

A photograph of two cows grazing in a field, overlaid with a teal color filter. The cows are in the foreground, with one slightly ahead of the other. The background shows a fence and trees under a hazy sky.

GIOIELLA
PROFESSIONAL

L'AUTENTICITÀ

PORTA A CERCARE L'ESSENZA E IL VALORE
DELLA PROPRIA TERRA. LA NOSTRA È LA PUGLIA.

**LAVORARE CON
PROFESSIONISTI
PORTA LA SFIDA
AD ALTI LIVELLI.
QUESTO CI GUIDA
E CI MOTIVA.**

GIOIELLA
PROFESSIONAL



GIOIELLA
PROFESSIONAL

HIGH QUALITY PIZZA

Insieme ai **grandi Maestri pizzaioli** possiamo costruire quell'alchimia capace di raccontare un Paese che è saper fare, incanto, meraviglia per il mondo intero, possiamo **valorizzare l'arte bianca**, tenere vivo il racconto di una Puglia dai profumi e dai sapori unici, renderci orgogliosi ambasciatori di una storia da condividere con gioia, sapienza e incanto.



- DAL 1946 -

LA STORICA MOZZARELLA PUGLIESE

GIOIELLA
PROFESSIONAL



Noi di Gioiella siamo **orgogliosi della nostra terra, la Murgia**, della sua storia che si snoda a metà strada tra due mari e si racconta nell'intensità dei suoi toni ambrati, del suo carattere schietto. **Dal 1946 ne raccontiamo i gusti**, la freschezza e i sentori con prodotti che nascono da un **latte unico al mondo, il latte pugliese**. Per questo nelle nostre mozzarelle troverai i profumi più pieni, la consistenza più elastica, il sapore più delicato. Ogni giorno siamo al tuo fianco garantendoti verità e saperi degni della tua fiducia.

LA VERA STORIA DELLA MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE DOP

Noi ci siamo impegnati tanto per ottenere la **DOP di Gioia del Colle** per la nostra mozzarella pugliese, era il giusto riconoscimento alla nostra storia e a un territorio che della mozzarella ha fatto un'eccellenza. Gli animali sono **liberi di pascolare per almeno 150 giorni all'anno** e la loro alimentazione è basata rigorosamente su prodotti locali quali erba e fieno: sono queste le premesse da cui nasce la DOP. Siamo di fronte a sapori, profumi e consistenze che portano al palato la Puglia in tutta la sua essenza. **Essere DOP è un impegno e un onore.**



GIOIELLA
PROFESSIONAL

FIOR DI LATTE COME LEI NESSUNA



Quando devi fare della pizza una vera eccellenza
tu guardi al fior di latte.
Così non puoi che scegliere una vera mozzarella pugliese.

Gioiella Professional, veri Pugliesi al 100%

LAVORAZIONE TRADIZIONALE

I nostri prodotti sono frutto di una lavorazione sapiente che fa sua **la grande tradizione casearia pugliese**, perché il sapere va tutelato e tramandato con cura e rispetto.

ALTA QUALITÀ

La qualità può essere un modo di dire o un modo di fare; noi **selezioniamo la migliore materia prima**, curiamo ogni dettaglio, Controlliamo l'intera filiera, **il nostro latte è al 100% italiano**. Per noi la qualità è un modo di essere.

PRODOTTO DA FILIERA CERTIFICATA

Abbiamo **contratti diretti con i nostri allevatori** e siamo fieri di poter essere testimoni del **benessere animale**. La raccolta del latte avviene quotidianamente; successivamente attente sono le analisi nei laboratori interni ed esterni a **garanzia della sicurezza e qualità**.

MAGGIORE DIGERIBILITÀ

I prodotti Dop Gioiella hanno eccellenti proprietà organolettiche: l'utilizzo del siero innesto consente di ottenere un **prodotto più digeribile, con un contenuto di lattosio e di sale inferiore**.

GUSTO DISTINTIVO

Caratteristico sapore latteo delicatamente acidulo con piacevole retrogusto di fermentato. Il profumo riporta subito al **sentore del latte in tutta la sua tipicità**. Il sapore squisito racconta la grande storia del nostro territorio, la Puglia.

GIOIELLA
PROFESSIONAL



FILIERA CORTA

Perché una mozzarella diventi Dop di Gioia del Colle sono necessari almeno 150 giorni di pascolo all'anno e soprattutto un'alimentazione delle mucche basata, rigorosamente, su prodotti locali quali erbe e fieno.

Così sapore, profumo e consistenza portano al palato la Puglia in tutta la sua essenza.



VISTA LUNGA

GIOIELLA
PROFESSIONAL



TALENTI AUTENTICI

Insieme, ogni giorno, facciamo
ciò che tutto il mondo ci invidia.



AFFINITÀ ELETTIVE

Creatività, tecnica e ingegno
ci portano da professionisti
che sono creatività, tecnica e ingegno.

I NOSTRI NUMERI

I numeri hanno dalla loro l'oggettività e, anche nel nostro caso, danno la misura di un lungo viaggio fatto con il desiderio infinito di fare non solo bene, ma sempre meglio. Così si continua a crescere, a immaginare nuovi traguardi e a raggiungerli.

21.500

Metri quadri divisi tra due stabilimenti

400

Tons di latte lavorato al giorno come capacità produttiva

9

Linee produttive per prodotti a pasta filata

1.000

Posti pallet - capacità di stoccaggio a temperatura controllata

2

Linee produttive per prodotti affumicati

1

Linea produttiva per formaggio

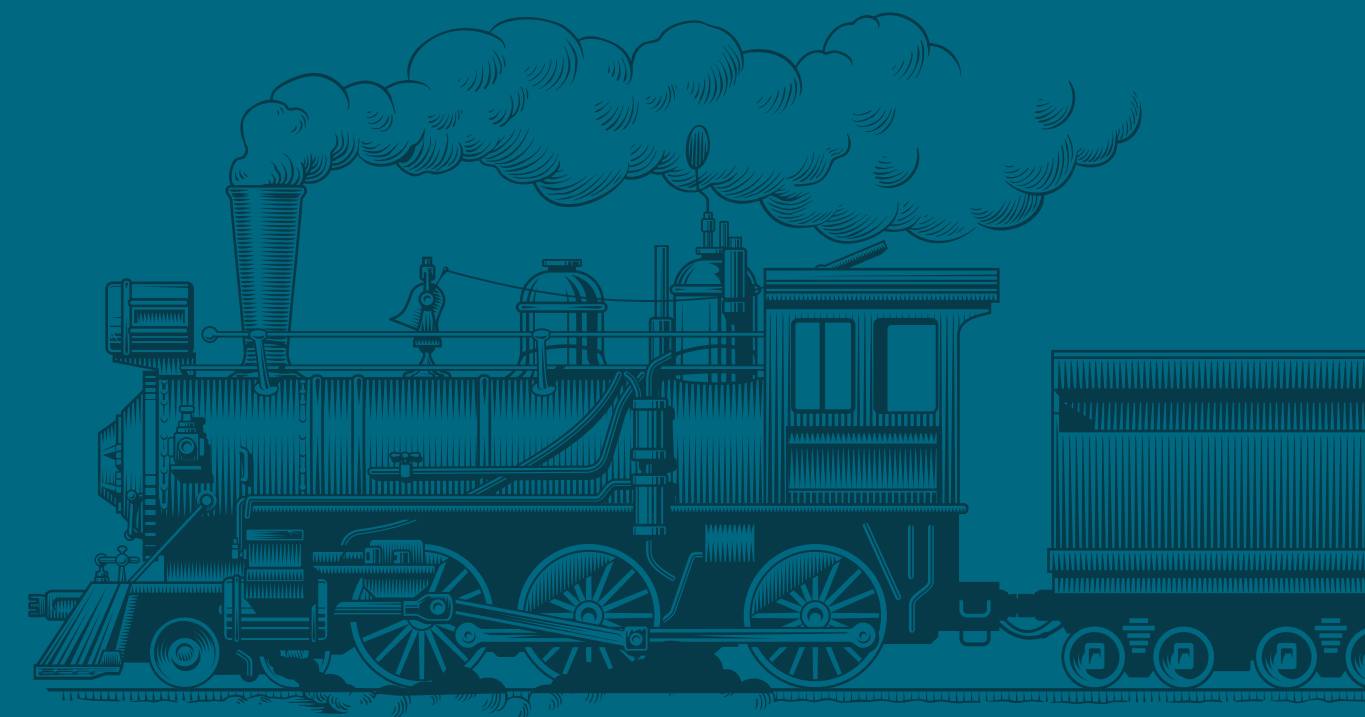
23

Linee di confezionamento

3

Linee produttive per ricotta

GIOIELLA
PROFESSIONAL



Siamo stati i primi a portare la mozzarella pugliese in tutta Italia, affrontavamo il lungo viaggio su treni che attraversavano tutto lo stivale... Oggi sono cambiate molte cose, il nostro impegno per far conoscere a tutti la mozzarella più buona del mondo è rimasto immutato.

I NOSTRI NUMERI

I numeri hanno dalla loro l'oggettività e, anche nel nostro caso, danno la misura di un lungo viaggio fatto con il desiderio infinito di fare non solo bene, ma sempre meglio. Così si continua a crescere, a immaginare nuovi traguardi e a raggiungerli.

21.500

Metri quadri divisi tra due stabilimenti

400

Tons di latte lavorato al giorno come capacità produttiva

9

Linee produttive per prodotti a pasta filata

1.000

Posti pallet - capacità di stoccaggio a temperatura controllata

2

Linee produttive per prodotti affumicati

1

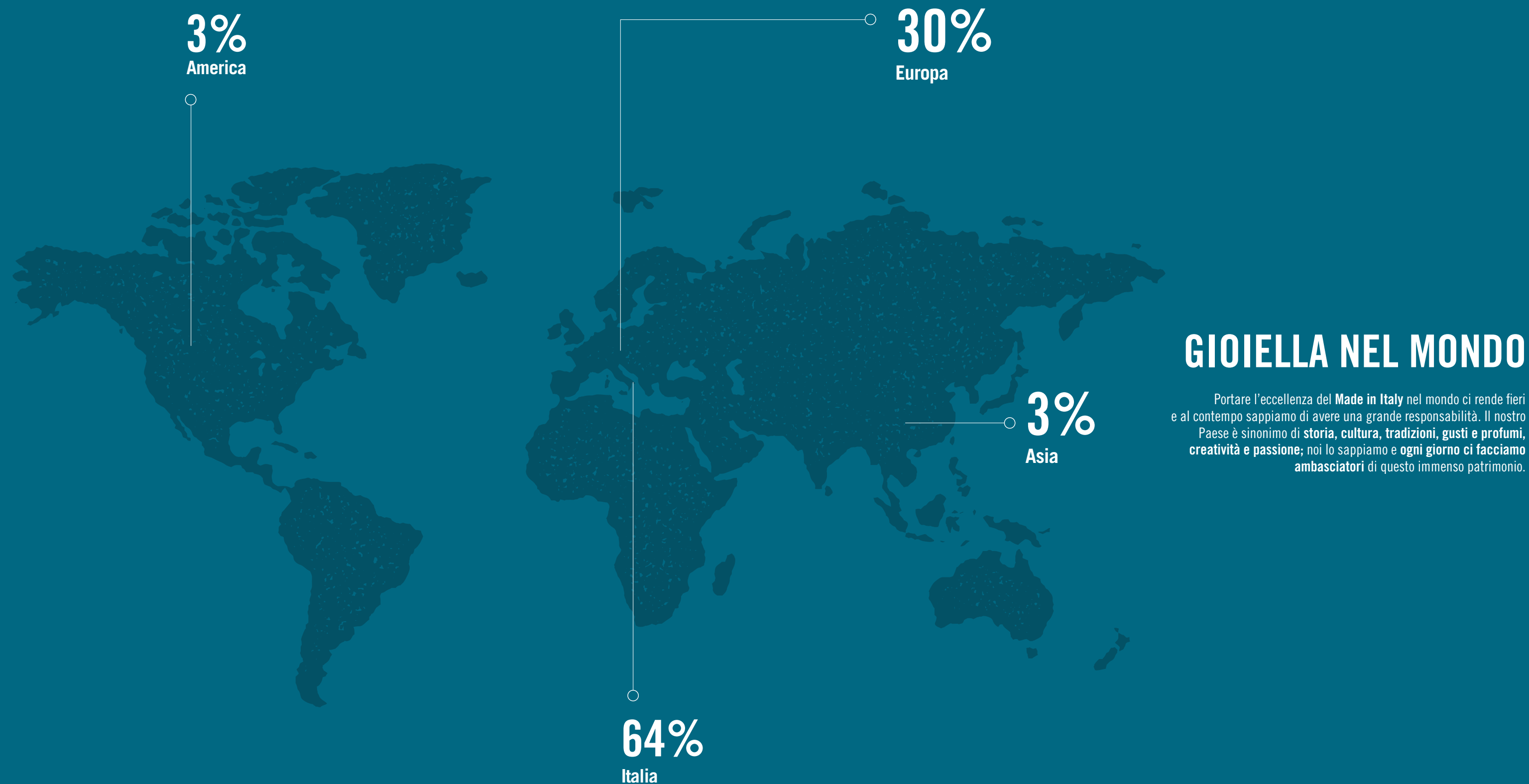
Linea produttiva per formaggio

23

Linee di confezionamento

3

Linee produttive per ricotta



GIOIELLA NEL MONDO

Portare l'eccellenza del **Made in Italy** nel mondo ci rende fieri e al contempo sappiamo di avere una grande responsabilità. Il nostro Paese è sinonimo di **storia, cultura, tradizioni, gusti e profumi, creatività e passione**; noi lo sappiamo e ogni giorno ci facciamo ambasciatori di questo immenso patrimonio.

GIOIELLA
PROFESSIONAL



Il sapore delicato della **Fior di Latte** esalta alla perfezione **il gusto di ogni ingrediente** che scegli di abbinare sulla tua pizza.

La nostra mozzarella è estremamente versatile: **sia che tu la utilizzi in cottura sia fresca**: si adatta perfettamente a qualsiasi ricetta, offrendo un risultato eccellente in ogni occasione.

Il caratteristico **colore bianco latte** della mozzarella Gioiella **persiste anche dopo la cottura sulla pizza**, conferendo un aspetto invitante e fresco



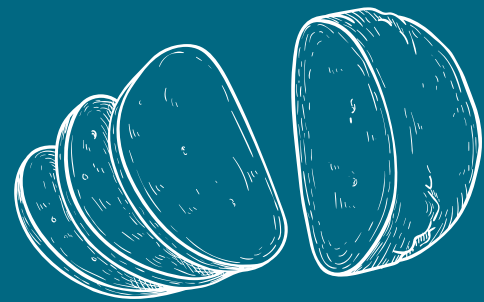
Con una **shelf life** prolungata, puoi essere certo che la nostra mozzarella **manterrà la sua freschezza e qualità per lungo tempo**, garantendo una pizza sempre sfiziosamente gustosa.

Grazie al suo **ottimo punto di fusione** ad alte temperature, la mozzarella **si scioglie in modo uniforme e cremoso** senza bruciare, donando alla tua pizza una consistenza perfetta.

**UN PRODOTTO
DI ALTA QUALITÀ
PER LA PIZZA
PERFETTA**

I NOSTRI PRODOTTI

Rispondere a tutte le esigenze, le aspettative e i desiderata, non solo in termini di qualità assoluta, ma anche di assortimento, significa assicurare un servizio impeccabile, rimanendo sempre al fianco dei nostri Clienti con tutte le risposte di cui hanno bisogno, perchè il nostro lavoro è dare sempre il massimo.



MOZZARELLA

- DOP:
 - Fior di Latte
 - Treccia
 - Nodino
- Fior di Latte
- Treccia
- Nodino
- Bocconcino
- Bio
- Senza lattosio
- Intera pizzeria
- Cubettata pizzeria
- Julienne pizzeria
- Filone pizzeria
- Frozen



BURRATA

- Burrata di Andria IGP
- Classica
- Affumicata
- Al Gorgonzola
- Al Tartufo
- Stracciatella
- Bio
- Senza lattosio
- Stracciatella senza lattosio
- Frozen
- Stracciatella frozen



SCAMORZA

- Bianca
- Affumicata
- Senza lattosio
- Senza lattosio affumicata



CACIOCAVALLO

- Stagionato
- Affinato in grotta



RICOTTA

- Classica
- Cuor di Gioiella



GIOIELLA
PROFESSIONAL

PER IL NOSTRO LATTE GLI ESAMI NON FINISCONO MAI



Ogni goccia di latte è frutto di una selezione meticolosa e di controlli rigorosi che rispettano i più elevati standard qualitativi. Attraverso analisi di laboratorio eseguite quotidianamente, valutiamo con attenzione la sua qualità e garantiamo l'assenza di antibiotici. La nostra dedizione alla trasparenza e all'eccellenza si traduce in scelte audaci e inequivocabili: se il latte dei nostri fornitori non soddisfa i nostri criteri insindacabili, non entra nemmeno nel nostro processo produttivo.

In questo modo, ogni prodotto che portiamo sul mercato porta con sé l'essenza di una selezione scrupolosa e di un impegno senza compromessi verso l'eccellenza.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI



CAPURSO AZIENDA CASEARIA SRL

II TRAV. VIA VICINALE LE STRETTOLE S.N. (VIA FILIPPO GISOTTI)
70023 GIOIA DEL COLLE, BA - ITALIA P.IVA 05982300724

TEL: +39 080 3484025 / +39 080 3481143
FAX ORDINI: +39 080 3482918
FAX AMMINISTRAZIONE: +39 080 3481189
MAIL: INFO@GIOIELLALATTICINI.IT

GIOIELLALATTICINI.IT **f** **@**

GIOIELLA
PROFESSIONAL

GIOIELLA

PROFESSIONAL

