1893

GIÒ PORRO

MADE IN ITALY

CATALOGO SPECIALITA' 2023

1893

GIÒ PORRO

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.



GIÒ PORRO

MADE IN ITALY

I NOSTRI PARTNER

PARMIGIANO REGGIANO
DI SOLA BRUNA

VALSERENA

TENUTA DI GAIBAGO DEI MARCHESI SERRA

DAL 1879

FONTAL FONTEGIDIA

EGIDIO TORRIANO & FIGLI S.A.S.

ETF

SORDEVOLO

RISO CARNAROLI
CLASSICO PREMIUM

RICE M5 MERACINQUE

PASTA ALL'UOVO
PREMIUM

Ulfieri

PASTIFICIO

SNACK
BIOLOGICI 100%

Figulì

CRESCIA
MARCHIGIANA
100% NATURALE

la bolla

BIRRA ARTIGIANALE
PREMIUM

BIRRIFICIO
SAN QUIRICO

PESTI E COMPOSTE
PREMIUM BIOLOGICI

BRIGANTI ETICI

PASSO LADRO

DAL 2020

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.

EGIDIO TORREANO E FIGLI SAS
Stagionatori in Borgofranco
Via Roma, 22
10013 Borgofranco d'Ivrea (TO)

1933 Egidio Torreano

BRAND:



NOME PRODOTTO:

FONTEGIDIA®

FORMAGGIO FONTAL NAZIONALE

Confezionamento:	INCARTATA con CARTA TRASPIRANTE ed INSCATOLATA
Nr. pezzi per cartone:	1 pz.
Shelf life:	80 gg.

CARATTERISTICHE DI UNICITÀ:

Con il passare del tempo il fontal muta il suo sapore assumendo caratteristiche uniche diventando così FONTEGIDIA: un formaggio dolce e cremoso.
Noi continuiamo a stagionare da 5 generazioni utilizzando le stesse metodologie che ci sono state tramandate e che si basano su 4 elementi fondamentali:

TEMPO
LUNGA STAGIONATURA
minimo 80 giorni
circa 3 mesi

MANI ESPERTE
LAVORAZIONE ARTIGIANALE INTERAMENTE A MANO
per la corretta cura del prodotto

AMBIENTE
TEMPERATURA E UMIDITÀ
Il microclima di Borgofranco favorisce il processo chimico ed enzimatico della stagionatura

LEGNO di LARICE
ROSSO AUSTRIACO
materiale fondamentale per assorbire il siero in eccesso del fontal che evita il ristagno di umidità e assicura al prodotto la dolcezza incontrollabile

USIAMO SOLO GLI INGREDIENTI MIGLIORI

LATTE 100% ITALIANO
FERMENTI LATTICI selezionati
CAGLIO bovino di Alta Qualità
SALE alimentare non iodato
SENZA CONSERVANTI aggiunti

CONSIGLI PER IL CONSUMATORE

GUSTARE A TEMPERATURA AMBIENTE
per una scioglievolezza golosa ed irresistibile

IDEALE PER FONDUTE E PREPARAZIONI IN CUCINA



CONCORRENZA:

Il nostro prodotto è un Fontal d'eccellenza che appartiene ad una fascia di alto livello (valutazione che emerge da confronto di posizionamento commerciale di altre tipologie di fontal che non hanno le nostre peculiarità).
Gli altri Fontal presentano un'accelerazione di stagionatura imposta dalla volontà di ridurre i costi che non permette al prodotto di maturare correttamente.
Noi non ricorriamo all'utilizzo di antimuffa in crosta che tapperebbe i pori, ma la nostra è completamente naturale; inoltre stagioniamo su assi di legno e per un tempo molto più lungo rispetto alla concorrenza.







BRAND	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)

PASTIFICIO ALFIERI SRL
VIA RIEZ 9 12050 MAGLIANO ALFIERI (CN)
info@alfieripasta.it

Brend

Alfieri
PASTIFICIO



Nome Prodotto:

TAJARIN ALL'UOVO SENATORE CAPPELLI

CONFEZIONAMENTO: ASTUCCIO
GRAMMATURA: 250
NR. PEZZI PER CARTONE: 9 PZ
SHELF LIFE: 30 MESI

CARATTERISTICHE :

PRODOTTO CON
UOVE DA GALLINE ALLEVATE A TERRA
ITALIANE

Dal 1970

ARTIGIANI DELLA PASTA

Fin dalla seconda metà del Novecento il Pastificio Alfieri è sinonimo di tradizione, qualità e genuinità.Le migliori ricette tradizionali tramandate di generazione in generazione, in generazione, dalle donne di Alba, Langhe e Roero, vengono preservate per mantenere il gusto fresco e saporito della vera pasta all'uovo piemontese.

PASTIFICIO ALFIERI SRL
VIA RIEZ 9 12050 MAGLIANO ALFIERI (CN)
info@alfieripasta.it



Brend

Nome Prodotto:

TAJARIN ALL'UOVO CON TARTUFO BIANCO D'ALBA

CONFEZIONAMENTO: ASTUCCIO
GRAMMATURA: 250
NR. PEZZI PER CARTONE: 9 PZ
SHELF LIFE: 30 MESI

CARATTERISTICHE :

PRODOTTO CON SEMOLA ITALIANE E
UOVE DA GALLINE ALLEVATE A TERRA
ITALIANE

Dal 1970

ARTIGIANI DELLA PASTA

Fin dalla seconda metà del Novecento il Pastificio Alfieri è sinonimo di tradizione, qualità e genuinità.Le migliori ricette tradizionali tramandate di generazione in generazione, in generazione, dalle donne di Alba, Langhe e Roero, vengono preservate per mantenere il gusto fresco e saporito della vera pasta all'uovo piemontese.

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



Con le nostre Piadatine è nato uno snack innovativo!

Una novità assoluta sul mercato, che parte dalla tradizionale Piadina Romagnola per trasformarsi in uno snack sfizioso,biologico e sano!
Da sola come snack oppure con salse, formaggi e affettati!
Lista ingredienti cortissima, 3 soli ingredienti: Farina di grano tenero 100% italiana, olio di semi di girasole altoleico, sale

Prodotto Biologico ed anche Vegano, all'interno non vi è nessuna traccia di derivati animali!

BUONA COME LA PIADINA, FACILE COME UNA PATATINA!

Confezione riciclabile carta
Cartone da 12 pezzi

COMPETITOR: GRAZIANO - Cerchi di grano
COSA CI CONTRADDISTINGUE?
La lista ingredienti! Piadatina viene prodotta con soli 3 ingredienti italiani e di altissima qualità e senza alcuna traccia di derivati animali all'interno!
Piadatina è anche Biologica!

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.

BIRRIFICIO SAN QUIRICO - MTL TOSCANA SRL

VAL D'ORCIA – TOSCANA

Sede legale (negozio)

Via Dante Alighieri 93 a - 53027 San Quirico d'Orcia (Siena)

P.IVA 01218810529

Sede produttiva (birrificio)

Via Garibaldi 39 - 53027 San Quirico d'Orcia (Siena)

TEL 0577898193 (int. 1 negozio, int. 2 produzione)

www.BirrificioSanQuirico.it

BRAND

BIRRIFICIO SAN QUIRICO



NOME PRODOTTO

BIRRA ARTIGIANALE

"GIULITTA"

Ambrata doppio malto "english pale ale"

CONFEZIONAMENTO: SCATOLA IN CARTONE DA 6 BOTTIGLIE DA 0,75 LT

SHELF LIFE: 600 gg (valore medio, alla produzione indichiamo "da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi")

CARATTERISTICHE DI UNICITA'

Birra non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. Prodotta con i cereali della val d'Orcia

CONCORRENZA:

- Birrifici artigianali che producono sfruttando le materie prime locali;
- Birrifici artigianali di fascia alta con immagine raffinata ed elegante:

A) BALADIN (prezzo medio di vendita: € 14)

B) 32 VIA DEI BIRRAI (prezzo medio di vendita: € 14)

C) BIRRA DEL BORGO (prezzo medio di vendita: € 13)

D) BRUTON (prezzo medio di vendita: € 13)

E) BIRRIFICIO DEL FORTE (prezzo medio di vendita: € 13)

BRAND

BIRRIFICIO SAN QUIRICO - MTL TOSCANA SRL

VAL D'ORCIA – TOSCANA

Sede legale (negozio)

Via Dante Alighieri 93 a - 53027 San Quirico d'Orcia (Siena)

P.IVA 01218810529

Sede produttiva (birrificio)

Via Garibaldi 39 - 53027 San Quirico d'Orcia (Siena)

TEL 0577898193 (int. 1 negozio, int. 2 produzione)

www.BirrificioSanQuirico.it



NOME PRODOTTO

BIRRA ARTIGIANALE

"IRIS"

chiara stile "blonde ale"

CONFEZIONAMENTO: SCATOLA IN CARTONE DA 6 BOTTIGLIE DA 0,75 LT
SHELF LIFE: 600 gg (valore medio, alla produzione indichiamo "da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi")

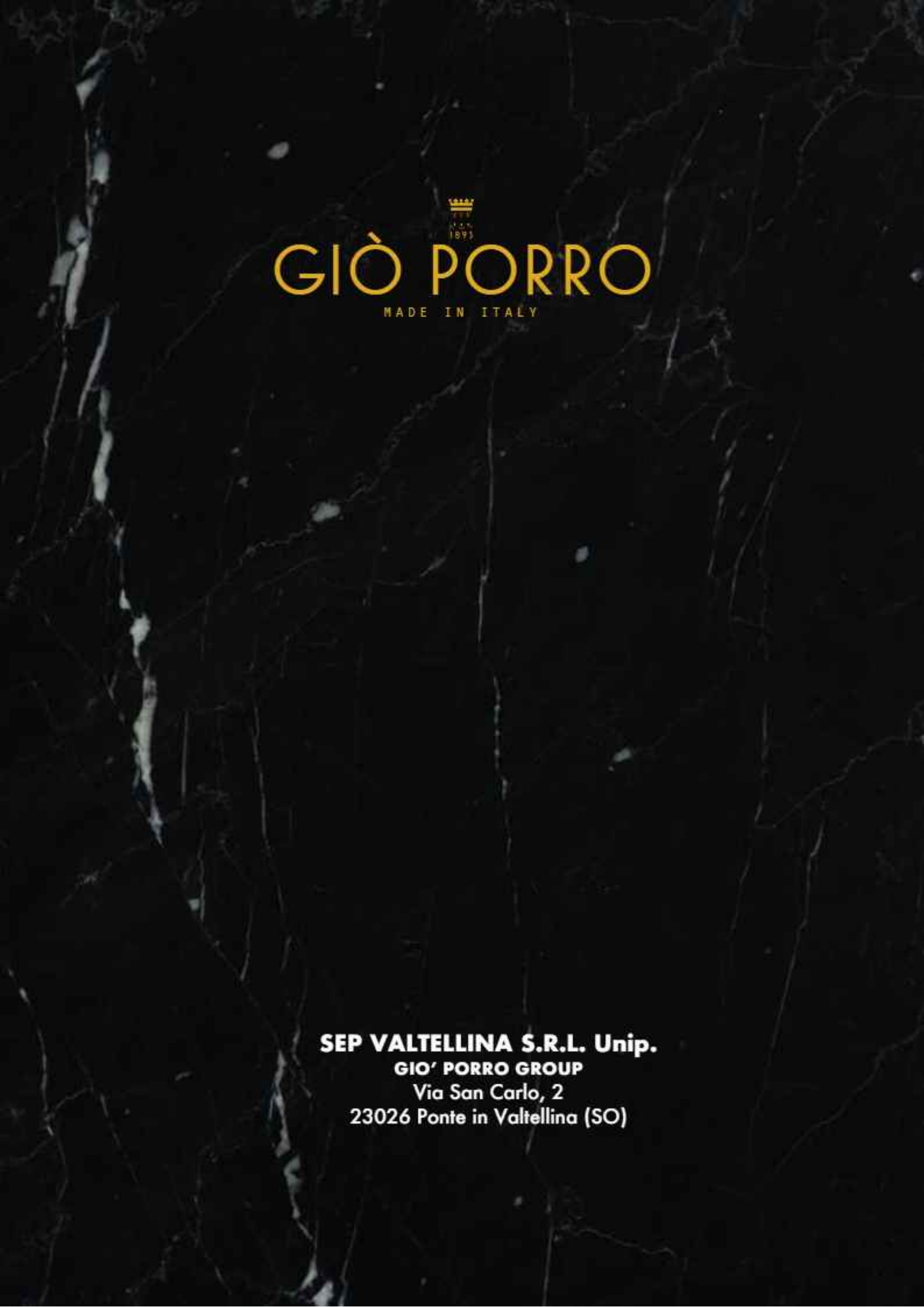
CARATTERISTICHE DI UNICITA'

Birra non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. Prodotta con i cereali della val d'Orcia

CONCORRENZA:

- Birrifici artigianali che producono sfruttando le materie prime locali;
- Birrifici artigianali di fascia alta con immagine raffinata ed elegante;

A) BALADIN (prezzo medio di vendita: € 12)
B) 32 VIA DEI BIRRAI (prezzo medio di vendita: € 12)
C) BIRRA DEL BORGO (prezzo medio di vendita: € 11)
D) BRUTON (prezzo medio di vendita: € 11)
E) BIRRIFICIO DEL FORTE (prezzo medio di vendita: € 11)



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