

## IL NOSTRO CATALOGO

Giodà di Giovanna Conforti  
Via Aldo Moro n°1, 87056,  
Santo Stefano di Rogliano (Cs), Italia  
Tel. +39 0984 1717344, P. Iva 02982300788  
[info@giodashop.it](mailto:info@giodashop.it) - [www.giodashop.it](http://www.giodashop.it)

# GIODÀ

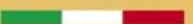
## MARMELLATE E CONFETTURE



Le nostre marmellate e confetture classiche sono prodotte con ingredienti semplici e naturali. Per la scelta della frutta, ci siamo divertiti a "scendere in campo" per scovare le aziende agricole più serie; molte sono biologiche, altre non utilizzano nemmeno ciò che è consentito in agricoltura bio: non trattano e basta! Abbiamo avuto la fortuna di assaggiare frutta così matura dal "sapore di sole", ma ancora di più, abbiamo la fortuna di trasformarla. Usiamo lo zucchero, quasi sempre grezzo di canna, italianoissimo; non usiamo l'acido citrico ma il succo del limone non trattato; se viene usata, la pectina è quella naturale proveniente dagli agrumi; non usiamo conservanti e i coloranti sono banditi. Oltre alle classiche, abbiamo realizzato delle marmellate e delle confetture più raffinate, nate dalla fusione della frutta con ingredienti unici quali champagne, cioccolato, amaretto, zenzero... Il tutto subisce una cottura sottovuoto, a basse temperature, che consente di preservare le caratteristiche organolettiche dei nostri prodotti, oltre al gusto e al colore. Inoltre, le innovative fasi di pasteurizzazione e sterilizzazione che seguono l'invasettamento, ci consentono di non intaccare tutte le proprietà del prodotto finito. Solo così riusciamo a ottenere confetture e marmellate con altissime percentuali di frutta e pochissimo zucchero.



MADE IN ITALY





## CONFETTURA DI FRAGOLE EXTRA

Ingredienti: Fragole, zucchero di canna grezzo, limone, pectina naturale (derivante da agrumi).

(\*)

67% frutta per 100 g di prodotto

44% zucchero per 100 g di prodotto

Peso netto 240 g

Stagionalità: Maggio - Novembre

La confettura extra di Fragole è indicata per la prima colazione e per merende. Si può accompagnare allo yogurt naturale o utilizzare per la preparazione di dolci quali torte, crostate, biscotti ripieni. Facile da abbinare anche a formaggi come Asiago, Murazzano, Robiola d'Alba.



## CONFETTURA DI FRAGOLE E CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA

Ingredienti: fragole, zucchero di canna grezzo, cioccolato fondente, limone, pectina naturale (derivante da agrumi). (\*)

Peso netto: 200 g

Stagionalità: Maggio - Novembre

È il perfetto connubio tra frutta e cioccolato. Questa confettura è una golosa e deliziosa crema spalmabile che può essere utilizzata per farcire crostate, per accompagnare la ricotta e il mascarpone o una semplice ma gustosa fetta di pane.



## MARMELLATA DI ARANCE AMARE EXTRA

Ingredienti: Arance amare, zucchero di canna grezzo, limone, pectina naturale (derivante da agrumi). (\*)

89% frutta per 100 g di prodotto

44,5% zucchero per 100 g di prodotto

Peso netto: 210 g

Stagionalità: Ottobre- Novembre

Una marmellata classica, a basso contenuto di zuccheri. Ottima per la prima colazione (spalmata su una fetta di pane tostato o una fetta biscottata), per realizzare una deliziosa crostata e per accompagnare formaggi freschi a pasta molle come la ricotta o formaggi stagionati forti tipo pecorino.



MADE IN ITALY



(\*) Prodotto in uno stabilimento che utilizza: pesce, frutta a guscio, solfiti.



MARMELLATE E CONFETTURE



## CONFETTURA DI ZUCCA, AMARETTO E CANNELLA EXTRA

**Ingredienti:** zucca, zucchero di canna grezzo, limone, amaretto\*\*, cannella. (\*)  
73% di frutta per 100 g di prodotto  
22% zucchero per 100 g di prodotto

Peso netto 200 g

**\*\*Allergeni:** Frutta a guscio e derivati (mandorle)

**Stagionalità:** Agosto - Novembre

Confettura unica e ricercata, profumata, corposa, caratterizzata dal gusto dolce dell'amaretto e quello speziato della cannella. È perfetta: per realizzare dolci e farcire biscotti, da spalmare su fette biscottate, per accompagnare formaggi stagionati e piccanti, per un aperitivo diverso e per esaltare arrosti, pollo e carni.



## MARMELLATA DI ARANCE EXTRA

**Ingredienti:** Arance, zucchero di canna grezzo, limone. (\*)  
78% frutta per 100 g di prodotto  
30% zucchero per 100 g di prodotto  
Peso netto: 210 g

**Stagionalità:** Dicembre - Febbraio

È la marmellata classica per eccellenza, fresca a colazione, originale da portare in tavola in abbinamento a formaggi stagionati dal sapore intenso. Un accostamento molto classico è quello con i formaggi freschi e a pasta molle caratterizzati da saperi tendenti al dolce come la ricotta e il mascarpone.



## CONFETTURA DI ZUCCA CEDRINA E AGRUMI EXTRA

**Ingredienti:** zucca cedrina, zucchero di canna grezzo, scorza di agrumi (arancia, limone, mandarino), succo di mandarino. (\*)

70% frutta per 100 g di prodotto

35% zucchero per 100 g di prodotto

Peso netto: 200 g

**Stagionalità:** Settembre - Novembre

Confettura raffinata, resa delicata dall'armonioso profumo degli agrumi. Ottima per crostate e dolci merende, ma ideale anche per accompagnare i formaggi dal gusto forte.



MADE IN ITALY



(\*) Prodotto in uno stabilimento che utilizza: pesce, frutta a guscio, solfiti.



## MARMELLATA DI ARANCE, ZENZERO E CANNELLA EXTRA

**Ingredienti:** Arance, zucchero di canna grezzo, limone, zenzero e cannella. (\*)  
 71% frutta per 100 g di prodotto  
 36 % zucchero per 100 g di prodotto  
 Peso netto: 210 g  
**Stagionalità:** Dicembre - Febbraio

Alla marmellata classica di arance viene aggiunta una nota speziata di zenzero e cannella per conferire un gusto fresco e avvolgente al tempo stesso. Ottima a colazione, spalmata su una fetta biscottata o di pane, e per farcire dolci. Il gusto speziato è adatto ad accompagnare deliziosi taglieri di salumi e formaggi stagionati o semi stagionali. E perché non osare per accompagnare secondi piatti di carne e pesce?



## CONFETTURA DI PEPERONI E PEPERONCINI PICCANTI EXTRA

**Ingredienti:** Peperoni rossi, zucchero, aceto di vino bianco\*\*, peperoncini piccanti. (\*)  
 Peso netto: 100 g  
**\*\*Allergeni:** Solfiti  
**Stagionalità:** Maggio - Ottobre

Questa confettura, apparentemente insolita, con il suo connubio dolce-salato, si presta a svariati abbina-  
 menti: sul pane tostato per un inconsueto aperitivo con gli amici, abbinato a formaggi freschi a pasta  
 molle (ricotta, robiola) e a salumi. È ottima da gustare  
 con le carni (salsiccia di maiale o di pollo, come con-  
 dimento per gli involtini e le polpette, con il bollito).  
 Si può tranquillamente osare sulla pizza ai 4 formaggi  
 o con bresaola, rucola e speck. Infine può essere ac-  
 costata ad alcuni sughi per il condimento di primi  
 piatti sfiziosi.

(\*) Prodotto in uno stabilimento che utilizza: pesce, frutta a guscio, solfiti.



MADE IN ITALY



## MARMELLATE E CONFETTURE



## CONFETTURA DI FRAGOLE ALLO CHAMPAGNE EXTRA | EDIZIONE LIMITATA

**Ingredienti:** Fragole, zucchero di canna grezzo, Champa-  
 gne, limone. (\*)

Peso netto: 100 g

**Stagionalità:** Maggio- Novembre

Una confettura ricercata ed esclusiva, in cui lo Champagne esalta il sapore intenso delle Fragole. Sublime da gustare al naturale, sulle fette di pane imburrato, sui formaggi e sulle frittelle calde.

# GIODÀ



## SALSE D'ACCOMPAGNAMENTO E SUGHI

Le nostre salse d'accompagnamento sono il condimento ideale da abbinare a carni, pesce e formaggi, per condire la pasta o come sfizioso aperitivo su una bruschetta. Rispettando tassativamente la stagionalità delle verdure, scegliamo materie prime di altissima qualità, di origine italiana, ove possibile calabrese. Abbiamo scelto di usare solo olio extravergine di oliva per esaltare il gusto delle salse e preservarne le proprietà nutrizionali, garantendo un'eccellente stabilità termica.

I nostri sughi e condimenti per la pasta sono realizzati seguendo le ricette della tradizione mediterranea. Rispettando la stagionalità delle migliori materie prime presenti sul territorio, utilizziamo solo pomodori italiani 100% e verdure fresche di qualità, senza aggiunta di conservanti o coloranti. Solo prodotti semplici e gustosi.



MADE IN ITALY





## PESTOSINO CALABRESE - SALSA PICCANTE

Ingredienti: olio extra vergine di oliva, pomodori secchi, aceto\*, peperoncino, pomodori, funghi porcini, acciughe\*\*, aglio. (\*)

Peso netto: 85 g

**\*\*Allergeni:** Solfiti, pesce

Stagionalità: Gennaio - Dicembre

La nostra salsa piccante racchiude nei suoi ingredienti i sapori veraci della nostra amata Calabria. Per gli amanti del piccante trova utilizzo in diversi piatti, basta dare spazio alla fantasia e trovare l'abbinamento ideale: dalla classica bruschetta, ai primi piatti, ai formaggi stagionati, alla carne, al pesce, alla pizza, alle verdure.

## CONDÌ MEDITERRANEO - CONDIMENTO PER PASTA E BRUSCHETTE

Ingredienti: pomodori, peperoni, carote, mela, zucchero, aceto\*\*, olio extra vergine oliva, sale, aglio, peperoncino a scaglie secco. (\*)

Peso netto: 90 g

**\*\*Allergeni:** Solfiti

Stagionalità: Maggio - Ottobre

Il Condi una salsa agrodolce gustosa, con un grado di piccantezza leggero e delicato. Nasce come condimento per bruschette e pasta, ma noi l'abbiamo degustata anche con carni, pesce e formaggi.

## CIPOLLE IN AGRODOLCE

Ingredienti: cipolla rossa, aceto\*\*, zucchero, sale, olio extra vergine di oliva.

(\*)

Peso netto: 190 g

**\*\*Allergeni:** Solfiti

Stagionalità: Giugno - Settembre

Le cipolle in agrodolce, sono un contorno classico, sempre a portata di mano, per accompagnare piatti delicati di pesce (soprattutto pesce spada e tonno) e di carne (perfetto ad esempio l'abbinamento con il maiale). Possono essere servite come antipasto o come aperitivo magari abbinate a qualunque formaggio, più o meno stagionato.

## SALSE D'ACCOMPAGNAMENTO E SUGHI



## PASSATA ARTIGIANALE DI POMODORO

Ingredienti: Pomodori Italiani 100%. (\*)

Peso netto: 330 g

Stagionalità: Agosto - Settembre

E' una passata dalla consistenza densa e polposa, realizzata in modo artigianale. E' perfetta per realizzare molteplici sughi e condimenti per la pasta, in particolar modo quella fatta in casa, per la pizza e per tutti i piatti tipici delle nostre tradizioni.



MADE IN ITALY

(\*) Prodotto in uno stabilimento che utilizza: pesce, frutta a guscio, solfiti.

# GIODÀ

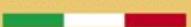
## FRUTTA SCIROPPIATA



La frutta sciropata amplia la nostra gamma di conserve a base di frutta. Ci piaceva l'idea di conservare il frutto intero da gustare durante i mesi invernali. La frutta selezionata è di alta qualità, priva di imperfezioni e ammaccature e soprattutto freschissima. La frutta si conserva all'interno di uno sciropo ottenuto unendo lo zucchero con l'acqua e il succo di limone, mantenendo inalterate le qualità nutrizionali. La frutta sciropata è ottima da gustare da sola o abbinata a dolci, gelati o creme.

SENZA  
CONSERVANTI  
SENZA  
COLORANTI

MADE IN ITALY





FRUTTA SCIROPPIATA



## LAMPONI SCIROPPIATI

Ingredienti: lamponi, acqua, zucchero, limone. (\*)

Peso netto: 195 g

Peso sgocciolato: 100 g

Stagionalità: Maggio - Ottobre

Sono ottimi da accompagnare al gelato o allo yogurt, da abbinare a gustosi budini al cioccolato e crostate e, per chi ama osare, anche su primi piatti abbinati a salse a base di formaggio.



## CILIEGIE SCIROPPIATE

Ingredienti: acqua, ciliegie, zucchero, limone. (\*)

Peso netto: 300g

Peso sgocciolato: 215 g

Stagionalità: Maggio - Luglio

Le ciliegie sciropdate sono versatilissime in cucina: possono essere gustate da sole, usate per guarnire dei dolci fatti in casa, come ad esempio una torta o dei muffin per la colazione, oppure gustate come accompagnamento al gelato.



## GELSI BIANCHI SCIROPPIATI

Ingredienti: Gelsi bianchi, acqua, zucchero, limone. (\*)

Peso netto: 195 g

Peso sgocciolato: 100 g

Stagionalità: Giugno- Luglio

Ottimi da servire su una coppa di gelato alla vaniglia o insieme a una fetta di torta al cacao amaro, possono essere usati per decorare dolci e dessert e infine, per chi ama osare in cucina, abbinati a dell'ottimo formaggio erborinato.



## CILIEGIE AL RUM

Ingredienti: acqua, ciliegie, zucchero, rum, limone. (\*)

Peso netto: 300 g

Peso sgocciolato: 195 g

Stagionalità: Maggio - Luglio

Buone da sole, le ciliegie al rum sono ottime anche per la decorazione di dessert e gelati.



MADE IN ITALY

(\*) Prodotto in uno stabilimento che utilizza: pesce, frutta a guscio, solfiti.

# GIODÀ

## SUCCHI E NETTARE DI FRUTTA



Ci siamo chiesti: qual è il modo più comodo e veloce per consumare la frutta e per farla consumare ai bambini? Berla, ovviamente. Utilizziamo frutta fresca selezionata e di qualità per realizzare un prodotto genuino, dal sapore intenso e ben bilanciato, in grado di stupire il palato dei consumatori più esigenti. I nostri succhi e nettari di frutta sono lavorati in modo tradizionale e senza l'aggiunta di coloranti e conservanti.

I succhi di frutta sono costituiti da frutta al 100%, senza aggiunta di altri ingredienti. La percentuale di zucchero indicato in etichetta si riferisce allo zucchero naturalmente presente nel frutto.

A differenza dei succhi, i nettari di frutta contengono acqua e zuccheri aggiunti: possono contenere infatti fino al 20% di zuccheri, mentre la percentuale di frutta varia dal 25% al 50%, in base al tipo di frutta, come da normativa.



MADE IN ITALY





SUCCHI E NELLARE DI FRUTTA



### NELLARE DI MIRTILLI

Ingredienti: acqua, mirtilli, zucchero, limone. (\*)

Formato: 200 ml

Stagionalità: Giugno - Luglio

Ottimo da gustare fresco, è l'ideale per uno spuntino o come accompagnamento per una merenda golosa.



MADE IN ITALY



(\*) Prodotto in uno stabilimento che utilizza: pesce, frutta a guscio, solfiti.



**Gioda**

Gioda di Giovanna Conforti  
Via Aldo Moro n°1, 87056,  
Santo Stefano di Rogliano (Cs), Italia  
Tel. +39 0984 1717344, P. Iva 02982300788  
[info@giodashop.it](mailto:info@giodashop.it) - [www.giodashop.it](http://www.giodashop.it)