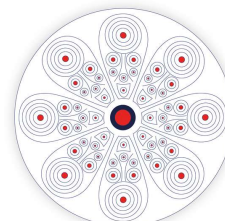


BlueFood25 Srl

OGLIASTRA, CUORE DELLA BLUE ZONE SARDA



SAPORI CENTENARI
Tradizioni artigianali di Sardegna



[\(+39\) 339 1712151](tel:+393391712151)



commerciale@quieora.eu



www.quieora.eu

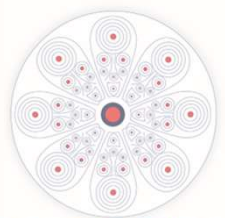


[Loceri \(Ogliastra\)](#)

Sapori Centenari

Indice

- Come nasce la BlueFood Srl
- Filosofia Blue Zone
- Gamma Prodotti “Sapori Centenari”
- Benefici per i consumatori
- Mission & Vision BlueFood Srl
- Contatti



SAPORI CENTENARI
Tradizioni artigianali di Sardegna

storia dell'azienda

I Culurgiones Sardi

I **Culurgiones** sono da sempre preparati in casa dalle donne sarde per tutta la famiglia e sono il simbolo di condivisione e cultura locale.

BlueFood Srl, con il brand "**Sapori Centenari**", mantiene viva questa tradizione **producendo i Culurgiones artigianalmente nel loro territorio d'origine.**

➤ Origini produttive

Nel **2010**, Tiziana e Gianfranco, avviano a Loceri, nel **cuore dell'Ogliastra**, la **produzione semi-artigianale** dei Culurgiones di Sardegna, 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 culturale dell'Ogliastra** il concetto della **Blue Zone**.



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 5 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

Sapori Centenari



Culurgiones d'Ogliastro **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 (dolce tradizionale)

Pasta sottile ripiena di formaggio, aromatizzato al limone, frita e con miele.

scheda prodotto

Culurgiones di Sardegna - Classici

Descrizione

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

Ingredienti

- Pasta: semola di GRANO duro, acqua, strutto, sale.
- Ripieno: fiocchi di patate, formaggio Ovino, mix di formaggi, strutto, sale, aglio.

Scheda tecnica (100g)

Valori nutrizionali per 100g: Energia 910 kj / 216 kcal. Grassi 6,4 g (di cui acidi grassi saturi 2,9 g). Carboidrati 32,6 g (di cui zuccheri 0,9 g). Fibre 1,9 g. Proteine 6,8 g. Sale 0,9 g.



Sapori Centenari

scheda prodotto

Culurgiones di Sardegna - Menta

Descrizione

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

Ingredienti

- Pasta: semola di GRANO duro, acqua, strutto, sale.
- Ripieno: fiocchi di patate, formaggio Ovino, mix di formaggi, strutto, sale, menta, aglio.

Scheda tecnica (100g)

Valori nutrizionali per 100g: Energia 910 kj / 216 kcal. Grassi 6,4 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.



Saponi Centenari

scheda prodotto

Raviolo barbaricino

Descrizione

Specialità sarda in formato raviolo gigante con un ripieno di patate e pecorino.

Ingredienti

- Pasta: semola di GRANO duro, acqua.
- Ripieno: fiocchi di patate, formaggio PECORINO, mozzarella, strutto, olio extra vergine di oliva, sale, semola di grano duro, menta, aglio .

Scheda tecnica (100g)

Valori nutrizionali per 100g: Energia 1007 kj / 239 kcal. Grassi 6,3 g (di cui acidi grassi saturi 2,5 g). Carboidrati 37,6 g (di cui zuccheri 1,0 g). Fibre 2,4g. Proteine 7,9 g. Sale 0,7 g.



Saporì Centenari

scheda prodotto

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: mozzarella, ricotta, formaggio pecorino, 6% sul totale, 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.



Saporì Centenari

scheda prodotto

Seadas

Descrizione

Dolce tradizionale sardo con una pasta sottile ripiena di formaggio, aromatizzata al limone, frita e servita con miele. Versione da 2 oppure da 3 porzioni.

Ingredienti

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



Sapori Centenari



comunicazione

Brand, Packaging e Comunicazione

➤ Brand Identity

“Sapori Centenari”: un marchio che celebra artigianalità e tradizione, con un richiamo alla terra della longevità.

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

Un packaging con un forte legame al territorio.



vendita

Benefici per il Trade

➤ Reputation

Prodotti autentici come “Sapori Centenari” rafforzano l'immagine di chi cucina per i propri cari ed ospiti.

➤ 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 prodotti.



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



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 della nostra Isola.

BlueFood25 Srl



commerciale@quieora.eu



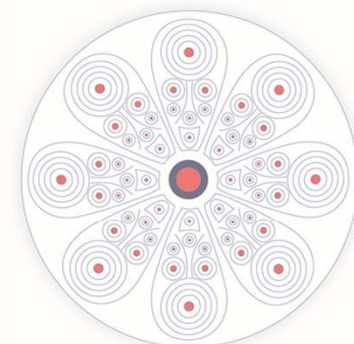
www.quieora.eu



[\(+39\) 339 1712151](tel:+393391712151)



[Loceri \(Ogliastro\) Italia](#)



SAPORI CENTENARI
Tradizioni artigianali di Sardegna