



GIANCO

Il mondo delle spezie e delle erbe aromatiche

Spezie ed aromi: origine comune, usi diversi.

Utilizzate fin dall'antichità per gli scopi più disparati, spezie ed erbe aromatiche rappresentano gli ingredienti principali per valorizzare o impreziosire qualsiasi tipo di pietanza. Sono l'alleato migliore per qualsiasi tipo di preparazione in cucina.

Non soltanto rendono i nostri piatti più buoni grazie ai sapori e agli aromi che sono in grado di conferire, ma li rendono anche più sani e più belli, da una parte valorizzandone le

proprietà nutrizionali, dall'altra donando loro colore.

La qualità dei prodotti GIANCO è data dalla freschezza delle materie prime e da lavorazioni che non la intaccano, bensì la esaltano garantendo la persistenza degli aromi e dei sapori originari.

Conservare le caratteristiche delle spezie e delle erbe è un aspetto fondamentale non soltanto dal punto di vista culinario, ma anche da quello nutrizionale.



L'eccellenza dell'autenticità

Il nostro impegno nei confronti della qualità

Le spezie, le erbe e tutti i prodotti a marchio GIANCO sono garanzia di eccellenza e autenticità, frutto di un attento lavoro di analisi e selezione dei territori di produzione, dei fornitori e, soprattutto, delle materie prime, ciascuna delle quali dalla provenienza garantita. Eseguiamo ogni fase di lavorazione rivolgendo la massima attenzione alla qualità e sottoponiamo i nostri prodotti a controlli periodici avvalendoci del nostro laboratorio interno di analisi e di importanti laboratori esterni accreditati. In questo modo garantiamo ai nostri clienti un prodotto non soltanto di altissima qualità e dal sapore autentico, ma anche espressione dei più alti standard di sicurezza.

Le certificazioni aziendali:

- IFS (International Food Standard)
- BIOLOGICO CCPB

Il biologico: una cultura alimentare



Da sempre il nostro obiettivo è portare in ogni cucina prodotti naturali e dal gusto autentico, rivolgendo il massimo impegno nel preservare ogni aroma, sapore e proprietà organolettica. Tale impegno, che affonda le proprie radici nel rispetto per la natura, per le piante da cui provengono i nostri prodotti e per i processi di coltivazione, ha portato alla creazione di una nostra linea BIO di spezie ed erbe, derivate da agricoltura 100% biologica certificata. Puntare sul biologico - operazione che ci ha portato ad ottenere la certificazione BIO - identifica anche la volontà di promuovere una cultura alimentare incentrata sull'adozione di uno stile di vita sano e sulla consapevolezza delle origini del prodotto che si decide di mettere sulla propria tavola.

Praticità, design e colore in cucina: i nostri packaging

I nostri packaging sono studiati e realizzati per soddisfare le esigenze di ogni consumatore, secondo una filosofia che ha nella praticità il suo principio fondamentale.

Ogni confezione è ideata per preservare gli aromi e i sapori dei nostri prodotti grazie all'utilizzo di un sigillo salva aroma, ma anche per offrire al consumatore un oggetto dal design pratico ed elegante per la propria cucina. I nostri dispenser in vetro

mostrano il contenuto dando modo di ammirare i colori delle spezie e delle erbe; lo stesso vale per le nostre macine, le quali garantiscono una macinatura ottimale e precisa. Le linee PET 400/800 e le varie tipologie di buste rispondono agli stessi principi e, come ogni nostro formato della gamma GIANCO, sono completamente riciclabili.



Bustine monodose per l'industria alimentare

Da anni siamo specializzati nella produzione e distribuzione di bustine monodose personalizzate per l'industria alimentare. Oltre ad essere prodotti d'uso quotidiano della piccola e grande distribuzione, le bustine di zucchero, sale e pepe sono un eccellente veicolo pubblicitario per chi opera nel settore della ristorazione ma anche per aziende appartenenti ad altri ambiti commerciali. Siamo in grado di soddisfare qualsiasi esigenza di customizzazione da parte dei nostri clienti, i quali possono scegliere tanto la grammatura quanto la tipologia e il colore di carta e inchiostro.

Il confezionamento avviene attraverso macchinari costruiti appositamente per garantire la freschezza e l'igiene dei prodotti, mentre la consegna viene effettuata in tempi rapidi.

Erbe in dispenser di vetro

Erbe in vasetto di vetro

Pratico da utilizzare e comodo da riporre nella cucina di casa, questo formato in vetro consente la visibilità del prodotto dall'esterno della confezione.

Ciò permette di ammirare i bellissimi colori delle erbe aromatiche, ai quali si richiamano anche le etichette, che in questo modo permettono un'immediata identificazione del prodotto e rendono il vasetto anche un piacevole oggetto da esporre a tavola.

Un sigillo salva aroma assicura la conservazione del gusto originario dell'erba aromatica, mentre il dispenser con doppio dosaggio consente di dosare in modo facile e veloce il contenuto. La confezione è interamente riciclabile.



Dispenser
Sigillo salva aroma



Dispenser

Aglione granuli	50 g
Alloro	18 g
Anice semi	32 g
Arrosto "la deliziosa"	30 g
Basilico	12 g
Cipolla granuli	30 g
Cumino semi	38 g
Erba cipollina	5 g
Finocchio semi	32 g
Ginepro bacche	25 g
Maggiorana	8 g
Origano	12 g
Papavero semi	50 g
Prezzemolo	10 g
Rosmarino	25 g
Salvia	12 g
Sesamo semi	48 g
Timo	20 g



Spezie in dispenser di vetro

Spezie in vasetto di vetro

La visibilità del contenuto dall'esterno e l'autenticità di aromi e sapori originari in un formato in due varianti, una delle quali dotata di tappo macina. Il dispenser in vetro con doppio dosaggio e la macina con tappo possiedono entrambi un sigillo salva aroma che permette di mantenere inalterata la freschezza delle spezie, mentre ogni etichetta richiama il colore del prodotto a cui si riferisce. Per la linea dei sali dal mondo abbiamo progettato un pack curato nei minimi dettagli, che non solo permette la massima visibilità del prodotto, ma ne valorizza l'eccellenza attraverso un design elegante. Tutte le confezioni sono riciclabili.



Dispenser
Sigillo salva aroma



Dispenser
Macina con tappo
Sigillo salva aroma





Dispenser

Cannella polvere	40 g
Cannella stecche	12 g
Coriandolo semi	24 g
Curcuma polvere	45 g
Curry	45 g
Garofano chiodi	26 g
Misto spezie "La deliziosa"	36 g
Noci moscate intere	25 g
Noci moscate polvere	38 g
Paprika dolce	45 g
Paprika piccante	45 g
Pepe bianco polvere	42 g
Pepe nero grani	40 g
Pepe nero polvere	38 g
Pepe quattro stagioni	32 g
Pepe rosa bacche	25 g
Pepe verde grani	25 g
Peperoncino frantumato	25 g
Peperoncini interi	15 g
Peperoncino polvere	40 g
Zenzero polvere	30 g



Erbe in vasetto di vetro con tappo macina

Dispenser

Pepe nero grani	40 g
-----------------	------



Erbe e Spezie BIO



Dispenser
Sigillo salva aroma

Dispenser BIO

Aglione granuli	50 g
Curcuma polvere	45 g
Origano	12 g
Pepe nero polvere	38 g
Peperoncino frantumato	25 g
Prezzemolo	10 g
Rosmarino	25 g
Zenzero polvere	30 g



Sali dal mondo



Macina con tappo
Sigillo salva aroma

Dispenser

Sale rosa himalaya	100 g
Sale rosso hawaii	100 g
Sale nero hawaii	100 g
Sale affumicato	100 g





Zafferano: la spezia più preziosa

I benefici nutrizionali dello zafferano

Spezia considerata tra le più preziose e fin dall'antichità oggetto dei principali traffici nel Mediterraneo, lo zafferano si ottiene dai tre stimmi del fiore del *Crocus Sativus* (detto anche "zafferano vero"), che vengono raccolti a mano e fatti essiccare. Lo zafferano ha formidabili proprietà nutrizionali: è ricco di sali minerali, vitamina C e folati, oltre che di principi attivi (crocetina, crocina e picrocrocina) che donano alla spezia il caratteristico colore. È anche fonte di antiossidanti, elementi essenziali perché combattono i radicali liberi e permettono di contrastare l'invecchiamento. In cucina può essere impiegato in molti modi ed è in grado di donare ai piatti non solo sapore, ma anche colore, come nel caso del famoso risotto alla milanese.

Zafferano busta grande

In questa busta dal formato più grande lo zafferano in polvere viene conservato in maniera ottimale, pronto per essere aggiunto direttamente alla ricetta e sprigionare il proprio aroma e il proprio colore.



Zafferano monodose

Confezione monodose per aggiungere un tocco di aroma e colore a qualsiasi ricetta. La polvere di zafferano mantiene tutte le proprietà organolettiche originarie in una bustina monodose pratica e igienica.





Pack Pet

400 / 800

Erbe e Spezie in pet 400 e 800

I formati PET da 400 grammi e da 800 grammi rappresentano il nostro packaging progettato per i clienti del settore ristorazione. I contenitori in vetro consentono la visibilità del prodotto, il cui colore è richiamato dalle etichette per un'immediata riconoscibilità delle spezie e delle erbe presenti all'interno.

Facili da pulire e da ricaricare una volta terminato il contenuto, sono estremamente pratici da utilizzare e garantiscono nel tempo una conservazione ottimale del prodotto, anche per le cucine professionali.

Entrambe le versioni - da 400 grammi e da 800 grammi - sono dotate di triplo dosaggio e sono completamente riciclabili.



Pet 400 ml
Triplo dosaggio



Pet 800 ml
Triplo dosaggio



Erbe in PET da 400 ml

Aglione granuli	280 g
Maggiorana	40 g
Origano	70 g
Prezzemolo	50 g
Rosmarino	130 g



Erbe in PET da 800 ml

Aglione granuli	450 g
Aglione polvere	350 g
Alloro	180 g
Anice semi	340 g
Arrosto "La deliziosa"	250 g
Basilico	130 g
Cipolla granuli	250 g
Cumino semi	300 g
Erba cipollina	50 g
Finocchio semi	300 g
Ginepro bacche	250 g
Maggiorana	80 g
Menta piperita	100 g
Origano	110 g
Papavero semi	450 g
Prezzemolo	450 g
Rosmarino	230 g
Salvia	140 g
Sesamo semi	450 g
Timo	150 g

Spezie in PET da 800 ml

Cannella polvere	350 g
Cannella stecche	150 g
Coriandolo semi	200 g
Curcuma polvere	400 g
Curry	450 g
Garofano chiodi	250 g
Misto spezie "la deliziosa"	350 g
Noci moscate intere	400 g
Noci moscate polvere	300 g
Paprika dolce	400 g
Paprika piccante	400 g
Pepe bianco grani	500 g
Pepe bianco polvere	360 g
Pepe nero grani	400 g
Pepe nero polvere	350 g
Pepe quattro stagioni grani	290 g
Pepe rosa bacche	170 g
Pepe verde grani	200 g
Peperoncino frantumato	200 g
Peperoncini interi	140 g
Peperoncino povere	350 g



Spezie in PET da 400 ml

Pepe nero grani	210 g
Pepe nero polvere	200 g
Peperoncino frantumato	150 g
Peperoncini interi	70 g
Peperoncino povere	200 g



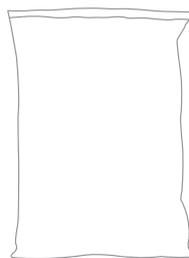


Confezioni Catering

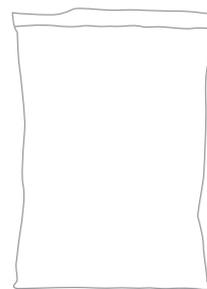
Erbe e Spezie in busta

Il massimo della comodità e della praticità è rappresentato dalla linea delle nostre confezioni in busta, pensata e creata soprattutto per i clienti del settore catering.

Realizzate con materiali che permettono una conservazione ottimale delle proprietà organolettiche delle spezie e delle erbe aromatiche anche una volta aperte, le buste da 500 grammi e da 1 chilogrammo sono maneggevoli, facilissime da trasportare e comode per ottimizzare al meglio gli spazi disponibili all'interno della cucina. Il formato da 1 chilogrammo permette anche la massima visibilità del prodotto interno. Tutte le confezioni catering sono interamente riciclabili.



**Busta
Piccola**



**Busta
Grande**





Erbe e Spezie in busta

Aglione granuli	1 Kg
Aglione polvere	1 Kg
Alloro	1 Kg
Anice stellato intero	1 Kg
Anice semi	1 Kg
Arrosto "La deliziosa"	1 Kg
Barbabietola polvere	1 Kg
Basilico	500 g
Cannella polvere	1 Kg
Cannella stecche	500 g
Carota polvere	1 Kg
Cipolla polvere	1 Kg
Cipolla fette	500 g
Coriandolo polvere	1 Kg
Coriandolo semi	1 Kg
Cumino semi	1 Kg
Curcuma polvere	1 Kg
Curry	1 Kg
Erba cipollina	500 g
Dragoncello	1 Kg
Finocchio semi polvere	1 Kg
Finocchio semi	1 Kg
finocchio selvatico semi	1 Kg
Garofano chiodi	1 Kg
Ginepro bacche	1 Kg
Girasole semi	1 Kg
Lino semi	1 Kg
Maggiorana	500 g
Menta	500 g
Misto spezie "la deliziosa"	1 Kg
Noci moscate intere	1 Kg
Noci moscate polvere	1 Kg





Erbe e Spezie in busta

Origano	500 g
Origano polvere	1 Kg
Papavero semi	1 Kg
Paprika dolce	1 Kg
Paprika piccante	1 Kg
Pepe bianco grani	1 Kg
Pepe bianco polvere	1 Kg
Pepe nero grani	1 Kg
Pepe nero polvere	1 Kg
Pepe quattro stagioni	1 Kg
Pepe rosa bacche	1 Kg
Pepe verde grani	1 Kg
Peperoncino frantumato	1 Kg
Peperoncini interi	500 g
Peperoncino povere	1 Kg
Pimento grani	1 Kg
Prezzemolo	500 g
Rosmarino foglia intera	500 g
Rosmarino frantumato	1 Kg
Rosmarino polvere	1 Kg
Salvia	500 g
Sesamo semi	1 Kg
Spinaci polvere	1 Kg
Timo	1 Kg
Zenzero polvere	1 Kg
Amido di riso polvere	1 Kg
Amido di mais polvere	1 Kg
Argentati sferici	1 Kg
Codette assortite	1 Kg
Codette cioccolato	1 Kg
Gocce cioccolato	1 Kg
Moscardini	1 Kg
Scaglie cioccolato	1 Kg

Il formato monodose

Il formato monodose rappresenta una soluzione di packaging pratica, comoda e maneggevole. Con questo confezione i nostri prodotti – zucchero, zucchero di canna, sale e pepe – vengono conservati in maniera ottimale: la qualità e la freschezza di questi prodotti rimangono inalterati secondo i più alti standard di igiene e sicurezza. Il formato monodose rappresenta la soluzione ideale per il settore della ristorazione, dai bar ai ristoranti fino agli hotel, ma può essere utile anche in ambito domestico per ottimizzare le quantità da usare nelle preparazioni e a tavola. La produzione avviene internamente, pertanto le grammature sono completamente personalizzabili, così come le grafiche e gli aspetti tecnici di carta e inchiostro. Garantiamo inoltre la massima flessibilità in merito ai quantitativi di produzione. Il pack monodose può essere adottato per ognuna delle referenze commercializzate.



Zucchero semolato	3 / 4 / 5 g
Zucchero canna	3 / 4 / 5 g



Busta Personalizzabile



Sale	1 / 2 g
Pepe	0,2 g



Busta Personalizzabile



Vari formati personalizzabili





GIANCO

Gianco srl.
via Industria, 176 - 60024 Filottrano (AN)

www.giancosrl.it - info@giancosrl.it
tel. 071 72 20 265