuously growing turnover corresponds to the pressing demand of our product market.

This remarkable increase corresponds to an extension of the packing sector of about 5,000 square meters which, added to the 3,000 square meters production, allow a production capacity of over 700 tons of milk per day, with a workforce of over 100 employees.



manualità,
passione,
e amore.

La Burratina

La Burrata è un formaggio fresco a pasta filata, prodotto in Puglia, a Gioia del Colle. Anche se ricorda la mozzarella, la sua consistenza è molto più morbida e filamentosa. È fatta con latte di mucca, dalla forma di una nuvola, candida, liscia e morbida, la burrata è velocemente divenuta popolare in tutta Italia e poi nel mondo, come uno dei più gustosi e riconoscibili prodotti tipici della ricca tradizione culinaria pugliese.

Burrata is a fresh cheese made of spun paste produced in Puglia, in Gioia del Colle. Although it recalls mozzarella, its texture is much more soft and stringy. It is made with cow's milk and has the shape of a cloud, white, smooth and soft, burrata has quickly become popular throughout Italy and then in the world, as one of the tastiest and recognizable typical products of the rich culinary tradition of Puglia.





La Burratina

La Burratina classica, delicatissimo formaggio fresco a pasta filata, racchiude al suo interno un cremoso ripieno di mozzarella sfilacciata e panna. Punto di forza del caseificio, la Burrata classica rappresenta l'eccellenza pugliese e il gusto antico della tradizione.

The Burratina classica, a very delicate fresh cheese with spun dough, contains a creamy filling filled with frayed mozzarella and cream. Strength of the dairy, the Burrata classica represents an excellence of Puglia and the ancient taste of tradition.



In bicchiere da 100g - 200g

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

BURRATA IN BICCHIERE da 100g e da 200g
(Formaggio fresco a pasta filata e panna)

INGREDIENTI

Mozzarella sfilacciata (LATTE vaccino pastorizzato, sale, correttore di acidità: E330, caglio), PANNA UHT

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Umidità: 66,2 %
Grasso sul t.q. : 19,6%
Grasso sul s. : 57,99%

SHELF LIFE 18 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100g DI PRODOTTO)

Valore energetico: 939 kJ 227 Kcal
Grassi (di cui saturi): 20 g. (9.3g)
Carboidrati: 1.1 g
(di cui zuccheri): 1.1 g
Proteine: 12 g
Sale: 0.85 g

PESO NETTO 100g e 200g

FORMATO DEL PRODOTTO 100g e 200g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE +4° C

VALORI MICROBIOLOGICI

Salmonella spp.: Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

VALORI CHIMICI

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg





La Burrata Caprese

Burrata con pomodoro fresco ciliegino e foglia di basilico pugliese.

Burrata with fresh cherry tomato and a basil leaf directly from Puglia.



In bicchiere da 200g

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

BURRATA CAPRESE IN BICCHIERE da 200g
(Formaggio fresco a pasta filata e panna, pomodoro e basilico)

INGREDIENTI

Mozzarella sfilacciata (LATTE pastorizzato vaccino, sale, correttore di acidità: E330, caglio), PANNA UHT min. 35%, pomodoro 7%, basilico (0,2 mg)

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Umidità: 69,5 %
Grasso sul t.q. : 17,4%
Grasso sul s. : 57,05%

SHELF LIFE 18 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100g DI PRODOTTO)

Valore energetico: 821 kJ 198 Kcal
Grassi (di cui saturi): 17,4 g (10,2 g)
Carboidrati: 1.3 g
(di cui zuccheri): 1.3 g
Proteine: 10,3 g
Sale: 0.8 g

PESO NETTO 200g

FORMATO DEL PRODOTTO 200g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE +4° C

VALORI MICROBIOLOGICI

Salmonella spp.: Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

VALORI CHIMICI

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg





La Burrata Tartufee

La Burrata al tartufo è la raffinata specialità del nostro caseificio, preferita dagli chef e da chi ama la cucina ricercata ma dai sapori semplici e naturali.

Burrata flavored with truffles. Refined speciality of our dairy. Favourite by chefs and by who loves gourmet cuisine with fine and natural flavors.



In bicchiere da 100g

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

BURRATA AL TARTUFO IN BICCHIERE da 100g

INGREDIENTI

Mozzarella sfilacciata (LATTE pastorizzato vaccino, sale, correttore di acidità: E330, caglio), PANNA UHT, tartufo 3%

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE

(VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Umidità: 67,10 %

Grasso sul t.q.: 19,6%

Grasso sul s.: 60,63%

SHELF LIFE 18 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100g DI PRODOTTO)

Valore energetico: 947 kJ 229 Kcal

Grassi (di cui saturi): 20 g (11g)

Carboidrati: 1,2g

(di cui zuccheri): 1,2g

Proteine: 11g

Sale: 0,79g

PESO NETTO 100g

FORMATO DEL PRODOTTO 100g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE +4° C

VALORI MICROBIOLOGICI

Salmonella spp.: Assenti in 25 g

E.coli: <100 UFC/g

Listeria monocytogenes: assente / 25 g

Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

VALORI CHIMICI

Aflatossine: <0.015 µg/kg

Pesticidi: <0.010 mg/kg

Metalli pesanti: <0.010 mg/kg





La Burrata alla Menta

Burratina con cuore di menta: la dolcezza della burrata classica nasconde una piacevole nota di fresco, data dalla foglia di menta racchiusa nel suo cuore.

Burrata with mint heart: the sweet burrata flavor hides a fresh note thanks to the mint in its heart.



In bicchiere da 100g

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

BURRATA ALLA MENTA IN BICCHIERE da 100g
(Formaggio fresco a pasta filata e panna)

INGREDIENTI

Mozzarella sfilacciata (LATTE pastorizzato vaccino, sale, correttore di acidità: E330, caglio), PANNA UHT, menta.

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Umidità: 66,2 %
Grasso sul t.q. : 19,6%
Grasso sul s. : 57,99%

SHELF LIFE 18 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100g DI PRODOTTO)

Valore energetico: 939 kJ 227 Kcal
Grassi (di cui saturi): 20 g. (9.3g)
Carboidrati: 1.1 g
(di cui zuccheri): 1.1 g
Proteine: 12 g
Sale: 0.85 g

PESO NETTO 100g

FORMATO DEL PRODOTTO 100g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE +4° C

VALORI MICROBIOLOGICI

Salmonella spp.: Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

VALORI CHIMICI

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg



Burrata al Gorgonzola

Dalla sperimentazione di nuovi gusti e nuovi sapori, nasce la Burrata al gorgonzola. Un gusto inconfondibile che mette insieme sapori diversi che si legano armoniosamente.

Burratina al gorgonzola is born by experimentation of new tastes and new flavors. A unique taste that brings together different flavors blended harmoniously.



In bicchiere da 100g

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

BURRATA AL GORGONZOLA IN BICCHIERE da 100g
(Formaggio fresco a pasta filata, panna e gorgonzola)

INGREDIENTI

Mozzarella sfilacciata (LATTE pastorizzato vaccino, sale, correttore di acidità: E330, caglio), PANNA UHT min. 20%, Gorgonzola DOP 10% (LATTE, sale, caglio)

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Umidità: 73,95 %
Grasso sul t.q. : 13%
Grasso sul s. : 49,90%

SHELF LIFE 18 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100g DI PRODOTTO)

Valore energetico: 695 kJ 167 Kcal
Grassi (di cui saturi): 13 g. (8.2 g)
Carboidrati: 0.6 g
(di cui zuccheri): 0,6 g
Proteine: 12 g
Sale: 0.45 g

PESO NETTO 100g

FORMATO DEL PRODOTTO 100g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE +4° C

VALORI MICROBIOLOGICI

Salmonella spp.: Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

VALORI CHIMICI

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg





Burrata alla 'Nduja

Burratina morbidissima che racchiude, al suo interno, tutto il sapore della Calabria: il cuore di 'nduja. Quando la Puglia e la Calabria si prendono per mano.

A soft Burrata that contains all the flavor of Calabria: a heart of 'nduja. When Puglia and Calabria join their hands.



In bicchiere da 100g

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

BURRATA ALLA 'NDUJA IN BICCHIERE da 100g
(Formaggio fresco a pasta filata e panna e 'nduja)

INGREDIENTI

Mozzarella sfilacciata (LATTE pastorizzato vaccino, sale, correttore di acidità: E330, caglio), PANNA UHT min. 35%, 'Nduja piccante min. 5% (carne di suino, sale, aromi naturali, finocchietto, peperoncino, acido ascorbico, (E300), nitrito di sodio (E250))

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE

(VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Umidità: 65,9 %
Grasso sul t.q. : 19%
Grasso sul s. : 55,71%

SHELF LIFE 18 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100g DI PRODOTTO)

Valore energetico: 944 kj 228 Kcal
Grassi (di cui saturi): 19g (10g)
Carboidrati: 1,2g
(di cui zuccheri): 1,2g
Proteine: 13g
Sale: 0,90g

PESO NETTO 100g

FORMATO DEL PRODOTTO 100g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE +4° C

VALORI MICROBIOLOGICI

Salmonella spp.: Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

VALORI CHIMICI

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg





Ricò Burrata con cuor di ricotta

Una golosa Burrata fatta da una veste di Fior di Latte, affumicata al naturale, con morbido e gustoso cuore di ricotta al suo interno. Una squisitezza unica per il palato.

A delicious Burrata, made of a Fior di Latte cover, smoked naturally, with soft and tasty heart of ricotta inside. A delicacy for the palate.



In bicchiere da 100g

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

BURRATA AFFUMICATA CON CUORE DI RICOTTA IN
BICCHIERE da 100g
(Formaggio fresco a pasta filata affumicata e ricotta) RICÒ

INGREDIENTI

Mozzarella (LATTE pastorizzato vaccino, sale, correttore di acidità E330, caglio), ricotta (siero di LATTE, LATTE vaccino pastorizzato, sale, correttore di acidità: acido lattico e acido citrico). Affumicatura al naturale.

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Umidità: 69,3%
Grasso sul t.q.: 14%
Grasso sul s.: 45,6%

SHELF LIFE 18 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100g DI PRODOTTO)

Valore energetico: 776 kJ 187 Kcal
Grassi (di cui saturi): 14g (8,6g)
Carboidrati: 1,2g
(di cui zuccheri): 1,2g
Proteine: 14g
Sale: 1,5g

PESO NETTO 100g

FORMATO DEL PRODOTTO 100g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE +4° C

VALORI MICROBIOLOGICI

Salmonella spp.: Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

VALORI CHIMICI

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg





Dorata Burrata affumicata

Dorata come il suo regale aspetto, la Burrata affumicata è una variante tipica della burrata tradizionale pugliese. Il sapore forte e intenso dell'affumicatura, realizzata con trucioli di Faggio, in contrasto con la delicatezza del morbidissimo ripieno, rende Dorata una prelibatezza, una bontà.

Dorata like it's royal aspect, the smoked Burrata is a typical variant of traditional Burrata of Puglia. The strong and intense flavor of smoking, made with beech shavings, in contrast with the delicacy of the soft filling, make Dorata a goodness.



In bicchiere da 100g

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO
DORATA: BURRATA AFFUMICATA IN BICCHIERE da 100g
(Formaggio fresco a pasta filata affumicata e panna)

INGREDIENTI
Mozzarella sfilacciata (LATTE vaccino pastorizzato, sale, correttore di acidità E330, caglio), PANNA UHT. Affumicatura al naturale.

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)
Umidità: 65,7 %
Grasso sul t.q. : 17%
Grasso sul s. : 49,56%

SHELF LIFE 18 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100g DI PRODOTTO)
Valore energetico: 893 kj 215 Kcal
Grassi (di cui saturi): 17g (9,7g)
Carboidrati: 1,5g
(di cui zuccheri): 1,5g
Proteine: 14g
Sale: 0,54g

PESO NETTO 100g
FORMATO DEL PRODOTTO 100g
MODALITA' DI CONSERVAZIONE +4° C

VALORI MICROBIOLOGICI
Salmonella spp.: Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

VALORI CHIMICI
Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg



Linea Gourmet

La Burratina Gourmet

Ispirati da nuovi sapori, da esperienze sensoriali donateci dai prodotti della natura, abbiamo realizzato la Linea Gourmet di Burrate La Golosa di Puglia.

I prodotti tipici della cucina mediterranea incontrano la tradizionale delicatezza della Burrata, sperimentando sapori e consistenze nuove che stuzzicano l'estro creativo dei palati più raffinati. Per i più curiosi, ghiotti e golosi, la Linea di Burrate Gourmet porta sulla tua tavola tutto il buono di casa tua e anche qualcosa in più.

Inspired by new flavors, sensory experiences given by nature, we have created the Gourmet Line of Burrate La Golosa di Puglia.

The typical products of the Mediterranean cuisine meet the traditional delicacy of the Burrata, experimenting with new flavors and textures that excite the creative inspiration of the most refined palates.

For the more curious and greedy, the Burrate Gourmet Line brings to your table all the good of your home and something more.





Burrata *Linea Gourmet* Olive e Maggiorana

La classicità della burrata si scontra con le olive e la maggiorana, per un buonissimo esperimento Gourmet. La Burratina, cremosa e dolce, le olive e la maggiorana, fresche e intense, impreziosiscono di gusto la tradizione pugliese e stuzzicano il palato.

The Burrata classica collides with olives and marjoram, for a delicious Gourmet experiment. The Burratina, creamy and sweet, the olives and marjoram, fresh and intense, embellish the Apulian tradition with taste and tease the palate.



In bicchiere da 100g

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

BURRATA GOURMET IN BICCHIERE da 100g
(Formaggio fresco a pasta filata e panna, olive e maggiorana)

INGREDIENTI

Mozzarella sfilacciata (LATTE vaccino pastorizzato, sale, correttore di acidità: E330, caglio), PANNA UHT min. 35%, olive nere (olive, sale, olio di semi di girasole, conservante: E202, stabilizzante: E579) 1%, maggiorana 0,05%.

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Umidità: 70,6 %
Grasso sul t.q. : 16%
Grasso sul s. : 54,5%

SHELF LIFE 18 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100g DI PRODOTTO)

Valore energetico: 811 kJ 196 Kcal
Grassi (di cui saturi): 16 g (9,6 g)
Carboidrati: 0,9 g
(di cui zuccheri): 0,9 g
Proteine: 12 g
Sale: 0,47 g

PESO NETTO 100g

FORMATO DEL PRODOTTO 100g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE +4° C

VALORI MICROBIOLOGICI

Salmonella spp.: Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

VALORI CHIMICI

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg





Burrata ai Ricci di Mare *Linea Gourmet*

Al primo morso si è completamente travolti da un'onda fresca dal sapore di sale. Questa è la favolosa sensazione che si prova assaporando la Burrata ai Ricci di Mare: il mare sempre con te!

At the first bite you are completely overwhelmed by a fresh wave with the taste of salt. This is the fabulous feeling that you experience while savoring the Burrata with Sea Urchins: the sea always with you!



In bicchiere da 100g

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

BURRATA CON POLPA DI RICCIO DI MARE IN BICCHIERE da 100g
(Formaggio fresco a pasta filata, panna e polpa di riccio di mare)

INGREDIENTI

Mozzarella sfilacciata (LATTE vaccino pastorizzato, sale correttore di acidità: E330, caglio), PANNA UHT min. 35%, POLPA DI RICCIO DI MARE (UOVA DI RICCIO DI MARE, sale) 3%

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Umidità: 69%
Grasso sul t.q. : 15%
Grasso sul s. : 48,9%

SHELF LIFE 12 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100g DI PRODOTTO)

Valore energetico: 815 kJ 196 Kcal
Grassi (di cui saturi): 15g (9,4g)
Carboidrati: 0,3g
(di cui zuccheri): 0,3g
Proteine: 15g

PESO NETTO 100g

FORMATO DEL PRODOTTO 100g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE +4° C

VALORI MICROBIOLOGICI

Salmonella spp.: Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

VALORI CHIMICI

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg



Burrata Acciughe e Peperone Crusco

Acciughe del Cantabrico e Peperone crusco di Senise

La golosità estrema di questa Burrata Gourmet è assicurata dalle pregiatissime acciughe che crescono nel Mar Cantabrico e dal Peperone Crusco di Senise, l'oro rosso della Basilicata.

The extreme delicacy of this Burrata Gourmet is guaranteed by the very precious anchovies that grow in the Cantabrico Sea and the Crusco Pepper from Senise, the red gold of Basilicata.



In bicchiere da 100g

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

BURRATA ALLE ACCIUGHE E PEPERONE CRUSCO IN BICCHIERE da 100g
(Formaggio fresco a pasta filata, panna, acciughe e peperone crusco)

INGREDIENTI

Mozzarella (LATTE pastorizzato vaccino, sale, correttore di acidità: E330, caglio), PANNA UHT 35%, filetti di ACCIUGHE del Mar Cantabrico (ACCIUGHE, olio d'oliva e sale) e peperone crusco di Senise (Peperoni secchi (Capsicum annum) 90%, olio extravergine d'oliva e sale).

SHELF LIFE 12 GIORNI

PESO NETTO 100g

FORMATO DEL PRODOTTO 100g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE +4° C

VALORI MICROBIOLOGICI

Salmonella spp.: Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente in 25 g
Staphylococcus aureus: 100 UFC/g

VALORI CHIMICI

Aflatossine: <0.15 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg



BiancOro

Biancoro dà la possibilità ai consumatori di poter gustare 9 varietà di Burratine, o di poter comporre Biancoro con le 9 Burratine preferite.

CONTIENE:

Burrata classica, Burrata olive e maggiorana, Burrata alla 'nduja, Burrata al tartufo, Burrata al gorgonzola, Ricò la burrata con il cuore di ricotta, Dorata la burrata affumicata, Burrata alla menta e Burrata ai ricci di mare.

Biancoro gives consumers the opportunity to enjoy 9 varieties of Burratine, or to be able to compose Biancoro with the 9 favorite Burratine.

IT CONTAINS:

Classic Burrata, Burrata marjoram and olives, Burrata with 'nduja, Burrata with truffle, Burrata with gorgonzola, Ricò burrata with ricotta heart, Dorata smoked burrata, Burrta with mint and Burrata with sea urchins.



la Golosa di Puglia
BiancOro

Momenti Veri, Momenti Preziosi, Momenti Genuini

*Dedicato a chi vuole di più,
pensato per i più esigenti,
nato per i più "Golosi"*

La Burrata in foglia



la **BURRATA**

Tutto il buono di casa tua.





La Stracciatella

Formaggio fresco tipico pugliese composto da straccetti di mozzarella e panna fresca, dalla consistenza morbida e delicata, oggi diffusa in tutta Italia per via della sua irresistibile bontà.

Fresh typical Puglia cheese made up of strips of mozzarella and fresh cream, with a soft and delicate texture, widespread today throughout Italy thanks to its irresistible goodness.



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

STRACCIATELLA
(formaggio fresco a pasta filata e panna)

INGREDIENTI

Mozzarella sfilacciata (LATTE vaccino pastorizzato, sale, correttore di acidità E330 e caglio), PANNA UHT

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Umidità: 67,3%
Grasso sul t.q.: 21%
Grasso sul s.: 64,2%

SHELF LIFE 12 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100g DI PRODOTTO)

Valore energetico: 957 kJ 231 Kcal
Grassi (di cui saturi): 21g (12g)
Carboidrati: 1,7g
(di cui zuccheri): 1,7g
Proteine: 8,9g
Sale: 1,1g

PESO NETTO 100g 150g 200g 250g 500g
1kg 3kg

MODALITA' DI CONSERVAZIONE +4° C

VALORI MICROBIOLOGICI

Salmonella spp.: Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

VALORI CHIMICI

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg



Le “fatte a mano”

Artigianalità è la parola chiave: i nostri latticini vengono realizzati ad uno ad uno, con grande manualità, come vuole la tradizione pugliese. Solo fatti a mano...

Handcrafted is the key word: our products are made one by one, with great dexterity, according to the tradition of Puglia. Just handmade...





Nodino

Ha il gusto della Puglia antica, proprio perchè è realizzato a mano nel nostro caseificio, dai nostri mastri casari. La loro esperienza e manualità, garantisce il sapore autentico della tradizione. Completano la gamma dei “fatti a mano”, Spigoletta, Treccia, Treccione, Quadrifoglio e Scamorza in acqua.

It has the taste of Ancient Puglia, because it's handmade in our dairy, by our master cheesemakers. Their experience and dexterity guarantees the authentic taste of tradition. Spigoletta, Treccia, Treccione, Quadrifoglio and in water Scamorza complete the choice of handcrafted products.



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

NODINO
(Formaggio fresco a pasta filata)

INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato, sale, correttore di acidità E330, caglio.

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Umidità: 64,77 %
Grasso sul t.q.: 16%
Grasso sul s.: 45,42%

SHELF LIFE 15 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100g DI PRODOTTO)

Valore energetico: 908kj 218Kcal
Grassi (di cui saturi): 16g (9,2g)
Carboidrati: 0,7g
(di cui zuccheri): 0,7g
Proteine: 18g
Sale: 0,53g

PESO NETTO 250g 500g 1kg 3kg

MODALITA' DI CONSERVAZIONE +4° C

VALORI MICROBIOLOGICI

Salmonella spp.: Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: 100 UFC /g

VALORI CHIMICI

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg





Spigoletta

A small, twisted piece of mozzarella cheese, resembling a tiny knot or a small braid.



Nodino

A small, round, knotted piece of mozzarella cheese.



Treccia

A small, braided piece of mozzarella cheese, typically made of three strands.



Treccione

A larger, braided piece of mozzarella cheese, similar to a treccia but more substantial.



Quadrifoglio

A piece of mozzarella cheese tied with a green string, forming a four-leaf clover shape.

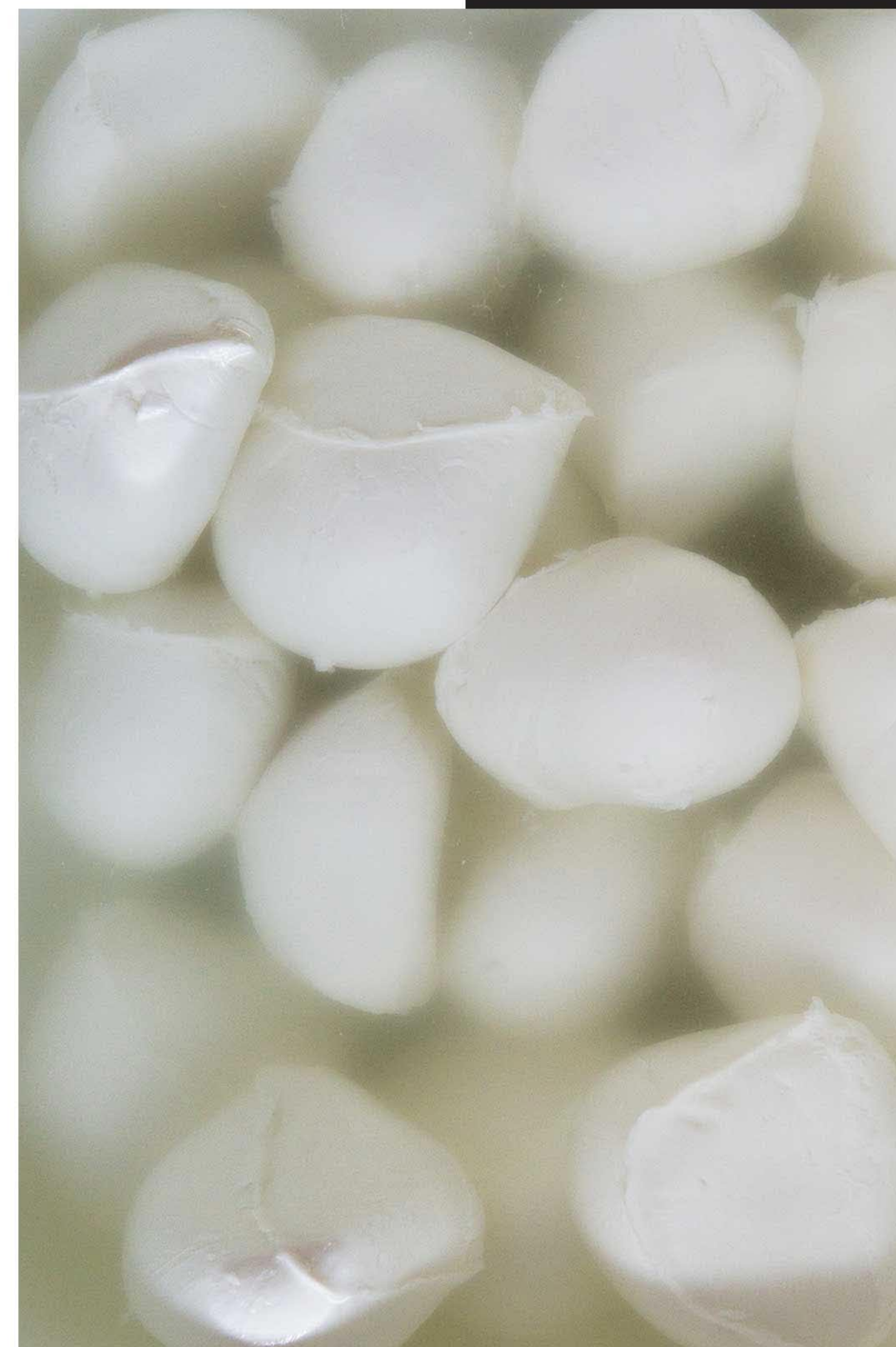


Scamorza in Acqua

A piece of mozzarella cheese, often served with a small amount of water or sauce.



Mozzarella Fior di Latte



Il Fior di latte è l'orgoglio della tradizione casearia di Gioia del Colle. Preparato esclusivamente con latte vaccino intero locale, è un prodotto di assoluta tipicità, parte integrante del patrimonio lattiero caseario di La Golosa di Puglia.

Fior di latte is the pride of Gioia del Colle's dairy tradition. Exclusively prepared with local cow's full-fat milk, it's an absolute typical product of La Golosa di Puglia.



Mozzarella

ciuffo o cuscino

La Mozzarella La Golosa di Puglia è il latticino per eccellenza. Prodotta con latte 100% pugliese, disponibile nel packaging a ciuffo o a cuscino.

La Golosa di Puglia Mozzarella is the typical dairy product. Made with 100% Pugliese milk, available in tufted or cushion packaging.



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

FIOR DI LATTE
(Formaggio fresco a pasta filata)

INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato, sale, correttore di acidità: E330, caglio.

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE

(VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Umidità: 64,77 %
Grasso sul t.q.: 16%
Grasso sul s.: 45,42%

SHELF LIFE 15 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100g DI PRODOTTO)

Valore energetico: 908kj 218 Kcal
Grassi (di cui saturi): 16 g (9,2g)
Carboidrati: 0,7g
(di cui zuccheri): 0,7g
Proteine: 18g
Sale: 0,53g

PESO NETTO 100g 250g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE +4° C

VALORI MICROBIOLOGICI

Salmonella spp.: Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: 100 UFC /g

VALORI CHIMICI

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg

Mozzarella DOP di Gioia del Colle.

La Mozzarella di Gioia del Colle D.O.P. si può presentare in tre diverse forme: sferoidale, nodo e treccia. Rappresenta l'evoluzione e l'applicazione di tecniche di caseificazione storiche, radicate nel territorio locale, nell'area geografica di alcuni comuni di Puglia e Basilicata.

La D.O.P. di Gioia del Colle presenta pertanto delle caratteristiche specifiche che la legano al suo territorio rendendola unica:

gli allevamenti autoctoni e la loro alimentazione naturale: il latte proviene da allevamenti di vacche con pascolamento

obbligatorio per almeno 150 giorni all'anno. Per l'alimentazione del bestiame ci deve essere una razione ricca di base foraggera proveniente dalla zona della Murgia per almeno il 60% della sostanza secca; l'utilizzo di siero-innesto, che rappresenta l'impronta digitale della "Mozzarella di Gioia del Colle D.O.P.", influenzando le caratteristiche organolettiche (odore e aroma) di ciascuna produzione; la tecnica di caseificazione tradizionale.

La presenza storica della mozzarella a Gioia del Colle è comprovata da numerose evidenze documentate, a partire dai primi decenni del '900.

The Mozzarella of Gioia del Colle D.O.P. can be presented in three different forms: spheroidal, knot and braid. It represents the evolution and application of historical cheese making techniques, rooted in the local area, in the geographical area of some municipalities of Puglia and Basilicata.

The D.O.P. di Gioia del Colle therefore has specific characteristics that bind it to its territory making it unique:

native farms and their natural diet: the milk comes from cow farms with mandatory grazing for at

least 150 days a grazing for at least 150 days a year. For the feeding of the cattle there must be a ration rich in fodder base from the Murgia area for at least 60% of the dry matter; the use of whey-graft, which represents the fingerprint of the "Mozzarella di Gioia del Colle D.O.P.", influencing the organoleptic characteristics (smell and aroma) of each production; the traditional cheese making technique. The historical presence of mozzarella in Gioia del Colle is proven by numerous documented evidences, starting from the first decades of the 1900s.





Nodino DOP

Ha il gusto della Puglia antica, proprio perchè è realizzato a mano nel nostro caseificio, dai nostri mastri casari. La loro esperienza e manualità, garantisce il sapore autentico della tradizione. Completano la gamma dei “fatti a mano”, Spigoletta, Treccia, Treccione, Quadrifoglio e Scamorza in acqua.

It has the taste of Ancient Puglia, because it's handmade in our dairy, by our master cheesemakers. Their experience and dexterity guarantees the authentic taste of tradition. Spigoletta, Treccia, Treccione, Quadrifoglio and in water Scamorza complete the choice of handcrafted products.



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

NODINO
(Formaggio fresco a pasta filata)

INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato, sale, correttore di acidità E330, caglio.

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Umidità: 64,77 %
Grasso sul t.q.: 16%
Grasso sul s.: 45,42%

SHELF LIFE 15 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100g DI PRODOTTO)

Valore energetico: 908kj 218Kcal
Grassi (di cui saturi): 16g (9,2g)
Carboidrati: 0,7g
(di cui zuccheri): 0,7g
Proteine: 18g
Sale: 0,53g

PESO NETTO 250g 500g 1kg 3kg

MODALITA' DI CONSERVAZIONE +4° C

VALORI MICROBIOLOGICI

Salmonella spp.: Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: 100 UFC /g

VALORI CHIMICI

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg





Treccia DOP

Artigianalità è la parola chiave: le nostre trecce vengono realizzate ad una ad una, intrecciate a mano, con grande manualità, come vuole la tradizione pugliese.

Handcrafted is the key word: our trecce are made one by one, with great dexterity, according to the tradition of Puglia.



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

TRECCIA
(Formaggio fresco a pasta filata)

INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato, sale, correttore di acidità E330, caglio.

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Umidità: 64,77 %
Grasso sul t.q.: 16%
Grasso sul s.: 45,42%

SHELF LIFE 15 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100g DI PRODOTTO)

Valore energetico: 908kj 218Kcal
Grassi (di cui saturi): 16g (9,2g)
Carboidrati: 0,7g
(di cui zuccheri): 0,7g
Proteine: 18g
Sale: 0,53g

PESO NETTO 250g 500g 1kg 3kg

MODALITA' DI CONSERVAZIONE +4° C

VALORI MICROBIOLOGICI

Salmonella spp.: Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: 100 UFC /g

VALORI CHIMICI

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg





Mozzarella DOP

Fior di Latte

Fresca, nutriente, è la mozzarella Fior di Latte, una bontà da portare in tavola ogni giorno, eccellenza di Gioia del Colle, eccellenza di La Golosa di Puglia, ha conseguito il marchio DOP.

Fresh, nutritious, is the Fior di Latte mozzarella, a goodness to bring every day on your table, excellence of Gioia del Colle, excellence of La Golosa di Puglia, it has the DOP brand.



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

FIOR DI LATTE
(Formaggio fresco a pasta filata)

INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato, sale, correttore di acidità: E330, caglio.

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Umidità: 64,77 %
Grasso sul t.q.: 16%
Grasso sul s.: 45,42%

SHELF LIFE 15 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100g DI PRODOTTO)

Valore energetico: 908kj 218 Kcal
Grassi (di cui saturi): 16 g (9,2g)
Carboidrati: 0,7g
(di cui zuccheri): 0,7g
Proteine: 18g
Sale: 0,53g

PESO NETTO 250g 500g 1kg 3kg

MODALITA' DI CONSERVAZIONE +4° C

VALORI MICROBIOLOGICI

Salmonella spp.: Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: 100 UFC /g

VALORI CHIMICI

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg



Prodotti **Bio**

Biogioia è la linea di prodotti biologici nata dall'amore per la natura, per le cose buone e per i sapori autentici di una volta: è fatta di latte 100% pugliese, proveniente esclusivamente da pascoli biologici delle nostre Murge.

Biogioia is the organic line of products that comes from the love of nature, of good things, authentic flavors of the past: made of 100% milk of Puglia, coming exclusively from organic pastures of Murge of Puglia.

la Burratina



la Treccia



la Scamorza
bianca e affumicata



la Stracciatella



la Fiordilatte





Senza Lattosio

Linea di formaggi Senza Lattosio dedicata agli intolleranti, frutto della ricerca continua e dell'accurata attenzione che La Golosa di Puglia riserva verso le esigenze dei consumatori. Realizzati artigianalmente nel nostro caseificio con latte 100% pugliese, proveniente dai nostri allevamenti, con i Senza Lattosio il piacere dei latticini freschi è per tutti.

Lactose-free cheese line dedicated to the intolerant, the result of continuous research and careful attention that La Golosa di Puglia reserves to the needs of consumers. Handcrafted in our dairy with 100% Pugliese milk, coming from our farms, with the Lactose Free everyone can taste the pleasure of fresh dairy products.





Giuncata

Formaggi freschi e genuini che devono il loro nome e la loro forma dal giunco, appunto, utilizzato anticamente nella produzione e conservazione dei formaggi. La giuncata è una nutriente e buonissima specialità casearia pugliese.

Fresh and genuine cheeses that have these names and these shapes thanks to the rush used, in ancient times, in the production and preservation of cheeses. The Giuncata is a nutritious and delicious Apulian cheese specialty.





Il Giunco

È uno dei formaggi più antichi della tradizione pugliese, il suo nome deriva dal giunco in cui veniva posizionato per la conservazione. Morbido e gustoso, veniva, in passato, consumato a colazione per il suo grandissimo potere energizzante.



Giuncata is one of the oldest cheeses of the Apulian tradition, its name derives from the rush in which it was placed for conservation. Soft and tasty, it was, in the past, consumed at breakfast for its great energizing power.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

GIUNCO BIANCO 1,5kg

INGREDIENTI

LATTE pastorizzato vaccino, sale, caglio.

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE

(VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Umidità: 71,83%

Grasso sul t.q. : 14%

Grasso sul s. : 49,7%

SHELF LIFE 12 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100g DI PRODOTTO)

Valore energetico: 746 kj 180 Kcal

Grassi (di cui saturi): 14g (7g)

Carboidrati: 3,4g
(di cui zuccheri): 3,4g

Proteine: 10g

Sale: 0,77g

PESO NETTO 1500g

FORMATO DEL PRODOTTO 1500g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE +4° Cs

VALORI MICROBIOLOGICI

Salmonella spp.: Assenti in 25 g

E.coli: <100 UFC/g

Listeria monocytogenes: assente / 25 g

Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

VALORI CHIMICI

Aflatossine: <0.015 µg/kg

Pesticidi: <0.010 mg/kg

Metalli pesanti: <0.010 mg/kg





Giuncata

Giuncata alla Rucola

Giuncata al Peperoncino



La Ricotta

La nostra Ricotta fresca viene prodotta seguendo la lavorazione classica, con il nostro latte, proveniente dalla Murgia pugliese. Ottima da sola, come condimento, contorno o lavorata in un buonissimo dolce.

Our fresh Ricotta is produced following the handmade, with our milk, from the Apulian Murgia. Excellent alone, as a condiment, side dish or worked in a delicious dessert.



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO RICOTTA

INGREDIENTI

SIERO di LATTE, LATTE vaccino pastorizzato, sale, acido lattico, correttore di acidità: E330.

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Umidità: 80.96%
Grasso sul t.q. : 9,8%
Grasso sul s. : 51,47%

SHELF LIFE 12 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100g DI PRODOTTO)

Valore energetico: 505 kj 122 Kcal
Grassi (di cui saturi): 9,8g (5,5g)
Carboidrati: 1,2 g
(di cui zuccheri): 1,2 g
Proteine: 7,2 g
Sale: 0,84 g

PESO NETTO 1,2kg 1,6kg 1,8kg 2kg

FORMATO DEL PRODOTTO 100g 250g 300g 500g 1,6kg

MODALITA' DI CONSERVAZIONE +4° C

VALORI MICROBIOLOGICI

Salmonella spp.: Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

VALORI CHIMICI

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg





Il Burro

Latte 100% italiano nel nostro burro, naturale e buono, ingrediente ideale per realizzare ricette dolci e salate, dolci da forno e creme.

100% Italian milk in our burro, natural and good, ideal ingredient for making sweet and savory recipes, baked desserts and creams.



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO
BURRO

INGREDIENTI
Crema di SIERO di LATTE e crema di LATTE.

SHELF LIFE 90 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100g DI PRODOTTO)

Valore energetico: 3081kj 749Kcal
Grassi (di cui saturi): 83g (58g)
Carboidrati: 0 g
(di cui zuccheri): 0 g
Proteine: 0,6g
Sale: 0,02g

PESO NETTO 125g 250g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE +4° C

VALORI MICROBIOLOGICI

Salmonella spp.: Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: 100 UFC /g



Stagionati

Curati e coccolati, i nostri Stagionati sono gioiellini che riposano, crescono, maturano la loro bontà e ti regalano attimi di intenso piacere a ogni morso.

Cared for and cuddled, our Stagionati are jewels that rest, grow, mature their goodness and give you moments of intense pleasure at every taste.



Caciocavallo

Tra i nostri formaggi stagionati, il Caciocavallo, nelle varianti bianca e affumicata, è sicuramente uno dei più apprezzati. Modellato a mano dai nostri mastri casari, nel 2019 e nel 2020 ha conseguito l'importante premio Quality Award, conferito dai consumatori.

Between our aged cheeses, Caciocavallo, in white and smoked variants, is certainly one of the most appreciated. Shaped by hand by our master cheese makers, in 2019 and 2020 it received the important Quality Award, conferred by consumers.



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

CACIOCAVALLO STAGIONATO BIANCO 1,5 kg
(Formaggio a pasta filata a media stagionatura)

INGREDIENTI

LATTE crudo, sale, caglio, fermenti lattici.

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Umidità: 49,8%
Grasso sul t.q.: 22%
Grasso sul s.: 43,8%

SHELF LIFE 365 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100g DI PRODOTTO)

Valore energetico: 1258 kJ 302 Kcal
Grassi (di cui saturi): 22g (13g)
Carboidrati: 0,1g
(di cui zuccheri): 0,1g
Proteine: 26g
Sale: 2,1g

PESO NETTO 1500g circa

FORMATO DEL PRODOTTO 1500g circa

MODALITA' DI CONSERVAZIONE <6° C

VALORI MICROBIOLOGICI

Salmonella spp.: Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

VALORI CHIMICI

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg

STAGIONATURA

Per il Bianco 90gg
Per l'Affumicato 90gg





Caciocchiato

Fa parte della produzione dei formaggi stagionati del Sud Italia e, in particolare, della Puglia. Il nostro Caciocchiato è realizzato seguendo la tradizione pugliese.

Capasone Occhiato is part of the production of aged cheeses from Southern Italy and, in particular, from Puglia. Our Caciocchiato is made according to the Apulian tradition.



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

CACIOCCHIATO 2,7KG
(Formaggio a pasta filata)

INGREDIENTI

LATTE cruda vaccino, caglio, sale, fermenti lattici.

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Umidità: 31,3%
Grasso sul t.q. : 30,4%
Grasso sul s. : 45,8%

SHELF LIFE 360 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100g DI PRODOTTO)

Valore energetico: 1948 kj 466 Kcal
Grassi: 30,4g
Carboidrati: 0,2g
Proteine: 35,8g

PESO NETTO 2700 kg circa

FORMATO DEL PRODOTTO 2700 kg circa

MODALITA' DI CONSERVAZIONE <10° C

VALORI MICROBIOLOGICI

Salmonella spp.: Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

STAGIONATURA 60 gg





Donato Caciocavallo Tartufato

Il forte sapore del tartufo contamina di gusto il Caciocavallo. Nasce così Donato, il Caciocavallo Tartufato, un'esplosione di sapore, intensità e note forti per il gioiellino dei formaggi. Premiato Quality Award 2019 e 2020.

The strong flavor of truffles contaminate the Caciocavallo. Thus comes Donato, the Truffled Caciocavallo, an explosion of flavor, intensity and strong notes for the jewel of cheese. Winner of Quality Award 2019 and 2020.



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO
CACIOCAVALLO AL TARTUFO DONATO
(Formaggio a pasta filata semi-stagionato)

INGREDIENTI
LATTE crudo, sale, caglio, fermenti lattici, tartufo (tuber aestivum) 3%, (tartufo, olio extravergine di oliva, aromi).

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE
(VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)
Umidità: 47,9%
Grasso sul t.q. : 22%
Grasso sul s. : 43,8%

SHELF LIFE 365 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100g DI PRODOTTO)
Valore energetico: 1258 kj 302 Kcal
Grassi (di cui saturi): 22g (13g)
Carboidrati: 0,1g
(di cui zuccheri): 0,1g
Proteine: 26g
Sale: 2,1g

PESO NETTO 1500g circa

FORMATO DEL PRODOTTO 1500 g circa

MODALITA' DI CONSERVAZIONE 10-12° C

VALORI MICROBIOLOGICI
Salmonella spp.: Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

VALORI CHIMICI
Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg





“CACIOGROTTA”
il Caciocavallo in grotta

Caciogrotta

Caciogrotta, il Caciocavallo stagionato in grotta, ha ricevuto il premio Sapore dell'anno 2018, il Quality Award 2019 e 2020.

Caciogrotta, in cave seasoned Caciocavallo, received the Sapore dell'anno 2018 Award, The Quality Award 2019 and 2020.



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

CACIOCAVALLO AFFINATO IN GROTTA

(Formaggio a pasta filata a medio-lunga stagionatura)

INGREDIENTI

LATTE crudo, sale, caglio, fermenti lattici.

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE

(VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Umidità: 47,9%

Grasso sul t.q. : 22%

Grasso sul s. : 43,8%

SHELF LIFE 365 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100g DI PRODOTTO)

Valore energetico: 1258 kj 302 Kcal

Grassi (di cui saturi): 22g (13g)

Carboidrati: 0,1g

(di cui zuccheri): 0,1g

Proteine: 26g

Sale: 2,1g

PESO NETTO 1500 - 1800g circa

FORMATO DEL PRODOTTO 1500 - 1800g circa

MODALITA' DI CONSERVAZIONE <6° C

VALORI MICROBIOLOGICI

Salmonella spp.: Assenti in 25 g

E.coli: <100 UFC/g

Listeria monocytogenes: assente / 25 g

Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

STAGIONATURA 180/240 gg





Cacioricotta

Cacioricotta Misto è il nostro formaggio artigianale che nasce dalla tradizione pugliese, con latte di vacca, latte di pecora e di capra. Ideale grattugiato su piatti freddi.

Cacioricotta Misto is our artisan cheese that comes from the Apulian tradition, with cow's milk, sheep's milk and goat's milk. Ideal grated on cold dishes



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

CACIORICOTTA MISTO 250-300g

INGREDIENTI

LATTE di vacca, LATTE di pecora, LATTE di capra, SIERO di LATTE, sale, caglio.

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Umidità: 50,5%
Grasso sul t.q.: 21%
Grasso sul s.: 49,30%

SHELF LIFE 180 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100g DI PRODOTTO)

Valore energetico: 1107 kj 266 Kcal
Grassi (di cui saturi): 21g (14g)
Carboidrati: 1,4g
(di cui zuccheri): 1,1g
Proteine: 18g
Sale: 2,2g

PESO NETTO 250 - 300g

FORMATO DEL PRODOTTO 250 - 300g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE +4° C

VALORI MICROBIOLOGICI

Salmonella spp.: Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g



Pecorino Pugliese

Per chi ama i sapori di Puglia, non può mancare in tavola il Pecorino Pugliese, formaggio dal sapore intenso e di altissima qualità, prodotto da latte di pecora delle nostre Murge.

For the lovers of the flavors of Puglia, there is Pecorino Pugliese, a cheese with an intense flavor and high quality, made from sheep milk from our Murge.



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO
PECORINO PUGLIESE

INGREDIENTI
LATTE ovino pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio.

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE
(VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)
Umidità: 37,09 %
Grasso sul t.q.: 30%
Grasso sul s.: 48,64%

SHELF LIFE 365 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100g DI PRODOTTO)
Valore energetico: 1666kj 401 Kcal
Grassi (di cui saturi): 30,6g (23,3g)
Carboidrati: 9,8g
di cui zuccheri: 0,5g
Proteine: 21,6g
Sale: 0,91g

PESO NETTO 2 - 2,5kg circa

FORMATO DEL PRODOTTO 2 - 2,5kg circa

MODALITA' DI CONSERVAZIONE +4° C

VALORI MICROBIOLOGICI
Salmonella spp.: Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

STAGIONATURA 8 mesi





Puglianello canestrato

Il Puglianello Canestrato è uno dei prodotti più tradizionali dell’artigianato pugliese, stagionato 30 giorni nei canestri di giunco, dai quali deriva il suo nome.

Puglianello Canestrato is one of the most traditional products of the Apulian handicraft, it is aged 30 days in reed baskets, from which it comes from its name.



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

PUGLIANELLO 2Kg (Circa)
(Formaggio a pasta molle)

INGREDIENTI

LATTE crudo, fermenti, sale, caglio, additivi sulla crosta: E235, E160b.

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE

(VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO)

Umidità: 58,30%
Grasso sul t.q.: 24,0%
Grasso sul s.: 57,56%

SHELF LIFE 60 GIORNI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100g DI PRODOTTO)

Valore energetico: 1155 kj 279 Kcal
Grassi (di cui saturi): 24g (13g)
Carboidrati: 0,5g
(di cui zuccheri): 0,5g
Proteine: 16g
Sale: 1,2g

PESO NETTO 2kg

FORMATO DEL PRODOTTO 2kg

MODALITA' DI CONSERVAZIONE +4° C

VALORI MICROBIOLOGICI

Salmonella spp.: Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: Assenti in 25 g
Staphylococcus aureus: 100 UFC /g

STAGIONATURA 30 gg



Canale HoReCa

HoReCa, acronimo di Hotellerie-Restaurant-Catering, canali distributivi ai quali da sempre dedichiamo grande attenzione, qualità e selezione delle materie prime.

HoReCa acronym of Hotellerie-Restaurant-Catering, distribution channels to which we have always dedicated great attention, quality and selection of raw materials.



Mozzarella per pizza da 1 e da 3 Kg

È lei la Regina della vostra pizza, è il segreto che garantisce la perfetta riuscita di una pizza buonissima. La mozzarella per pizza contiene meno acqua, motivo per il quale la pizza non risulterà bruciata sul cornicione e acquosa al centro.

She is the Queen of your pizza, the secret that guarantees the perfect success of a delicious pizza. The mozzarella for pizza contains less water, which is why the pizza will not be burned on the ledge and watery in the center.



Cubettata da 1 e da 3 Kg

Scelta dai migliori chef italiani, un prodotto all'altezza delle più elevate aspettative, alti standard qualitativi e una bontà inconfondibile.

Chosen by the best Italian chefs, a product that meets the highest expectations, high quality standards and unmistakable goodness.



Julienne da 1 e da 3 Kg

Per rispondere alle richieste dei clienti, proponiamo la Mozzarella tagliata tipo Julienne offrendo molteplici vantaggi: la resa qualitativa, la praticità d'uso e il dosaggio.

To respond to customer requests, we offer Julienne-type cut mozzarella offering multiple advantages: quality yield, practical use and dosage.



Filone bianco e Filone affumicato da 1 e da 2 Kg

Il nostro filone è un formaggio a pasta filata, prodotto direttamente dal latte cagliato di mucca; ha un gusto eccezionale ed è ideale per la linea ristorazione e pizzerie.

Our filone is a spun paste cheese, produced directly from cow's curdled milk; it has an exceptional taste and is ideal for the catering and pizzeria line.



Frozen

Tutti i prodotti FROZEN conservano la loro bontà naturale, le loro caratteristiche organolettiche e nutrizionali, il loro sapore inconfondibile. Prodotti realizzati con latte 100% pugliese, seguendo le lavorazioni tradizionali e artigianali.

All FROZEN products preserve their natural goodness, their organoleptic and nutritional characteristics, their unmistakable flavor. Products made with 100% Pugliese milk, following traditional and artisan processes.



Filone bianco e affumicato da 1 e da 2 Kg

Il nostro filone è un formaggio a pasta filata, Ideale per il consumo in larga scala e per essere affettato e dosato per la linea ristorazione e pizzerie.

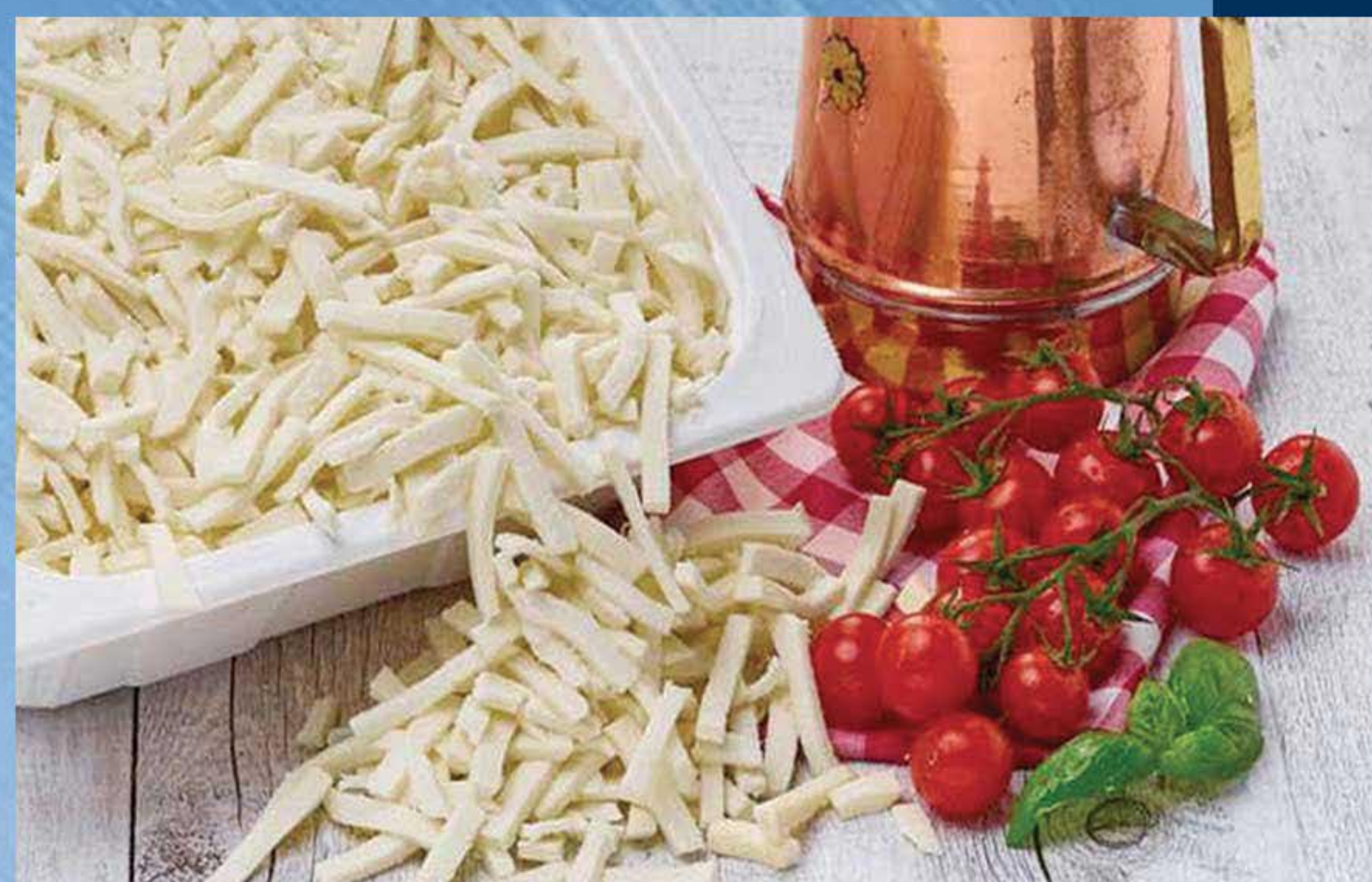
Our filone is a pasta filata cheese, Ideal for a large scale use and to be sliced and dosed for the catering and pizzeria line.



Cubettata da 1 e da 3 Kg

La nostra Cubettata è un ingrediente unico che non può mancare nelle cucine di migliori ristoranti stellati. Ideale per tutte le preparazioni dalla pasta alla pizza, insalate e piatti freddi.

Our Cubettata is a unique ingredient needed in the kitchens of the best restaurants. Ideal for all preparations from pasta to pizza, salads and cold dishes.



Julienne da 1 e da 3 Kg

La Mozzarella Julienne ha molteplici vantaggi: resa qualitativa, praticità d'uso dimostrata dall'ottimizzazione dei tempi e dosaggio.

Mozzarella Julienne has multiple advantages: qualitative yield, convenience showed by time optimization and dosage.



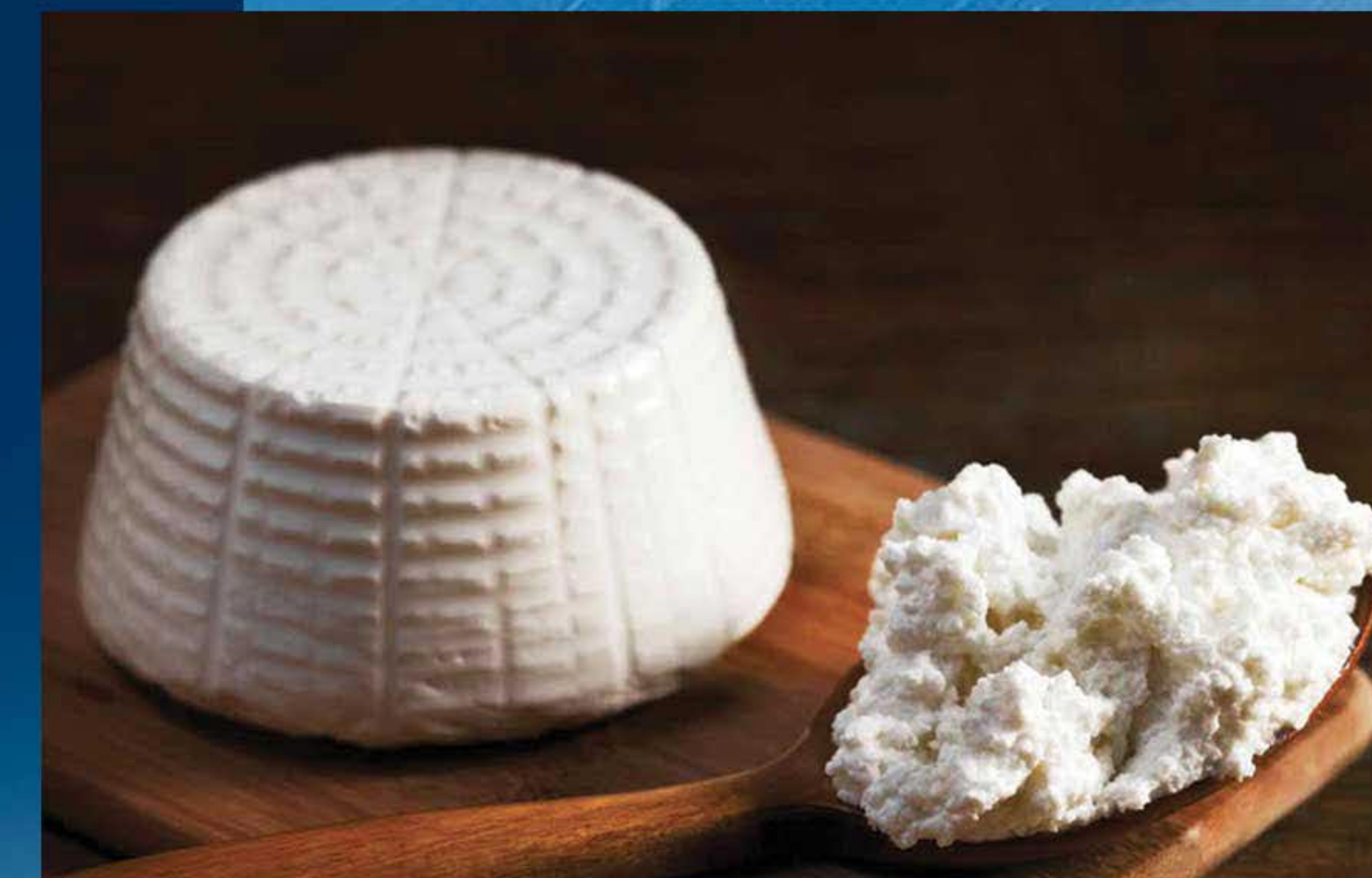
FROZEN

Fresco come appena fatto

Ricotta da 1 e da 3 Kg

La nostra Ricotta viene prodotta seguendo la lavorazione classica, con il nostro latte. Ottima da sola, come condimento, contorno o lavorata in un buonissimo dolce.

Our Ricotta is produced following the handmade, with our milk. Excellent alone, as a condiment, side dish or worked in a delicious dessert.



Burrata

Fatta con latte di mucca, dalla forma di una nuvola, candida, liscia e morbida, la burrata è velocemente divenuta popolare in tutta Italia e poi nel mondo, come uno dei più gustosi e riconoscibili prodotti tipici della ricca tradizione culinaria pugliese.

It is made with cow's milk and has the shape of a cloud, white, smooth and soft, burrata has quickly become popular throughout Italy and then in the world, as one of the tastiest and recognizable typical products of the rich culinary tradition of Puglia.





Tutto il buono di casa tua.

CASEIFICIO LA GIOIA BELLA srl

Uffici e Stabilimento: Via Filippo Gisotti, 7

Zona Industriale - 70023 Gioia del Colle (BA)

P. Iva IT 06964330721 - Tel 080.34 33 234 - fax 080.34 43 024

 la golosa di puglia - lagolosadipuglia.it - info@lagolosadipuglia.it

