

Giò 
food

FROM ITALY WITH TASTE

COMPANY PROFILE

QUI SOMMES-NOUS

GiòFood est la marque italienne qui exporte dans le monde entier l'**excellence des produits alimentaires 100% italiens**, sélectionnés et performants pour les professionnels du goût. Nous nous adressons aux **distributeurs et grossistes spécialisés dans le secteur Ho.Re.Ca**, avec une assistance sur place pour couvrir l'Europe et au-delà.

Nous offrons une **qualité authentique**, des matières premières **haut de gamme**, **une assistance technique et des relations humaines** fondées sur l'exclusivité, la confiance et le respect, dans le but de devenir la référence internationale en matière d'authenticité du *Made in Italy*, symbole d'excellence et de passion familiale.



PRODUIT EN ITALIE



HAUTE QUALITÉ



ASSISTANCE

Avec Giò Food, la qualité italienne n'est pas seulement distribuée: elle est transmise, racontée et valorisée.



NOS VALEURS

“*La qualité est notre métier. La confiance, notre promesse.*”



Qualité professionnelle

“La qualité, c’est la technique et la performance, mais aussi le respect de ceux qui utilisent le produit. Nous sélectionnons, testons et conseillons: chacun de nos produits est conçu pour garantir des performances constantes et fiables aux professionnels du goût.”

Soins et humanité

“Avant d’être une entreprise, nous sommes des personnes et nous traitons nos clients comme des partenaires. Nous croyons en la gentillesse, la disponibilité et la collaboration.”

Relation de confiance

“Les relations sont au cœur de notre travail. Nous soutenons ceux qui travaillent avec nous en leur offrant assistance, transparence et exclusivité. Nous voulons construire des partenariats basés sur le respect mutuel et la continuité.”

Authenticité italienne



“Nous sommes nés pour représenter la véritable essence du Made in Italy: chaque produit est le fruit de la passion, de l’étude, du territoire et des personnes qui croient en la valeur des choses bien faites”

La passion du goût

“Nous ne vendons pas seulement des produits: nous apportons des expériences, des saveurs et des histoires. Derrière chaque crème, chaque lait et chaque produit se cache le désir de faire découvrir le vrai goût italien à l’étranger.”



NOTRE PHILOSOPHIE

Nous sommes une entreprise de niche qui a **choisi de faire connaître au monde entier l'excellence des produits laitiers italiens**, en préservant une tradition née au cœur du Piémont.



Nos produits sont fabriqués à partir de **lait piémontais à 100%**, une matière première naturelle et sélectionnée avec soin, car **nous pensons que la qualité découle toujours de bons choix**. Nous n'utilisons ni additifs ni stabilisants: nous misons uniquement sur la qualité authentique du lait et le respect de son équilibre naturel.

Nous collaborons avec un **réseau de partenaires sélectionnés** auxquels nous garantissons **l'exclusivité territoriale**, afin de construire ensemble un parcours de croissance et de confiance mutuelle.

Nous croyons en la **formation** et au partage des **connaissances**: nous organisons des **événements** et des **démonstrations** afin de former nos agents et nos clients à la connaissance de produits techniques et complexes, mais d'une valeur extraordinaire.

Choisir Giò Food, ce n'est pas seulement proposer un produit de qualité supérieure, c'est aussi devenir **ambassadeur d'une excellence italienne** capable de se démarquer et de fidéliser, bien au-delà du prix.

NOTRE PHILOSOPHIE

Qualité

Nous voulons faire connaître au monde entier un **produit unique** comme la **crème de lait piémontaise**: saine, riche en nutriments et symbole d'une culture alimentaire fondée sur l'authenticité et le respect. Nos produits sont destinés **à la pâtisserie, à la restauration, à la cafétéria et à la glacerie**.

Ils garantissent un **rendement élevé** et des **performances** qui améliorent le produit alimentaire final, tant au niveau du goût que de la texture, depuis la préparation initiale jusqu'à la vente au client final.

Exclusivité

Nous accompagnons nos distributeurs vers le succès en leur offrant notre **exclusivité territoriale**. Cette attention particulière permet aux distributeurs de **différencier leur offre** par rapport à leurs concurrents, offrant ainsi un **avantage concurrentiel** aux acheteurs et aux professionnels du secteur.

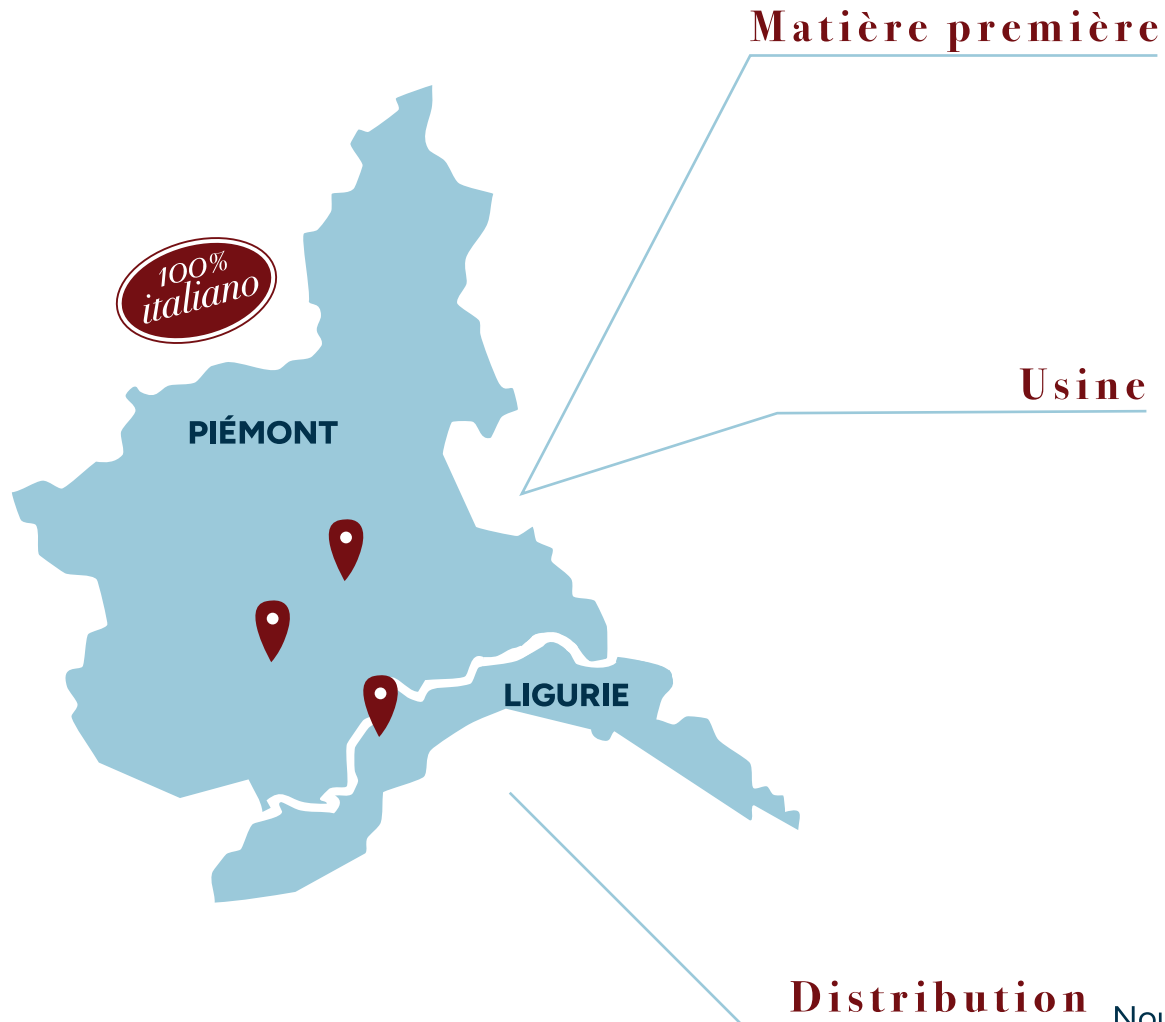
Conseil

Nous mettons à disposition notre expérience de plusieurs décennies pour **guider les distributeurs et les grossistes** vers un choix éclairé de produits haut de gamme, afin d'obtenir une **image cohérente** auprès des pâtisseries, restaurateurs et glaciers, en excluant le risque de chevauchement des marques.

Nous aidons nos clients à créer une **stratégie commerciale** bien définie et fonctionnelle pour les produits laitiers.



LA CHAÎNE DE PRODUCTION



L'origine piémontaise de la matière première, rovenant de vaches Frisone, nous permet d'obtenir un **produit naturel qui ne nécessite ni additifs ni onservateurs** et qui présente une **couleur blanche naturelle**. Tout cela nous permet d'obtenir une **texture douce et homogène** qui se conserve dans le temps. La matière première arrive au centre de transformation **dans les 12 heures suivant la traite**.

Grâce à une installation technologiquement avancée et unique, **nous préservons les caractéristiques naturelles et organoleptiques des matières premières**, sans les soumettre à des contraintes. Les différents traitements des produits (pasteurisation à haute température, UHT, stérilisation, homogénéisation et conditionnement) sont personnalisés en fonction du produit final (lait ou crème).

Nous travaillons avec des distributeurs et des grossistes en **Italie**, dans toute l'**Europe** et au **Moyen-Orient**.



OÙ COMMENCE NOTRE HISTOIRE

*Des grands-parents aux petits-enfants:
une histoire qui se poursuit depuis
trois générations chez les Alberti.*

Marco Alberti, fondateur de Giò Food, **travaille depuis plus de 45 ans dans le secteur laitier**, où il s'occupe du lait, du beurre et de la crème, mais avec une attention particulière pour cette dernière.

En 2013, Marco quitte l'entreprise familiale et décide de mettre à profit ses connaissances techniques et humaines pour créer une **entreprise de niche dans le secteur du lait et des produits dérivés**, avec pour principal objectif la crème.

C'est de cette idée qu'est née la société Marco Alberti Srl et sa **marque Giò Food**, qui allie passion et savoir-faire pour proposer de la crème et des dérivés de **très haute qualité**, idéaux pour le secteur alimentaire professionnel.

C'est aussi une histoire d'interactions, d'amitiés et de confiance. L'un des associés fondateurs, **Gianluca Gerbaldo**, est lui-même un expert du secteur et grossiste dans une région très importante pour la production de crème: le Piémont.

Il en résulte une **forte synergie** qui, des fournisseurs aux clients en passant par les agents, conduit la marque à évoluer aujourd'hui même, avec l'arrivée dans l'entreprise de la troisième génération Alberti et l'intention de poursuivre une stratégie très claire, y compris à l'étranger.



LES SECTEURS DE RÉFÉRENCE POUR LA CRÈME



Pour obtenir des produits finis de qualité et d'une consistance supérieure, notre produit artisanal et naturel est parfait aussi bien dans la **préparation de crèmes** que pour **accompagner d'autres desserts**.

Rendement maximal dans la **préparation**, où la crème se présente blanche et naturellement douce, et dans la **tenue dans le temps**.



La crème est un ingrédient essentiel dans de **nombreuses préparations salées**.

C'est pourquoi une crème pour la cuisine qui **résiste aux températures et aux transformations tout en conservant ses caractéristiques organoleptiques** est un atout majeur pour le chef et le rendu du plat final.



I SETTORI DI RIFERIMENTO PER LA PANNA



L'art du **cappuccino**, et plus généralement les **interactions entre le café et les produits dérivés du lait**, nécessitent une matière première de très haute qualité.

Le lait Giò permet de préparer un cappuccino avec une **mousse structurée et dense**.



La crème est un **ingrédient clé dans la fabrication de la glace**. Une crème de haute qualité comme la nôtre permet d'**obtenir une glace parfaite en termes de goût et de texture**, rendant ainsi le produit final d'une qualité recherchée et supérieure à celle de nos concurrents.



NOTRE CRÈME



Crème UHT 38% et crème ESL 38%

Produit extrêmement polyvalent, adapté à différents modes d'utilisation. En pâtisserie, il est idéal pour la préparation de décorations stables et de parfaits, sans problèmes de synérèse ou de formation de cristaux de glace. Pour la glace, elle favorise une bonne augmentation de volume et la formation d'une texture crémeuse et facile à étaler. En restauration et pour la consommation domestique, il donne un goût raffiné et délicat aux entrées et aux plats principaux, et convient également pour les crèmes cuites, les puddings et les gâteaux divers.

Crème UHT 35% et crème ESL 35%

Adaptée au montage dans une sorbetière et indiqué pour une utilisation dans les glaciers, les bars, les cafés et les restaurants. La crème 35% est idéale pour garnir les glaces, les desserts, le chocolat chaud et les fraises.



NOTRE LAIT

100%
italiano

Lait Giò Haut Pasteurisé


Un lait 100 % italien, qui allie la qualité du frais à la praticité d'une durée de conservation plus longue. Le traitement thermique délicat préserve les propriétés du lait frais, garantissant non seulement une durée de conservation plus longue, mais aussi une mousse fine, brillante et compacte, parfaite pour les cappuccinos et le latte art. Il a été créé pour ceux qui, dans les cafés, recherchent une mousse constante et un goût authentique.

Lait entier UHT

Lait 100% italien, traité avec la technologie UHT pour offrir jusqu'à 6 mois de durée de conservation sans réfrigération. Le processus thermique précis préserve le goût et les propriétés nutritionnelles, garantissant des résultats constants dans chaque préparation. Disponible en format traditionnel de 1 L et en Bag in Box de 10 L, idéal pour les structures à forte consommation: la solution parfaite pour ceux qui recherchent la qualité et la praticité, sans compromis.



RESTONS EN CONTACT !

 +33 6 40 61 29 60

 info@giofood.it

Entre dans l'univers Giò Food
en scannant le QR Code.



MARCO ALBERTI srl
Viale Matteotti 25
18100 IMPERIA-ITALIA

P.IVA 01591870082

Giò 
food

FROM ITALY WITH TASTE