



BlueFood Srl

OGLIASTRA, CUORE DELLA BLUE ZONE SARDA



commerciale@quieora.eu



www.quieora.eu/BlueFood



[Via Omero Lucchi, snc 08040 Loceri \(NU\)](#)

Indice

- › Come nasce la BlueFood Srl
- › Filosofia Blue Zone
- › Gamma Prodotti Asùlu
- › Benefici per I consumatori
- › Mission & Vision BlueFood Srl
- › Contatti
- ›



storia dell'azienda e Certificazione Igp

I Culurgionis d'Ogliastra IQP

➤ Origini

Nel **2010**, Tiziana e Gianfranco, avviano a Loceri, nel **cuore dell'Ogliastra**, la **produzione semi-artigianale** dei Culurgionis d'Ogliastra, con l'obiettivo di portare il "**Re dei ravioli sardi**" oltre i confini locali.

➤ Evoluzione

Oggi, i figli Alessia, Davide e Marta guidano **BlueFood Srl**, unendo alla **tradizione** il concetto della **Blue Zone**. Da qui nasce il brand **Asùlu** (tradotto dal sardo "blu").

➤ Certificazione IGP

I nostri **Culurgionis d'Ogliastra** sono **certificati IGP**: siamo una delle poche aziende in Sardegna a possedere questa attestazione di **qualità** e **autenticità**, oltre la capacità produttiva, figlia delle tradizioni locali e fortemente legata alle tradizioni del territorio ogliastrino.



filosofia Blue Zone

Le 5 “Blue Zones”

Le **Blue Zones** sono delle aree con la più alta percentuale di centenari nel mondo, dove la **qualità della vita** e la **longevità** si esaltano grazie all’equilibrio tra **alimentazione**, stile di vita e ambiente sano.

Tra le Blue Zones, la **Sardegna** detiene la più alta concentrazione di centenari, l’area interessata è composta di circa venti paesi compresi nel territorio tra **Ogliastra**, Barbagia e Sulcis.

Sono state individuate **5 aree in tutto il mondo**: le altre 4 sono Okinawa in Giappone, Ikaria in Grecia, Nicoya in Costa Rica e Lomalinda in California.



SCAN QR
SCANSIONAMI QUI E ORA



le persone

I cinque denominatori della Longevità

Le persone che vivono nelle Blue Zones condividono 5 fattori chiave di longevità:

- **Alimentazione sana e basata su prodotti locali**
- **Attività fisica quotidiana integrata nella routine**
- **Forte senso di comunità e supporto sociale**
- **Genetica e adattamento all'ambiente**
- **Profonda connessione con territorio e natura**



SCAN QR
SCANSIONAMI QUI E ORA



gamma prodotti - con semole e farine da grani sardi

Panoramica referenze

Asùlu



Culurgionis d'Ogliastra IGP

Classici e alla *Menta*

Pasta fresca a spiga chiusa a mano, con ripieno di patate, pecorino e (menta).



Raviolo Barbaricino

Raviolo gigante con ripieno di patate e pecorino.



Ravioli con Pecorino

Specialità sarda in formato quadrato, ripieno di pecorino e formaggi locali.



Seadas di Sardegna IGP

Dolce tradizionale composto di pasta sottile ripiena con formaggio, aromatizzato al limone, frita e con miele.

Culurgionis D'Ogliastro Igp - Classici

Descrizione

Pasta fresca tipica sarda, **chiusa a mano** con la caratteristica forma a spiga.

Ingredienti

- Pasta (44,5%): semola di GRANO duro, acqua, farina di GRANO tenero tipo 00, strutto, sale.
- Ripieno (55,5%): fiocchi di patate reidratati, 46% sul prodotto finito (acqua, patate disidratate, emulsionante: mono-e digliceridi degli acidi grassi) formaggio Ovino (LATTE ovino, sale, caglio, fermenti lattici), miscela di formaggi (LATTE vaccino, sale, fermenti lattici, caglio), strutto, sale, aglio disidratato.

Scheda tecnica (100g)

Valori nutrizionali per 100g: Energia 868 kj / 206 kcal. Grassi 5,3 g (di cui acidi grassi saturi 1 g). Carboidrati 33 g (di cui zuccheri 4,9 g). Fibre 1,1 g. Proteine 6,2 g. Sale 0,59 g.

Pallettizzazione

- Vaschetta da 300 g
- 8 Pezzi x Collo
- 18 colli x strato
- 7 strati x pallet
- 126 colli x pallet
- Peso pallet 335 kg
- Misure Pallet: 120 cm x 80 cm x h 185 cm

Asùlu



Culurgionis D'Ogliastro Igp - Menta



Descrizione

Variante alla **menta** per un twist aromatico.

Ingredienti

- Pasta (44,5%): semola di GRANO duro, acqua, farina di GRANO tenero tipo 00, strutto, sale.
- Ripieno (55,5%): focchi di patate reidratati, 46% sul prodotto finito (acqua, patate disidratate, emulsionante: mono-e digliceridi degli acidi grassi) formaggio Ovino (LATTE ovino, sale, caglio, fermenti lattici), miscela di formaggi (LATTE vaccino, sale, fermenti lattici, caglio), strutto, sale, menta disidratata 0,09% sul prodotto finito, aglio disidratato.

Scheda tecnica (100g)

Valori nutrizionali per 100g: Energia 868 kj / 206 kcal. Grassi 5,3 g (di cui acidi grassi saturi 1 g). Carboidrati 33 g (di cui zuccheri 4,9 g). Fibre 1,1 g. Proteine 6,2 g. Sale 0,59 g.

Pallettizzazione

- Vaschetta da 300 g
- 8 Pezzi x Collo
- 18 colli x strato
- 7 strati x pallet
- 126 colli x pallet
- Peso pallet 335 kg
- Misure Pallet: 120 cm x 80 cm x h 185 cm

Asùlu

ASÙLU A DEI CENTENA



Raviolo barbaricino

Descrizione

Raviolo gigante con ripieno di patate e pecorino.

Ingredienti

- Pasta (40%): semola di GRANO duro, acqua.
- Ripieno (60%): fiocchi di patate reidratati, (acqua, patate disidratate, formaggio PECORINO (latte ovino, sale, caglio), strutto, sale, semola di grano duro, menta, aglio .

Scheda tecnica (100g)

Valori nutrizionali per 100g: Energia 881 kj / 209 kcal. Grassi 5,1 g (di cui acidi grassi saturi 2,3 g). Carboidrati 34 g (di cui zuccheri 1 g). Fibre 2,4 g. Proteine 6,8 g. Sale 0,9 g.

Pallettizzazione

- Vaschetta da 200 g
- 8 Pezzi x Collo
- 18 colli x strato
- 7 strati x pallet
- 126 colli x pallet
- Peso pallet 230 kg
- Misure Pallet: 120 cm x 80 cm x h 185 cm

Asùlu

ASÙLU

TERRA DEI CENT'



Ravioli con Pecorino

Descrizione

Specialità sarda in formato quadrato con un ripieno di pecorino e formaggi locali.

Ingredienti

- Pasta (50% del prodotto): semola di GRANO duro, acqua.
- Ripieno (50 % del prodotto): mozzarella (LATTE pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici), ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale) formaggio pecorino (LATTE ovino, sale, caglio), semola di GRANO duro, sale, aglio.

Scheda tecnica (100g)

Valori nutrizionali per 100g: Energia 1270 kj / 278 kcal. Grassi 9,5 g (di cui acidi grassi saturi 5,7 g). Carboidrati 33,5 g (di cui zuccheri 1,4 g). Proteine 14,7 g. Sale 0,8 g.

Pallettizzazione

- Vaschetta da 300 g
- 8 Pezzi x Collo
- 18 colli x strato
- 7 strati x pallet
- 126 colli x pallet
- Peso pallet 335 kg
- Misure Pallet: 120 cm x 80 cm x h 185 cm



Asùlu



Seadas di Sardegna IQP

Descrizione

Dolce tradizionale sardo con una pasta sottile ripiena di formaggio, aromatizzata al limone, frita e servita con miele. Versione da 2 porzioni.

Ingredienti

- Sfoglia (50% del prodotto): semola di GRANO duro, acqua, strutto, sale.
- Ripieno (50% del prodotto): mozzarella (LATTE pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici), acqua, semola di GRANO duro, aroma limone.

Scheda tecnica (100g)

Valori nutrizionali per 100g: Energia 1128 kj / 268 kcal. Grassi 10 g (di cui acidi grassi saturi 6 g). Carboidrati 29,9 g (di cui zuccheri 1 g). Fibre 2 g. Proteine 14,6 g. Sale 0,7.

Pallettizzazione

- Vaschetta da 160 g
- 8 Pezzi x Collo
- 18 colli x strato
- 7 strati x pallet
- 126 colli x pallet
- Peso pallet 210 kg
- Misure Pallet: 120 cm x 80 cm x h 185 cm

Asùlu

comunicazione

Brand, Packaging e Comunicazione

➤ Brand Identity

Un marchio che celebra artigianalità, tradizione e benessere. “**Asùlu**” tradotto dal sardo significa **BLU**, un chiaro richiamo alla mission di BlueFood.

➤ Design

Packaging pratico con **QR code** che rimanda ad approfondimenti su storia, territorio e filosofia della Blue Zone sarda.

➤ Vantaggi espositivi del Brand

Un packaging con un forte legame al territorio aiuta gli **spot extra scaffale** a valorizzare le vasche espositive del Trade.

➤ Vendita

Il richiamo della Sardegna stimola **acquisti d'impulso incrementali**, mantenendo alti i margini di profitto del Trade.



Esperienze di gusto

Benefici per il consumatore

➤ Reputation

Prodotti autentici e certificati rafforzano l'immagine di chi cucina in casa per i suoi ospiti e/o familiari.

➤ Ritorno

L'unicità e la qualità attraggono palati esigenti e attenti, generando nuove visite presso la propria tavola.

➤ Esperienza di gusto

La narrazione del territorio crea un legame emotivo con il Compagno di tavola, migliorando la percezione dell'altro.

➤ Presidio Qui e Ora

Supporto continuo con comunicazioni dirette dirette nel prodotto e nei canali social che conferiscono valore aggiunto ai nostri prodotti.



Il Benessere è il miglior alleato per fantastici cuochi del futuro!

SCAN QR
SCANSIONAMI QUI E ORA



Bluefood Srl



Mission

Essere partner di benessere e di nuove opportunità per cuochi e casalinghe in Italia e nel mondo, offrendo la qualità e l'autenticità della tradizione sarda con una qualità elevata.



Vision

Promuovere un'alimentazione autentica e salutare, che unisca cibo genuino e la filosofia del territorio Blue Zone per valorizzare il patrimonio sardo.

BlueFood Srl



commerciale@quieora.eu



www.quieora.eu/BlueFood



[Via Omero Lucchi, snc 08040 Loceri \(NU\)](#)

