

Giò 
food

FROM ITALY WITH TASTE

COMPANY PROFILE

CHI SIAMO

GiòFood è il brand italiano che porta nel mondo l'**eccellenza dei prodotti alimentari 100% italiani, selezionati e performanti** per i professionisti del gusto. Ci rivolgiamo a **distributori e grossisti specializzati in HoReCa**, con assistenza in loco per copertura Europea e non solo.

Offriamo **qualità** autentica, materie prime di **alta gamma, supporto tecnico** e rapporti umani fondati su **esclusività**, fiducia e rispetto, con l'obiettivo di diventare il punto di riferimento internazionale per l'autenticità del *Made in Italy* come simbolo di eccellenza e passione familiare.



MADE IN ITALY



ALTA QUALITA'



SUPPORTO

*Con Giò Food, la qualità italiana
non si distribuisce soltanto:
si trasmette, si racconta e si valorizza.*



I NOSTRI VALORI

“*La qualità è il nostro mestiere. La fiducia, la nostra promessa.*”



Qualità professionale

“La qualità è tecnica e performance ma anche rispetto per chi la utilizza. Selezioniamo, testiamo e consigliamo: ogni nostro prodotto è studiato per garantire prestazioni costanti e affidabili ai professionisti del gusto”

Cura e Umanità

“Prima di essere un’azienda, siamo persone e trattiamo i nostri clienti come partner. Crediamo nella gentilezza, nella disponibilità e nella collaborazione.”

Relazione di fiducia

“Le relazioni sono il cuore del nostro lavoro. Sosteniamo chi lavora con noi attraverso assistenza, trasparenza ed esclusività. Vogliamo costruire partnership basate su rispetto reciproco e continuità.”

Autenticità italiana

“Siamo nati per rappresentare la vera essenza del Made in Italy: ogni prodotto è frutto di passione, studio, territorio e persone che credono nel valore delle cose fatte bene”

Passione per il gusto

“Non vendiamo solo prodotti: portiamo esperienze, sapori e storie. Dietro ogni panna, latte e prodotto c’è il desiderio di far vivere il vero gusto italiano all’estero”



LA FILOSOFIA AZIENDALE

Siamo un'azienda di nicchia che ha scelto di **portare nel mondo l'eccellenza dei prodotti lattiero-caseari italiani**, custodendo una tradizione che nasce nel cuore del **Piemonte**.



I nostri prodotti provengono al 100% da latte piemontese, una materia prima naturale e selezionata con cura, perché **crediamo che la qualità nasca sempre dalle scelte giuste**. Non utilizziamo additivi né stabilizzanti: ci affidiamo soltanto alla **bontà autentica del latte** e al rispetto dei suoi equilibri naturali.

Collaboriamo con una **rete di partner selezionati** ai quali garantiamo **esclusività territoriale**, per costruire insieme un percorso di crescita e fiducia reciproca.

Crediamo nella formazione e nella condivisione del sapere: organizziamo **eventi e dimostrazioni per educare agenti e clienti** alla conoscenza di prodotti tecnici e complessi, ma di straordinario valore.

Scegliere Giò Food significa non solo proporre un prodotto di qualità superiore, ma diventare **ambasciatori di un'eccellenza italiana** capace di distinguere e fidelizzare, ben oltre il prezzo.

LA FILOSOFIA AZIENDALE

Qualità

Vogliamo far conoscere nel mondo un **prodotto unico** come la **panna di latte piemontese**: sana, ricca di nutrienti e simbolo di una cultura alimentare fondata su genuinità e rispetto. I nostri prodotti sono pensati per la **Pasticceria**, la **Ristorazione**, la **Caffetteria** e la **Gelateria**.

Garantiscono un'**alta resa** e una **performance** che eleva il prodotto alimentare finale, nel gusto così come nella texture, dal momento della preparazione iniziale fino alla vendita al cliente finale.

Esclusività

Affianchiamo nel successo i nostri distributori, offrendo loro la nostra **esclusiva territoriale**. Questa nostra attenzione permette ai distributori di **differenziare la loro offerta** rispetto ai concorrenti, dando così un **vantaggio competitivo** anche ai buyer e ai professionisti del settore.

Consulenza

Mettiamo a disposizione la nostra esperienza pluridecennale per **guidare i distributori e grossisti** verso una scelta consapevole di prodotti di alta gamma, per ottenere un'**immagine coerente** nei confronti dei pasticceri, ristoratori e gelatieri, escludendo il rischio di sovrapposizione di marchi.

Sosteniamo i nostri clienti nella creazione di una **strategia commerciale** per prodotti lattiero-caseari ben definita e funzionale.



LA FILIERA PRODUTTIVA



Materia Prima

L'origine piemontese della materia prima, da capi di Frisona, ci consente di avere un **prodotto naturale che non necessita di additivi o conservanti** e permette di ottenere un **colore bianco naturale**. Tutto ciò ci porta ad ottenere una **montatura morbida, omogenea e la tenuta nel tempo**. La materia prima, **entro le 12 ore** dalla mungitura raggiunge il centro di lavorazione.

Stabilimento

Grazie ad un impianto tecnologicamente avanzato ed unico, preserviamo le **caratteristiche naturali e organolettiche** delle materie prime, senza sottoporle a stress.

I vari **trattamenti dei prodotti** (alta pastorizzazione, UHT, sterilizzazione, omogenizzazione e confezionamento) sono **personalizzati** in base al prodotto finale (latte o panna).

Distribuzione

Lavoriamo con distributori e grossisti in **Italia** e in tutta **Europa** e **Medio Oriente**.



DOVE INIZIA LA NOSTRA STORIA

Dai nonni ai nipoti: una storia che continua da 3 generazioni Alberti.

Marco Alberti, fondatore di Giò Food, lavora da **oltre 45 anni nel settore lattiero caseario**, trattando latte, burro e panna, ma con un'attenzione particolare su quest'ultima.

Nel 2013 Marco esce dall'azienda di famiglia e decide di unire le sue conoscenze tecniche ed umane per creare una **realità di nicchia nel settore del latte e dei derivati**, con focus principale proprio la Panna.

Da questa idea nasce la Marco Alberti Srl e il suo **brand Giò Food**, che unisce passione e conoscenza per offrire **panna e derivati di altissima qualità**, ideali per il settore alimentare professionale.

Si tratta anche di una storia di intrecci, amicizie e fiducia. Uno dei soci fondatori, **Gianluca Gerbaldo**, è lui stesso un esperto del settore e grossista in una regione molto importante a livello panna: il Piemonte.

Da qui nasce una **forte sinergia** che, dai fornitori ai clienti passando per gli agenti, porta il brand a compiere un'evoluzione proprio oggi, con l'ingresso in azienda della terza generazione Alberti e con l'intenzione di perseguire una strategia molto chiara anche all'estero.



I SETTORI DI RIFERIMENTO PER LA PANNA



Per ottenere prodotti finiti di qualità e consistenza superiore, il nostro prodotto artigianale e naturale è perfetto sia in **preparazione di creme** che come **accompagnamento ad altri dolci**.

Massima resa nella **montatura**, dove si presenta bianca e dolce naturale, e nella **tenuta nel tempo**.



La panna è un ingrediente fondamentale all'interno di svariate **preparazioni salate**.

Per questo motivo una panna da cucina che **resiste a temperature e lavorazioni**, conservando le sue **caratteristiche organolettiche**, è un grande plus per lo chef e la resa del piatto finale.



I SETTORI DI RIFERIMENTO PER LA PANNA



L'arte del cappuccino, e in generale le **interazioni tra caffè e prodotti derivati dal latte**, necessitano una materia prima di altissima qualità.

Il latte Giò permette di eseguire la preparazione del cappuccino con una **schiuma strutturata e densa**.



La panna è un **ingrediente chiave** nel gelato. Una panna di qualità elevata come la nostra permette di **ottenere un gelato perfetto** in termini di gusto e consistenza, rendendo così il prodotto finale di una qualità ricercata ed elevata rispetto ai concorrenti.



LA NOSTRA PANNA



Panna UHT 38% e Panna ESL 38%

Prodotto estremamente versatile, adatto a diverse modalità di impiego. In pasticceria è ideale per la preparazione di decorazioni stabili e di semifreddi, senza problemi di sineresi o di formazione di cristalli di ghiaccio. In gelateria favorisce un buon incremento di volume e la formazione di tessuto cremoso e spatolabile. In ristorazione e consumo domestico dona un gusto di raffinata delicatezza a primi e secondi, adatta anche per panne cotte, budini e torte varie.

Panna UHT 35% e Panna ESL 35%

Adatta per montatura in montapanna e indicata per l'impiego in gelaterie, bar, caffetterie, ristoranti, è ideale per guarnire gelati, dessert, cioccolata calda e fragole.



IL NOSTRO LATTE



Latte Giò Alto Pastorizzato


Un latte 100% italiano, che unisce la qualità del fresco alla praticità di una shelf life più lunga. Il trattamento termico delicato preserva le proprietà del latte fresco, garantendo, oltre a una durata maggiore, anche una schiuma fine, lucida e compatta, perfetta per cappuccini e latte art. Nasce per chi, in caffetteria, cerca la massima costanza nella montatura e un sapore autentico.

Latte intero UHT

Latte 100% italiano, trattato con tecnologia UHT per offrire fino a 6 mesi di shelf life senza refrigerazione. Il processo termico accurato mantiene inalterati gusto e proprietà nutrizionali, assicurando risultati costanti in ogni preparazione. Disponibile sia in formato tradizionale da 1 L sia in Bag in Box da 10 L, ideale per strutture con alto consumo: la soluzione perfetta per chi cerca qualità e praticità, senza compromessi.



RESTIAMO IN CONTATTO!

 +33 6 40 61 29 60

 info@giofood.it

Entra nel mondo Giò Food
inquadrando il QR Code



MARCO ALBERTI srl
Viale Matteotti 25
18100 IMPERIA-ITALIA

P.IVA 01591870082

Giò 
food

FROM ITALY WITH TASTE