1893

GIÒ PORRO

MADE IN ITALY

CATALOGO
ECCELLENZE GASTRONOMICHE

2024 -2

GIÒ PORRO

1893

MADE IN ITALY

Forti della nostra continua ricerca della Qualità abbiamo deciso di proporre alla nostra clientela una selezione di prodotti di Eccellenza, riconosciuti e premiati nel proprio settore di appartenenza, realizzati da aziende a conduzione familiare che sposano integralmente la nostra filosofia e visione.



Società Agricola Valserena Srl

(MATRICOLA 2111)

Via Repubblica 21,
Gainago di Torrile, 43056,
Parma (PR)





BRAND

VALSERENA
TENUTA DI GAINAGO DEI MARCHESI SERRA
DAL 1879

NOME PRODOTTO

Parmigiano Reggiano Solo di Bruna 24 mesi

CONFEZIONAMENTO: Confezioni sottovuoto
PEZZATURA: 700g (incartato a mano), 4kg
SHELF LIFE: 270 gg

CARATTERISTICHE DI UNICITA'

Il più antico caseificio di Parmigiano Reggiano ancora in attività, **dal 1879**

Latte Solo di Bruna delle nostre **650 vacche brune** nate e cresciute in Valserena, che possono pascolare in quasi **10 ettari a loro riservati** (valutazione massima per il benessere animale)

Lavorazione artigianale, con **15 forme prodotte** ogni giorno

Possibilità di raggiungere alte stagionature **(fino a 70 mesi)**

OGM FREE

Filiera chiusa: i foraggi per le mucche vengono prodotti nei nostri campi

Azienda **energicamente autonoma** dal 2024

CONCORRENZA

- Nessun concorrente diretto (all'interno del Parmigiano Solo di Bruna siamo gli unici a monitorare l'intera filiera e ad avere un prodotto di questo livello e con questa storia)

OPERATORI CON PRODOTTI DI FASCIA ALTA

- Caseificio Cavola (Matricola 993). Prodotto percepito come premium, grazie all'ottimo lavoro di marketing.

- Caseificio Gennari, con il Parmigiano Reggiano Solo Di Bruna. Prodotto prezzato circa 10-15% in meno

- Parmigiano Reggiano Vacche Rosse. Prezzato circa 10% in più. Alcuni clienti, oltre al Parmigiano standard, vogliono un' unica biodiversità.

Società Agricola Valserena Srl

(MATRICOLA 2111)

Via Repubblica 21,
Gainago di Torrile, 43056,
Parma (PR)





BRAND

VALSERENA
TENUTA DI GAINAGO DEI MARCHESI SERRA
DAL 1879

NOME PRODOTTO

Parmigiano Reggiano
Solo di Bruna 36 mesi

CONFEZIONAMENTO: Confezioni sottovuoto
PEZZATURA: 700g (incartato a mano), 4kg
SHELF LIFE: 270 gg

CARATTERISTICHE DI UNICITA'

Il più antico caseificio di Parmigiano Reggiano ancora in attività, **dal 1879**

Latte Solo di Bruna delle nostre **650 vacche brune** nate e cresciute in Valserena, che possono pascolare in quasi **10 ettari a loro riservati** (valutazione massima per il benessere animale)

Lavorazione artigianale, con **15 forme prodotte** ogni giorno

Possibilità di raggiungere alte stagionature **(fino a 70 mesi)**

OGM FREE

Filiera chiusa: i foraggi per le mucche vengono prodotti nei nostri campi

Azienda **energicamente autonoma** dal 2024

CONCORRENZA

- Nessun concorrente diretto (all'interno del Parmigiano Solo di Bruna siamo gli unici a monitorare l'intera filiera e ad avere un prodotto di questo livello e con questa storia)

OPERATORI CON PRODOTTI DI FASCIA ALTA

- Caseificio Cavola (Matricola 993). Prodotto percepito come premium, grazie all'ottimo lavoro di marketing.

- Caseificio Gennari, con il Parmigiano Reggiano Solo Di Bruna. Prodotto prezzato circa 10-15% in meno

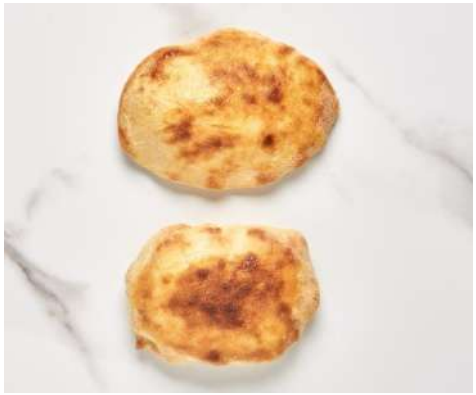
- Parmigiano Reggiano Vacche Rosse. Prezzato circa 10% in più. Alcuni clienti, oltre al Parmigiano standard, vogliono un' unica biodiversità.

LA BOLLA SRL
Via Cluentina, 38/A
62100 Macerata (MC)

la bolla

CRESCIA MARCHIGIANA

● STESA A MANO ● 100% NATURALE





CONFEZIONAMENTO: IN ATMOSFERA PROTETTIVA

PEZZATURA: CONFEZIONE DA 180g (2 PZ X 90g)

NR PEZZI PER CARTONE: 10 CONFEZIONI

SHELF LIFE: 60 gg

CARATTERISTICHE DI UNICITA':

Lavorazione Artigianale	No grassi animali
Stesa interamente a mano	Altamente digeribile
Zero additivi e conservanti	Lunga lievitazione

CONCORRENZA:

Unico concorrente in Italia pr tipologia è la Puccia Salentina, che però viene prodotto con metodo industriale. La Puccia è vuota all'interno, la Crescia è invece alveolata e interamente artigianale e priva di conservanti e additivi chimici.
A) Vallefiorita - Puccia Salentina
B) Valsana - Puccia Salentina







BRAND

RICE M5 MERACINQUE

SOC. AGR. BORGO LIBERO S.S.
Via Nino Bixio 30,
37069 Villafranca di Verona

NOME PRODOTTO
Riso Carnaroli Classico

CONFEZIONAMENTO: Sacchetto 100% compostabile in atmosfera controllata
PEZZATURA: 1 KG
NR. PEZZI PER CARTONE: 8 PZ
SHELF LIFE: 18 mesi

CARATTERISTICHE DI UNICITÀ':

- ★ Coltivato da 5 sorelle con un metodo di agricoltura innovativa sostenibile
- ★ 100% Carnaroli Classico
- ★ L'unico Micro Natural®
- ★ Invecchiato 12 mesi
- ★ Essiccato a bassa temperatura con Gas Naturale (NO GPL)
- ★ 100% senza plastica grazie al packaging 100% compostabile
- ★ Senza residui chimici provato dalle analisi di laboratorio effettuato su ogni raccolta
- ★ Eccellente tenuta in cottura e cremosità naturale

CONCORRENZA:

- ➔ Qualità di eccellenza costante nel tempo garantita da 100% Carnaroli Classico prodotto internamente
- ➔ Prezzo sostenibile economicamente per la qualità garantita,
- ➔ Principali operatori nella fascia alta gamma:
  - ◆ Acquerello: NON Classico (prezzo medio di vendita:13 € /kg)
  - ◆ Riserva San Massimo: (prezzo medio di vendita:11 € /kg)

PASSO LADRO S.R.L Unip.
Ronco di Via Augusto Von Platen, 49
Siracusa, 96100

BRAND

BRIGANTI ETICI
PASSO LADRO
DAL 2020



NOME PRODOTTO:
CIPOLLA IN AGRODOLCE

CONFEZIONAMENTO: latta (capsula), vetro (vaso)
PEZZATURA: 200G
NR PEZZI PER CARTONE: 6
SHELF LIFE: 24 MESI



NOME PRODOTTO:
CAPONATA

CONFEZIONAMENTO: latta (capsula), vetro (vaso)
PEZZATURA: 200G
NR PEZZI PER CARTONE: 6
SHELF LIFE: 24 MESI



NOME PRODOTTO:
COMPOSTA DI POMODORO CILIEGIO

CONFEZIONAMENTO: latta (capsula), vetro (vaso)
PEZZATURA: 200G
NR PEZZI PER CARTONE: 6
SHELF LIFE: 24 MESI



NOME PRODOTTO:
PESTO DI MELANZANE E MANDORLE

CONFEZIONAMENTO: latta (capsula), vetro (vaso)
PEZZATURA: 200G
NR PEZZI PER CARTONE: 6
SHELF LIFE: 24 MESI



NOME PRODOTTO:
PESTO ALLA TRAPANESE

CONFEZIONAMENTO: latta (capsula), vetro (vaso)
PEZZATURA: 200G
NR PEZZI PER CARTONE: 6
SHELF LIFE: 24 MESI

CARATTERISTICHE DI UNICITÀ

Agricoltura 100% **biologica** ed "eroica"

Materie prime di prima **qualità** e quasi esclusivamente di origine Siciliana; la maggior parte proviene dai nostri campi.

Prodotti esclusivamente **stagionali.**

Utilizza solo olio extra vergine di oliva biologico.

Prodotti **vegani** e **senza lattosio**.

Non utilizza acidi conservanti addizionati, riuscendo comunque a garantire una shelf life di 24 mesi.

Curare la a filiera agroalimentare, facendo **informazione** ed **educazione** al pubblico finale e facendo alleanze con i contadini del territorio per garantirgli il giusto prezzo.

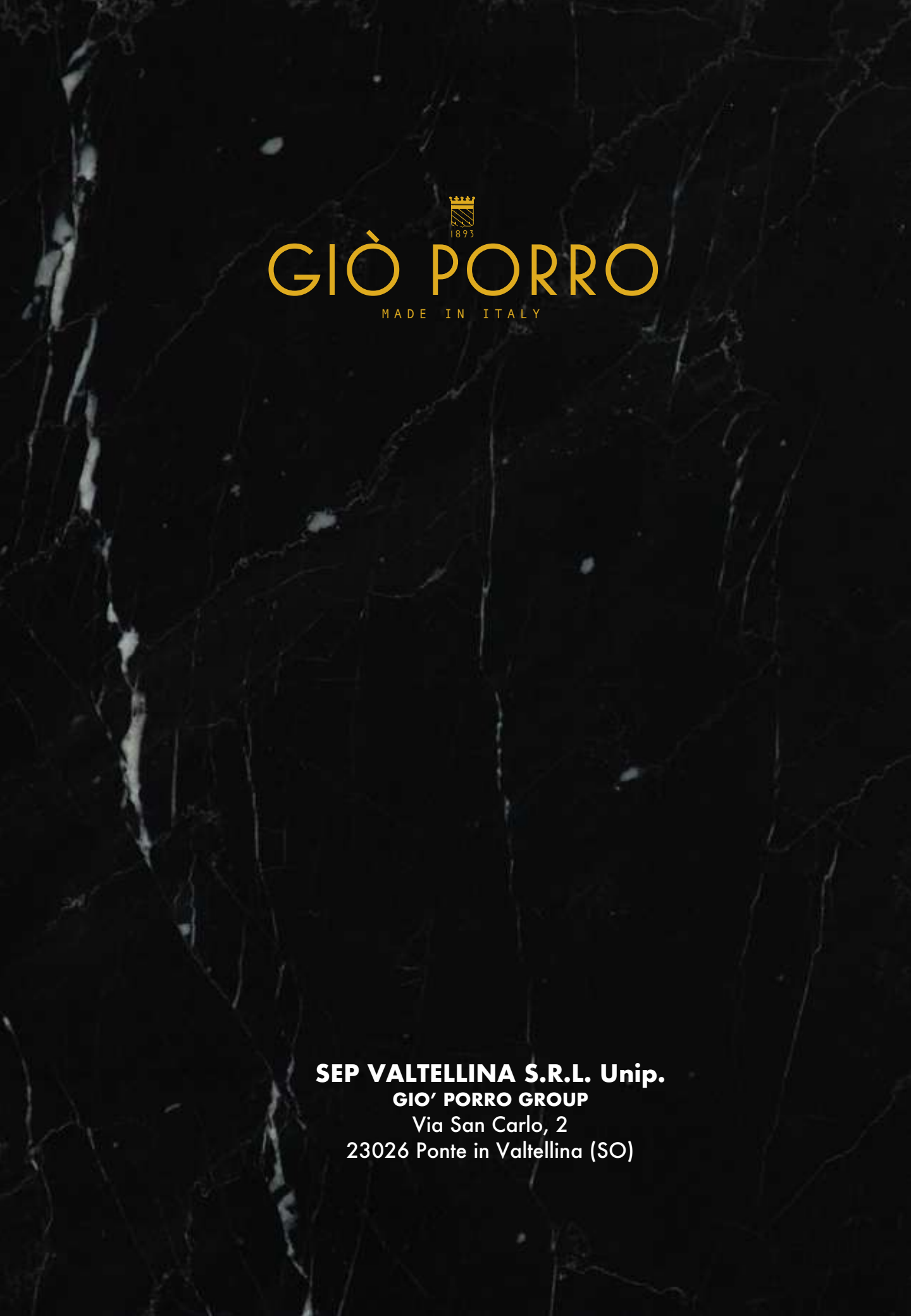
La **sostenibilità** al centro, come linea strategica da seguire.

CONCORRENZA

Competitor diretti: 1. "I contadini" / 2. "Bio Orto" / 3. "Convivia".

Posizionamento:

Passo Ladro ha un punto prezzo allineato, oppure leggermente superiore ai competitor diretti "Convivia" e "Contadini", perché utilizza materie prime di qualità premium. Utilizza esclusivamente olio EVO Biologico prodotto in Val di Noto, e ortaggi stagionali coltivati in campo aperto. Per la categoria di prodotto "pesti, creme e patè" PL ha un punto prezzo superiore a BioOrto del 20% circa. Le referenze Passo Ladro sono infatti prodotte in uno stabilimento semi-artigianale, e non in larga scala.



SEP VALTELLINA S.R.L. Unip.
GIO' PORRO GROUP
Via San Carlo, 2
23026 Ponte in Valtellina (SO)