

# Discovering Italian Taste

## [이탈리아 식품 B2B 상담회 참가사 소개자료]

PASTA OTTIMA	
회사명	ITALIAN TASTY ALIMENTS SRL
주소	Via Papa Giovanni XXIII, 31 – 84014 NOCERA INFERIORE (SA)
전화	+39 0810050985
Website	www.pastaottima.it
E-mail	export@italiantastyaliments.it
취급품목	파스타, 야채 통조림, 토마토 가공식품, 파스타 소스, 피자 소스, 가향 올리브유, 비니거, 레이디핑거
회사소개	<p>Italian Tasty Aliments Srl社は 이탈리아 남부지역에 위치한 파스타 (전통 파스타 및 통밀 파스타), 채소 통조림, 파스타 소스, 가향 올리브유, 비니거 및 레이디핑거 전문 생산·유통업체입니다.</p> <p>홍콩, 일본, 한국, 남아공, 몽골, 조지아, 이집트, 인도, 오스트레일리아, 뉴질랜드, 아랍에미리트, 카타르, 사우디아라비아, 노르웨이, 브라질, 캐나다로 수출합니다.</p>

MARIA LUCCHESI	
회사명	FOODEAST TRADE SRL
주소	Viale delle industrie, 2 – 80040 SAN SEBASTIANO AL VESUVIO (NA)
전화	+39 0810480105
팩스	+39 0810480105
Website	www.foodeast.it
	www.instagram.com/foodeast_trade
	www.facebook.com/foodeast.trade
E-mail	info@foodeast.it
취급품목	당사의 카탈로그는 이탈리아 주식 (파스타, 토마토 가공식품, 오일)부터 엄선된 제과, 유기농 제품 및 신선한 치즈까지 광범위한 제품군을 제공합니다.
회사소개	당사가 제공하는 제품들은 산업분야 고객 맞춤형 솔루션을 제공하며, 리테일 및 식품 서비스 시장 모두의 니즈를 충족합니다.



LE FERRE	
회사명	LE FERRE S.r.l.
주소	Contrada Catalano S.S.7 Km 610, 125 – 74011 CASTELLANETA (TA)
전화	+39 0998493207
팩스	+39 0998491662
Website	www.olioleferre.com
	www.instagram.com/olioleferre
	www.facebook.com/olioleferre
E-mail	federica@leferre.it
취급품목	LE FERRE는 다양한 엑스트라 버진 올리브유 제품을 생산합니다. 3종의 블렌드유, 10종의 단일품종 및 33종의 가향유, 풀리아 I.G.P. 올리브유, 유기농 엑스트라 버진 올리브유, 세라믹 라인이 포함됩니다.
회사소개	<p>Le Ferre社は 이탈리아와 전세계에서 엑스트라 버진 올리브유의 생산, 포장, 마케팅 분야를 선도하는 남부 풀리아 지역의 기업입니다. 역동성, 생산, 품미, 식감에 대한 연구와 공정 관리의 유동성은 당사의 제품과 고객에 대한 일상의 업무를 특징짓습니다. Le Ferre社の 세심히 엄선된 엑스트라 버진 올리브유는 올리브유의 다채로움과 감각적인 특성을 끌어올리는 것을 강점으로 합니다. 다품종의 조화로움부터 각각의 단일품종이 지닌 고귀한 향미까지, 아울러 정통 오리지널 라인부터 풍부한 가향 올리브유 라인까지 광범위하고 풍부한 제품을 제공합니다.</p> <p><b>모든 미각을 향상시키는 맛과 향의 세계!</b></p>

TIPICO SRL	
회사명	I MASINI SRL
주소	Zona Industriale Lotto, 14 – 08023 FONNI (NU)
전화	+39 078458528
Website	www.tipicodisardegna.com
	www.instagram.com/tipico_labuonasardegna
	www.facebook.com/tipicolabuonasardegna
E-mail	alice@tipicodisardegna.com
취급품목	소프트 레이디핑거, 10분 완성 티라미수 키트, 바삭한 플랫브레드 Carasau와 Guttiau, Fregula 파스타, Malloreddus 파스타
회사소개	<p>Tipico社は 가족경영 기업으로 적은 가짓수의 심플한 재료로 만드는 건강한 식품을 제공하는 것이 현대 소비자를 대하는 성공전략이라 믿습니다. “단순한 것이 특별함이다”는 당사의 모토로, 3대를 이어오는 마시니<sup>Masini</sup> 가문의 첫 세대가 1950년대부터 유명한 사보이아르도<sup>레이디핑거</sup> 비스킷을 생산하면서부터 이어오는 가치입니다. 티라미수를 만들기에 완벽한 달콤하고 풍부한 맛의 부드러운 비스킷입니다.</p> <p>사르데냐 사보이아르도네<sup>Savoirdone</sup>의 전통적 조리법은 정통성의 상징으로 몇 백 년의 세월 동안 변함없이 어떠한 보존제나 화학 성분도 포함하지 않습니다. 비스킷은 화학 제품이나 보존제의 첨가 없이 달걀, 설탕, 밀가루 오직 세 가지 재료로만 제조되며, 타 지역의 사보이아르디와 확연히 구분되는 부드러움을 선사합니다.</p> <p>당사는 사르데냐 특산품인 Catasau 빵, Guttiau 빵, Fregula 파스타, Malloreddus 파스타 및 신제품 Dulcis in fundo 10분 완성 티라미수 키트를 통해 우리의 가장 진정성있고 전통적인 제품으로 사르데냐 지역을 홍보하는데 앞장서고 있습니다.</p> <p>인증: IFS, FDA, HALAL, KAT</p>

LÓLIO - FRANTOIO PAPARELLA	
회사명	PAPARELLA SALVATORE E FRANCESCO SRL
주소	Viale Ippocrate, 16/18 – 76121 BARLETTA (BT)
전화	+39 3398419927
Website	www.frantoiopaparella.it
	www.instagram.com/frantoiopaparella
	www.facebook.com/FrantoioPaparella
E-mail	export@frantoiopaparella.it
취급품목	100% 이탈리아산 엑스트라 버진 올리브유, 풀리아 지역 품종, 저온 추출, 아름다운 패키지의 오가닉, 가향 엑스트라 버진 올리브유
회사소개	<p>파파렐라<sup>Paparella</sup> 가문의 수장이자 동명의 착유소 설립자인 조부 살바토레는 햇볕이 내리쬐는 풀리아 시골의 올리브 나무에 뿌리를 내린 평생의 꿈을 가지고 있었습니다.</p> <p>때는 1891년으로, 그는 풀리아 북부에 위치한 바를레타<sup>Barletta</sup>의 비옥한 토양을 선별했습니다. 130년이 지난 오늘날, Frantoio Paparella社は 여전히 오판토 계곡과 타볼리에레 디 풀리아 평원 사이, 바를레타의 이포크라테 대로 Viale Ippocrate 16/18에 자리잡고 있습니다. Frantoio의 시설은 5,000 m<sup>2</sup>가 넘는 면적을 사용합니다. Frantoio社は 추출 품질과 양을 개선하기 위해 매일 노력하고 있으며, 이를 위해 해외 파트너들과 협력하여 여러 연구 및 개발 프로젝트를 수행하고 있습니다. Frantoio社の 시설은 광대한 추출 구역과 사무실, 회의실, 쇼룸 및 병입 구역으로 구성되어 있습니다. Frantoio Paparella社は 2030 아젠다<sup>2030 Agenda</sup>에 따라 환경 영향 제로<sup>zero environmental impact</sup>를 달성하기 위하여 최선을 다하고 있습니다.</p> <p>F.P.의 품질을 대표하는 브랜드는 LÓLIO™입니다.</p>

PASTA CELLINO	
회사명	PASTIFICIO F.LLI CELLINO SPA
주소	Località Cirras snc – 09096 SANTA GIUSTA (OR)
전화	+39 0783377132
팩스	+39 0783376238
Website	www.pastacellino.it
	www.instagram.com/fratelllicellino
	www.facebook.com/fratelllicellino
E-mail	alessiafois@pastacellino.it
취급품목	세몰리나 듀럼 밀 파스타: 테플론 및 청동 틀로 제조 가능하며, 표준 세몰리나, 통밀, 유기농밀로 생산됩니다.
회사소개	<p>Pastificio Cellino 社は 1999년 이탈리아의 사르데냐에서 설립된 업체로, 현재 연간 85,000톤을 생산하고 있습니다. 당사의 강점은 자체 제분소와 양질의 세몰리나 밀가루를 세분화하는 능력으로 전 세계 고객들의 니즈를 충족시킵니다. Pasta Cellino는 100% 세몰리나 듀럼 밀로 테플론과 청동 틀을 이용한 80여 가지의 다양한 형태를 제공합니다.</p> <p>Pastificio Cellino는 제분소 및 페테 비스코타테 <small>fette biscottate</small> 생산시설이 포함된 여러 시설을 운영하는 Cellino 그룹에 소속되어 있습니다.</p>

SALUMERIA ROSCIOLI	
회사명	SALUMERIA ROSCIOLI S.R.L.
주소	Via dei Giubbonari, 21-22 – 00186 ROMA (RM)
전화	+39 0683511399
Website	www.salumeriaroscioli.com
	www.instagram.com/rosciolisalumeria
	www.facebook.com/RoscioliRistoranteSalumeria
E-mail	export@salumeriaroscioli.com
취급품목	Roscioli 소스, Roscioli 파스타 키트, 오일, 발사믹 비니거, 파스타, 보존식품, 비스킷, 파네토네
회사소개	<p>ROSCIOLI, QUALITY SINCE 1824</p> <p>Roscioli 는 한번의 조리로 다양한 요리의 면면을 담아내는 우리의 이름입니다.</p> <p><b>고대 로마의 제빵사</b> 로솔리<sup>Roscioli</sup> 가문은 4대에 걸쳐 접대와 요리, 그리고 와인의 세계에서 일해왔습니다. 이 모든 것은 키아바리가<sup>Via dei Chiavari</sup>에 오픈한 베이커리에서 시작되어, 이후 레스토랑-식료품점 로솔리로 잘 알려진 쥬보나리가<sup>Via Giubbonari</sup>에 위치한 식료품점과 함께 발전하였습니다.</p> <p><b>정통성의 선별</b> Roscioli는 오늘날에도 가족으로 남아있습니다. 알레산드로와 피에르루이지 두 형제는 전통이 과거의 관습으로 사라지는 것을 허용하지 않고 시대에 따르도록 계승합니다. 오늘날의 음식과 와인에 대한 수요를 예상하고, 뜨거운 열정을 가지고 그들의 셀렉션이 고품질을 유지하는 것에 집중합니다.</p> <p><b>끝없는 경이로움</b> Roscioli 브랜드는 열정을 담아 최고의 와인과 요리법만을 선별하는 것으로 명성을 얻었습니다. 당사의 대부분의 제품은 소규모 장인 생산업체에서 생산되며, 주로 제한된 수량의 프라이빗 라벨로 제공됩니다. 350종의 치즈, 150종의 육 가공품, 2,800 여 와인 레이블 및 풍부한 보존식품, 소스, 머스타드, 피클, 파스타, 오일 및 비니거 셀렉션은 보테가가 제공하는 광범위한 제품의 일부이며, 이 모든 것은 원자재를 중심으로 선별됩니다.</p>

PRUNETI	
회사명	FRANTOIO PRUNETI SRL
주소	Via Case Sparse, 22A – 50022 GREVE IN CHIANTI (FI)
전화	+39 0558555091
Website	www.pruneti.it
	www.instagram.com/pruneti
	www.facebook.com/frantoiopruneti
E-mail	frantoio@pruneti.it
취급품목	엑스트라 버진 올리브유
회사소개	당사는 160년이 넘도록 우리의 3만 여 그루의 나무를 가꾸오고 있습니다. 이들은 제각각 이곳, 키안티 클라시코의 심장부에서만 일어나는 아주 특별한 이야기를 들려줍니다. 당사는 9가지 풍미의 건강하고 친환경적인 엑스트라 버진 올리브유를 탄생시켰습니다. Pruneti 社の 오일 테이스팅 룸과 Pruneti 엑스트라 갤러리에서 발견할 수 있는 특별한 경험입니다.

ACETAIA FONDO MONTEBELLO	
회사명	FONDO MONTEBELLO SPA
주소	Via Maestri del Lavoro, 9 – 41053 POZZA DI MARANELLO (MO)
전화	+39 0536944063
Website	www.fondomontebello.com
	www.instagram.com/acetaiafondomontebello
	www.facebook.com/Fondomontebello.it
E-mail	ceofmb@fondomontebello.com
취급품목	FM 02 - Diamond: 짙은 갈색의 깊고 선명한 색상, 비범한 밀도와 시럽 같은 감각을 지닙니다.
회사소개	<p>Fondo Montebello 社は 1991년 설립되었으며, 에밀리아 로마냐주의 모데나 지역 마라넬로<sub>Manarell</sub>에 위치하고 있습니다. 당사는 고밀도의 모데나 발사믹 비니거를 최초로 공식화했으며, 발사믹 식초에 대한 우리의 열정은 2세대에 걸쳐 이어져오고 있습니다. 오늘날 Fondo Montebello는 FSSC 22000인증을 보유한 생산시설을 갖춘 중견 규모의 현대적인 회사로, 최고 품질의 발사믹 비니거를 생산하기 위한 노력과 자원으로 유럽, 중국 및 미국과 같은 까다로운 시장에서 지속적인 신뢰와 공감을 얻고 있습니다. 이 모든 것은 1991년 말 농장 안의 작은 비니거 셀러에서 시작되었습니다. 초반의 성공에 힘입어 당사는 빠른 속도로 성장하기 시작했으며, 이어 현대적인 병입 시설을 갖춘 더 큰 시설로 이전했습니다. 이 모든 과정에서도 당사는 우리의 발사믹 비니거의 전통적 레시피를 변함없이 그대로 유지해오고 있습니다.</p>

BIFI	
회사명	FORMEC BIFFI S.P.A.
주소	Via Piacenza, 20 – 26865 SAN ROCCO AL PORTO (LO)
전화	+39 3442006920
Website	www.biffi1852.it
	www.instagram.com/biffi1852
	www.facebook.com/biffi1852
E-mail	simonabazzoni@formec.it
취급품목	<p>당사의 페스토 소스는 이탈리아 전통 레시피에 따라 PDO 제노바 바질 만을 사용하여 생산됩니다.</p> <p>당사의 버섯 소스는 채식식품으로 포르치니 버섯을 이용하여 생산됩니다.</p>
회사소개	<p>150여 년 동안 Formec Biffi 社は 탁월함의 대명사로 남아있습니다. 당사는 전통과 혁신을 기업 사명의 초석으로 두어 R&amp;D와 기술에 대한 투자를 멈추지 않습니다. 12명의 연구원으로 구성된 lab 팀은 매일 원료의 분석과 선별, 성분의 관능성 평가 및 새로운 레시피의 개발을 지속적으로 연구합니다. 우리가 과거로부터 물려받은 최고의 이탈리아 미식 전통의 정교함은 최신의 품질 관리 절차 및 생산 기술과 결합됩니다. 소비자의 안전과 국제 규정을 준수하기 위하여 모든 품질 관리 시스템은 농식품 분야 최고 수준의 국제 인증을 획득하였습니다.</p>

ITALTOP	
회사명	TOP SOLUTIONS DI ADDARI ALESSANDRO
주소	Via G. Carducci, 71 – 65122 PESCARA (PE)
전화	+39 3272845920
Website	www.facebook.com/italtop.addari
	www.facebook.com/italtop.addari
E-mail	marketing@italtop.org
취급품목	즉석 수프, 파스타, 냉동 케이크, 오일, 청량음료, 시칠리아 페이스트리, 해산물, 베이커리 제품, 올리브, 카놀리, 무알콜 음료
회사소개	<p>Italtop - Italian Alliance Top Producers社は 수출과 마케팅 및 물류지원을 최적화 하는 것을 목표로 여러 이탈리아 고품질 식품 및 음료 생산 업체의 수출관리 매니저들로 구성된 팀입니다.</p> <p>우리 연합은 전 세계의 수입, 유통업체, 도매업체 및 레스토랑과 소매업체들에게 스타터부터 디저트와 음료까지 아우르는 토탈 솔루션을 제공합니다.</p> <p>당사의 고객들은 수출 및 국제 마케팅 부서를 통해 생산자들과 직접적인 관계를 형성합니다.</p>

TRADITIONAL ITALIAN PASTA DRY AND EGGS	
회사명	PASTA PANARESE SRL
주소	Via Del Colombaio sn – 53023 LOC. GALLINA CASTIGLIONE D'ORCIA (SI)
전화	+39 0577880233
Website	www.pastapanarese.it
	www.instagram.com/pastapanarese
	www.facebook.com/pastapanarese
E-mail	export@pastapanarese.it
취급품목	드라이 파스타 및 에그 파스타
회사소개	<p>Pasta Panarese社は 아름다운 토스카나의 협곡인 발 도르치아<sup>Val d'Orcia</sup>에서 설립되었습니다. Pasta Panarese社は 크게 2가지 제품 라인에 따라 다양한 형태를 제공합니다.</p> <p><b>클래식 라인</b> 발 도르치아 언덕 최고 품질의 듀럼 밀을 비보 도르치아<sup>Vivo d'Orcia</sup> 물로 반죽한 세몰리나 파스타, 16종의 파스타, <b>에그 파스타 라인</b> 신선한 계란이 30% 함유된 듀럼 밀 세몰리나 파스타 PICI는 당사의 탑 제품입니다.</p>

DELIZIE DI CALABRIA	
회사명	DELIZIE DI CALABRIA SRL
주소	Via Conti Ruffo, 17 – 88100 CATANZARO (CZ)
전화	+39 096163507
팩스	+39 096163506
Website	www.deliziedicalabria.it
	www.instagram.com/deliziedicalabria
	www.facebook.com/deliziedicalabriasrl
E-mail	jscalise@deliziedicalabria.it
취급품목	소스, 조미료, 오일 절임 야채 에피타이저, 향신료
회사소개	당사는 1989년에 설립된 이탈리아 가족 경영의 매운 조미 식품 제조 업체로, 고대의 전통 레시피에 따라 제조되는 칼라브리아 고추로 만드는 제품과 통조림 식품을 생산합니다.