



Tutto il buono di casa tua.

CATALOGO 2022-2023

Tutto il buono di casa tua.

Il tempo sembra essersi fermato; tradizione, valori di un tempo ormai andato e semplicità; luoghi in cui, nonostante il progresso, si vive e respira l'aria genuina di paese. Gioia del Colle è uno di questi posti fuori dal tempo. Un luogo in cui puoi percepire quella familiare sensazione di casa. I paesaggi Gioiesi sono dipinti che raccolgono un tripudio di colori e danno vita ad infinite emozioni: è gioia, è Gioia. In questo angolo di Mediterraneo, gusti, odori, colori, ti riporteranno a Tutto il Buono di Casa Tua.

It seems that time has stopped here; tradition, values of another period, simplicity, places where it is still possible to breathe the genuine air of a small town, notwithstanding the technological progress we are all living. It is a place where you can still feel at home. The landscape of Gioia can be defined as paintings full of colours able to inspire diverse emotions: they are full of Joy, they are Gioia. In this corner of the Mediterranean basin, flavours, odours and colours will lead you to "Il Buono di Casa Tua".



Professionalità. Know how.
Tecnologie. Innovazione.

Qualità. Creatività.
Passione. Amore.



La nostra storia

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, un brand che nel tempo ha conquistato un ruolo di protagonista del mercato nazionale e internazionale. Selezioniamo materie prime di qualità e sottoponiamo l'intera catena produttiva a controlli meticolosi: è qui che nasce un prodotto unico nel suo genere per sapore e sicurezza alimentare.

I fatturati in crescita anno su anno rappresentano la continua richiesta dei prodotti La Gioia Bella da parte del mercato. Il tutto, ha visto una crescita sinergica con il comparto confezionamento di circa 5.000 mq che, sommati ai 3.000 mq di produzione, permettono una capacità produttiva di oltre 700 qt di latte al giorno, con una forza lavoro di oltre 100 dipendenti.

The cheese factory "La Gioia Bella" has been founded in 2009 and it is located in Gioia del Colle, Bari. "La Golosa di Puglia" is the first commercial brand which has been created by our cheese factory. Today this brand has been internationally recognised as an important player in the market.

We select raw materials of high quality and this encompass the check related to quality and safety all along our value chain. This is where we create a product which is unique for both taste and food safety.

The positive increase in our turnover is the concrete demonstration that the market recognizes the value of our products and that there is more and more a market demand for it. Therefore we have experienced a synergic growth of both the cheese factory and of the packaging division, with 5.000 Sq m devoted to it and 3.000 Sq m devoted to the production. This allows us to produce everyday more than 700 quintals of milk and to employ more than 100 people.



La Burratina

La Burrata è un formaggio fresco a pasta filata, prodotto a Gioia del Colle, in Puglia. Il suo sapore ricorda quello della mozzarella, anche se la consistenza è più morbida e filamentosa. È fatta con latte di mucca e ha la forma di una nuvola, liscia e candida. La Burrata è diventata in breve molto popolare in Italia e nel mondo, come uno dei prodotti tipici più gustosi e riconoscibili 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

In bicchiere da 100 g- 200 g

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.



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 (PER 100 G DI PRODOTTO)

Umidità: 66.2 %
Grasso sul t.q. : 19.6%
Grasso sul s. : 57.99%

FORMATO DEL PRODOTTO

100 g e 200 g

PESO NETTO

100 g e 200 g

SHELF LIFE

18 giorni

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100 G DI PRODOTTO)

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

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

+4°C





La Burrata Caprese

In bicchiere da 200 g

Burrata con pomodoro fresco ciliegino e foglia di basilico pugliese.

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



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Burrata Caprese in bicchiere da 200g (Formaggio fresco a pasta filata e panna, pomodoro e basilico)

INGREDIENTI

Mozzarella sfilacciata (latte, sale, correttore di acidità: E330, caglio), panna UHT min 35%, pomodoro 7%, basilico (0.2 mg)

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (PER 100 G DI PRODOTTO)

Umidità: 69,5 %
Grasso sul t.q. : 17.4%
Grasso sul s. : 57.05%

FORMATO DEL PRODOTTO

200 g

PESO NETTO

200 g

SHELF LIFE

18 giorni

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100 G 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

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

+4°C



La Burrata Tartufee

In bicchiere da 100 g

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.



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Burrata al Tartufo in bicchiere da 100g (Formaggio fresco a pasta filata e panna)

INGREDIENTI

Mozzarella sfilacciata (latte, sale, correttore di acidità: E330, caglio), panna UHT, tartufo 3%

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (PER 100 G DI PRODOTTO)

Umidità: 67.10 %
Grasso sul t.q. : 19.6 %
Grasso sul s. : 60.63 %

FORMATO DEL PRODOTTO

100 g

PESO NETTO

100 g

SHELF LIFE

18 giorni

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100 G DI PRODOTTO)

Valore energetico:
947 kj/ 229 Kcal
Grassi (di cui saturi): 20 g (11 g)
Carboidrati: 1.2 g
(di cui zuccheri: 1.2 g)
Proteine: 11 g
Sale: 0.79 g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

+4°C

La Burrata alla Menta

In bicchiere da 100 g

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.



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Burrata alla menta in bicchiere da 100g (Formaggio fresco a pasta filata e panna)

INGREDIENTI

Mozzarella sfilacciata (latte, sale, correttore di acidità: E330, caglio), panna UHT, menta

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (PER 100 G DI PRODOTTO)

Umidità: 66.2 %
Grasso sul t.q. : 19.6 %
Grasso sul s. : 57.99 %

FORMATO DEL PRODOTTO

100 g

PESO NETTO

100 g

SHELF LIFE

18 giorni

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100 G DI PRODOTTO)

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

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

+4°C





La Burrata al Gorgonzola

In bicchiere da 100 g



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.



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Burrata al gorgonzola in bicchiere da 100g (Formaggio fresco a pasta filata, panna e gorgonzola)

INGREDIENTI

Mozzarella sfilacciata (latte, sale, correttore di acidità: E330, caglio), panna UHT min. 20%, Gorgonzola DOP 10% (latte, sale, caglio)

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (PER 100 G DI PRODOTTO)

Umidità: 73.95 %
Grasso sul t.q. : 13 %
Grasso sul s. : 49.90 %

FORMATO DEL PRODOTTO

100 g

PESO NETTO

100 g

SHELF LIFE

18 giorni

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100 G 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

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

+4°C



La Burrata alla 'Nduja

In bicchiere da 100 g

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.



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Burrata alla 'nduja in bicchiere da 100g (Formaggio fresco a pasta filata, panna e 'nduja)

INGREDIENTI

Mozzarella sfilacciata (latte intero 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 (PER 100 G DI PRODOTTO)

Umidità: 65.9 %
Grasso sul t.q. : 19 %
Grasso sul s. : 55.71 %

FORMATO DEL PRODOTTO

100 g

PESO NETTO

100 g

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100 G DI PRODOTTO)

Valore energetico:
944 kJ/ 228 Kcal
Grassi (di cui saturi): 19 g (10 g)
Carboidrati: 1.2 g
(di cui zuccheri: 1.2 g)
Proteine: 13 g
Sale: 0.90 g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

+4°C

SHELF LIFE

18 giorni



Ricò (Burrata con cuor di ricotta)

In bicchiere da 100 g

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.



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, 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 (PER 100 G DI PRODOTTO)

Umidità: 69.3 %
Grasso sul t.q. : 14 %
Grasso sul s. : 45.6 %

FORMATO DEL PRODOTTO

100 g

PESO NETTO

100 g

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100 G DI PRODOTTO)

Valore energetico: 776 kJ/ 187 Kcal
Grassi (di cui saturi): 14 g (8.6 g)
Carboidrati: 1.2 g (di cui zuccheri: 1.2 g)
Proteine: 14 g
Sale: 1.5 g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

+4°C

SHELF LIFE

18 giorni





Dorata (Burrata affumicata)

In bicchiere da 100 g

Maestosa come il suo 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.



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Dorata: burrata affumicata
in bicchiere da 100 g
(Formaggio fresco a pasta filata
affumicata e panna)

INGREDIENTI

Mozzarella sfilacciata (latte, sale, correttore di acidità: E330, caglio), panna UHT min. 20%, Gorgonzola DOP 10% (latte, sale, caglio)

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (PER 100 G DI PRODOTTO)

Umidità: 65.7 %
Grasso sul t.q. : 17 %
Grasso sul s. : 49.56 %

FORMATO DEL PRODOTTO

100 g

PESO NETTO

100 g

SHELF LIFE

18 giorni

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100 G DI PRODOTTO)

Valore energetico:
893 kJ/ 167 Kcal
Grassi (di cui saturi): 17 g (9.7 g)
Carboidrati: 1.5 g
(di cui zuccheri: 1.5 g)
Proteine: 14 g
Sale: 0.54 g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

+4°C





La Burratina Linea Gourmet

Ispirati dai sapori e dalle esperienze sensoriali che la natura ci regala, abbiamo realizzato la Linea Gourmet di Burrate La Golosa di Puglia. Qui i prodotti tipici della cucina mediterranea incontrano la tradizionale delicatezza della Burrata, sperimentando sapori e consistenze nuove che stuzzicano la curiosità dei palati più raffinati.

La Linea di Burrate Gourmet porta sulla 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

In bicchiere da 100 g



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.



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 (PER 100 G DI PRODOTTO)

Umidità: 70.6 %
Grasso sul t.q. : 16 %
Grasso sul s. : 54.5 %

FORMATO DEL PRODOTTO

100 g

PESO NETTO

100 g

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100 G 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

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

+4°C

SHELF LIFE

18 giorni



Burrata LINEA GOURMET Ricci di Mare

In bicchiere da 100 g

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!



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 (PER 100 G DI PRODOTTO)

Umidità: 69 %
Grasso sul t.q. : 15 %
Grasso sul s. : 48.9 %

FORMATO DEL PRODOTTO

100 g

PESO NETTO

100 g

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100 G DI PRODOTTO)

Valore energetico:
815 kJ/ 196 Kcal
Grassi (di cui saturi): 15 g (9.4 g)
Carboidrati: 0.3 g
(di cui zuccheri: 0.3 g)
Proteine: 15 g
Sale: 0.43 g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

+4°C

SHELF LIFE

12 giorni





Burrata LINEA GOURMET Acciughe del Cantabrico e Peperone Crusco

Acciughe del Cantabrico e Peperone crusco di Senise
In bicchiere da 100 g

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.



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).

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (PER 100 G DI PRODOTTO)

Umidità: 69 %
Grasso sul t.q. : 15 %
Grasso sul s. : 48.9 %

FORMATO DEL PRODOTTO

100 g

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

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

+4°C

SHELF LIFE

12 giorni

PESO NETTO

100 g



BiancOro

Momenti Veri, Momenti Preziosi, Momenti Genuini

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, Burrata with mint and Burrata with sea urchins.

BiancOro



La Burrata in Foglia



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, sale, correttore di acidità: E330, caglio), panna UHT

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (PER 100 G DI PRODOTTO)

Umidità: 67.3%
Grasso sul t.q. : 21%
Grasso sul s. : 64.2%

PESO NETTO

100 g, 150 g, 200 g, 250 g, 500 g, 1kg, 3kg

SHELF LIFE

12 giorni

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100 G DI PRODOTTO)

Valore energetico:
957 kJ/ 231 Kcal
Grassi (di cui saturi): 21 g (12 g)
Carboidrati: 1.7 g
(di cui zuccheri: 1.7 g)
Proteine: 8.9 g
Sale: 1.1 g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

+4°C



Le intrecciate a mano

Artigianalità è la parola chiave: i nostri latticini vengono realizzati uno ad uno, da artigiani esperti dotati di 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 perché 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, sale, correttore di acidità:
E330, caglio)

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (PER 100 G DI PRODOTTO)

Umidità: 63.9 %
Grasso sul t.q. : 15.9 %
Grasso sul s. : 44.04 %

PESO NETTO

250 g, 500 g, 1kg, 3kg

SHELF LIFE

15 giorni

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100 G DI PRODOTTO)

Valore energetico:
908 kJ/ 218 Kcal
Grassi (di cui saturi): 16 g (9.2 g)
Carboidrati: 0.7 g
(di cui zuccheri: 0.7 g)
Proteine: 18 g
Sale: 0.53 g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

+4°C





Le Intrecciate a mano

Nodino



Spigoletta



Treccia



Treccione



Quadrifoglio



Scamorza in Acqua





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, il nostro Fior di Latte è un prodotto di assoluta qualità, parte integrante del patrimonio lattiero caseario de 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)

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (PER 100 G DI PRODOTTO)

Umidità: 63.9 %
Grasso sul t.q. : 15.9 %
Grasso sul s. : 44.04 %

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100 G DI PRODOTTO)

Valore energetico:
908 kj/ 218 Kcal
Grassi (di cui saturi): 16 g (9.2 g)
Carboidrati: 0.7 g
(di cui zuccheri: 0.7 g)
Proteine: 18 g
Sale: 0.53 g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

+4°C

INGREDIENTI

Latte, sale, correttore di acidità:
E330, caglio

VALORI CHIMICI

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

VALORI MICROBIOLOGICI

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

PESO NETTO

100 g e 250 g

SHELF LIFE

15 giorni





Mozzarella DOP di Gioia del Colle

La Mozzarella di Gioia del Colle D.O.P. si presenta in tre diverse forme: sferoidale, nodo e treccia. Rappresenta l'evoluzione e l'applicazione di tecniche di caseificazione storiche, radicate nel territorio di alcuni comuni di Puglia e Basilicata. La D.O.P. di Gioia del Colle possiede, pertanto, alcune caratteristiche specifiche che la legano al suo territorio a partire dagli allevamenti autoctoni e dalla loro alimentazione naturale: il latte proviene da allevamenti di vacche con pascolamento obbligatorio per almeno 150 giorni all'anno. Per l'alimentazione del bestiame si utilizza una base foraggera proveniente dalla zona della Murgia per almeno il 60% della sostanza secca. L'utilizzo di siero-innesto rappresenta l'impronta digitale della "Mozzarella di Gioia del Colle D.O.P.", influenzando le caratteristiche organolettiche (odore e aroma) di ciascuna produzione. Infine, l'impiego di tecniche di caseificazione tradizionale garantisce il rispetto delle specificità del territorio.

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 year. For the feeding of the cattle there must be 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.



Nodino DOP

Ha il gusto della Puglia antica, proprio perché 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)

VALORI MICROBIOLOGICI

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

INGREDIENTI

Latte, sale, correttore di acidità:
E330, caglio)

VALORI CHIMICI

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (PER 100 G DI PRODOTTO)

Umidità: 63.9 %
Grasso sul t.q. : 15.9 %
Grasso sul s. : 44.04 %

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100 G DI PRODOTTO)

Valore energetico:
908 kJ/ 218 Kcal
Grassi (di cui saturi): 16 g (9.2 g)
Carboidrati: 0.7 g
(di cui zuccheri: 0.7 g)
Proteine: 18 g
Sale: 0.53 g

PESO NETTO

250 g, 500 g, 1kg, 3kg

SHELF LIFE

15 giorni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

+4°C

Treccia DOP

Artigianalità è la parola chiave: le nostre trecce vengono realizzate ad una ad una, intrecciate a mano con abile 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, sale, correttore di acidità:
E330, caglio)

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (PER 100 G DI PRODOTTO)

Umidità: 64.77 %
Grasso sul t.q. : 16 %
Grasso sul s. : 45.42 %

PESO NETTO

250 g, 500 g, 1kg, 3kg

SHELF LIFE

15 giorni

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100 G DI PRODOTTO)

Valore energetico:
908 kJ/ 218 Kcal
Grassi (di cui saturi): 16 g (9.2 g)
Carboidrati: 0.7 g
(di cui zuccheri: 0.7 g)
Proteine: 18 g
Sale: 0.53 g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

+4°C





Mozzarella DOP

Fior di Latte

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 (PER 100 G DI PRODOTTO)

Umidità: 64.77 %
Grasso sul t.q. : 16 %
Grasso sul s. : 45.42 %

PESO NETTO

250 g, 500 g, 1kg, 3kg

SHELF LIFE

15 giorni

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100 G DI PRODOTTO)

Valore energetico:
908 kJ/ 218 Kcal
Grassi (di cui saturi): 16 g (9.2 g)
Carboidrati: 0.7 g
(di cui zuccheri: 0.7 g)
Proteine: 18 g
Sale: 0.53 g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

+4°C

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.



I Delattosati

Linea di formaggi Senza Lattosio dedicata agli intolleranti, frutto della ricerca continua e dell'accurata attenzione che La Golosa di Puglia riserva alle esigenze dei consumatori. Sono 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.

LINEA DELATTOSATI:

- Burratina
- Nodini Intrecciati
- Fior Di Latte
- Spizzico Bianco
- Spizzico Affumicato
- Gocce Di Latte
- Stracciatella







Il Giunco

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

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, in passato veniva 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 1,5 kg

INGREDIENTI

Latte, sale, caglio

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100 G DI PRODOTTO)

Valore energetico:
746 kJ/ 180 Kcal
Grassi (di cui saturi): 14 g (7 g)
Carboidrati: 3.4 g
(di cui zuccheri: 3.4 g)
Proteine: 10 g
Sale: 0.77 g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

+4°C

SHELF LIFE

12 giorni

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (PER 100 G DI PRODOTTO)

Umidità: 70.9 %
Grasso sul t.q. : 13.6 %
Grasso sul s. : 46.7 %

PESO NETTO

1500 g



Linea Giuncata



Giuncata



Giuncata alla Rucola



Giuncata al Peperoncino

La Ricotta

La Ricotta fresca viene prodotta col nostro latte proveniente dalla Murgia pugliese, seguendo un metodo di lavorazione classico. 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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100 G DI PRODOTTO)

Valore energetico: 505 kJ/ 122 Kcal
Grassi (di cui saturi): 9.8 g (5.5 g)
Carboidrati: 1.2 g (di cui zuccheri: 1.2 g)
Proteine: 7.2 g
Sale: 0.84 g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

+4°C

SHELF LIFE

12 giorni

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (PER 100 G DI PRODOTTO)

Umidità: 79.9 %
Grasso sul t.q. : 9.8 %
Grasso sul s. : 48.7 %

PESO NETTO

1.2 kg, 1.6 kg, 1.8 kg, 2 kg

FORMATO DEL PRODOTTO

100 g, 250 g, 300 g, 500 g, 1,6 kg





Il Burro

Solo latte 100% italiano nel nostro burro. Buono e naturale, è l'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 latte

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100 G DI PRODOTTO)
Valore energetico: 887.01 kJ/ 212 Kcal
Grassi (di cui saturi): 86.2 g (65.7 g)
Carboidrati: 0.2 g (di cui zuccheri: 0.2 g)
Proteine: 0.8 g
Sale: 0.12 g

MODALITÀ 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

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (PER 100 G DI PRODOTTO)

Umidità: 79.9 %
Grasso sul t.q. : 9.8 %
Grasso sul s. : 48.7 %

PESO NETTO
125 g, 250 g

SHELF LIFE
90 giorni



Stagionati

Curati e coccolati, i nostri Stagionati sono gioielli che riposano, maturano e accrescono la loro bontà, regalando 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.







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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100 G DI PRODOTTO)

Valore energetico:
1258 kj/ 302 Kcal
Grassi (di cui saturi): 22 g (13 g)
Carboidrati: 0.1 g
(di cui zuccheri: 0.1 g)
Proteine: 26 g
Sale: 2.1 g

PESO NETTO

1500- 1800 g circa

FORMATO DEL PRODOTTO

1500- 1800 g circa

VALORI MICROBIOLOGICI

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE

ALL'ORIGINE (PER 100 G DI PRODOTTO)

Umidità: 47.9 %
Grasso sul t.q. : 22 %
Grasso sul s. : 43.8 %

SHELF LIFE

365 giorni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

<6 °C

STAGIONATURA

180- 240 giorni



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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100 G DI PRODOTTO)

Valore energetico:
1258 kJ/ 302 Kcal
Grassi (di cui saturi): 22 g (13 g)
Carboidrati: 0.1 g
(di cui zuccheri: 0.1 g)
Proteine: 26 g
Sale: 2.1 g

PESO NETTO

1500 g circa

FORMATO DEL PRODOTTO

1500 g circa

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (PER 100 G DI PRODOTTO)

Umidità: 47.9 %
Grasso sul t.q. : 22 %
Grasso sul s. : 43.8 %

SHELF LIFE

365 giorni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

<6°C



Caciocchiato

Fa parte della produzione dei formaggi stagionati del Sud Italia e, in particolare, della Puglia. Il nostro Caciocchiato è realizzato seguendo la ricetta tradizionale 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 2.7 kg
(Formaggio a pasta filata)

INGREDIENTI

Latte, Sale, Caglio,
Fermenti Lattici

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100 G DI PRODOTTO)

Valore energetico:
1948 kj/ 466 Kcal
Grassi: 30.4 g
Carboidrati: 0.2 g
Proteine: 35.8 g

PESO NETTO

2700 g circa

FORMATO DEL PRODOTTO

2700 g circa

VALORI MICROBIOLOGICI

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE

ALL'ORIGINE (PER 100 G DI PRODOTTO)

Umidità: 31.3 %
Grasso sul t.q. : 30.4 %
Grasso sul s. : 45.8 %

SHELF LIFE

360 giorni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

<10°C

STAGIONATURA

60 giorni

Donato Caciocavallo Affumicato



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)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100 G DI PRODOTTO)

Valore energetico:
1258 kJ/ 302 Kcal
Grassi (di cui saturi): 22 g (13 g)
Carboidrati: 0.1 g
(di cui zuccheri: 0.1 g)
Proteine: 26 g
Sale: 2.1 g

PESO NETTO

1500 g circa

FORMATO DEL PRODOTTO

1500 g circa

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (PER 100 G DI PRODOTTO)

Umidità: 47.9 %
Grasso sul t.q. : 22 %
Grasso sul s. : 43.8 %

SHELF LIFE

365 giorni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

10- 12 °C

STAGIONATURA

90 giorni





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- 300 g

INGREDIENTI

Latte di vacca, latte di pecora, latte di capra, siero di latte, sale, caglio

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100 G DI PRODOTTO)

Valore energetico:
1146 kj/ 276 Kcal
Grassi (di cui saturi): 22 g (10 g)
Carboidrati: 2.9 g
(di cui zuccheri: 2.9 g)
Proteine: 17 g
Sale: 1.6 g

PESO NETTO

250- 300 g circa

VALORI MICROBIOLOGICI

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (PER 100 G DI PRODOTTO)

Umidità: 50.5 %
Grasso sul t.q. : 21 %
Grasso sul s. : 49.3 %

SHELF LIFE

180 giorni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

+ 4°C

FORMATO DEL PRODOTTO

250- 300 g circa



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

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

INGREDIENTI
Latte ovino pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (PER 100 G DI PRODOTTO)
Umidità: 37.9 %
Grasso sul t.q. : 30 %
Grasso sul s. : 48.64 %

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100 G DI PRODOTTO)
Valore energetico: 1666 kJ/ 401 Kcal
Grassi (di cui saturi): 30.6 g (20.3 g)
Carboidrati: 9.8 g (di cui zuccheri: 0.5 g)
Proteine: 21.6 g
Sale: 0.91 g

SHELF LIFE
365 giorni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE
+ 4°C

PESO NETTO
2- 2.5 kg circa

FORMATO DEL PRODOTTO
2- 2.5 kg circa





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, is aged 30 days in reed baskets, from which it comes from its name.



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO
Puglianello
(Formaggio molle)

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

INGREDIENTI
Latte crudo, fermenti selezionati, sale, caglio, additivi sulla crosta: E235, E160b

CARATTERISTICHE CHIMICHE ALL'ORIGINE (PER 100 G DI PRODOTTO)
Umidità: 58.3 %
Grasso sul t.q. : 24 %
Grasso sul s. : 57.56 %

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (PER 100 G DI PRODOTTO)
Valore energetico:
1155 kj/ 279 Kcal
Grassi (di cui saturi): 30.6 g (20.3 g)
Carboidrati: 9.8 g
(di cui zuccheri: 0.5 g)
Proteine: 21.6 g
Sale: 0.91 g

SHELF LIFE
60 giorni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE
+ 4°C

PESO NETTO
2 kg

FORMATO DEL PRODOTTO
2 kg

STAGIONATURA
30 giorni

Canale HoReCa

L'HoReCa, acronimo di Hotellerie-Restaurant-Catering, è un canale distributivo al quale dedichiamo da sempre grande attenzione, attraverso un'accurata ricerca 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.



1 kg e 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

1 kg e 3 kg

Scelta dai migliori chef italiani, la Cubettata è un prodotto di una bontà inconfondibile, all'altezza dei più elevati standard qualitativi.

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



1 kg e 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

1 kg e 3 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.



Linea Frozen

Fresco come appena fatto

Tutti i prodotti FROZEN conservano la loro bontà naturale, le loro caratteristiche organolettiche e nutrizionali, e il loro sapore inconfondibile. I prodotti sono 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.



Burrata

1 kg e 3 kg

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

Filone bianco e affumicato

1 kg e 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.



Julienne

1 kg e 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.

Cubettata

1 kg e 3 kg

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



Ricotta

1 kg e 3 kg

La Ricotta viene prodotta con il nostro latte seguendo la lavorazione classica. 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.



La Golosa di Puglia

CASEIFICIO
La Perla del Mediterraneo
www.perlademediteraneo.it

La Golosa di Puglia

La Golosa di Puglia

I nostri marchi Our Brands



La Golosa di Puglia
First Brand



La Gioia Bella

Secondary brand in addition to being the company name, it has become the second brand by market necessity.



Linea Delattosati

Brand for lactos free line.



Linea Gourmet

Brand for gourmet line.



Frozen

Brand for frozen line.



Biogioia

Brand for organic line.



La Regina di Puglia

Brand for Ho.Re.Ca



Fiorilla

Brand for discount line



Fior di Paestum

Julienne taglio Napoli Gran Gourmet
100% italian milk

Le nostre certificazioni Our Certifications



I nostri Premi

Our Acknowledgements



Tutto il buono di casa tua.

2017 - Primo Posto #Atuttobrand 2017 - First Place #Atuttobrand

The mia stracciatella is first classified in the packaging category of the annual award organized on the occasion of TUTTO FOOD 2017 in Milan, for the creative idea of the pack and innovation.



2019 - Quality Award 2019

High quality awards for the Burrata in leaf and for the entire Caciocavalli line, (Caciocavallo Bianco, smoked Caciocavallo, Donato Caciocavallo with truffles and Caciocavallo di Grotta).

2018 - Sapore dell'Anno 2018 2018 - Flavor of the year 2018

Consumers have awarded this recognition to the Caciogrotta.



2019 - International Cheese & Dairy Awards 2019

Award for the quality of Burrata di Bufala and for the quality of the product at an international level.

2018 - Sapore dell'Anno Bio 2018 2018 - Flavor of the year Bio 2018

Consumers have awarded this recognition to the Burrata Biogioia.



2019 - International Cheese & Dairy Awards 2019

Award for Cheese with additives, dairy products awarded to Burrata Caprese for flavor and product innovation in an icon of the Apulian tradition.

2018 - Puglia Food Awards 2018

The Oscar dedicated to Apulian agri-food excellence.



2020 - Quality Award 2020

High quality awards for the gourmet burrata with Anchovies and Crusco Peppers and for the entire Caciocavalli line, consisting of Caciocavallo Bianco, smoked Caciocavallo, Donato Caciocavallo with truffles and Caciocavallo di Grotta.



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

✉ info@lagolosadipuglia.it
direzione@lagolosadipuglia.it
ufficioexport@lagolosadipuglia.it
ufficiocommerciale@lagolosadipuglia.it

🌐 lagolosadipuglia.it

📘 @lagolosadipuglia

📷 @lagolosadipuglia

