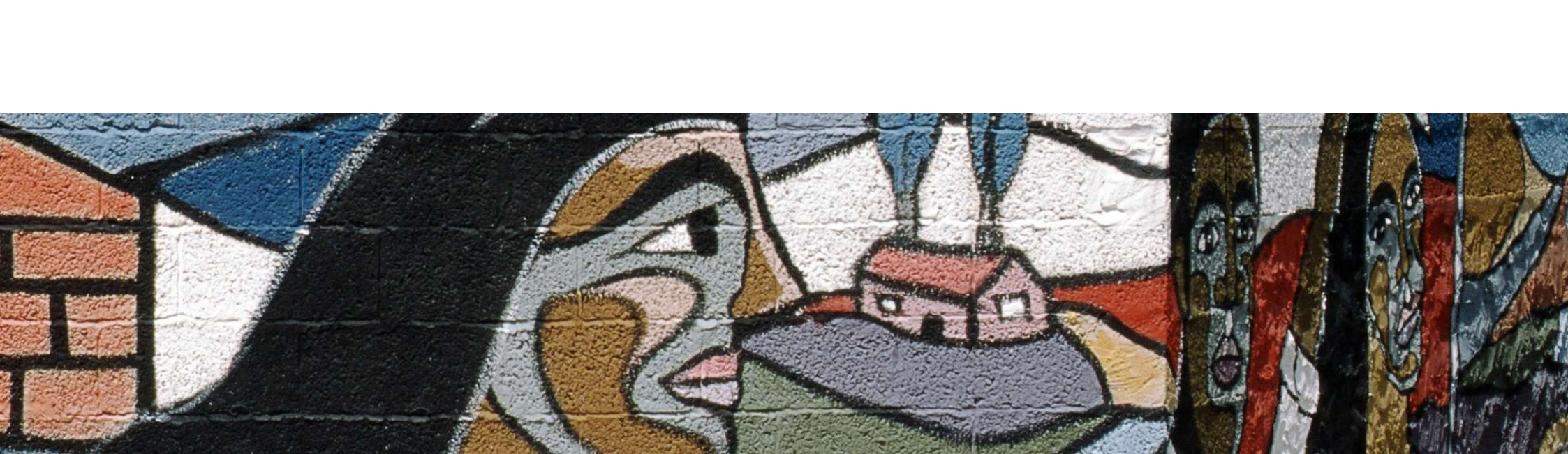




BlueFood25 Srl

OGLIASTRA, CUORE DELLA BLUE ZONE SARDA



commerciale@quieora.eu



www.quieora.eu/BlueFood



[Loceri \(OGLIASTRA\)](#)

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'Ogliastro IGP

➤ Origini

Nel **2010**, Tiziana e Gianfranco, avviano a Loceri, nel **cuore dell'Ogliastro**, la **produzione semi-artigianale** dei Culurgionis d'Ogliastro, 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'Ogliastro** 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 Loma Linda 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'Ogliastro 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: semola di GRANO duro, acqua, farina di GRANO tenero tipo 00, strutto, sale.
- Ripieno: fiocchi di patate, formaggio pecorino, mix di formaggi, strutto, sale, aglio.

Scheda tecnica (100g)

Valori nutrizionali per 100g: Energia 868 kj / 206 kcal. Grassi 5,3 g (di cui acidi grassi saturi 2,5 g). Carboidrati 33 g (di cui zuccheri 0,5 g). Fibre 1,1 g. Proteine 6,2 g. Sale 0,69 g.



Chiusi a Mano

**Con Farina e Semola
da grani Sardi**

Asùlu



Culurgionis D'Ogliastro Igp - Menta

Descrizione

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

Ingredienti

- Pasta: semola di GRANO duro, acqua, farina di GRANO tenero tipo 00, strutto, sale.
- Ripieno: fiocchi di patate, formaggio pecorino, mix di formaggi, strutto, sale, menta, aglio.

Scheda tecnica (100g)

Valori nutrizionali per 100g: Energia 868 kj / 206 kcal. Grassi 5,3 g (di cui acidi grassi saturi 2,5 g). Carboidrati 33 g (di cui zuccheri 0,5 g). Fibre 1,1 g. Proteine 6,2 g. Sale 0,69 g.



Chiusi a Mano

**Con Farina e Semola
da grani Sardi**

Asùlu

ASÙLU A DEI CENTENA



Raviolo barbaricino

Descrizione

Raviolo gigante con ripieno di patate, pecorino e menta.

Ingredienti

- Pasta: semola di GRANO duro, acqua.
- Ripieno: fiocchi di patate, formaggio PECORINO, strutto, sale, 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.



**Con Farina e Semola
da grani Sardi**

Asùlu

ASÙL

TERRA DEI CENT'



Ravioli con Pecorino

Descrizione

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

Ingredienti

- Pasta: semola di GRANO duro, acqua.
- Ripieno: formaggio pecorino, mozzarella, ricotta, 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.



**Con Farina e Semola
da grani Sardi**

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: semola di GRANO duro, acqua, strutto, sale.
- Ripieno: mozzarella, 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.



**Con Farina e Semola
da grani Sardi**

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 della BlueFood25 Srl.

► Design

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

► Comunicazione

Un packaging con un forte legame al territorio ricorda indirettamente ai consumatori **esperienze positive (vacanze)**.



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 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



BlueFood25 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.

BlueFood25 Srl



commerciale@quieora.eu



www.quieora.eu/BlueFood



[Loceri \(OGLIASTRA\)](#)



[Contatto Cell 339 1712151](#)

