



# NORDIC FOOD & BEVERAGE DAY 2022

Photo: Robin Skjoldborg

## 노르딕 푸드 앤 비버리지 데이 2022 참가업체 소개서

Photo: Daniel Villadsen



Photo: Richard Clark



# TABLE OF CONTENTS

DANSK MJØD	4
FANGST	5
FOUR JIGGERS GIN, SÅDAN! TONIC, TWO SOCKS G&T	6
FREDERIKSDAL	7
GOOD FOOD GROUP A/S	8
GREEN GOURMET	9
IFF	10
KELSEN GROUP	11
ØSTERBERG FOODS	12
SCANDI STANDARD	13
RÅ WELLOX	14
POIKAIN PARHAAT	15
AVENATUR	16
KASKEIN	17
65 OATS BY KINNUSEN MYLLY	18
ARCTIC NATURAL PRODUCTS LTD	19
FAZER MILL	20
FAZER CONFECTIONARY	21
CONFEDERATION OF DANISH INDUSTRY	22
EMBASSY OF DENMARK IN KOREA	23
FOOD NATION	24
BUSINESS FINLAND - FOOD FROM FINLAND	25
BUSINESS SWEDEN - TRY SWEDISH	26





Odin's Skull



Vikingernes Mjød



Viking Blod



Gl. Dansk Mjød



Ribe Mjød



Klapøjster Mjød



DANSK MJØD

## DANSK MJØD

A TASTE OF HISTORY - NATURAL INGREDIENTS - TRADITIONAL RECIPES - MODERN QUALITY

It is said that mead is the oldest alcoholic drink in the world, made entirely of natural ingredients undergoing a natural fermentation process. The only two main ingredients in mead are honey and water.

At Dansk Mjød, we have been brewing high quality mead at our family-owned brewery in Denmark since 1994. Here, the present meets the past, and we base our more than 10 different meads on a recipe that can be dated back to the 18th century. Our meads are all based on pure natural products of the highest quality. We combine traditional brewing methods with an uncompromising eye for modern quality and taste, to achieve an authentic feel and experience.

Mead is a drink filled with traditions and rituals and goes back thousands of years in the Nordic history. When drinking Dansk Mjød, you can feel the presence of history, sense the natural ingredients, and enjoy the same range of flavors, as they did millenniums ago.

세계에서 가장 오래된 술인 벌꿀술(Mead)은 꿀과 물만을 사용해 자연 발효 과정을 거쳐 제조되는 술로, Dansk Mjød는 1994년부터 덴마크 가족 소유의 양조장에서 고품질의 벌꿀술을 만들고 있습니다. 10가지 이상의 모든 Dansk Mjød 제품은 18세기부터 이어져오는 전통 방식의 레시피를 기반으로 최고 품질의 천연 원료만 만들어 집니다. Dansk Mjød는 현대 소비자들의 선호에 맞는 벌꿀술의 진수와 경험을 구현하기 위해 전통적인 양조 방식만을 고수합니다.

벌꿀술은 수 천 년 전부터 북유럽 역사와 전통을 함께 해온 북유럽 대표 술입니다. Dansk Mjød의 벌꿀술로 백만 년 전 먼 과거 북유럽의 살아있는 역사와 맛을 즐겨보세요!

**CONTACT/연락처:**  
Kløvermarken 13  
7190 Billund  
Danmark  
<https://mjod.dk/>  
Michael Brogaard, CEO  
[info@mjod.dk](mailto:info@mjod.dk)  
+45 7565 7663



# FANGST

## FANGST

CANNED SEAFOOD FROM NORDIC WATERS

Our mission is to re-discover and explore the riches of the Nordic waters. With respect for nature and gastronomic craftsmanship. Preserved in cans and enjoyed as small meals from the North.

In our range you will find premium cans with Faroe Islands salmon, Danish freshwater trout, several varieties of Nordic sardines ('Brisling') from the Baltic Sea, as well as blue mussels and cockles from the cold inlet Limfjorden. The products are stable at room temperature with a shelf life of 3+ years.

FANGST offers modern, quality focused consumers an easy way to explore and serve premium Nordic seafood. Also, the distinct Scandinavian design of the packaging and gift box makes it a very attractive gift option.

We are a young and small company but growing fast. Our products can be found in most European countries and North America. However, we are not present in the Korean market - yet...

FANGST는 북유럽 바다(북해)에서 얻은 천혜의 식재료를 활용해 미식의 경험을 재발견하고 새로이 탐구한다는 목표를 가지고 있습니다. 이번 Nordic Food & Beverage 행사에서, FANGST는 작은 캔에 북유럽의 맛을 담은 해산물 제품을 선보입니다.

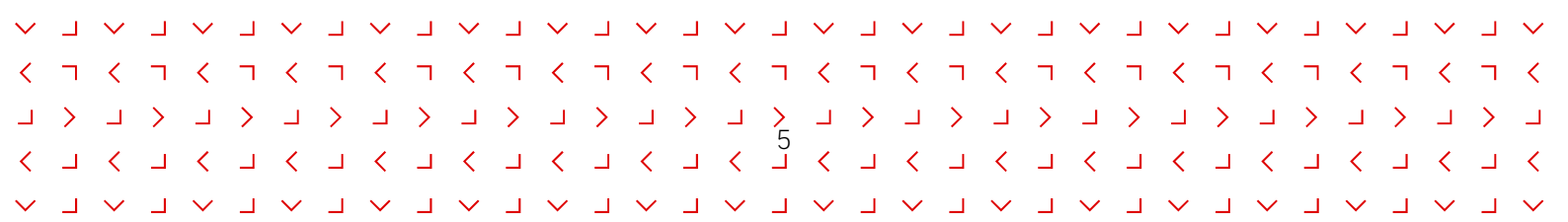
FANGST의 제품은 페로 제도(덴마크 내 특수 자치 제도) 연어, 덴마크 민물 송어, 발트해의 다양한 정어리류(덴마크산 Brisling 정어), 림피요르덴(Limfjorden, 덴마크 해안 마을)의 푸른 홍합과 새조개로 만든 고급 통조림들이 있습니다. 모든 제품은 실온에서 3년 이상의 안전한 유통기한을 가지고 있습니다.

FANGST의 제품은 세련되면서도 고품질 미식에 중점을 둔 소비자에게 고급 북유럽 해산물을 쉽게 탐색하고 이용할 수 있는 방법을 제공합니다. 또한 독특한 스칸디나비아 디자인의 포장과 기프트 박스로 누구에게나 좋은 선물이 될 수 있습니다.

우리는 젊고 작은 회사지만 빠르게 성장하는 회사이며 미국 및 유럽 전역에서 쉽게 찾아볼 수 있습니다. 아직 한국에서 찾아볼 수는 없지만 곧 한국의 많은 소비자들 FANGST의 제품을 즐기게 되길 바랍니다!

### CONTACT/연락처:

Flaesketorvet 48  
1711 Copenhagen  
Denmark  
www.fangst.com  
Martin Bregnballe, CEO  
martin@fangst.com  
+45 31 51 71 79





## FOUR JIGGERS GIN | SÅDAN! TONIC | TWO SOCKS G&T

We have 3 brands under our umbrella. Four Jiggers Gin, Sådän! Tonic and Two Socks G&T combined, offers a complete solution of gin, tonics, and pre-mixed Gin & Tonics products.

Our products are organic and innovative developed and with a high-quality Scandinavian standard. It is a unique and exceptional concept of organic handcrafted gin, tonics with pure juices and mixed organic G&Ts.

We offer a wide range of products and flavors, that are created through innovative thinking. The products are created to fit our bars and the broad variety of our customers' tasting preferences. Our innovation lab spends many hours creating the perfect gin, tonic and G&T, that are true to the gins DNA. The names for the recipes we create, are unique and makes the journey of choosing a G&T fun!

We are Looking to share our passion for innovative Tonic, Gin and pre-mixed G&T with a like-minded distributor.

이번 Nordic Food and Beverage Days에서 TS Warehouse는 “Four Jiggers Gin”, “Sådän! Tonic”, 그리고 “Two Socks G&T”이라는 3개의 브랜드로 진과 토닉, 그리고 프리믹스드(pre-mixed) 진 토닉 상품을 선보입니다.

유기농 수제 진, 순수 주스와 혼합된 토닉, 혼합 유기농 진 토닉이라는 독특하고 특별한 개념으로 만들어지는 이 제품들은, 유기농일 뿐만 아니라 고품질의 북유럽 표준에 맞추어 개발 되었습니다.

혁신적인 사고를 통해 만들어진 다양한 맛의 제품은 각 브랜드 고유의 생산 기준은 물론 여러 고객의 취향에 맞도록 만들어졌습니다. 제품 개발 랩에서 각 브랜드는 진의 DNA에 맞는 완벽한 진과 토닉, 그리고 진토닉을 만들기 위해 오랜 시간 연구해 왔습니다. 또한 각 브랜드에서 네이밍한 독특한 레시피명은 진토닉 제품을 고르는 과정을 더욱 재미있게 만듭니다!

혁신적인 토닉과 진, 그리고 프리믹스드 (pre-mixed) 진토닉에 대한 열정을 함께 할 한국의 파트너를 찾기를 기대합니다.

**CONTACT/연락처:**  
 Industrivej 16  
 4200 Slagelse, Denmark  
[www.fourjiggersgin.com](http://www.fourjiggersgin.com)  
[www.sadantonic.dk](http://www.sadantonic.dk)  
 Claus Greisgaard, Sales  
[claus@two-socks.com](mailto:claus@two-socks.com)  
 +45 93 20 09 11





## FREDERIKSDAL CHERRY WINE

Since 2006, Frederiksdal has remained true to its heritage of cherry biodiversity and discovery.

In 2010, the company was officially incorporated in Denmark and remains very much a family-owned production on the Frederiksdal Estate that dates back to 1756. Besides wines, a new gourmet food portfolio is also being developed for our customers globally.

Our plethora of critically acclaimed Frederiksdal cherry wines speak of an exacting endeavour of winemaking that draws notice and inspiration of the principles involved in centuries of grape wine production.

Today our verdant Stevnskirsebær cherry orchards are the largest of its kind in the Nordics and remains very much the provenance of our gastronomic creativity that's distilled into every elegant sip of a Frederiksdal.

Frederiksdal은 2006년부터 다양한 체리의 품종을 새롭게 발견하고 활용하기 위해 노력하는 회사입니다. 1756년 Frederiksdal 가문으로부터 이어져오는 오랜 역사를 토대로 2010년 덴마크에서 설립된 Frederiksdal은 와인 뿐 아니라 전세계 소비자를 위한 새로운 고메(gourmet) 포트폴리오도 개발하고 있습니다.

수많은 와인 평론가와 소믈리에의 극찬은 Frederiksdal의 엄격한 와인 생산 기준에 따른 수백 년에 거친 노력을 입증합니다.

오늘날 Frederiksdal 체리 와인이 생산되는 Stevnskirsebær 체리 과수원은 북유럽에서 가장 큰 규모를 자랑합니다. Frederiksdal 와인 한 모금으로 북유럽의 맛을 느껴보세요!

### CONTACT/연락처:

Frederiksdalsvej 30  
4912 Harpelunde, Denmark  
Estelle Tan (Marketing & Communications Director)  
estelle@frederiksdal.com  
+45 91 19 10 09



# CREATING THE NORDIC GOOD FOOD OF TOMORROW



## GOOD FOOD GROUP A/S HONEY, DRESSINGS, BREAKFASTS

Good Food Group is on a mission to create tomorrow's good Nordic food. We do this by adhering to Nordic principles with respect for people and nature, and by focusing on high quality and local production. We think creatively by reversing trends and consumer insights. The result is value-adding and practical products for tomorrow's consumers.

We aim to make it even easier for you to make the tasty, green choices. That's why we work every day to create the best food experiences, with a strong focus on developing tomorrow's foods that follow the trends of the day.

Good Food Group manufactures, imports and sells a wide range of conventional, organic and plant-based quality food products under our own brands and as Private Label solutions. Our products are sold in 75 markets around the world. We are an experienced and trusted solutions partner, focused on developing our products and concepts to meet the needs of our customers and consumers, creating the most value.

Good Food Group은 내일의 더 나은 북유럽 식품을 만들자는 사명을 가지고 있습니다. 우리는 사람과 자연을 존중하는 북유럽의 원칙을 따라 고품질 및 현지 생산을 추구하며, 시장 트렌드와 소비자 인사이트를 창의적으로 시험합니다. 그 결과, Good Food Group은 소비자에게 진정한 미식의 가치를 더하고 실용적인 제품을 성공적으로 만들어 낼 수 있었습니다.

Good Food Group은 소비자가 맛있고 친환경적인 선택을 더욱 쉽게 할 수 있도록 하는 것을 목표로 합니다. 이것이 바로 Good Food Group이 그날의 트렌드를 따르는 내일의 식품 개발에 중점을 두고, 최고의 음식 경험을 만들기 위해 매일 노력하는 이유입니다.

Good Food Group은 자체 브랜드 하에 자체 상표 솔루션으로 다양한 전통적, 유기농 및 식물성 식품을 제조, 수입 및 판매합니다. 전 세계 75개 시장에 제품을 판매하는 Good Food Group은 경험이 풍부하고 신뢰할 수 있는 솔루션 파트너로서, 고객과 소비자의 요구를 충족하기 위해 최고의 가치를 창출하며 제품과 컨셉트를 개발하는 데 중점을 두고 있습니다.

### CONTACT/연락처:

Store Grundet Alle 71  
<https://goodfoodgroup.com/>  
Tore Borg-Thomsen  
Area Export Manager - Asia  
[tbt@goodfoodgroup.com](mailto:tbt@goodfoodgroup.com)  
+45 76 41 51 28



## GREEN GOURMET

### KALOHAS+ ORGANIC KALE POWDER

Green Gourmet is a private innovative company from Denmark producing and marketing bio plant-based products in the treatment for today's lifestyle diseases.

KaLOHaS+ is 100% organic kale powder of ancient Danish traditional curly kale (*Brassica oleracea* var. *acephala*) grown from Slesvig-Holsten area. It is non-GMO, no additives, low-calorie, low-fats, but extremely rich in dietary fiber - almost 50%. The bioactives, vitamin C, A ( $\beta$ -carotene), K, calcium, potassium, as well as many other nutrients perfectly support your daily nutritional needs.

Our innovative technique of gentle harvest, long freeze-drying at low temperature ensures the exceptional nutritional value. The collaborative scientific research with Aarhus University attests; KaLOHaS+ reduces calorie intake, body weight, insulin resistance, and improves blood sugar control.

Enjoy a healthy diet, anytime, anywhere. Add it to all kinds of foods and drinks. An intake of 2 g = 24 g fresh kale.

Green Gourmet은 현대 라이프 스타일 문제를 치유하는데 사용되는 바이오 식물-기반 제품을 혁신적으로 생산하고 판매하는 덴마크 회사입니다.

Green Gourmet의 KaLOHaS+ 제품은 덴마크 슬레빅-홀스텐 지역에서 재배되는 고대 덴마크 전통 컬리 케일(*Brassica oleracea* var. *acephala*)로 만든 100% 유기농 케일 분말입니다. Non-GMO, 무첨가물, 저칼로리, 저지방 제품이며, 약 50%의 식이섬유 함량을 자랑합니다. 생체 활성 물질, 비타민C, A( $\beta$ -carotene), 칼륨, 칼슘 외 다양한 영양소를 함유해 하루 필수 영양소를 충분히 섭취할 수 있습니다.

Green Gourmet은 수확부터 장기 저온 동결 건조 방식까지 혁신적인 전 생산방식을 통해 뛰어난 영양 가치를 보증합니다. KaLOHaS+제품은 덴마크 오르후스 대학과의 공동 과학 연구에서 칼로리 흡수 억제, 체중 감소, 인슐린 저항성 감소 및 혈당 관리 향상이 입증 되었습니다.

Green Gourmet의 KaLOHaS+제품을 통해 언제 어디서나 건강한 식습관을 만들 수 있습니다. 어떤 음식이나 음료와도 잘 어울리는 KaLOHaS+제품 한 포(2g)로 24g의 신선한 케일을 즐겨 보세요!

#### CONTACT/연락처:

Fyrrevaenget 13  
8920 Randers NV  
www.green-gourmet.dk  
Jin H. Lee KR/Ulla Andersen DK  
science@varioslaboratories.com/ulla.andersen@green-gourmet.dk  
+82 10 6583 5510



## IFF

IFF is a global leader in the development of unique and unexpected scents, tastes, experiences and ingredients for products of every kind—from global icons, to boutique creations. With a focus on building the way to a more sustainable future, our international team of scientists, artists, and uncommon thinkers are redefining what a flavors and fragrances company can stand for.

Consumers today are looking for healthier food options and want to feel good about the products they eat. We offer innovative ingredients and differentiating solutions that both delight consumers all over the world and meet their demands for “better for you” products.

With an increased focus on sustainable, healthy and ethical food choices, more consumers are choosing to include plant-based protein in their diet. We have a wide array of products to help our customers produce the most delicious and authentic meat-alternative products.

IFF는 글로벌 아이콘에서 부티크 제품에 이르기까지 모든 종류의 제품에 대해 독특하고 예상치 못한 향, 맛, 경험 및 원재료를 개발하는 글로벌 리더입니다.

보다 지속 가능한 미래로 가는 길을 구축하는 데 중점을 두고 과학자, 예술가 및 비범한 사상가로 구성된 국제 팀은 식품 향료 및 향장 향료 회사가 무엇을 의미할 수 있는지 재정의하고 있습니다.

오늘날 소비자들은 더 건강한 식품을 찾고 있으며 자신이 먹는 제품에 대해 기분이 좋아지기를 원합니다. IFF는 전 세계 소비자를 행복하게 하고 “당신에게 더 나은” 제품에 대한 요구를 충족시키는 혁신적인 성분과 차별화된 솔루션을 제공합니다.

지속 가능하고 건강하며 윤리적인 식품 선택에 대한 관심이 높아짐에 따라 더 많은 소비자가 식단에 식물성 단백질을 포함하도록 선택하고 있습니다. IFF는 고객이 가장 맛이 있으며, 정통의 대체 육류 제품을 생산할 수 있도록 다양한 제품을 보유하고 있습니다.

### CONTACT/연락처:

8th Floor, Asia Tower, 430  
Nonhyeon-ro, Gangnam-gu  
Seoul, 06223, South Korea  
[www.iff.com](http://www.iff.com)

Sales & Marketing Coordinator for South Korea  
[yoohyun.kwon@iff.com](mailto:yoohyun.kwon@iff.com)





## KELSEN GROUP

### KJELDSSENS DANISH BUTTER COOKIES

Kelsen Group (part of Fine Biscuit Company S.A., a Ferrero related company) is known all over the world for its butter cookies – especially the iconic brands, Kjeldsens and Royal Dansk. Kelsen Group was founded in 1933 as a small family bakery in the heart of Jutland, Denmark. Today, Kelsen is one of the largest Danish Butter Cookie manufacturers in the world, producing up to 450.000 tins of cookies per day, reaching homes of consumers in over 95 countries worldwide. All cookies are baked at our two factories in Denmark, according to the highest international quality standards and food safety standards.

For Nordic F&B Days, the spotlight will be on our premium brand, Kjeldsens. Kjeldsens is the original Danish Butter Cookies, using only few and carefully selected ingredients. The Danish tradition of baking excellence and the inherited craftsmanship remain at the core of every Kjeldsens cookies.

We believe there is a unique match between our authentic Kjeldsens cookies and the Korean market, and we are excited to explore this opportunity with a new partner.

국내에서 초콜릿으로 유명한 페레로 사의 Fine Biscuit Company 의 자회사인 Kelsen Group 은 Kjeldsens 와 Royal Dansk 라는 아이코닉한 브랜드를 통해 전 세계에 데니쉬 버터 쿠키를 판매하고 있습니다.

Kelsen Group은 1933년 덴마크 유틀란트 중심부에 작은 가족 경영 베이커리 샵으로 설립되었습니다. 오늘날 Kelsen은 세계에서 가장 큰 덴마크 버터 쿠키 제조업체 중 하나로 하루에 최대 450,000개 쿠키를 생산하여 전 세계 95개국 이상의 소비자에게 제공하고 있습니다. 모든 쿠키는 최고 수준의 국제 품질 표준과 식품 안전 표준에 따라 덴마크 소재 2개 공장에서 생산됩니다.

이번 Nordic F&B Days에서 Kelsen Group은 프리미엄 데니쉬 버터 쿠키 브랜드인 Kjeldsens를 선보입니다. Kjeldsens는 엄선된 소수의 재료만을 사용하는 오리지널 덴마크 버터 쿠키 브랜드로 덴마크의 우수한 베이킹 전통과 계승된 장인 정신을 핵심으로 합니다. Kelsen Group은 정통 Kjeldsens 쿠키로 한국 시장에 특별한 비즈니스를 시작할 수 있을 거라 믿으며, 유능한 신규 파트너와 함께 이 기회를 모색하기를 기대합니다.

**CONTACT/연락처:**  
 Bredgade 27  
 8766 Nørre Snede  
 www.kelsen.com  
 Kim Skovmoeller (Sales Director)  
 Kim.skovmoeller@kelsen.fbcgroup.com  
 +4572110170





## ØSTERBERG FOODS

READY-TO-DRINK (RTD)

Østerberg Foods is a family-owned business from Denmark, founded by Niels Østerberg, chemical engineer, and innovated by his daughter, Cathrine Østerberg, who is a food scientist with a M. Sc. Gastronomy & Health.

Our beverage products are all 100% organic, as we believe this fits with the our nutritional needs in the future. Our range includes fruit shots, juice drinks, soda water and tea drinks. We select our raw materials carefully, and leave nothing to coincidence. We strive to be one of the most innovative brands in our field when it comes to ingredient combinations, quality raw materials, product categories and nutritional research.

We have replaced all refined sugars with fruits. In addition, the total sweetness level is decreased in order to taste the balance in flavours of the ingredients.

We believe the future is quality over quantity, which is the core of our products.

Østerberg Foods는 화학자인 Niels Østerberg와 그의 딸인 Cathrine Østerberg 식품건강학 박사가 설립한 가족 기반 기업입니다.

Østerberg Foods는 자사의 100% 유기농 음료는 미래의 필수 영양 요구 사항에 부합한다고 믿으며, 과일 샷(fruit shots), 주스, 탄산수 및 차 등 다양한 제품을 제공합니다. Østerberg Foods는 모든 원료를 엄격한 기준을 가지고 신중히 선택합니다. Østerberg Foods는 성분 조합, 고품질 원료, 제품 카테고리 및 영양 연구에 있어서 가장 혁신적인 브랜드 중 하나가 되기 위해 노력하고 있습니다.

Østerberg Foods의 모든 제품은 정제 설탕을 과일로 대체하고, 재료 본연의 맛이 균형을 이루도록 제품 자체의 당도를 낮추었습니다. Østerberg Foods는 우리가 먹고 마시는 모든 제품은 양보다 질이 중요하다는 사명을 가지고 모든 제품을 생산하고 있습니다.

### CONTACT/연락처:

Rynkebyvej 243  
5350 Rynkeby  
www.osterberg.dk  
Mette Ring O'Donnell  
Director  
mette.odonnell@osterberg.dk  
+45 6362 3540

østerberg  
foods



## SCANDI STANDARD

### ANIMAL WELFARE CHICKEN PRODUCTS

At Scandi standard we work each day to deliver chicken products for tasty and healthy meals in our domestic markets and for our export customers. We are setting the standard in poultry production. Every day, in everything we do, we make sure that our products live up to the highest standards of quality, innovation and sustainability.

- Raised without antibiotics
- High food safety
- Traceable from farmer to fork

At Scandi Standard we have seven production sites, located in five countries. All our factories are certified with different certifications. We therefore guarantee a high production standard and a high focus on food safety.

When you choose our chicken, you can expect full traceability from retailer to farm, adding to the peace of mind we promise. All this is made possible through our extensive experience, commitment to excellence and unique farming culture.

Scandi Standard는 덴마크와 세계 여러 국가의 소비자에게 맛있고 건강한 닭고기 제품을 제공하기 위해 노력하고 있습니다. Scandi Standard는 가금육 생산의 새로운 표준을 설정하며 매일 생산 전 주기가 최고 수준의 품질과 혁신, 지속 가능성에 부합하는지 확인합니다.

- 무항생제 사육
- 최고 수준의 식품 안전성
- 사육부터 식탁에 오를 때까지 전 생산 및 유통 과정 추적 가능 (높은 traceability)

Scandi Standard는 5개국에 7개 가공장을 보유하고 있습니다. Scandi Standard의 모든 가공장은 다양한 식품 인증을 받았습니다. 따라서 Scandi Standard의 모든 닭고기 제품은 높은 생산 표준을 가지고 고품질의 식품안전성을 보장합니다.

Scandi Standard의 닭고기 제품으로 모든 소비자는 소매점에서 농장까지 완전한 추적을 보장해 소비자가 안심하고 즐길 수 있습니다. Scandi Standard는 언제나 더 나은 사육, 생산 문화와 높은 식품안전성을 이루기 위해 끊임 없이 노력할 것입니다.

**CONTACT/연락처:**  
 Strandbergsgatan 55  
 Stockholm  
 www.scandistandard.com  
 Kaja Gregersen  
 Export Manager - Korea  
 kaja.gregersen@scandistandard.com  
 +45 2040 4190





## RA (WELLNOX) HEALTHY LIFESTYLE BEVERAGES FROM SWEDEN

CEO Thomas Sjölander, suffered a heart attack and became an eye opener who began to think about how diet and lifestyle can affect health. He found beetroot juice and studies on positive effects. He started squeeze beetroot juice at home and founded RA and the company WellNOx Health AB in 2015. Business has grown rapidly with a turnover of 50 MSEK and business with Nordic and Asian retailers.

RA™ - A strong concept with unique "twists"

- A premium brand with unique name and story
- Excellent taste. Nordic berries. Natural ingredients with highest quality
- No added sugar. Natural sweetness from fruits and berries
- No preservatives through pasteurization 24 months shelf-life
- Great packs for in home consumption and on-the-go drives volumes
- Highly profitable with strong rotation through high loyalty

CEO인 Thomas Sjölander는 심장마비를 겪으며 식이요법과 생활습관이 건강에 어떤 영향을 미칠 수 있는지 고민하기 시작했습니다. 그는 비트 뿌리 주스를 발견하였고, 긍정적인 효과에 대해 연구하기 시작했습니다. 그는 집에서 비트루트 주스를 짜기 시작했으며 2015년에 RA와 WellNOx Health AB라는 회사를 설립했습니다. 4.7백만달러의 매출을 올리며, 북유럽 및 아시아에서 빠르게 성장 중에 있습니다.

RA™ - 특별한 이름을 가진 건강한 브랜드, 독특한 이름과 스토리가 있는 프리미엄 브랜드

- 최고의 품질의 천연 재료인 북유럽 베리를 사용하여 맛이 우수함
- 설탕 무첨가, 과일과 베리의 천연 단맛을 통한 건강한 단맛
- 저온살균을 통한 방부제 무첨가 (유통기한 24개월)
- 가정용 및 차량용 등 다양한 형태의 패키징
- 높은 충성도를 기반으로한 강력한 로테이션으로 높은 수익성

### CONTACT/연락처:

Hagagatan 4, 602 15 Norrköping,  
Sweden  
<https://wellnox.se/>  
<https://drinkraforlife.com/>  
Jonas Welander  
Export Manager  
[jonas.welander@wellnox.se](mailto:jonas.welander@wellnox.se)  
+46 70 68 68 284



POIKAIN  
PARHAAT



## POIKAIN PARHAAT OY LTD

Poikain Parhaat is a young and innovative food and beverage company established in 2016 in Tampere, Finland. Our company is focused on high quality artisan beverages, dry goods and berry products, all made with passion for real, pure ingredients from the Finnish nature.

Our product range is built around pure flavors and Finnish ingredients that give our products their authentic and unique taste and appeal. Finnish berries have a great number of health benefits as they contain numerous vitamins, fiber and antioxidants. Berries are a part of almost every Finn's diet and that is why we want to present these great ingredients to the world.

From our selection you can find the best Finnish flavors - Finnish freeze-dried berries, Finnish berry jams, Finnish herbal salts, tea blends, Moomin products and a wide selection of non-alcoholic beverages.

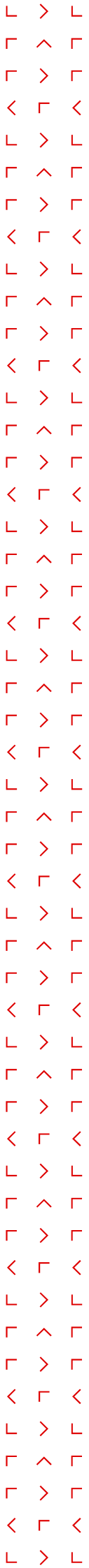
Poikain Parhaat는 2016년 핀란드 탐페레에 설립된 젊고 혁신적인 식음료 회사입니다. 우리 회사는 깨끗한 핀란드 자연의 재료들로 고품질의 장인 음료, 건재, 베리 제품 생산에 집중하고 있습니다.

저희 제품군은 핀란드 자연에서 온 식재료를 중심으로 제작되어 저희 제품 고유의 맛과 매력을 선사합니다. 핀란드산 베리는 비타민, 섬유질, 항산화제를 많이 함유하고 있기 때문에 건강상의 이점이 많습니다. 베리류는 거의 모든 일상적인 핀란드의 식사메뉴의 일부이고, 그것이 우리가 이 훌륭한 재료들을 세상에 보여주고 싶은 이유입니다.

핀란드산 냉동 건조 베리, 핀란드산 베리 잼, 핀란드산 허브 소금, 차 블렌드, 무민 제품 및 다양한 종류의 무알코올 음료 등 최고의 핀란드 맛을 찾을 수 있습니다.

### CONTACT/연락처:

Rasulankatu 3, 33730 Tampere, Finland  
www.poikainparhaat.fi  
Nikolas Jokisalo  
CEO  
nikolas.jokisalo@poikainparhaat.fi  
+358 40 708 9946



## AVENATUR

YOUR INNOVATION PARTNER IN OAT-BASED DAIRY

We offer a range of oat-based, private-label products, created using our many years of market knowledge and technical know-how. We view market opportunities in a holistic way, providing our customers with the flexibility and expertise they are seeking.

Our wide and unique product portfolio will give you added value to your company for your distribution channels, and customers. We offer our products for food service, retail CVS and online sales channels.

All our products are shelf stable ambient, with long shelf life, 100% Plant based and gluten free.

Current experience of providing Private Label business projects in Mainland China, Japan and Indonesia. Meanwhile looking to launch and expand our own consumer brand in APAC, including Korea with strong distribution and retail partners.

다년간의 시장 지식과 기술적 노하우를 통해 만들어진 귀리 기반의 다양한 자체 브랜드 제품을 판매합니다. 저희는 시장 기회를 전체적인 방식으로 바라보고 고객이 원하는 유연성과 전문성을 제공합니다.

당사의 광범위하고 특별한 제품 포트폴리오는 귀사의 유통 채널과 고객을 위한 부가 가치를 더하게 됩니다. 식품 서비스, 소매 CVS 및 온라인 판매 채널을 위한 제품을 제공합니다.

당사의 모든 제품은 유통기한이 긴 100% 식물성 그리고 글루텐 프리인 상온에서 안정적인 제품입니다.

현재 중국 본토, 일본 및 인도네시아에서 자체 브랜드 프로젝트를 제공하고 있습니다. 한편 건설한 유통 및 소매 파트너가 있는 한국을 포함하여 APAC 지역에서 자체 소비자 브랜드를 출시 및 확장할 계획입니다.

### CONTACT/연락처:

Aleksanterinkatu 19, 00100  
Helsinki, Finland.

[www.avenatur-oat.com](http://www.avenatur-oat.com)

Janis Arbidans

Co -Founder

[janis.arbidans@avenatur-oat.com](mailto:janis.arbidans@avenatur-oat.com)

+371 25483 472 / Whatsapp

# AVENATUR



# KASKEIN

ARCTIC BY NATURE

Kaskein Marja Oy was founded in Finland in 1981 and is still run by the founding family. High quality is one of our main values. That is why we use only the best possible Finnish ingredients. We cherish the age-old, wise culinary cultures of Arctic region, aiming to produce pure, healthy and tasty products.

At Kaskein, we honour and respect the Arctic nature, its healing powers and its tasty, healthy flavours. The pristine and wild northern environment guarantees the purity of our products. Arctic forests, often hundreds of years old, are the natural growing ground for all our products. The long summer days of the north give our berries their rich and delicious flavour.

We believe that vitamins and nutrients are in the berries for a reason. That is why we process the ingredients as little as possible. Hence, our products contain everything that the Arctic nature has naturally intended.

Kaskein Marja Oy는 1981년 핀란드에서 설립되어 지금까지 설립자들에 의해 운영되고 있습니다. 당사의 가장 중요한 가치는 높은 품질이며, 그렇기에 저희는 최고의 핀란드산 재료 사용만을 고집합니다. 당사는 깨끗하고 건강하며 맛있는 제품을 생산하는 것을 목표로, 북극 지역의 오래되고 현명한 요리 문화를 소중히 여기고 있습니다.

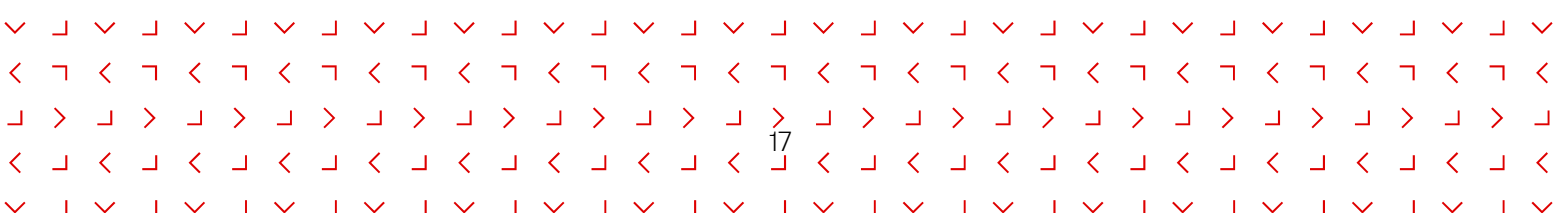
Kaskein은 북극의 자연이 주는 치유력 그리고 맛있고 건강한 맛을 존중합니다. 깨끗한 북부 야생환경은 우리 제품의 깨끗함을 보장합니다. 대부분 수백 년 이상의 세월을 보낸 북극 산림은 당사가 제공하는 모든 제품을 위한 천연 보고입니다. 북쪽의 긴 백야기간 동안 열매가 풍부하고 맛있게 자라납니다.

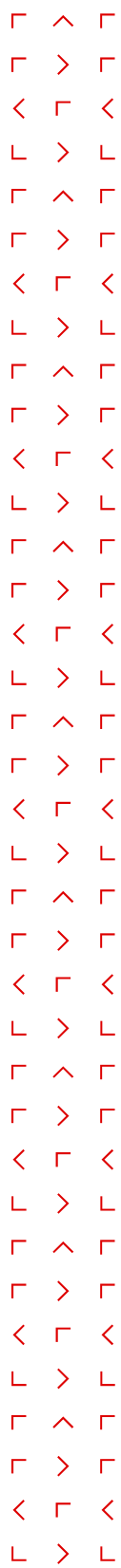
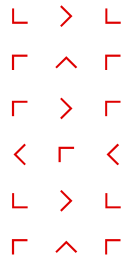
비타민과 영양소가 열매에 포함되어 있는 데에는 이유가 있습니다. 그렇기 때문에 저희는 최소한으로 재료를 가공합니다. 따라서, 당사의 제품에는 북극의 자연이 의도했을 모든 것이 자연스럽게 포함되어 있습니다.

**CONTACT/연락처:**  
Kaskein Marja Oy  
Portinkatu 4  
53830 Lappeenranta  
FINLAND  
info@kaskein.fi  
tel. +358 5 544 7900  
www.kaskein.fi



# KASKEIN





## 65 OATS BY KINNUSEN MYLLY

### Our company:

- One of the very few strictly gluten-free pure oat mills in the world
- Pure, healthy and safe oat ingredients made only by using pure oats from highly professional contract farmers who follow our gluten-free production protocol
- A world-class mill with state-of-the-art optical and mechanical sorting equipment in the mill providing extra security for end products under 10 ppm of gluten.
- The northernmost oat mill in the world, locates at the 65th parallel north, where the best and purest oats in the world grow.

### Our products:

- Gluten-free oat ingredients such as different types of oat flakes, oat groats and oat flours
- Organic versions available for all gluten-free oat products
- Certified gluten-free by Association of European Coeliac Societies (AOECS) and labeled with the Crossed Grain symbol. FSSC 22000, Halal, Kosher

### 회사 소개:

- 엄격하게 글루텐 프리를 준수하는 깨끗한 귀리 제분소 중 하나
- 당사의 글루텐 프리 생산 계획을 준수하는 고도로 전문화된 계약 농부들이 생산한 깨끗한 귀리만을 사용하여 만든 순수하고 건강하며 안전한 귀리 재료
- 10ppm 미만의 글루텐을 함유한 최종 산출물에 대한 추가 보안을 제공하는 최첨단 광학 및 기계적 선별 장비를 갖춘 세계적 수준의 제분소.
- 세계에서 가장 깨끗한 귀리가 자라는 세계 최북단, 북위 65도에 위치한 귀리 제분소.

### 제품 소개:

- 다양한 유형의 귀리 플레이크, 귀리 그로츠 및 귀리 가루와 같은 글루텐 프리 귀리 재료
- 모든 글루텐 프리 귀리 제품을 유기농으로 제공 가능
- 유럽 만성 소화장애 협회(AOEC)에 의한 글루텐 프리 인증 및 Crossed Grain 기호 표시. FSSC 22000, 할랄, 유대교식허용식품인증

### CONTACT/연락처:

Kinnusen Mylly Oy Murrantie 2FI-91600  
 UTAJÄRVI, FINLAND  
 www.65oats.fi  
 Marja-Riitta Kinnunen  
 marjariitta@65oats.fi  
 Mob.: +358 40 729 2082





## ARCTIC NATURAL PRODUCTS LTD

Health from arctic forests - Superior source of natural antioxidants from The World's Purest Nature

We are bringing for you the natural treasures from Finnish arctic and pure wild forests. Natural berries and other products are in the easy form of dried as a whole or as dried powders. These are easy to transport and store, shelf life at least 24 months.

Easy to use - add many healthy vitamins to foods or drinks, use in baking or cooking.

The products are all carefully handpicked after which they are immediately either frozen, dried or freeze-dried allowing the products to retain the maximum of their health benefits, colour, taste and natural appearance (i.e. whole berries). Our main products are freeze dried natural wild forest blueberry (bilberry), lingonberry, forest cranberry and berry powders.

We are proudly Finnish - who are known for reliability and trustworthiness. We always honour our commitments and have an "no surprises" approach with partners be it on time delivery, quality of the products or package.

Our business values are deeply rooted in sustainability, quality and safety. Our arctic berries, mushrooms grow in wild forests: they grow ecologically, without carbon or water footprint.

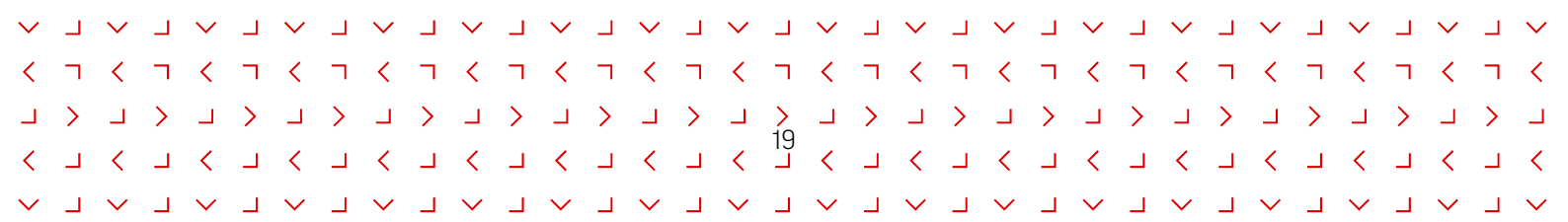
북극 숲에서 온 헬스 - 세계에서 가장 순수한 자연에서 유래한 천연 항산화제 공급원  
우리는 핀란드 북극과 순수한 야생 숲의 천연 보물을 여러분에게 제공합니다. 천연 베리류 및 기타 제품은 통째로 말리거나 건조분말 형태로 되어 있어 편리합니다. 운송 및 보관이 용이하며 유통 기한은 최소 24개월입니다.

사용하기 편리합니다. - 건강에 좋은 많은 종류의 비타민을 음식이나 음료에 첨가하거나, 베이킹 또는 요리에 사용하세요.

숲에서 수작업으로 조심스럽게 채취하여 즉시 동결, 건조 또는 동결 건조되어 건강에 유익한 것은 물론이고, 색상, 맛 및 자연적인 모양(즉, 홀베리)을 최대한 유지합니다. 당사의 주요 제품은 동결 건조된 천연 야생 숲 블루베리(빌베리), 링곤베리, 숲 크랜베리 및 베리 분말입니다.

우리는 신뢰성이 높은 것으로 알려진 핀란드인임을 자랑스럽게 생각합니다. 그리고, 항상 고객과의 약속을 존중하고 적시 납품, 제품 품질, 포장 등 약속된 사항을 성실히 이행합니다.

**CONTACT/연락처:**  
Schaumannintie 2457230  
Savonlinna Finland  
arcticnaturalproducts.com  
Heidi Gustafsson, CEO  
Phone: +358 50 303 9890





## FAZER MILLS

WORLD-CLASS MILLING EXPERTISE SINCE 1971

Fazer Mills is a leading Nordic oat producer. We take pride in developing the best quality oat ingredients on the market. We offer an extensive range of oat products to our global customer base.

Oats are incredibly versatile. You can use oats to produce oat drinks, non-dairy ice cream and yoghurt, snacks packed with plant-based protein, baked goods, and even cosmetics – just to name a few examples.

To create the best end product, you need to know what kind of oat ingredient to use. Different oat ingredients have unique qualities that lend themselves to very different applications.

This is where we can help. We offer a wide selection of oat products from white flour to whole grain. Fazer Mills is one of the largest and best-known oat producers in Europe and we sell high-quality Nordic oats directly to the global market.

Fazer Mills는 선도적인 북유럽산 귀리 생산업체입니다. 당사는 시장 최고 품질의 귀리 재료를 개발한다는 자부심을 가지고 있습니다. 당사는 전 세계 고객을 대상으로 광범위한 귀리 제품을 제공합니다.

귀리는 놀라울 정도로 다양하게 사용됩니다. 귀리를 사용하면 귀리 음료, 비 유제품 아이스크림이나 요구르트, 식물성 단백질로 만든 간식, 구운 식품 및 화장품 등 다양한 제품을 생산할 수 있습니다.

최고의 완성품을 만들기 위해서는 어떤 종류의 귀리 재료를 사용해야 하는지 알아야 합니다. 다양한 귀리 재료는 독특한 특성을 가지고 있어 각양각색의 분야에 적용될 수 있습니다.

바로 여기서 저희가 도움을 드리겠습니다. 당사는 흰 제분 가루에서 통 곡물에 이르기까지 다양한 귀리 제품을 제공합니다. Fazer Mills는 유럽에서 가장 크고 가장 유명한 귀리 생산 업체 중 하나이며 고품질 북유럽산 귀리를 세계 시장에 직접 판매하고 있습니다.

### CONTACT/연락처:

Reissumiehenkatu 2, 15830 Lahti, FINLAND

[www.fazermills.com](http://www.fazermills.com)

Lauri Luostarinen

Senior Export Manager

[Lauri.luostarinen@fazer.com](mailto:Lauri.luostarinen@fazer.com)

+358408457254





## FAZER CONFECTIONERY

Fazer is in the business of creating magical food experiences. Fazer operates in the bakery, confectionery, non-dairy and plant-based food markets. And with net sales of €1.1 billion, Fazer is one of the Nordics largest food companies. Our iconic products are exported to more than 40 countries. We operate in seven countries and employ approximately 6,000 people in our offices, factories, bakeries, mills, cafés, and retail units.

We are currently looking for distributors for the following product categories:

Oat beverages – gluten-free natural & barista edition

Oat granolas & mueslis – sweetened with honey, no additives, plenty of real berries and fruits

Oat rice – 100% oat kernels with texture of rice, but with 67% more protein, 7.5 times more dietary fibre and 26% less carbohydrates than regular white rice

Porridges & instant oatmeals – the most favoured breakfast in Finland

Xylitol jams – innovative new jams with zero sugar, sweetened only with xylitol

Fazer는 음식을 즐기며 마법과도 같은 경험을 만들어주는 사업에 종사하고 있습니다.

Fazer는 베이커리, 제과, 비 유제품 및 식물성 식품 시장에 종사하고 있습니다. Fazer는 순 매출 11억 유로를 달성한 북유럽 최대 식품 회사 중 하나입니다. 저희의 상징적인 제품은 현재 40개국 이상에 수출되고 있습니다. 7 개 국가에서 사무실, 공장, 베이커리, 제분소, 카페 및 소매상을 운영하고 있으며 약 6,000 명의 직원을 고용하고 있습니다.

저희는 현재 다음 제품 범주에 대해 함께하실 유통업체를 찾고 있습니다.

귀리 음료- 글루텐 프리의 천연 & 바리스타 에디션

귀리 그레놀라 & 뮤즐리- 꿀로 단 맛을 내고 첨가물 없이 실제 딸기와 과일을 포함합니다.

귀리 쌀- 쌀 질감을 내는 100% 귀리 곡물이지만 단백질이 67% 더 많이 포함되어 일반 흰 쌀보다 식이섬유가 7.5 배 더 많고 탄수화물은 26% 더 적습니다.

죽 & 인스턴트 오트밀- 핀란드인 가장 좋아하는 아침 식사

자일리톨 잼- 설탕을 넣지 않은 혁신적인 새로운 잼, 자일리톨만을 사용하여 단 맛을 냅니다.

**CONTACT/연락처:**

[www.fazergroup.com](http://www.fazergroup.com)

Jani Toivanen

Business Development Manager

[ext-jani.toivanen@fazer.com](mailto:ext-jani.toivanen@fazer.com)

+82 10 7265 3164



## Organisers



Confederation of Danish Industry

## CONFEDERATION OF DANISH INDUSTRY

The Confederation of Danish Industry (DI) is a private organisation funded, owned and managed entirely by 10,000 companies within manufacturing, trade and service industry. DI's aim is to ensure the best possible conditions for its members to conduct business, inside Denmark as well as globally. DI's main tasks include policy advocacy at national and international level, membership services including collective bargaining and a strong set of international services. The members of DI and DI Food and Beverage represent an important part of the Danish food cluster.

덴마크 산업 연합(DI)은 제조, 무역 및 서비스 산업 분야의 10,000여개 기업이 전적으로 소유 및 관리하며, 기업들이 자금을 지원하는 민간 조직입니다. DI의 목적은 회원사들에게 덴마크 내에서뿐만 아니라 전세계적으로 최적의 사업 환경과 조건을 보장하는 것입니다. DI의 주요 업무에는 국내 및 국제적 수준에서의 정책 옹호와 단체 교섭 및 국제 서비스를 포함한 멤버십 서비스가 있습니다. DI와 그 회원사는 덴마크 식품업계의 중요한 부분을 대표하고 있습니다.

**CONTACT/연락처:**  
Confederation of Danish Industry  
1787 Copenhagen  
di@di.dk  
Tel. +45 3377 3377

## Organisers



**EMBASSY  
OF DENMARK**  
*Seoul*

## EMBASSY OF DENMARK IN KOREA

The Danish Embassy in Korea is a public diplomatic institution contributing to building a close relationship between Korea and Denmark within politics, economics, and culture. The Trade Council, operated under the Embassy, assists Danish companies to enter Korean market and develop their partnership with Korean companies and organizations. Customized services provided by the Trade Council to meet needs of each company are highly regarded. Our Food and Agriculture department in Trade Council has conducted quality projects including 'Nordic F&B Days' in order to promote Danish and Nordic foods and companies in Korea. Also, our Food and Agriculture department assists Danish livestock and fisheries field in regard to their business with Korea as close partners.

Please visit our website <https://syd-korea.um.dk/en> for more information about our institution and overall business between Denmark and Korea.

주한덴마크대사관은 정치, 경제, 문화 등 다양한 분야에서 덴마크와 한국의 긴밀한 협력을 증진하도록 기여하는 공공외교 기관입니다. 대사관 산하 부서 중 하나인 상무과(The Trade Council)는, 덴마크 기업의 국내 진출 및 국내 회사와의 파트너십 강화를 돕고 있습니다. 상무과가 제공하는 각 기업의 필요에 맞는 맞춤형 서비스는 높은 평가를 받고 있습니다.

특히, 상무과 내의 식품 부문은 'Nordic F&B Days'를 포함하여 덴마크 및 북유럽 식품과 기업들을 한국에 알리는 다양한 프로젝트를 진행하고 있습니다. 또한 덴마크의 농축수산 분야의 국내 관련 업무를 돕고 있습니다.

주한덴마크대사관 및 덴마크와 한국 간 사업에 대해 더 알고 싶다면, 공식 홈페이지인 <https://sydkorea.um.dk/ko>를 방문하세요!

### CONTACT/연락처:

Seoul Square Building, 11th floor,  
Hangang-daero, Jung-gu, Seoul, 04637  
Jeongheon Park  
Commerical Officer  
[jeopar@um.dk](mailto:jeopar@um.dk)  
+82 2 6363 4833

Branding partner



Solutions of tomorrow  
By Denmark

## FOOD NATION

Would you like to explore how Danish know-how can contribute positively to developing your business? The Danish food cluster has a strong value chain, covering everything from primary and processed food production, food technology, ingredients industry, know-how and research to the wide range of products available. This has taken time, and it is the efforts of many companies, researchers, public and private organisations that have made the Danish food industry what it is today.

The Danish food area is a frontrunner in innovative, sustainable and effective food production.

Food Nation is a public-private partnership established by the Danish government and leading private organisations and companies. Join the Danish food cluster as a business partner. We are gateway for international stakeholders seeking information about solutions, products and cooperation.

Foodnationdenmark.com invites you to explore how Danish know-how can contribute positively to developing your food business.

덴마크의 노하우가 귀사의 사업 발전에 어떻게 기여할 수 있을까요? 덴마크 식품업계는 1차 및 가공 식품 생산, 식품 기술, 원료 산업, 광범위한 제품에 대한 노하우와 연구에 이르기까지 모든 것을 포괄하는 강력한 밸류체인을 보유하고 있습니다. 이를 이루기까지 많은 시간이 걸렸으며, 오늘날의 덴마크 식품 산업이 있기까지 많은 기업, 연구원, 그리고 공공 및 민간 단체의 노력이 있었습니다.

덴마크의 식품 산업은 혁신적이고, 지속가능하며 효율적인 식품 생산의 선두 주자입니다. 푸드네이션(Food Nation)은 덴마크 정부와 주요 민간 조직 및 기업이 설립한 민간 파트너십입니다. 덴마크 식품업계에 사업 파트너로서 참여하세요. 우리는 솔루션, 제품, 그리고 협력에 대한 정보를 찾는 전세계 이해 관계자를 위한 길을 열어줍니다.

덴마크의 노하우가 귀사의 사업 발전에 긍정적으로 기여할 수 있는 방법을 알아보고 싶다면, 우리의 공식홈페이지인 Foodnationdenmark.com을 방문하세요!



### CONTACT/연락처:

Lise Walbom  
CEO  
DK mobile +45 2328 5490  
liwa@foodnationdenmark.dk  
www.foodnationdenmark.com

## Organisers



**BUSINESS  
FINLAND**



## BUSINESS FINLAND FOOD FROM FINLAND

### Business Finland

Business Finland creates prosperity and well-being for Finland by accelerating the sustainable growth of companies globally. We are developing Finland into the most attractive and competitive innovation environment in the world, as well as the most attractive investment and tourism destination. Our organization employs 760 specialists at 40 foreign locations and 16 offices in Finland. Business Finland is a public-sector operator and part of the Team Finland network.

### Food From Finland

Food From Finland is the official, national export program for Finnish food and beverages. Program is funded by Ministry of Economy and Employment and Ministry of Agriculture and Forest. We have a close collaboration with the Ministry of Foreign Affairs, and Embassies of Finland in all key markets.

The program is managed by Business Finland in cooperation with Team Finland operators, Evira and the Finnish Food and Drink Industries' federation (ETL).

**Business Finland**는 핀란드 경제고용부 산하 기관으로, 투자청, 관광청, 무역청, 혁신지원청 기능으로 핀란드 내 가장 큰 공공기관입니다.

Business Finland의 역할은 핀란드 기업들의 지속가능한 성장, 경쟁력있는 혁신 환경, 매력적인 투자처와 관광지로 발전시키는 것입니다. 핀란드에 16개 사무소, 전 세계에는 40개 해외 사무소를 운영하고 있습니다.

### Food From Finland는 경제고용부와 농업산

림부에서 후원하는 핀란드 식품 수출진흥 프로그램입니다. 주요 시장에서 외교부와 핀란드 대사관들과 긴밀한 협력을 하고 있으며, 본 프로그램은 핀란드 식품안전국 (Evira)와 음식업 연맹(ETL)의 협조로 Business Finland에서 운영관리를 하고 있습니다.

### CONTACT/연락처:

Business Finland Korea, 17th FL. Gran Seoul Tower 1, 33 Jong-no, Jongno-gu, Seoul 03159  
www.businessfinland.fi

### SUVI SUNDQUIST, Country

Director, Seoul, South Korea  
suvi.sundquist@businessfinland.fi  
M. +82 10 5196 2530

### GLORIA CHOI, Advisor

(Export-Consumer, F&B, Visit Finland)  
gloria.choi@businessfinland.fi  
M. +82 10 2718 8998



## Organisers



Credits: Miriam Preis/imagebank.sweden.se



# TRY SWEDISH!

## BUSINESS SWEDEN TRY SWEDISH

### Business Sweden

Business Sweden is jointly owned by the Swedish state and the Swedish business sector with a mission to help Swedish companies grow global sales and international companies invest and expand in Sweden. We are a global organization and operate with local presence in more than 40 markets in three regions APAC, Americas and EMEA. In Sweden, we operate from HQ in Stockholm and through representation in 20 locations in Sweden. We offer both government enabled services and private consulting services such as strategic advice and hands on support.

### Try Swedish

The Try Swedish Export Program helps Swedish food and beverage companies identify new markets and expand globally by providing tailored support, expert market knowledge, new market setup services, and connections to leading suppliers and distributors.

### Business Sweden (비즈니스 스웨덴/스웨덴 무역투자대표부)

비즈니스 스웨덴은 스웨덴 외교부 산하 기관으로 스웨덴 기업들이 글로벌 매출을 늘리고, 전 세계 기업들이 스웨덴에 투자하고 확장할 수 있도록 지원하고 있습니다. 비즈니스 스웨덴은 글로벌 조직으로 APAC, 미주 및 EMEA 지역의 40 개 이상 국가에 현지 사무실이 있으며, 스웨덴에서는 스톡홀름 본사와 20개 지점의 대표를 통해 운영하고 있습니다. 비즈니스 스웨덴은 정부 지원 서비스와 전략적 조언 및 실무 지원과 같은 민간 컨설팅 서비스를 모두 제공합니다.

### Try Swedish (트라이 스웨디시)

트라이 스웨디시 프로그램은 맞춤형 지원, 전문 시장 지식, 새로운 시장 개척 서비스, 리딩 공급업체 및 유통업체 매치메이킹 서비스를 제공하여, 스웨덴 식음료 기업이 새로운 시장을 파악하고 글로벌 시장으로 확장할 수 있도록 지원합니다.

### CONTACT/연락처:

Business Sweden  
[www.business-sweden.com](http://www.business-sweden.com)  
[www.tryswedish.com](http://www.tryswedish.com)

### Maria Kärnerud

Manager Try Swedish Export Program  
[tryswedish@business-sweden.se](mailto:tryswedish@business-sweden.se)

### Johan Chun

Country Manager Korea  
Trade Commissioner  
[johan.chun@business-sweden.se](mailto:johan.chun@business-sweden.se)

### Sookyoung Lim

Project Manager  
[Sookyoung.lim@business-Sweden.se](mailto:Sookyoung.lim@business-Sweden.se)

### Somin Park

Project Manager  
[Somin.park@business-sweden](mailto:Somin.park@business-sweden)



Photo: Michael Fiukowski and Sarah Moritz



Photo: Niclas Jessen

Embassy partner



**EMBASSY  
OF DENMARK**  
*Seoul*



Confederation of Danish Industry



**TRY  SWEDISH!**

Branding partner

**BUSINESS  
FINLAND**

