

Nº1 IN ITALIA*

-DAL 1882-

Galbani

*A verdadeira
culinária italiana*

CATÁLOGO 2024



Nº1



MARCA NÚMERO 1
+140
anos de história

NA

Referência e liderança na Itália
e no mundo agora no **Brasil**

ITÁLIA

A **marca** de
queijo preferida
pelos italianos

Líder em Market Share (13,8% no Vol)
9,9 a cada 10 pessoas compram Galbani 99% de awareness





Os principais marcos de 140 anos de história.

1882

E. Galbani começa a produzir queijos.



1906

Bel Paese é lançada

Primeiro queijo internacional da Galbani



1965

Primeira Musarela em sachê.

Galbani fez de um produto local (sul da Itália)
um sucesso nacional/internacional.



1970

Co fundação do Consórcio Gorgonzola

Hoje em dia Galbani é uma das marcas internacionais que mais vende
Gorgonzola DOP (denominação de origem protegida) em todo o mundo.



2006

Passa a fazer parte do Grupo Lactalis.

Forte impulso à internacionalização e expansão
da marca em todo o mundo.



2012

Galbani comemora seu 130º aniversário

+130 anos de Know-how e Qualidade alavancados em +150 países.



Hábitos de Consumo de Queijo



Consumo per capita no Brasil ainda é baixo.

Consumo Global vs Brasil (kg per capita)



25

23

12

8

5,4

Brasil

Argentina

Chile

Itália

França

Fonte: ABIQ 2021



Parmesão

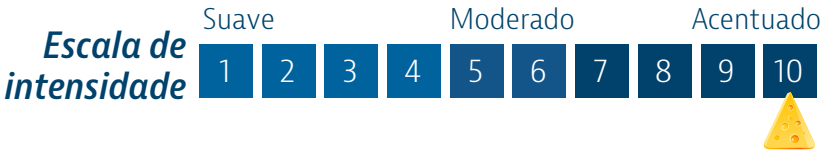


12590335



12590328

12590318



Origem

Itália

Produção

Brasil

Sabor

Sequinho e fresco. Salgado levemente amanteigado e textura crocante

Intensidade

10 (Acentuado)

Versões

180g

Harmoniza com



Cerveja Preta

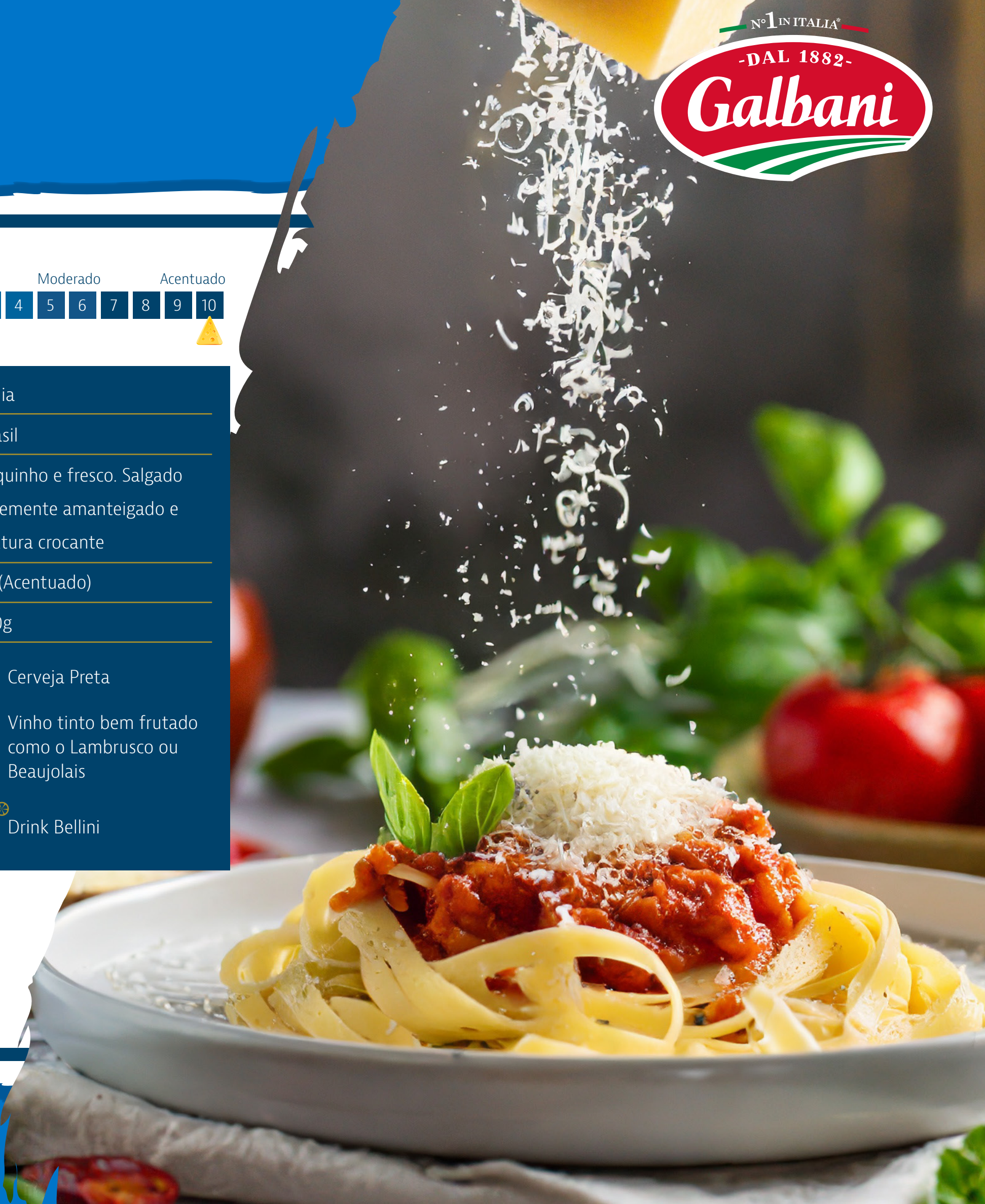


Vinho tinto bem frutado como o Lambrusco ou Beaujolais



Drink Bellini

DESCRIÇÃO DO PRODUTO	SKU	EAN	DUN	CLASS FISCAL
GALBANI QUEIJO PARMESÃO FRACIOANDO 20X180GBR	12590335	7891097105883	17891097105880	0406.90.10
GALBANI QUEIJO PARMESÃO RALADO 60X100GBR	12590328	7891097105876	17891097105873	0406.20.00
GALBANI QUEIJO PARMESÃO RALADO 20X50G BR	12590318	7891097105869	17891097105866	0406.20.00



Mussarela

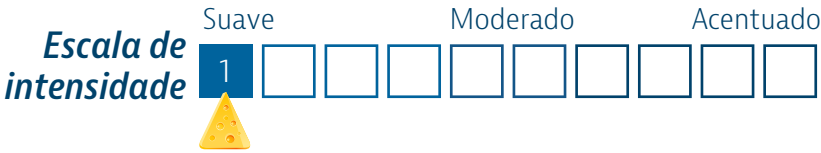


12590307

12590306



12590309



Origem	Brasil
Produção	Brasil
Sabor	O sabor suave da mussarela é uma paixão nacional: trata-se do queijo mais consumido no Brasil. A mussarela pode ser feita com leite de búfala ou de vaca – esta versão é a mais comum no mundo todo.
Intensidade	1 (Suave)
Versões	150g e 300g
Harmoniza com	Cerveja Pilsen bem gelada. Vinho tinto italiano do tipo Chianti, feito com a uva sangiovese. Margarita, drinque de tequila com limão.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO	SKU	EAN	DUN	CLASS FISCAL
GALBANI QUEIJO MUSSARELA FATIADO 28X150G BR	12590306	7891097105739	17891097105736	0406.10.10
GALBANI QUEIJO MUSSARELA FATIADO 16X300G BR	12590307	7891097105746	17891097105743	0406.10.10
GALBANI QUEIJO MUSSARELA RALADO FRESCO 36X100G BR	12590309	7891097105791	17891097105798	0406.20.00



Creme de Ricota



12588904

12585387

Origem	Brasil
Produção	Sabor
Sabor	Verdadeiro sabor do queijo fresco.
Versões	200g

DESCRIÇÃO DO PRODUTO	SKU	EAN	DUN	CLASS FISCAL
GALBANI CREME DE RICOTA 12X200G BR	12588904	7891097105975	17891097105972	0406.10.90
GALBANI CREME DE RICOTA LIGHT 12X200G BR	12585387	7891097105982	17891097105989	0406.10.90



Manteigas



DESCRIÇÃO DO PRODUTO	SKU	EAN	DUN	CLASS FISCAL
GALBANI MANTEIGA COM SAL POTE 24X200G BR	12590333	7891097105913	17891097105910	0405.10.00
GALBANI MANTEIGA SEM SAL POTE 24X200G BR	12590325	7891097105944	17891097105941	0405.10.00
GALBANI MANTEIGA COM SAL TABLETE 20X200G BR	12590316	7891097105920	17891097105927	0405.10.00
GALBANI MANTEIGA SEM SAL TABLETE 20X200G BR	12590326	7891097105951	17891097105958	0405.10.00





GRANA PADANO



PARMIGIANO REGGLANO



Grana Padano é um tradicional queijo duro italiano com mais de 1000 anos de história, caracterizada por um processo de produção totalmente artesanal ainda hoje. É produzido apenas em a Área DOP, que inclui 32 províncias em cinco regiões (Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Trentino-Alto Ádige e Veneto), e tem a partir de 9 meses de maturação.

Parmigiano Reggiano é um tradicional queijo duro italiano com mais de 1000 anos de história, caracterizado por um processo de produção totalmente artesanal até hoje. É 100% natural, produzido apenas na Área DOP, que inclui as províncias de Parma, Reggio Emilia e parte de Mantova e Bolonha e com pelo menos 12 meses de maturação.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

De acordo com os diferentes períodos de maturação, suas características organolépticas se alteram:

12 MESES

Sabor e Aroma: Sabor delicado com um sabor lácteo marcante

Textura: textura elástica

Cor: Amarelo palha claro

12 MESES

Sabor e Aroma: Sabor leitoso doce e delicado com algumas notas frutadas, iogurte e ervas.

Textura: Ligeiramente quebradiça, elástica mas firme.

Cor: Amarelo palha claro

COD 12590317 EAN 8000430396003 DUN 18000430396000 CLASS FISCAL 0406.90.10

COD 12590317 EAN 8000430396003 DUN 18000430396000 CLASS FISCAL 0406.90.10



Certificação precisa
de produção,
protocolada pela
União Europeia para
alimentos que só
podem ser
produzidos em locais
específicos, de acordo
com suas
características.



Nº1 IN ITALIA*

-DAL 1882-

Galbani

*A verdadeira
culinária italiana*

