DALLE MURGE PUGLIESI, TUTTO IL BUONO DI CASA TUA





Gioia del Colle, la terra della burrata



Gioia del Colle, scolpita dal vento, baciata da un sole che splende 365 giorni l'anno, dipinta da mille colori. In questo angolo di Mediterraneo si assaporano gusti unici, gusti che ti riportano a...

...tutto il buono di casa tua!



Innovazione, qualità, creatività.

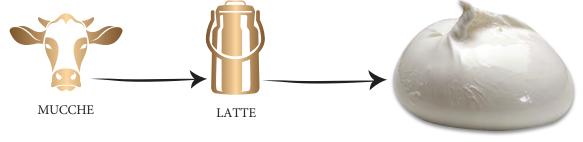
Tradizione e innovazione, tipicità e ricercatezza, gusto e qualità. Prodotti nati artigianalmente, solo da ingredienti genuini scelti dai migliori chef nel panorama italiano e internazionale.

Il segreto è nel latte, quello buono, quello che rimanda ai vecchi e autentici sapori che ricordano l'infanzia, quello delle mucche dei nostri allevamenti delle Murge pugliesi.









La Gioia Bella è una delle poche realtà con una vera filiera verticalmente integrata, dalla raccolta del latte alla tavola, dal produttore al consumatore.



Quello in cui crediamo





La Gioia Bella... amore per le cose buone



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

L'Azienda è destinata a divenire protagonista del mercato caseario gioiese grazie alla selezione delle materie prime di qualità che, associate a scrupolosi controlli sulla catena produttiva, permettono di avere un prodotto unico nel suo genere per sapore e sicurezza alimentare.





Rispetto degli animali: un valore



Il fieno e l'erba dei nostri campi diventano il nutrimento ideale per le nostre bovine da latte. I batteri lattici contenuti unicamente nei fieni di questo territorio, si trasferiscono al latte e quindi al formaggio, donando quei sapori e quelle caratteristiche nutrizionali irripetibili che solo i prodotti La Golosa di Puglia possono vantare.

Le protagoniste di questa trasformazione sono le nostre mucche, allevate secondo il rispetto del Benessere Animale, con spazi aperti e locali confortevoli, per produrre un latte che nasce già speciale.

AMIAMO LE NOSTRE MUCCHE, AMIAMO IL NOSTRO LATTE, AMIAMO I NOSTRI PRODOTTI.





Le Burrate le classiche pugliesi



Capacità Produttiva



Il Caseificio è sviluppato su 3.600mq, a cui se ne aggiungeranno 6.000 con l'ampliamento, e dispone della seguente forza produttiva (che sarà triplicata grazie all'ampliamento):

- 70 Dipendenti fissi, con incremento del 30% durante il periodo estivo.
- 900 Quintali di latte è la capacità di trasformazione della materia giornaliera.
- 4 Polivalenti per la trasformazione del latte in cagliata (2 da 50q; 2 da 30q).
- 5 Formatrici.
- 14 Macchine confezionatrici suddivise per tipologie di confezionamento (dal monoporzione alla gastronomia, passando per l'ATM o il S.V.).
- 1 Impianto di congelamento con azoto.
- 3 Fasce orarie gestite in un unico turno di produzione (con la possibilità di sviluppo del doppio turno sulle esigenze commerciale).
- 1 Reparto Burrate e 1 Reparto Affumicatura, entrambi totalmente indipendenti.



La Gioia Bella S.r.L. i Fatturati





I Marchi del Gruppo



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 Gioia Bella, invece, oltre ad essere la denominazione della ragione sociale, è divenuto, per necessità di mercato, il secondo Marchio di Casa.











Linea Biologico

Linea Frozen

Primo Marchio

Linea Gourmet

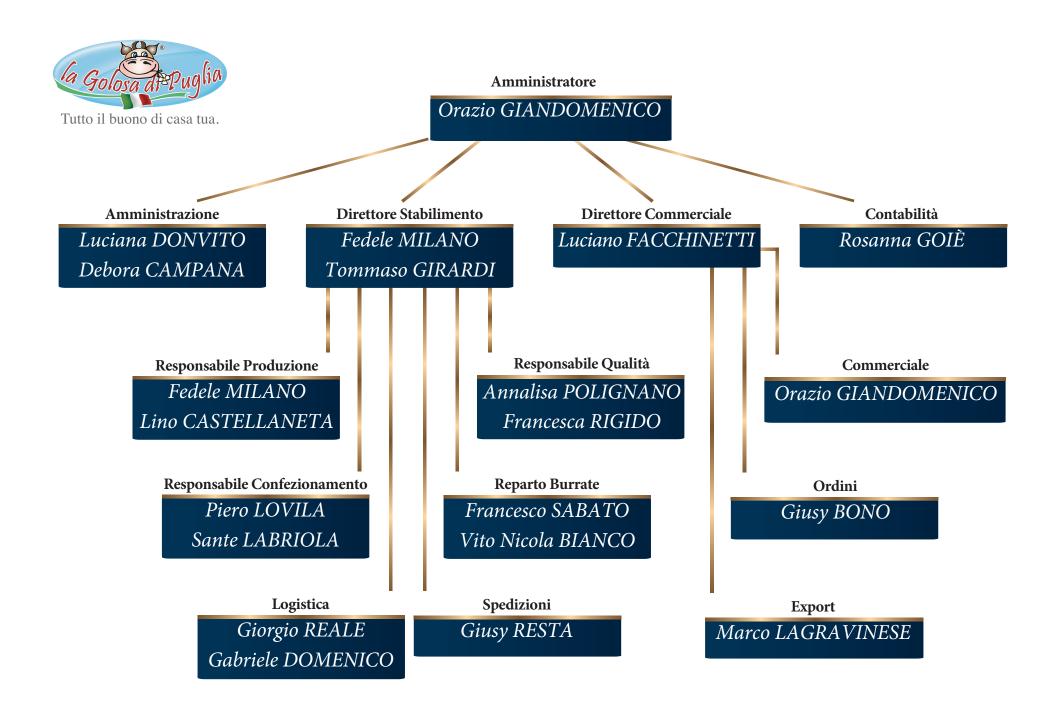
Linea Senza Lattosio



Secondo Marchio



Marchio HO.RE.CA.



La Logistica



La consegna con propri mezzi refrigerati garantisce il pieno rispetto delle per arrivare prima e meglio consegne concordate. Tutto il buono di casa tua... sempre e quando vuoi! Guarda il video

Il grande ampliamento 18 luglio 2020



Vi aspettiamo a Gioia del Colle per visitare la filiera, vivere l'esperienza di questa produzione e condividere valori ed idee. A presto.









Num Reg. FDA 10629260404