

## 세계속의 보라티알

세계 각국의 맛있는 식문화를 전하며, 한국의 식문화에 새로운 가치를 창출합니다.

### 품질

고품질의 글로벌 식자재를 유통하며,  
한국의 소비자에게 최상의 식재료를 제공합니다.

### 혁신

글로벌 식문화 선호 추세에 발맞춰 한국의  
식문화에 새로운 가치를 창출하고 혁신을 추구합니다

### 지속 가능한 성장

보라티알은 지속 가능한 성장을 위해 끊임없이  
신제품을 개발하고, 시장의 변화에 민감하게 반응합니다.

### 고객 만족

최고의 제품과 서비스를 통해  
고객 만족을 최우선 가치로 삼습니다.

# Contents 가나다순

## ㄱ

갈로 Gallo	15
갈바니나 Galvanina	61
구르메 Gurme	25
구스토사노 Gustosano	27
갤럭시 Galaxy	68

## ㄴ

넛익스퍼트 NutExpert	52
-----------------	----

## ㄷ

데체코 De cecco	05
다쿤지 D'Acunzi	30

## ㄹ

라메리 Lameri	59
롱고바르디 Longobardi	30
리존 Rizione	69
리졸리 Rizzoli	40

## ㅁ

마다마 올리바 Madama Oliva	16
메뉴 Menu	21
멩가졸리 Mengazzoli	35
모라 Morra	39

## ㅂ

브리델 Bridel	42
보노미 Bonomi	60
보놀리오 Bono	34
비바 Vivo	67

## ㅅ

산롱고바디 Sanlongobardi	30
산베네데토 Sanbenedetto	63
산줄리아노 Sangiuliano	54
샤보네이 Selestane	39
세베사 Cebesa	38
셀리니 Cellini	63
소레스나 Soresina	48
소솔트 Sosalt	51
수지탈 Surgital	14
스텔릴템 Steriltom	31
스펠라리 Sperlari	53
시타 Sitta	51

## ㅇ

아그리몬타나 Agrimontana	58
아르벨라 Arbella	64
알리안자 Alianza	66
엘포조 Elpozo	49
엠브로졸리 Embrosoli	60
오바 Oba	53
온카 Yonca	31
유니그라 Unigra	48
유로포멜라 Euro Pomella	45
이바라 Ybarra	32

## ㅈ

자이카오 Jaikao	34
조단스 Jordans	59
주에그 Zuegg	56
줄리아노 GiulianoTartufi	38
줄리에토 Giuliето	29
쥬카토 Zuccato	26
지드니 Gidney	41
지아 Gia	41

## ㅊ

체비코 Cevico	69
첸토니 Centoni	15
치퀼린 Chiquilin	53
친퀴나 Cinquina	66

## ㅋ

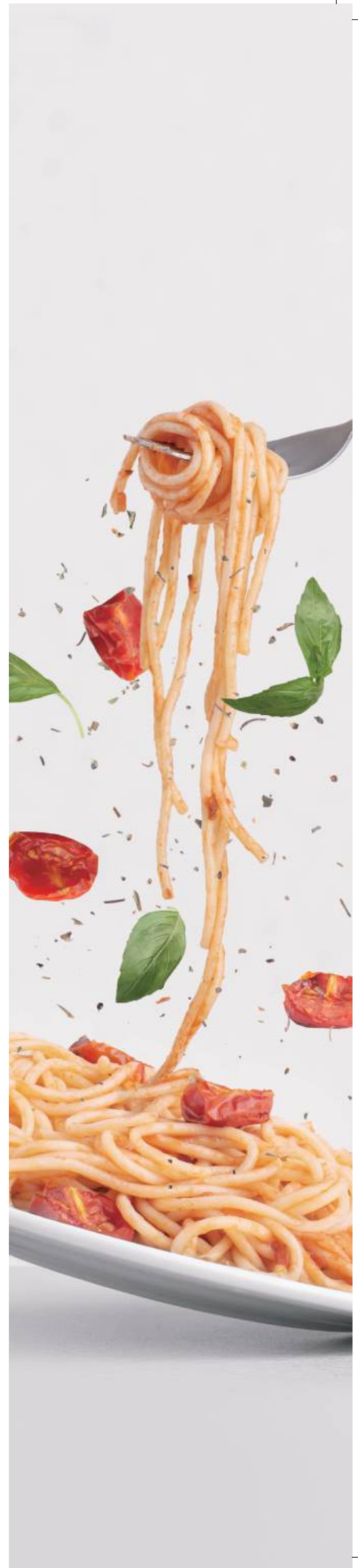
코스타리구레 Costaligure	38
크로노스 Kronos	53
킨디 Kindee	67

## ㅌ

투안닷 TuanDat	67
트리셀렉타 Triselecta	52
티에스푸드 TsFood	68

## ㅍ

파로 Faro	25
포르토피노 Portofino	28
폴셀리 Polselli	50
프레지딩 President	44





### 좋은 밀만 사용합니다.

가장 좋은 파스타는 가장 좋은 듀럼밀에서 시작됩니다. "De Cecco"는 밀을 수확하는 시기에 전문가를 파견하여 파스타 제조에 사용할 밀을 직접 선별, 엄선하여 제분공장으로 보냅니다. 밀이 데체코에 도착하면 정확하고 엄격한 테스트를 할 수 있는 최첨단의 설비를 구비한 연구실에서 밀을 분석합니다. 밀의 외형과 모양을 검사하는데 표면은 반드시 규칙적이어야 하고, 얼룩은 없어야 하고, 열은 노란색을 띠고 있어야 합니다.

### 밀의 좋은 부분만 사용합니다.

"De Cecco"의 제분과정의 특징은 전문가에 의해 선별된 밀을 깨끗하게 세척하여 불순물을 모두 제거한 뒤에 듀럼밀의 바깥 부분 중 약 30%이상을 깎아내어 나머지 67%이하의 부분으로 최상급의 세몰리나를 만들고 있으므로 타사에 비해 생산량은 떨어지지만 최상의 품질을 유지할 수 있습니다.

### 최적의 상태에서 최고의 파스타를 만듭니다.

파스타를 만드는데 있어 또 하나 중요한 재료는 바로 "물"입니다. "De Cecco"는 반죽시 사용되는 물을 데체코에서 소유하고 있는 산에서 나오는 광천수만을 사용, 항상 최적온도인 10°C에서 반죽을 하고 있습니다. 낮은 온도에서의 반죽은 파스타의 강도를 높여 요리시 그 단단함(탄력)을 유지할 수 있습니다. 데체코의 경험 많은 기술자의 노하우로 거친 세몰리나와 차가운 광천수를 이용한 반죽과정을 거쳐 약 160여종의 파스타를 생산하고 있습니다.

### 청동판으로 제작된 틀을 사용합니다.

"De Cecco"의 파스타는 청동으로 제작된 틀을 이용해 모양을 만들고 있어 파스타 표면이 약간 거칠게 되어 있으며 항상 일정한 품질을 유지하고 있습니다. 표면이 거칠게 되어 있는 것은 소스나 양념이 파스타의 표면에 잘 묻도록 하기 위함이며 이것은 데체코만의 특징입니다.

### 저온 건조 방식은 품질을 완성합니다.

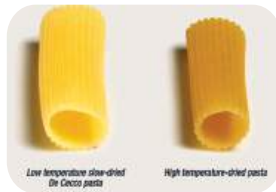
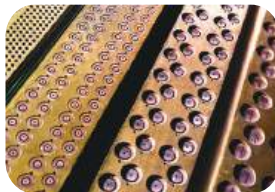
"De Cecco" 파스타의 특징 중 하나는 건조 과정입니다. 파스타의 제조 과정에서 건조단계 시 낮은 온도에서 파스타를 건조시키는 것은 듀럼밀의 열은 노란색(자연상태의 색)을 유지하며 향과 단단함(탄력)을 유지시켜주는 아주 중요한 요소인 것입니다.

#### 올리브오일

대중적인 클래식 라인부터 유기농, PGI, PDO 인증의 오일

#### 소스

- 미슐랭 3스타의 하인즈 백이 개발한 레시피
- 소스에 사용되는 재료는 100% 이탈리아산 재료 사용





스파게티	
	<i>Spaghetti</i>
두께	1.9mm
규격	250g x 48 / 500g x 24 / 1kg x 12
소비기한	제조일로부터 36개월

이탈리아 요리 대명사 격인 베스트셀링 파스타 오일, 토마토, 크림 등 모든 소스와 잘 어울림  
 10~12분



링귀네 피콜레		
		<i>Linguine Piccole</i>
두께	1.4mm	폭 8mm
규격	500g x 24	
소비기한	제조일로부터 36개월	

링귀네 면의 1/2 크기의 파스타로 오일, 토마토, 크림 등 모든 소스와 잘 어울림  
 6~8분



스파게티니	
	<i>Spaghettini</i>
두께	1.6mm
규격	500g x 24 / 1kg x 12
소비기한	제조일로부터 36개월

균형 잡힌 식감으로 전 세계적으로 가장 사랑 받는 파스타 중 하나로 모든 소스와 잘 어울림  
 7~9분



페투칠레		
		<i>Fettucelle</i>
두께	1.4mm	폭 8mm
규격	500g x 24	
소비기한	제조일로부터 36개월	

칼국수 모양의 파스타로 오일, 토마토, 크림 등 모든 소스와 잘 어울림  
 10~11분



카펠리니	
	<i>Capellini</i>
두께	0.9mm
규격	500g x 24
소비기한	제조일로부터 36개월

일명 천사의 머리카락 (엔젤헤어) 파스타로 볼리우며 콜드파스타, 샐러드, 콘소메스트 등 다양하게 사용 가능  
 2분



부가티니		
		<i>Bucatini</i>
지름	3mm	
규격	500g x 24	
소비기한	제조일로부터 36개월	

소스가 스며들 수 있는 스트로우 모양으로 진한 크림 소스에 특화된 파스타  
 9~11분



페델리니	
	<i>Fedelini</i>
두께	1.3mm
규격	500g x 24
소비기한	제조일로부터 36개월

조리 시간이 짧아 간편하게 즐길 수 있는 파스타로 오일, 토마토, 크림 등 모든 소스와 잘 어울림  
 4~6분



스퀘어 스파게티		
		<i>Square Spaghetti</i>
두께	2mm	
규격	1kg x 12	
소비기한	제조일로부터 36개월	

스파게티면보다 더 두꺼우며 링귀네와 두께가 비슷하며 단면이 사각형으로 표면적이 넓어 소스를 더 잘 머금고 있어 풍성한 풍미를 느낄 수 있음  
 11~13분



링귀네		
		<i>Linguine</i>
두께	1.5mm	폭 3mm
규격	500g x 24 / 1kg x 12	
소비기한	제조일로부터 36개월	

단면이 타원형으로 식감이 뛰어나고 오일, 토마토, 크림 등 모든 소스와 잘 어울림  
 10~12분



마팔디네		
		<i>Mafaldine</i>
폭	10mm	
규격	500g x 24	
소비기한	제조일로부터 36개월	

양면이 고불고불하여 소스가 잘 묻혀지고 식감이 탱탱한 파스타  
 7~9분



콘길리에	
	<i>Conchiglie Rigate</i>
크 기	40mm
규 격	500g x 24
소비기한	제조일로부터 36개월

소라 모양의 파스타로 장식성이 뛰어난  
오일, 토마토, 크림 등 모든 소스와 잘 어울리며,  
샐러드, 가니쉬용 으로도 적합함  
🕒 11-13분



리가토니	
	<i>Rigatoni</i>
두께	15mm
길이	45mm
규 격	500g x 24
소비기한	제조일로부터 36개월

원통 모양의 파스타로 식감이 뛰어나  
오일, 토마토, 크림 등 모든 소스와 잘 어울리  
며 샐러드, 가니쉬용 으로도 적합함  
🕒 12-14분



로텔레	
	<i>Rotelle</i>
두께	1mm
규 격	500g x 24
소비기한	제조일로부터 36개월

수레바퀴 모양의 파스타로 장식성이 뛰어나  
오일, 토마토, 크림 등 모든 소스와 잘 어울리  
며 샐러드, 가니쉬용 으로도 적합함  
🕒 10-12분



파팔레	
	<i>Farfalle</i>
크 기	40mm
규 격	500g x 24
소비기한	제조일로부터 36개월

예쁜 나비모양과 뛰어난 식감으로 전 세계적으로 가장  
사랑받는 파스타 중 하나. 오일, 토마토, 크림 등 모든 소  
스와 잘 어울리며, 샐러드, 가니쉬용 으로도 적합함  
🕒 11-13분



카사레치아	
	<i>Casarecchia</i>
두께	8mm
길이	43mm
규 격	500g x 8
소비기한	제조일로부터 36개월

작은 파배기 모양의 파스타로 식감이 뛰어나  
오일, 토마토, 크림 등 모든 소스와 잘 어울리며 샐  
러드, 가니쉬용 으로도 적합함  
🕒 9-11분



오르기예떼	
	<i>Orecchiette</i>
규 격	500g x 24
소비기한	제조일로부터 36개월

작은 귀 모양으로 스프, 스투, 샐러드에 특화된  
파스타  
🕒 9-11분



펜네	
	<i>Penne Rigate</i>
지름	8mm
길이	49mm
규 격	500g x 24 / 1kg x 12
소비기한	제조일로부터 36개월

특유의 뛰어난 식감으로 전 세계적으로 가장 사랑 받  
는 파스타 중 하나. 오일, 토마토, 크림 등 모든 소스와  
잘 어울리며 샐러드, 가니쉬용 으로도 적합함  
🕒 10-12분



리소	
	<i>Riso</i>
두께	1.65-1.8mm
규 격	500g x 24
소비기한	제조일로부터 36개월

쌀알 모양으로 스프에 특화된 파스타  
🕒 11분



푸질리	
	<i>Fusilli</i>
지름	10mm
길이	41mm
규 격	500g x 24
소비기한	제조일로부터 36개월

예쁜 모양과 뛰어난 식감으로 전 세계적으로 가장 사  
랑 받는 파스타 중 하나. 오일, 토마토, 크림 등 모든  
소스와 잘 어울리며 샐러드, 가니쉬용 으로도 적합함  
🕒 9-11분



카바타피	
	<i>Cavatappi</i>
규 격	500g x 24
소비기한	제조일로부터 36개월

나선형으로 꼬여 있어 소스를 잘 붙잡으며 쫄  
깃한 식감이 특징인 파스타로 크림소스와 잘  
어울림  
🕒 6-8분



## 라디아토리 Radiatori

규격	500g x 24
소비기한	제조일로부터 36개월

푸질리와 유사한 모양이나 가운데 홈이 있어 소스가 잘 베이며 진한 소스에 잘 어울림  
🕒 9~11분



## 트리폴리네 Tripoline

규격	500g x 8
소비기한	제조일로부터 36개월

데체코사 스페셜 제품  
물결 모양으로 장식성과 식감이 뛰어난 파스타  
오일, 토마토, 크림 등 모든 소스와 잘 어울림  
🕒 6~8분



## 라자나 Casagna

지름	8mm	길이	170mm
규격	500g x 24		
소비기한	제조일로부터 36개월		

라자나 면의 양쪽 끝이 물결모양으로, 삶을 때 잘 달라붙지 않음.  
🕒 10분



## 카펠리단젤로 Capelli d'angelo

두께	0.7mm
규격	500g x 8
소비기한	제조일로부터 36개월

카펠리니보다 조금 더 가는 형태로 스프에 잘 어울리며 해산물을 곁들여 연한 소스에 먹어도 잘 어울림  
🕒 2분



## 물결없는 라자나 Casagna 502

지름	8mm	길이	170mm
규격	500g x 12		
소비기한	제조일로부터 36개월		

얇고 넓적한 모양에 물결 모양이 없는 매끈한 파스타  
🕒 20~27분



## 쿠스쿠스 Cous Cous

규격	500g x 12
소비기한	제조일로부터 24개월

모로코의 대표적인 전통 음식이며 이태리, 프랑스에도 널리 알려진 음식  
파스타와 샐러드에 이상적임  
🕒 5분



## 파파델리 Pappardelle

두께	1mm	폭	8mm
규격	500g x 8		
소비기한	제조일로부터 36개월		

데체코사 스페셜 제품  
얇고 탄력 있는 특유의 식감이 매우 뛰어나며 크림소스에 특화된 파스타  
🕒 6분



## 파케리 Paccheri

규격	500g x 12
소비기한	제조일로부터 36개월

두껍고 지속적인 일관성이 있는 파스타로 소스가 잘 베어들고 토마토, 오일, 크림 등의 소스가 모두 잘 어울림  
🕒 14~16분



## 팔리아텔레 Tagliatelle

두께	1mm	폭	5mm
규격	500g x 8		
소비기한	제조일로부터 36개월		

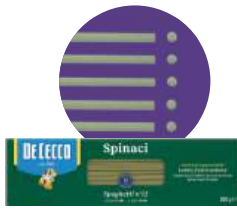
데체코사 스페셜 제품  
얇고 탄력 있는 특유의 식감이 매우 뛰어나며 크림소스에 특화된 파스타  
🕒 5분



## 듀럼밀 Farina di semola di grano duro

규격	1kg x 10
소비기한	제조일로부터 12개월

듀럼밀 세몰리나 100%  
통밀의 배아부분을 거칠게 갈아 놓은 제품  
파스타 또는 피자에 적합



## 시금치 스파게티

Spaghetti Con Spinaci

두께	16mm
규격	500g x 20
소비기한	제조일로부터 24개월

시금치를 이용한 스파게티 이탈리아 요리 대명사 격인 베스트셀링 파스타 오일, 토마토, 크림 등 모든 소스와 잘 어울림  
🕒 10~12분



## 통밀 스파게티

Spaghetti Integrale

규격	500g x 12
소비기한	제조일로부터 16개월

통밀 파스타로 혈당지수를 낮게 조절하여 다이어트 식품으로도 좋고 소화도 더 잘 되는 특징을 가지고 있는 스파게티는 생선, 육류, 야채에서 치즈에 이르기까지 어떤 소스와도 잘 어울릴 뿐 아니라 엑스트라 버진 올리브오일과 파마산 치즈를 곁들이면 좋음  
🕒 10~12분



## 시금치 링귀네

Linguine Con Spinaci

두께	1mm	폭	3mm
규격	500g x 20		
소비기한	제조일로부터 24개월		

시금치가 함유된 고급 파스타 단면이 타원형으로 식감이 뛰어나고 오일, 토마토, 크림 등 모든 소스와 잘 어울림  
🕒 10~12분



## 통밀 링귀네

Linguine Integrale

규격	500g x 12
소비기한	제조일로부터 16개월

통밀 파스타로 혈당지수를 낮게 조절하여 다이어트 식품으로도 좋고 소화도 더 잘 되는 특징을 가지고 있는 납작하면서 살짝 볼록한 모양의 파스타로 소스의 맛을 풍부하게 느낄 수 있음. 해산물이나 파스타와 잘 어울리며 샐러드로 활용해도 좋음  
🕒 10~12분



## 시금치 푸질리

Fusilli Con Spinaci

지름	10mm	길이	41mm
규격	500g x 12		
소비기한	제조일로부터 24개월		

시금치가 함유된 고급 푸질리. 예쁜 모양과 뛰어난 식감으로 전 세계적으로 가장 사랑받는 파스타 중 하나. 오일, 토마토, 크림 등 모든 소스와 잘 어울리며 샐러드, 가니쉬용으로 적함  
🕒 9~11분



## 통밀 푸질리

Fusilli Integrale

규격	500g x 12
소비기한	제조일로부터 16개월

통밀 파스타로 혈당지수를 낮게 조절하여 다이어트 식품으로도 좋고 소화도 더 잘 되는 특징을 가지고 있는 소스가 잘 베어드는 특징으로 토마토, 크림, 오일, 베이컨 등 모든 소스와 잘 어울리며 샐러드나 가니쉬용으로도 적합함  
🕒 10~12분



## 시금치 파팔레

Farfalle Con Spinaci

크기	40mm
규격	500g x 12
소비기한	제조일로부터 24개월

시금치가 함유된 고급 파팔레. 예쁜 나비 모양과 뛰어난 식감으로 전 세계적으로 가장 사랑받는 파스타 중 하나. 오일, 토마토, 크림 등 모든 소스와 잘 어울리며 샐러드, 가니쉬용으로 적함  
🕒 11~13분



## 통밀 펜네

Mezzipenne rigate integrale

규격	500g x 12
소비기한	제조일로부터 16개월

통밀 파스타로 혈당지수를 낮게 조절하여 다이어트 식품으로도 좋고 소화도 더 잘 되는 특징을 가지고 있음. 소스가 잘 베어드는 특징으로 모든 소스 및 재료와 잘 어울려 전 세계적으로 많이 사용되는 파스타  
🕒 10~12분



## 시금치 페투치네

Fettucelle Con Spinaci

폭	5mm	두께	1mm
규격	250g x 12		
소비기한	제조일로부터 24개월		

계란과 시금치가 함유된 데체코사 프리미엄 파스타 계란면 특유의 식감과 시금치 향이 일품인 제품으로 오일, 토마토, 크림 등 모든 소스와 잘 어울림  
🕒 7분



## 유기농 스파게티

Spaghetti Da Agricoltura Biologica

두께	1.9mm
규격	500g x 20
소비기한	제조일로부터 36개월

유럽연합에서 인증받은 유기농 파스타 오일, 토마토, 크림 등 모든 소스와 잘 어울림  
🕒 11분





## 유기농 펜네

*Penne Rigate Da Agricoltura Biologica*

지름	8mm	길이	49mm
규격	500g x 20		
소비기한	제조일로부터 36개월		



유럽연합에서 인증 받은 최상급 유기농 파스타, 균형 잡힌 식감으로 전세계적으로 가장 사랑 받는 파스타 중 하나로 모든 소스와 잘 어울리며, 샐러드, 가니쉬용으로도 적합함

🕒 10분



## 삼색 파팔레

*Farfalle Tricolore*

크기	40mm		
규격	500g x 12		
소비기한	제조일로부터 24개월		



토마토와 시금치가 함유된 고급 파팔레 화려한 색상으로 장식성이 매우 뛰어나 샐러드, 가니쉬용으로 특화된 제품

🕒 11~13분



## 글루텐 프리 스파게티

*Spaghetti Senza Glutine*

규격	400g x 12		
소비기한	제조일로부터 24개월		



현미가루36%, 옥수수가루, 수수가루 등을 섞어 만든 데체코만의 글루텐 프리 파스타. 특유의 레시피와 오랜 파스타 생산경험을 바탕으로 균일한 두께와 질감을 가진 것이 특징

🕒 11~12분



## 삼색 펜네

*Penne Rigate Tricolore*

지름	8mm	길이	49mm
규격	500g x 12		
소비기한	제조일로부터 24개월		



토마토와 시금치가 함유된 고급 펜네 화려한 색상으로 장식성이 매우 뛰어나 샐러드, 가니쉬용으로 특화된 제품

🕒 10~12분



## 글루텐 프리 링귀네

*Linguine Senza Glutine*

규격	400g x 12		
소비기한	제조일로부터 24개월		



현미가루36%, 옥수수가루, 수수가루 등을 섞어 만든 데체코만의 글루텐 프리 파스타. 특유의 레시피와 오랜 파스타 생산경험을 바탕으로 균일한 두께와 질감을 가진 것이 특징인 링귀네



## 삼색 푸질리

*Fusilli Tricolore*

지름	10mm	길이	41mm
규격	500g x 12		
소비기한	제조일로부터 24개월		



토마토와 시금치가 함유된 고급 푸질리 화려한 색상으로 장식성이 매우 뛰어나 샐러드, 가니쉬용으로 특화된 제품

🕒 9~11분






### 구르메 스파게티

*Semola di grano duro spaghetti*

규격	500g x 12
소비기한	제조일로부터 36개월


 소스를 잘 흡수하는 특징이 있어 여러가지 소스와 잘 어울리며, 올리브오일과 파마산치즈를 사용한 오일베이스도 잘 어울림  
🕒 10~12분



### 피오르디 세몰라 스파게티

*Fior di Semola Spaghetti*

두께	2mm
규격	500g x 12
소비기한	제조일로부터 36개월


 피오르디 세몰라는 '세몰라의 꽃'이란 뜻으로 미식가들을 위한 프리미엄 파스타라인. 순도 높은 세몰라를 사용하여 씹을수록 달콤한 풍미가 특징으로 알단테 식감의 지속력이 우수함



### 구르메 링귀니

*Semola di grano duro linguine*

규격	500g x 12
소비기한	제조일로부터 36개월


 납작하면서 살짝 볼록한 모양의 파스타로 소스의 맛을 풍부하게 느낄 수 있음. 해산물이나 파스타와 잘 어울림, 샐러드로 활용해도 좋음  
🕒 9분



### 피오르디 세몰라 메찌 리가토니

*Fior di Semola Mezzi Rigatoni*

규격	500g x 12
소비기한	제조일로부터 36개월


 순도 높은 세몰라를 사용하여 씹을수록 달콤한 풍미가 특징으로 알단테 식감의 지속력이 우수함. 양쪽끝이 어긋나게 잘려 뾰족하고 속이 비어 있는 원통형 모양에 표면에 가로줄이 있어 소스가 잘 베어 들기 때문에 모든 소스에 잘 어울림



### 구르메 페투칠레

*Semola di grano duro fettucelle*

규격	500g x 12
소비기한	제조일로부터 36개월


 단면이 납작하고 넓어 맛이 진한 소스와 잘 어울리며 토마토나 크림 소스와 잘 어울림  
🕒 10~11분



### 피오르디 세몰라 펜네 리가테

*Fior di Semola Penne Rigate*

규격	500g x 12
소비기한	제조일로부터 36개월


 순도 높은 세몰라를 사용하여 씹을수록 달콤한 풍미가 특징으로 알단테 식감의 지속력이 우수함.



### 구르메 리가토니

*Semola di grano duro rigatoni*

규격	500g x 12
소비기한	제조일로부터 36개월


 파스타 면에 홈이 있고, 구멍이 커서 다양한 토마토 소스와 잘 어울리며 돼지고기나 닭고기 등이 들어간 소스와 특히 잘 어울림  
🕒 10~13분



### 구르메 푸질리

*Semola di grano duro fusilli*

규격	500g x 12
소비기한	제조일로부터 36개월

 소스가 잘 베어드는 특징으로 토마토, 크림, 오일베이스 등 모든 소스와 잘 어울림. 고기나 생선인 들어간 소스도 좋음, 샐러드나 가니쉬용으로도 적합함  
🕒 9~11분



## 엑스트라 버진 올리브 오일 클래식

*Extra Virgin Olive Oil Classico*

산도	0.5% 미만
규격	500ml x 12 / 1L x 12
소비기한	제조일로부터 20개월

데체코의 대표 베스트셀러인 엑스트라버진 올리브유는 특유의 짭짤한 맛과 향긋한 아로마로 파스타, 샐러드, 육류 요리에 잘 어울림



## 엑스트라버진 올리브오일 유기농

*Extra Virgin Olive Oil Biologico*

산도	0.5% 미만
규격	500ml x 12
소비기한	제조일로부터 18개월

이탈리아 '유기농산물 생산조정협회'로부터 인증을 받은 유기농 올리브 열매만을 사용하여 심혈을 기울여 생산된 제품



## 엑스트라 버진 올리브 오일

*Extra Virgin Olive Oil Classico*

산도	0.5% 미만
규격	5L x 2
소비기한	제조일로부터 20개월

데체코의 대표 베스트셀러인 엑스트라버진 올리브유는 특유의 짭짤한 맛과 향긋한 아로마로 파스타, 샐러드, 육류 요리에 잘 어울림



## 퓨어 올리브 오일

*Olio Di Oliva*

규격	1L x 12 / 5L x 2
소비기한	제조일로부터 20개월

정제올리브유 90%와 압착올리브유 10% 파스타, 볶음, 튀김 등 다양하게 사용



## 엑스트라버진 올리브오일 지올리보

*Extra Virgin Olive Oil Giulivo*

산도	0.5% 미만
규격	500ml x 6
소비기한	제조일로부터 14개월

이탈리아 여러 지역에서 가장 좋은 올리브 품종만으로 엄선하여 한정 수량 생산되는 오일로서, 상큼한 맛과 매력적인 향이 돋보이는 엑스트라 버진 올리브 오일



## 발사믹 모데나 (식초5년산)

*Aceto Balsamico Di Modena*

규격	250ml x 6
소비기한	제조일로부터 60개월

5년간 다른 재질의 나무통에 숙성시켜 만드는 과정에서 독특한 맛과 향이 일품



## 엑스트라버진 올리브오일 이스클루지보

*Extra Virgin Olive Oil Esclusivo*

산도	0.5% 미만
규격	750ml x 6
소비기한	제조일로부터 20개월

산도가 낮은 한정된 오일을 선별하여 블렌딩해 부드럽고 맛의 조화가 좋음



## 바질 페스토

*Pesto Alla Genovese*

규격	190g x 12 / 400g x 6
소비기한	제조일로부터 20개월

100% 이탈리아산 바질, 엑스트라 버진 올리브오일, 잣, 그리고 PDO 파르미지아노 레지아노를 사용해 리구리아에서만 생산



## 엑스트라버진 올리브오일 프루타토

*Extra Virgin Olive Oil Fruttato*

산도	0.5% 미만
규격	750ml x 12
소비기한	제조일로부터 20개월

강한 향의 약간 맵고, 풍부한 맛을 좋아하는 사람들을 위한 프루타토 오일은 고품질 햇올리브로 생산됨. 금빛이 반사되는 강한 그린컬러가 특징



## 레드 페스토

*Pesto Rosso Mascarpone*

규격	200g x 12
소비기한	제조일로부터 20개월

신선한 바질과 호두, 마스카포네, 페코리노로 마노와 그라나파다노 치즈, 건조 토마토로 만든 프리미엄 페스토






## 나폴레타나 파스타 소스

*Sugo Alla Napoletana*

규격	400g x 6
소비기한	제조일로부터 28개월


 유명 요리사인 하인즈 벡(Hienz Beck)과 데체코사가 연구 개발한 소스로 토마토와 바질 향이 잘 어우러진 나폴리 지방의 정통 파스타 소스



## 플파 콜포사

*Polpa Corposa*

규격	690g x 12
소비기한	제조일로부터 36개월


 산도와 당도의 균형이 잘 잡힌 토마토 소스로 파스타, 피자 소스로 사용되며 스프나 스튜에도 적합



## 아라비아따 파스타 소스

*Sugo Alla Arrabbiata*

규격	400g x 6
소비기한	제조일로부터 28개월


 유명 요리사인 하인즈 벡(Hienz Beck)과 데체코사가 연구 개발한 소스로 토마토에 양파, 마늘, 칠리페퍼, 셀러리, 차이브등을 넣어 매콤한 파스타 소스



## 토마토 홀

*Pomodori Pelati*

규격	2,500g x 6
소비기한	제조일로부터 28개월


 이탈리아 특유의 달고 맛있는 플럼 토마토를 재배하여 코팅된 캔에 담은 후레쉬토마토



## 시칠리아나 파스타 소스

*Sugo Alla Siciliana*

규격	400g x 6
소비기한	제조일로부터 28개월


 유명 요리사인 하인즈 벡(Hienz Beck)과 데체코사가 연구 개발한 소스로 이태리 시칠리아 지방의 블랙 올리브와 허브, 셀러리 등이 들어간 매콤한 소스



## 다이스 토마토

*Polpa a Pezzettoni*

규격	400g x 12
소비기한	제조일로부터 28개월


 이탈리아 토마토 과육을 사각 형태로 자른 제품



## 비유기능 파스타 소스

*Passata Classica Vellutata*

규격	700g x 12
소비기한	제조일로부터 36개월


 이탈리아 토마토로 만든 소스로 산도와 당도의 균형이 잘 잡힌 토마토 소스로 파스타, 피자 소스로 사용되며 스프나 스튜에도 적합



## 슬라이스 토마토

*Filetti Di Pomodoro*

규격	400g x 12
소비기한	제조일로부터 28개월


 이탈리아 토마토 껍질을 벗겨 씨를 제거한 후 토마토 과육을 슬라이스 형태로 자른 제품



## 수고파칠레

*Sugo Facile*

규격	690g x 12
소비기한	제조일로부터 36개월


 이태리에서 생산된 토마토에 바질과 양파를 가미한 소스



## 플파파인

*Polpa Fine*

규격	400g x 12
소비기한	제조일로부터 28개월

 토마토 펄프, 토마토 주스와 약간의 소금이 가미되어 파스타 소스 및 여러 요리에 활용하기 좋은 제품



1980년에 설립된 수지탈은 에밀리아 로마냐 주 볼로냐에 위치하고 있으며, 냉동 신선 파스타, 냉동 ready meal, 냉동 소스를 생산하기 시작한 최초의 이탈리아 회사입니다. 사람, 품질, 혁신을 가장 중요하게 생각하며 현재 600개 이상의 제품을 생산, 60개국에 수출하고 있습니다. 모든 제품에 보존료, 첨가제, 인공색소 무첨가이며, Non GMO 입니다.



### 감자 뇨끼

*Gnocchi*

규격	5.5g x 약 180개 (1kg)
소비기한	제조일로부터 24개월



졸깃한 식감이 매력적인 제품으로 진한 토마토, 크림치즈 소스 등에 다양하게 사용 가능. 조리시간을 짧게 해야 퍼지지 않고 졸깃한 맛을 즐길 수 있음  
🕒 1-2분

### 반젤로미 버섯

*Panzerotti Funghi Porcini*

규격	22g x 약 136개 (3kg)
소비기한	제조일로부터 24개월



야생크롬버섯, 그라나파다노 치즈로 속이 채워진 파스타. 물에 4~5분 조리 후, 1분간 버터위에 익혀 베이컨 또는 여러 고기와 곁들이면 좋음  
🕒 5-6분



### 토델로니(삼색)

*Tortelloni tricolore*

규격	6.7g x 약 447개 (3kg)
소비기한	제조일로부터 24개월



세가지 컬러의 파스타로 듀럼밀, 시금치가루, 토마토와 계란을 반죽하여 만들어짐. 토마토 소스와 잘 어울리고 사프란 소스를 이용하면 더욱 풍미와 고급스러움을 느낄 수 있음  
🕒 4-5분



### 라비올리 연어

*Raviolacci with Salmon and dill - pink dough*

규격	11g x 270ea (3kg)
소비기한	제조일로부터 18개월



연어와 코티지 치즈, 마스카포네가 어우러진 비트루트 오렌지 컬러의 라비올리  
🕒 4-5분



### 시금치 뇨끼

*Gnocchi spinaci*

규격	5.5g x 약 180개 (1kg)
소비기한	제조일로부터 24개월



졸깃한 식감이 매력적인 제품으로 진한 토마토, 크림치즈 소스 등에 다양하게 사용 가능. 조리시간을 짧게해야 퍼지지 않고 졸깃한 맛을 즐길 수 있음  
🕒 1-2분



### 라비올리 포르치니 버섯

*Raviolacci with porcini mushrooms*

규격	18g x 164ea (3kg)
소비기한	제조일로부터 24개월



독특한 맛과 향으로 전 세계적으로 사랑받는 이탈리아 포르치니버섯의 풍미와 그라나파다노가 조화를 이룬 라비올리  
🕒 5-6분



### 토델리(랍스타)

*Tortelli ai crostacei (with Crab and Lobster)*

규격	17.5g x 약 171개 (3kg)
소비기한	제조일로부터 18개월



랍스타살, 새우, 게살 등의 프리미엄 재료로 채워져 있어 다른 재료가 필요 없는 제품. 은은한 소스와 잘 어울림  
🕒 4-5분



### 프리쿱 스파게티

*Durum wheat semolina spaghetti precooked*

규격	1kg x 4
소비기한	제조일로부터 24개월



“알단테” 그대로 식감을 살린 미리 90% 조리된 최상급 듀럼밀 냉동 스파게티. 끓는 물 1분, 팬조리 4분만으로 완성



### 루네테 트러플

*Lunette al tartufo (truffle)*

규격	8.3g x 약 360ea (3kg)
소비기한	제조일로부터 24개월



크림소스나 트러플크림에 잘 어울리며, 트러플 오일을 함께 사용하면 진한 풍미를 느낄 수 있음  
🕒 4-5분





갈로는 1856년 설립된 회사로 이탈리아에서 가장 오래된 쌀 재배 회사 중 하나입니다.  
 우리의 미션은 현대인들의 요구에 부응하여 지속적인 제품 혁신을 통해 쌀과 리조또 문화를 전 세계에 전파하는 것입니다.



### 샤프론 리조또

*Risotto Zafferano*

규격	1kg x 5, 175g x 6
소비기한	제조일로부터 15개월



"알단테" 식감이 특징인 크리미한 정통 이탈리아 리조또. 트러플, 물만 추가하면 12분 만에 완성



### 트러플 리조또

*Risotto Truffle*

규격	175g x 6
소비기한	제조일로부터 15개월



"알단테" 식감이 특징으로 트러플, 포르치니 버섯이 가미된 정통 이탈리아 리조또. 물만 추가하면 12분 만에 완성



### 오징어먹물 스파게티

*Al nero di seppia squid ink flavoured pasta*

규격	500g x 24
소비기한	제조일로부터 36개월



오징어 먹물이 들어간 듀럼밀 세몰리나 링귀니(납작하고 둥근 아치형) 방울토마토, 오징어, 휘핑크림, 해산물 등과 함께 활용



첸토니는 이탈리아 폴리아의 모톨라 지방에 위치한 파스타 전문 브랜드입니다. 100% 이탈리아 양질의 듀럼밀로 이탈리아 전통 조리법을 사용하며, 저온에서 천천히 건조하여 단백질을 최대한 보존하였습니다.



# Madama Oliva

*The Olive Masters.*

1990년대 Castel Madama라는 로마 동쪽 작은 마을에서 올리브 판매로 시작되었으며 그 후 여러 올리브 업체를 합병하여 마다마 올리바가 만들어졌습니다.

마다마 올리바는 이탈리아 올리브 시장에서 오랜 경험, 전통, 기술을 바탕으로 최고의 품질과 맛을 내고 있습니다. 5개 대륙 45개 국가에 수출하고 있는 세계적인 브랜드입니다.



지중해의 따사로운 햇살을 받은  
품질 좋은 올리브를 최적의 시기에 수확하여 만들어 냅니다.



식염수에 담가 맛과 향을 보존하였으며 방부제, 착색제, 첨가제 등을 넣지 않고 올리브 과육의 신선함과 아삭한 식감을 가진 제품으로 만들어 냈습니다





## 블랙 카스텔베트라노 올리브

*Black Castelvetro Olives*

규격	350g x 6
소비기한	제조일로부터 24개월



오븐에 구운 블랙 카스텔 베트라노 올리브로 부드럽고 고소한 맛을 진하게 느낄 수 있음. 에피타이저, 샐러드 또는 그 자체로만 먹어도 맛이 뛰어남



## 그린 카스텔베트라노 올리브

*Green Castelvetro Olives*

규격	300g x 12
소비기한	제조일로부터 24개월



밝은 그린색과 아삭한 식감을 가지고 있음. 부드러우며 고소한 맛이 특징. 샐러드, 안티파스토, 고기, 생선 요리에 적합



## 그린 카스텔베트라노 올리브

*Green Castelvetro Olives*

규격	575g x 6
소비기한	제조일로부터 24개월



밝은 그린색과 아삭한 식감을 가지고 있음. 부드럽고 고소한 맛이 특징. 샐러드, 안티파스토, 고기, 생선 요리에 적합



## 피티드 그린 자이언트 할키디키 올리브 칠리&라임

*Giant Green Pitted Halkidiki Olives with Chili & Lime*

규격	290g x 12
소비기한	제조일로부터 24개월



칠리와 라임으로 맛을 더한 그린 자이언트 할키디키 올리브



## 그린 체리놀라 올리브

*Green Cerignola Olives*

규격	575g x 6
소비기한	제조일로부터 24개월



크고 과즙이 가득한 올리브로 깊고 풍부한 맛이 남. 그 자체로 먹거나, 치즈, 안티파스토 등과 잘 어울림



## 냉장 피티드 그린 카스텔베트라노 올리브

*Pitted Green Castelvetro Olives*

규격	480g x 12
소비기한	제조일로부터 12개월



밝은 그린색과 아삭한 식감을 가지고 있음. 부드러우며 고소한 맛이 특징. 샐러드, 안티파스토, 고기, 생선 요리에 적합



## 블랙 피티드 깔라마타 올리브

*Black Pitted Kalamata Olives*

규격	530g x 6
소비기한	제조일로부터 24개월



그리스 깔라마타 지방의 특산품으로 맛과 식감이 매우 뛰어난 자주빛의 블랙 올리브



## 냉장 그린카스텔베트라노 올리브

*Green Castelvetro Olives*

규격	480g x 12
소비기한	제조일로부터 12개월



싱싱한 그린 카스텔베트라노를 절인 제품



## 그린 자이언트 할키디키 올리브

*Green Giant Halkidiki Olives*

규격	520g x 6
소비기한	제조일로부터 24개월



통통한 과육에 목직한 식감을 자랑하는 자이언트 할키디키 올리브를 절인 제품.



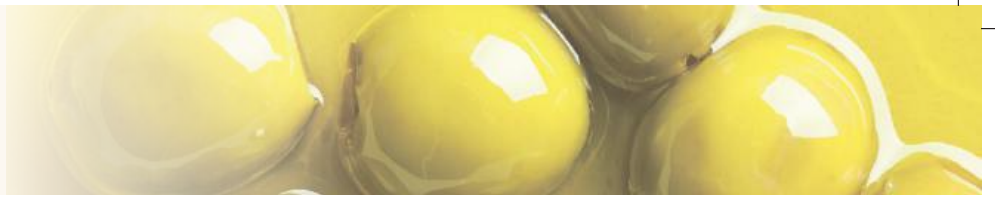
## 냉장 그린 체리놀라 올리브

*Green Cerignola Olives*

규격	480g x 12
소비기한	제조일로부터 12개월



크고 과즙이 가득한 올리브로 깊고 풍부한 맛이 남. 그 자체로 먹거나, 치즈, 안티파스토 등과 잘 어울림




## 냉장 그린 자이언트 할키디키 올리브

Green Giant Halkidiki Olives



규격	480g x 12
소비기한	제조일로부터 12개월


 통통한 과육에 목직한 식감을 자랑하는 자이언트 할키디키 올리브를 절인 제품. 기존 동일 라인 타 제품보다 염도를 낮춰 할키디키 특유의 고소한 맛을 극대화함

## 냉장 피티드 그린 카스텔베트라노 올리브

Pitted Green Castelvetro Olives



규격	800g x 16
소비기한	제조일로부터 12개월


 싱싱한 그린 카스텔베트라노를 씨를 빼고 절인 제품. 대용량으로 가성비가 좋음

## 냉장 스위트블랙 노첼라라 벨라체 올리브

Sweet Black Nocellara of Belice Olives D.O.P.



규격	250g x 12
소비기한	제조일로부터 12개월


 블랙 카스텔 베트라노 올리브로 부드럽고 고소한 맛을 진하게 느낄 수 있음. 에피타이저, 샐러드 또는 그 자체로만 먹어도 맛이 뛰어남



## 피티드 그린 올리브 스낵

Pitted Green Olives

규격	30g x 140
소비기한	제조일로부터 18개월


 그린카스텔베트라노 올리브를 컴팩트한 패키지에 담은 제품. 낮은 칼로리로 남녀노소 즐길 수 있는 건강한 스낵

## 냉장 그린카스텔베트라노 올리브

Green Castelvetro Olives



규격	1,134kg x 6
소비기한	제조일로부터 12개월


 싱싱한 그린 카스텔베트라노를 절인 제품. 대용량으로 가성비가 좋음



## 피티드 그린 스파이시 올리브 스낵

Pitted Green Spicy Olives

규격	30g x 140
소비기한	제조일로부터 18개월


 그린카스텔베트라노 올리브를 매콤한 양념과 함께 컴팩트한 패키지에 담은 제품. 낮은 칼로리로 남녀노소 즐길 수 있는 건강한 스낵

## 냉장 그린카스텔베트라노 올리브

Green Castelvetro Olives



규격	800g x 16
소비기한	제조일로부터 12개월


 싱싱한 그린 카스텔베트라노를 절인 제품



## 피티드 이탈리아 올리브 믹스 스낵

Pitted Italian Olive Mix

규격	30g x 140
소비기한	제조일로부터 18개월


 그린카스텔베트라노와 레치노 올리브를 컴팩트한 패키지에 담은 제품. 낮은 칼로리로 남녀노소 즐길 수 있는 건강한 스낵

## 냉장 할키디키 올리브

Green Halkidiki Olives



규격	800g x 12
소비기한	제조일로부터 12개월


 고소하고 큼직한 할키디키를 절인 제품. 대용량으로 가성비가 좋음



## 피티드 블랙레치노 올리브 스낵

Pitted Black Leccino Olives


규격	30g x 140
소비기한	제조일로부터 18개월

 레치노 올리브를 컴팩트한 패키지에 담은 제품. 낮은 칼로리로 남녀노소 즐길 수 있는 건강한 스낵



**올리브 타프나드**  
*Olive Tapenade*


규격	190g x 11
소비기한	제조일로부터 24개월

 잘게 다진 블랙올리브에 올리브유를 더해 짭조름한 감칠맛이 좋은 스프레드용 올리브



**피티드 블랙레치노 오레가노&베이비칠리**  
*Pitted Black Leccino Oregano & Baby Chili*


규격	300g x 6
소비기한	제조일로부터 24개월

 레치노 올리브의 은은한 씹쓸함과 달콤한 풍미가 오레가노와 칠리 페퍼와 어우러져 클래식한 지중해식 조합을 완성한 제품. 그대로 먹거나 다양한 요리에 활용



**올리브 & 버섯 타프나드**  
*Olive Mushroom Tapenade*


규격	190g x 11
소비기한	제조일로부터 24개월

 잘게 다진 올리브에 3가지 버섯과 올리브유를 더해 짭조름한 감칠맛이 좋은 스프레드용 올리브



**핫 칼라브리즈 페퍼**  
*Hot Calabrese Peppers*


규격	260g x 12
소비기한	제조일로부터 24개월

 이탈리아 남부 칼라브리아주(州)를 원산지로 강렬하고 깊은 매운맛을 더하기 위해 사용되는 이탈리아 미식의 대표적인 식재료. 칼라브리아 페퍼를 통으로 해바라기씨유에 담근 제품으로 어느 요리에든 생동감을 더하기 간편함



**피티드 그린 올리브 레몬슬라이스&민트**  
*Pitted Green Olives with Lemon Slices & Mint*


규격	300g x 6
소비기한	제조일로부터 24개월

 그리스산 씨 없는 올리브를 사용, 달콤하고 과일 같은 풍미에 레몬 껍질과 민트를 더해 신선한 지중해의 맛을 담은 제품



**다진 칼라브리즈 페퍼**  
*Chopped Calabrese Peppers*


규격	310g x 12
소비기한	제조일로부터 24개월

 이탈리아 남부 칼라브리아주(州)를 원산지로 강렬하고 깊은 매운맛을 더하기 위해 사용되는 이탈리아 미식의 대표적인 식재료. 칼라브리아 페퍼를 잘게 다져 해바라기씨유에 담근 제품으로 어느 요리에든 생동감을 더하기 간편함



**피티드 그린 올리브 베이비칠리 & 레몬슬라이스**  
*Pitted Green Olives with Baby Chili & Lemon Slices*


규격	300g x 6
소비기한	제조일로부터 24개월

 이탈리아 대표 테이블 올리브인 노첼라 델 벨리체는 달콤함과 씹쓸함이 조화를 이루며, 칠리 페퍼의 매콤함과 레몬 껍질의 상큼함이 더해져 완벽한 균형을 이룬 제품.



**마늘절임**  
*Marinated Garlic*


규격	300g x 12
소비기한	제조일로부터 24개월

 은은하고 부드러운 맛으로, 생마늘의 강한 풍미를 선호하지 않는 사람들에게도 잘 맞는 마리네이드 마늘



**피티드 그린 올리브 핑크페퍼콘 & 로즈마리**  
*Pitted Green Olives with Pink Peppercorn & Rosemary*


규격	300g x 6
소비기한	제조일로부터 24개월

 카스텔베트라노 올리브의 부드럽고 약간의 버터리한 풍미와 은은한 씹쓸함이 핑크 페퍼콘의 매콤한 단맛과 로즈마리의 향으로 더욱 풍부한 제품.



**냉장 마늘절임**  
*Fresh Marinated Garlic*

규격	300g x 12
소비기한	제조일로부터 12개월

 은은하고 부드러운 맛으로, 생마늘의 강한 풍미를 선호하지 않는 사람들에게도 잘 맞는 마리네이드 마늘



## 냉장 카스텔벤테라노 올리브 샐러드

*Fresh Castelvetro Olive Salad*

규격	150g x 12
소비기한	제조일로부터 12개월



고소한 올리브와 레드페퍼, 케이퍼, 셀러리 등 5가지 개성있는 채소들이 조화롭게 어우러져 특별한 풍미를 가지는 올리브 샐러드. 카나페, 브루게스타, 또는 곁들임 요리나 에피타이저로서도 바로 간편하게 활용가능.



## 냉장 스파이시 카스텔벤테라노 올리브 샐러드

*Fresh Spicy Castelvetro Olive Salad*

규격	150g x 12
소비기한	제조일로부터 12개월



고소한 올리브와 레드페퍼, 케이퍼, 셀러리 등 5가지 개성있는 채소들이 조화롭게 어우러진 시칠리안 올리브에 칼라브리아 페퍼가 더해져 감칠맛과 개운한 매콤함이 특징. 카나페, 브루게스타, 또는 곁들임 요리나 에피타이저로서도 바로 간편하게 활용가능.



## 냉장 다진 칼라브리즈 페퍼

*Fresh Chopped Calabrese Peppers*

규격	150g x 12
소비기한	제조일로부터 12개월



이탈리아 남부 칼라브리아주(州)를 원산지로 강렬하고 깊은 매운맛을 더하기 위해 사용되는 이탈리아 미식의 대표적인 식재료. 칼라브리아 페퍼를 잘게 다져 해바라기씨유에 담긴 제품으로 어느 요리든 생동감을 더하기 간편함





이탈리아 북부 모데나 지역에서 1932년 설립된 MENU는 이탈리아 식재료를 제철에 그대로 담아 전세계에 공급하고 있습니다. 모든 MENU의 제품은 방부제를 사용하지 않고 엄격한 통제 조건 속에 생산되며, 누구도 흉내낼 수 없는 품질과 신선도를 제공하기 위해 무균멸균 시스템을 사용한 이탈리아 최초의 회사 중 하나입니다.



### 투토솔 선드라이 토마토

*Sun-dried Tomatoes Tutto Sole*

규격	800g x 6
소비기한	제조일로부터 41개월



자연 빛에 말린 지중해 토마토로 당도가 높은 것이 특징  
파스타, 피자, 샐러드, 에피타이저, 샌드위치 등  
다양하게 사용 가능



### 옐로우 다테리노 토마토

*Yellow Datterino Tomato*

규격	800g x 6
소비기한	제조일로부터 36개월



100% 이탈리아인 다테리노 토마토를 제철에  
수확하자마자 껍질을 까지 않고 토마토 원액 주스에  
담가 원물 고유의 맛과 신선함이 잘 보존되어 있음.



### 슬레지아띠 세미 선드라이 토마토

*Soleggiati pomodori a spicchi semisecchi*

규격	800g x 6
소비기한	제조일로부터 36개월



자연 빛에 반건조시킨 지중해 토마토로 당도가 높고  
식감이 뛰어난. 파스타, 피자, 샐러드, 에피타이저,  
샌드위치 등 다양하게 사용가능



### 토마토 펄프

*Polpavera fine*

규격	2,500g x 3
소비기한	제조일로부터 36개월



세계 최고의 소스 회사인 메뉴의 기본 원료인 최상급의  
안티 파스토 토마토 펄프



### 도라띠 방울 토마토 바질

*Dorati Semi-dried Cherry Tomatoes With Basil*

규격	800g x 6
소비기한	제조일로부터 41개월



엑스트라 바진 올리브 오일과 바질로 향을 더한 반건조  
방울토마토. 2018년 FABI 어워즈 수상



### 포모도리나

*Pomodorina*

규격	2,550g x 3
소비기한	제조일로부터 41개월



신선한 토마토를 다져서 만든 스페셜한 토마토소스.  
파스타, 피자, 카나페, 각종 고기요리 등 다양하게  
사용가능



### 미니 레드 (피쭈텔로 토마토)

*Minired*

규격	800g x 6
소비기한	제조일로부터 36개월



이탈리아 남부에서 생산되는 단맛이 특징인 피쭈텔로  
토마토를 껍질과 씨를 제거하고 설탕을 가미한 오일에  
절여 만든 제품.



### 피자소스

*Pizza Sauce*

규격	2,500g x 3
소비기한	제조일로부터 41개월



100% 이탈리아 토마토로 만든 피자 소스.  
마늘, 후추 등이 가미되어 간편하게 조리 가능



### 그릴드 아티초크

*Carciofi Alla Griglia*

규격	780g x 6
소비기한	제조일로부터 36개월



즐거있는 아티초크를 구워서 올리브유와 허브에 조미한 제품으로 메뉴사의 베스트셀러중 하나



### 그랜드 안티파스토

*Grand Antipasto*

규격	830g x 6
소비기한	제조일로부터 36개월



아티초크, 버섯, 미니오이, 베이비양파, 올리브, 파프리카 등 발사믹 식초와 오일에 절인 종합 피클샐러드, 에피타이저, 와인안주, 오드블 등 다양하게 사용가능



### 내츄럴 아티초크

*Carciofi Interi Al Naturale*

규격	2,400g x 3
소비기한	제조일로부터 36개월



최상급 아티초크를 소금물에 보존한 제품. 파스타, 피자, 에피타이저, 샐러드, 가니쉬 등 다양하게 사용



### 안티파스토 루스띠코

*Antipasto Rustico*

규격	2,65kg x 3
소비기한	제조일로부터 36개월



새콤달콤한 소스에 빨간색과 노란색 페퍼, 당근, 컬리플라워, 베이비 어니언, 회향, 셀러리, 주키니 그리고 양송이 버섯 (모두 100% 이탈리아産) 을 버무린 이탈리아식 전체.



### 러스틱 아티초크

*Rustichello Carciofi Alla Rustica*

규격	2,400g x 3
소비기한	제조일로부터 36개월



와인비니거와 오일, 허브로 맛을 낸 즐거움 제거한 아티초크.



### 믹스 그릴 야채

*Mixed Grilled Vegetables*

규격	830g x 12
소비기한	제조일로부터 36개월



파프리카, 애호박, 가지 등 다양한 채소를 구워서 재료 본연의 감칠맛을 끌어올림. 제품 내의 국물은 별도로 따라 버릴 필요 없이 음식에 사용할 수 있음.



### 화이트 와인식초 양파 절임

*White Wine Vinegar Onion Pickles*

규격	830g x 6
소비기한	제조일로부터 36개월



이탈리아의 에밀리아-로마냐의 보레토 지방에서 유래한 보레타나 양파는 납작 둥글하고 양중 맞은 크기가 특징. 보레타나 양파를 화이트 와인 식초와 설탕에 절인 제품.



### 페페로니 델라 카사

*Peperonata Della Casa*

규격	2,600g x 6
소비기한	제조일로부터 36개월



파프리카와 양파를 해바라기유에 절인 제품으로 맛과 향이 뛰어남. 파스타, 피자, 샐러드, 에피타이저 샌드위치 등 다양하게 사용가능



### 발사믹 양파

*Cipolline All'Aceto Balsamico Di Modena*

규격	820g x 6
소비기한	제조일로부터 36개월



모데나 지역인증 받은 발사믹 식초에 절인 새콤달콤한 양파. 스테이크, 생선요리와 매우 잘 어울림



### 포치니 트리플라티

*Funghi Porcini Trifolati A Fetta*

규격	800g x 6
소비기한	제조일로부터 36개월




얇게 썬 포치니버섯을 허브와 와인을 이용하여 해바라기유에 조리한 제품



### 깔라마따 올리브

*Kalamata Olives*

규격	830g x 6
소비기한	제조일로부터 36개월


 그리스 깔라마따 지방의 특산품으로 맛과 식감이 매우 뛰어난 자주빛의 블랙 올리브



### 머쉬룸 크림

*Crema Di Funghi Prataioli Al Profumo Di Tartufo*

규격	640g x 6
소비기한	제조일로부터 36개월


 양송이버섯을 갈아 만든 크림에 트러플 향을 가미한 제품. 파스타, 피자, 카나페 등 다양하게 사용가능



### 레드 페스토

*Pesto Rosso*

규격	410g x 12
소비기한	제조일로부터 36개월


 리코타와 반건조 토마토의 달콤한 맛과 칠리와 파프리카의 약간 매운맛이 결합된 지중해 전통의 페스토. 피자, 브루스케타



### 오렌지 양파 소스

*Orange Onion Sauce*

규격	430g x 6
소비기한	제조일로부터 36개월


 오렌지 과육과 잘게 썬 양파를 사용해 만든 특 쓰는 맛이 특징인 소스. 이탈리아 설탕에 절인 과일 모스타르다(Mostarda)와 유사



### 바질페스토

*Pesto alla Genovese*

규격	780g x 6
소비기한	제조일로부터 36개월


 바질, 해바라기씨유, 케슈넛, 치즈로 만든 소스. 가나페, 피자, 햄버거, 베이커리 등 다양하게 사용가능



### 루꼴라소스

*Rocket Sauce*

규격	360g x 6
소비기한	제조일로부터 24개월


 이탈리아산 루꼴라 35% 함유. 특유의 씹새래하고 특 쓰는 매운 향이 특징. 파스타와 생선, 치즈, 감자와 잘 어울리는 소스



### 가지소스

*Eggplant Sauce*

규격	800g x 6
소비기한	제조일로부터 24개월


 이탈리아산 가지 42% 함유. 파스타, 롤 요리 또는 고기 소에 활용



### 크레마콘타르투포

*Crema Con Tartufo*

규격	660g x 6
소비기한	제조일로부터 36개월


 크림과 송로버섯향이 함유, 검은색 버섯을 주 재료로 정제된 덩이줄기와 믹스된 제품. 풍부하고 고급스러운 향이 특징



### 쿠치나 안티카 선드라이 토마토

*Cucina Antica Sun-dried Tomatoes*

규격	190g x 6
소비기한	제조일로부터 36개월


 이탈리아산 토마토를 햇볕에 건조시켜 엑스트라버진 올리브오일에 절인 프리미엄 선드라이 토마토



### 트러플 카파초

*Carpaccio of Truffle*

규격	350g x 3
소비기한	제조일로부터 36개월

 신선한 블랙 송머 트러플을 얇게 슬라이스하여 해바라기씨유에 보존한 제품. 충전된 오일 또한 트러플향이 진해 요리에 활용 가능



<b>봉골레 향신료 통</b>	
<i>Saporetore Di Vongole</i>	
규격	300g x 6 / 6kg x 3
소비기한	제조일로부터 18개월

파스타, 차우더 수프등 조개향을 내는 요리에 적합. 충분한 조개의 향과 맛을 내주는 제품



<b>메뉴 레드 다테리노 토마토</b>	
<i>Datterini rossi interi in succo</i>	
규격	800g x 6
소비기한	제조일로부터 36개월

전체 붉은 다테리니(Datterini) 토마토가 자체 주스에 보관되어 있습니다. 달콤하고 강렬한 풍미를 지닌 이 토마토는 생선 기반의 파스타 요리 및 주요 요리와 잘 어울립니다. 특히 고급 피자(Gourmet Pizza)에 추천되며, 어떤 레시피에도 풍미를 더해줍니다.



<b>봉골레향신료 파우치</b>	
<i>Saporetore Di Vongole Pouch</i>	
규격	300g x 6
소비기한	제조일로부터 18개월

파스타, 차우더 수프등 조개향을 내는 요리에 적합. 충분한 조개의 향과 맛을 내주는 제품



<b>페퍼드랍 옐로우</b>	
<i>Peperoncini a goccia gialli dolci</i>	
규격	780g x 12
소비기한	제조일로부터 36개월

둥근 형태와 달콤한 맛이 특징인 옐로우 페퍼. 치즈와 잘 어울리며, 전체 요리나 샐러드 재료로 활용하기 좋고, 특히 육류 요리와 피자 토핑으로 추천되며, 다양한 요리에 가나시로도 활용할 수 있는 제품



<b>사프론 파우더</b>	
<i>Zafferano</i>	
규격	250g x 6
소비기한	제조일로부터 18개월

사프론이 0.2% 함유되어 있으며 사프론보다 가격이 저렴함, 간단하고 쉽게 사프론의 향과 색을 입힐 수 있고 파스타, 리조또, 스프 등



<b>페퍼드랍 레드</b>	
<i>Peperoncini a goccia rossi dolci</i>	
규격	780g x 12
소비기한	제조일로부터 36개월

둥근 형태와 달콤한 맛이 특징인 레드 페퍼. 치즈와 잘 어울리며, 전체 요리나 샐러드 재료로 활용하기 좋고, 특히 육류 요리와 피자 토핑으로 추천되며, 다양한 요리에 가나시로도 활용할 수 있는 제품



<b>파나코타 파우더</b>	
<i>Panna Cotta</i>	
규격	1kg x 6
소비기한	제조일로부터 30개월

휘핑크림 500ml, 우유 500ml를 뜨겁게 데운 후 파우더 140g을 넣고 잘 저은 후 틀에 부어 냉장고에서 2시간 정도 보관.



<b>프리아리엘리</b>	
<i>Friarielli</i>	
규격	770g x 12
소비기한	제조일로부터 24개월

이탈리아 남부에서 인기 있는 재료인 이탈리아 산 순무잎 사용. 산도를 높이지 않아 셰프들이 자유롭게 창의적인 요리를 할 수 있으며, 파스타, 피자, 브루스케타 또는 사이드 디쉬로 활용하기 좋은 제품.




1940년 베라크루즈 항구의 작은 식품가공업체로 시작된 파로는 현재 미국을 비롯한 세계 5개 대륙에 수출하여 전세계인에게 사랑받고 있는 멕시코 대표 할라피뇨 브랜드입니다.



### 할라피뇨 슬라이스

*Nacho Sliced Jalapeno Peppers*

규격	800g x 12 / 2.8kg x 6
소비기한	제조일로부터 36개월


 멕시코산 할라피뇨를 슬라이스한 제품으로 캔 내부에 특수코팅이 되어있어 맛과 향의 변질을 최소화함



### 치포틀레 페퍼

*Chipotle Peppers*

규격	215g x 24 / 2.8kg x 6
소비기한	제조일로부터 36개월


 멕시코산 할라피뇨를 통째로 훈연하여, 토마토 페이스트와 양파, 설탕으로 절인 제품. 치포틀레 소스의 원료가 됨.



### 할라피뇨 홀

*Whole Jalapeno Peppers*

규격	2.8kg x 6
소비기한	제조일로부터 36개월


 멕시코산 할라피뇨를 자르지 않고 통째로 절인 제품으로 캔 내부에 특수코팅이 되어있어 맛과 향의 변질을 최소화함



### 레드 할라피뇨 슬라이스

*Nacho Sliced Red Jalapeno*

규격	2.8kg x 6
소비기한	제조일로부터 36개월


 빨간색의 신선하고 깨끗한 절임류 할라피뇨를 줄기 없이 5/16인치 (약 0.8cm) 크기로 자른 제품.



### 다이스 할라피뇨

*Diced Jalapeno*

규격	2.8kg x 6
소비기한	제조일로부터 36개월


 초록색의 신선하고 깨끗한 절임류 할라피뇨 페퍼를 줄기를 제거하고 0.25인치(약 0.6cm)로 잘게 다진 제품.



### 오븐세미드라이 마리네이드토마토 (냉동)

*Oven Semi dried Tomatoes marinated segment*

규격	1kg x 10
소비기한	제조일로부터 24개월

 허브 및 각종 양념으로 마리네이드된 오븐세미드라이드 냉동 토마토. 해동하고 물기를 제거하여 샐러드, 리조토, 샌드위치, 피자 등에 넣어먹으면 좋음



구르메는 2008년 터키 에게 해 지역에서 설립되어 전세계로 수출하고 있는 터키의 가장 큰 생산기업으로 A등급을 획득한 BRC 식품안전 글로벌 표준을 적용하여 엄격한 품질 관리를 위해 노력합니다.



쥬카토는 1868년부터 Vicenza 지방의 작은 작업장에서 Zuccatostory로 시작하였습니다. 그 시작으로 20세기 오늘까지 성장할 수 있게 되었습니다. 초기 90년대부터 계속적으로 주요 제품에 대한 통합적인 환경성과 지속적인 개선에 대해 증진하였고, 새로운 기능과 개선사항에 대해 노력함으로써 계속적으로 발전해 나가고 있습니다.



<b>오이피클</b>	
<i>Cetriolini</i>	
규격	330g x 12
소비기한	제조일로부터 36개월



작은 오이피클. 샌드위치나 와인, 생선이나 육류요리의 가니쉬로 사용



<b>오이피클(15cm)</b>	
<i>Cetrioli agrodolci</i>	
규격	4,000g x 3
소비기한	제조일로부터 36개월



샌드위치나 와인, 생선이나 육류 요리의 가니쉬로 사용



<b>오이피클 스파이스</b>	
<i>Cetrioli agrodolci</i>	
규격	330g x 12
소비기한	제조일로부터 36개월



오이피클에 겨자씨가 함유된 제품으로서 아삭아삭한 식감을 가지고 있으며, 샌드위치나 와인, 생선이나 육류요리의 가니쉬로 사용됨



<b>사워크라우트</b>	
<i>Crauti Al Spumante</i>	
규격	330g x 12
소비기한	제조일로부터 36개월



와인식초를 사용한 독일식 양배추 절임



<b>오이피클</b>	
<i>Cetriolini</i>	
규격	670g x 12
소비기한	제조일로부터 36개월



전통적인 오이피클로서, 설탕 허브, 와인비네거 등과 함께 숙성된 오이. 식감이 아삭아삭하며 특히 냉육과 잘 어울림



<b>사워크라우트 내추럴</b>	
<i>Crauti Al Naturale</i>	
규격	4,040g x 3
소비기한	제조일로부터 36개월



곱게 커팅 된 양배추를 젖산에 의해 발효시킨 제품. 소금의 첨가로 자연발효를 제어하여 핫도그, 소시지, 많은 형태의 익힌 고기에 이상적임. 원하는 대로 조리 가능함.



<b>오이피클(3~5cm)</b>	
<i>Cetrioli agrodolci</i>	
규격	4,000g x 3
소비기한	제조일로부터 36개월



작은 오이피클. 샌드위치나 와인, 생선이나 육류요리의 가니쉬로 사용



<b>그린 올리브</b>	
<i>Olive Verdi Giganti</i>	
규격	360g x 12 / 690g x 12
소비기한	제조일로부터 36개월



과실이 단단하고 꼭 차있는 제품. 있는 그대로, 또는 씨를 뺀 후 사용. 뷔페용 요리, 전채요리, 와인안주로 적합



**후르츠 케이퍼**  
*Frutti Di Cappero*

규격	330g x 12
소비기한	제조일로부터 36개월

QR코드: 케이퍼 열매에 꼭지가 달린 채로 제품화한 것으로 맛과 장식성이 뛰어난 피자, 파스타, 샐러드 등 다양한 요리에 사용



**아티초크**  
*Carciofi Al Naturale*

규격	2,500g x 6
소비기한	제조일로부터 36개월

QR코드: 최상급 아티초크를 소금을 첨가하여 가열한 제품. 파스타, 피자, 에피타이저, 샐러드, 가니쉬 등 다양하게 활용 가능



**발사믹 양파**  
*Cipolline Borettane*

규격	350g x 12 / 2.5kg x 6
소비기한	제조일로부터 36개월

QR코드: 발사믹 식초에 절인 새콤달콤한 베이비 양파. 스테이크, 생선요리와 매우 잘 어울리며 에피타이저, 가니쉬, 샐러드 등 다양하게 사용 가능



**홀스래디쉬**  
*Horseradish*

규격	200g x 12
소비기한	제조일로부터 12개월

QR코드: 곱게 갈린 절인 서양고추냉이로 부터 만들어진 소스. 강한 향을 띄고 있으며 모든 음식에 잘 어울림



**선드라이 토마토**  
*Sun-dried Tomatoes*

규격	1,500g x 6
소비기한	제조일로부터 36개월

QR코드: 자연 열에 반건조시킨 지중해 토마토로 당도가 높고 식감이 뛰어난 파스타, 피자, 샐러드, 에피타이저, 샌드위치 등 다양하게 사용가능



**레드페스토**  
*Red Pesto*

규격	190g x 6
소비기한	제조일로부터 36개월

QR코드: 토마토소스에 해바라기유, 선드라이토마토, 그라나파다노, 페코리노치즈, 바질, 마늘, 발사믹, 올리브유, 캐슈넛 등이 가미된 페스토 소스



구스토사노는 1960년에 설립된 회사로 연간 4만톤의 콩 통조림을 최첨단 시설에서 생산하고 있습니다. 공정을 점검하는 6단계의 품질관리 과정을 통해 이탈리아의 유기농 슈퍼마켓과 유럽 현지의 다양한 마트 체인점에서 판매 중입니다.



**유기농 이집트빈(병아리콩)**  
*Chick Peas*

규격	400g x 6
소비기한	제조일로부터 36개월

QR코드: 건강한 단백질과 섬유질이 풍부한 유기농 병아리콩.



**유기농 버터빈**  
*Butter Beans*

규격	400g x 6
소비기한	제조일로부터 36개월

QR코드: 크리미한 질감과 부드러운 맛을 자랑하는 유기농 버터빈



포르토피노는 장인 정신으로 좋은 품질의 식품을 만들기 위해 40년 넘게 노력해 온 회사입니다. 손으로 만드는 노하우가 더 뛰어난 음식을 만들어낸다고 생각하며 여전히 수작업 과정을 거쳐 정성스레 생산하고 있습니다.



### 페페론치노 25g, 2kg

*Peperoncino*

규격	25g x 12 / 2kg x 8
소비기한	제조일로부터 24개월



레드 칠리 페퍼의 원료로 이용되며 매운맛이 강한 것이 특징. 우리나라 청양고추와도 비교 안 될 만큼의 매운맛 파스타, 소스등에 2~3개 분량이면 진한 매운맛을 배게 함.



### 드라이포치니

*Dried Porcini*

규격	470g x 16
소비기한	제조일로부터 12개월



신선한 포르치니 버섯의 향과 풍미 그대로 건조시킨 제품.



## 이탈리아의 풍미와 정성이 담긴 미식의 세계, 줄리에토(Giulieto)

줄리에토는 '리에토(Lieto, 이탈리아어로 기쁨)'와 '줄리아노(Giuliano, 전통과 장인의 이름에서 영감)'의 조합으로 탄생한 보라티알 브랜드입니다. 우리는 좋은 음식이 삶에 기쁨을 더하고, 진정한 미식은 정성 어린 손길에서 시작된다고 믿습니다.

줄리에토는 이탈리아의 정통 레시피를 바탕으로 현대적인 감각을 더한 프리미엄 미식 브랜드입니다. 엄선된 원재료와 장인의 손길이 깃든 제품으로, 누구나 집에서 손쉽게 고급스러운 이탈리아 요리를 즐길 수 있도록 합니다.





### 토마토 홀

*Pomodori Pelati*

규격	400g x 24 / 800g x 12 / 2.5kg x 6
소비기한	제조일로부터 36개월



지중해의 따뜻한 기후와 햇볕이 많은 이탈리아 남부 지역 토마토를 사용하여 당도가 높고 산미가 적어 다양한 요리에 잘 어울리는 토마토홀. 토마토 전문 가공 회사 아니엘로 롱고바디社에서 제조



### 토마토 홀

*Peeled Tomatoes*

규격	400g x 24 / 800g x 12 / 2.5kg x 6
소비기한	제조일로부터 36개월



요리에 최적화된 산미와 당도의 밸런스를 가진 100% 이탈리아산 토마토로 만든 곁질 벗긴 토마토홀



"산롱고바디 줄리아노"는 폼페이 도시를 단숨에 사라지게 한 베수비오 화산과 대항해 시대 바닷사람들의 교역지 나폴리에서 스토리된 브랜드입니다. 화산재 토양에서 자란 토마토의 영양과 맛이 그대로 바다를 통해 우리의 식탁으로 왔습니다.



### 토마토 홀

*Pomodori Pelati*

규격	2.5kg x 6
소비기한	제조일로부터 36개월



캔 내부에 특수코팅이 되어 있어 맛과 향의 변질을 최소화 한 제품. 나폴리 남단 베수비오스 화산의 흙에서 재배된 토마토종을 사용하여 육질이 두껍고 당과 산의 비율이 적당히 배어 있어 모든 이태리 요리와 잘 어울림



1927년 설립된 롱고바디는 생과일, 야채를 생산하고 판매하다가 1963년부터 농산가공품을 생산하는 회사로 전환하였습니다. 현재는 총 3개의 공장을 보유하고 있고, 토마토 공급업체 및 현지 농부들과 협력하며 늘 고품질 원료만을 고집합니다. 100% 이탈리아의 농장을 담은, 롱고바디 제품들을 직접 만나보세요.



### 산마르자노 토마토홀

*San Marzano Pomodori Pelati*

규격	2.55kg x 6
소비기한	제조일로부터 36개월



산마르자노 토마토홀은 이탈리아 나폴리 인근에서 재배된 정통 PDO 인증 토마토로, 깊은 풍미와 자연스러운 단맛이 특징. 씨가 적고 식감이 부드러워 조리 시 자연스럽게 풀어지며, 소스를 만들기에 적합한 제품



전통을 이어온 삼형제가 운영하는 이탈리아 식품 브랜드로, 대표 제품은 정통 산 마르자노 토마토 가공품입니다. 지속가능한 유리 용기를 포함한 다양한 포장 형태로 일반 소비자부터 호텔 & 레스토랑까지 폭넓게 제공하며, 신뢰받는 공급망과 숙련된 직원들로 높은 품질과 경쟁력을 유지하고 있습니다.



스텔릴텀은 1934년 이탈리아 토마토 생산의 중심인 피아첸차에서 다리오 주세페 스퀘리 (Dario Giuseppe Squeri)가 설립한 회사로 4대째 이어져 운영 중인 토마토 가공식품의 선두 브랜드입니다.



### 토마토 펄프

Tomato Pulp

규격	10kg x 1 / 15kg x 1
소비기한	제조일로부터 36개월



신선한 토마토의 느낌을 그대로 간직하고 있는 제품. 실용적이고 간편한 사용이 가능하며 파스타, 피자 소스로 적합



### 토마토 펄프

Tomato Pulp

규격	210kg x 1 (드럼)
소비기한	제조일로부터 36개월



신선한 토마토 느낌을 그대로 간직하고 있는 제품. 210kg 대용량 팩킹으로 산업용에 적합



### 토마토 페이스트

Tomato Paste

규격	3kg x 6 / 4.5kg x 6
소비기한	제조일로부터 36개월



에게해의 풍부한 일조량 아래 자란 양질의 터키산 토마토 100% 사용한 제품



윤카는 1981년 설립되어 현재 터키의 상위 500대 기업 중 하나입니다. '건강이 먼저다' 라는 모토아래 수준 높은 품질을 위해 생산 및 R&D 기술 투자를 지속하고 있습니다. 매일 전 세계 수백만 명의 고객이 윤카의 다양한 양질의 제품을 즐기고 있습니다.



이바라는 스페인의 안달루시아 지방에 위치해 있으며, 1842년에 설립되어 현재까지 약 180여년 가까운 역사를 가지고 있습니다. 오랜 역사 속에서도 양질의 제품을 생산하기 위하여 최첨단 기술과 생산공정을 도입하여 BRC, IFS인증을 받았습니다. 주로 테이블 올리브 오일과 마요네즈와 같은 소스를 생산하며, 제품의 품질을 인정받아 현재 미국, 노르웨이, 중국, 브라질 등 80여개국에 수출하고 있습니다.



### 아몬드 올리브

*Aceitunas verdes rellenas almendra*

규격 240g x 12

소비기한 제조일로부터 36개월



올리브 열매에 고소한 아몬드 속을 채워 넣은 제품



### 피티드 그린 올리브

*Manzanilla Pitted Green Olives*

규격 3kg x 6

소비기한 제조일로부터 36개월



씨를 뺀 스페인산 그린올리브로 샐러드나 파스타 요리, 피자 토핑, 가니쉬 등 다양한 활용도가 좋은 제품



### 엔초비 올리브

*Aceitunas manzanilla verdes rellenas anchoas*

규격 240g x 12

소비기한 제조일로부터 36개월



씨를 뺀 후 적당히 절여진 엔초비를 첨가하여 고소한 맛이 좋은 볶음, 전채요리, 와인안주 등에 사용함



### 피티드 블랙 올리브

*Pitted Black Olives*

규격 3kg x 6

소비기한 제조일로부터 36개월



씨를 뺀 스페인산 블랙올리브로 샐러드나 파스타 요리에 사용 할 수 있고, 피자 토핑으로 사용하기 좋음



### 마늘 올리브

*Aceitunas manzanilla verdes rellenas ajo*

규격 240g x 12

소비기한 제조일로부터 36개월



올리브 열매에 매운 맛을 제거한 마늘로 속을 채워 넣은 제품



### 엑스트라 버진 올리브오일

*Extra Virgin Olive Oil*

규격 500ml x 12 / 1L x 12

소비기한 제조일로부터 24개월



최고의 향으로 고기, 생선, 파스타 요리, 디저 트에도 잘 어울림



### 피티드 블랙 올리브

*Pitted Black Olives*

규격 350g x 12

소비기한 제조일로부터 36개월



씨를 뺀 스페인산 블랙올리브로 샐러드나 파스타 요리에 사용 할 수 있고, 피자 토핑으로 사용하기 좋음



### 엑스트라 버진 올리브 오일

*Extra Virgin Olive Oil*

규격 5L x 3

소비기한 제조일로부터 24개월



최고의 향으로 고기, 생선, 파스타 요리, 디저 트에도 잘 어울림



**엑스트라 유기농500ml**  
*Ybarra Organic EVOO*

규 격 500ml x 12

소비기한 제조일로부터 24개월



스페인 안달루시아지역에서 직접 추출한 고급 올리브 오일, 부드럽고 균형 잡힌 맛을 갖고 있으며 인증을 받은 올리브 열매만을 사용하여 만든 프리미엄 제품



**퓨어 올리브 오일**  
*Pure Olive Oil*

규 격 5L x 3

소비기한 제조일로부터 24개월



볶음 및 튀김요리에 사용되며, 탁월한 맛과 향을 자랑함



**포머스 올리브 오일**  
*Oilve pomace oil*

규 격 5L x 3

소비기한 제조일로부터 24개월



정제 올리브 오일에 엑스트라 버진올리브 오일을 첨가한 제품



**쉐리 와인 비네거**  
*Vinagre Ded Jerez Reserva*

규 격 500ml x 6

소비기한 제조일로부터 60개월



적당 산도와 쉐리 와인의 단맛을 가지고 있어 파스타 요리는 물론 이태리 요리 전반에 잘 어울리는 요리 와인





보노는 1934년부터 프리미엄 올리브만을 생산해 온 이탈리아 오일 브랜드로 시칠리아에서 가장 큰 생산자 중 하나입니다. 프리미엄 제품 중에서도 특별한 제품은 엑스트라 버진 올리브 오일인 100% 이탈리아산 유기농 인증 PGI 시칠리아와 PDO 발디마자라가 있습니다. 이 제품들은 독특한 향과 풍미를 자랑합니다.



**보노 노벨로 논필터 엑스트라버진 올리브오일**

*If Novello 100% Italian Unfiltered Extra Virgin Olive Oil*

규 격 500ml x 6

소비기한 제조일로부터 18개월



올리브의 천연 성분이 그대로 유지된 논필터 올리브 오일



**보노 IGP 시칠리아 유기농 엑스트라버진 올리브오일**

*PGI Sicilia Organic Extra Virgin Olive Oil*

규 격 500ml x 6

소비기한 제조일로부터 18개월



시칠리아 토착품종으로 만든 지역인증 올리브 오일



**노벨로 논필터 엑스트라버진 올리브오일 블랙**

*Novello Non-filtered Extra Virgin Olive Oil*

규 격 500ml x 6

소비기한 제조일로부터 18개월



올리브의 천연 성분이 그대로 유지된 논필터 올리브 오일



**DOP 발디마자라 엑스트라버진 올리브오일**

*DOP Val di Mazara Extra Virgin Olive Oil*

규 격 250ml x 6

소비기한 제조일로부터 18개월



이탈리아 DOP 인증 엑스트라버진 올리브오일.



**보노 IGP 시칠리아 엑스트라버진 올리브오일**

*IGP Sicilian Extra Virgin Olive Oil*

규 격 250ml x 6

소비기한 제조일로부터 18개월



시칠리아 토착품종으로 만든 지역인증 올리브 오일



**보노 셀렉션 엑스트라버진 올리브오일**

*Selection Extra Virgin Olive Oil*

규 격 250ml x 6

소비기한 제조일로부터 18개월



갓 수확한 올리브를 압착시켜 만든 보노 브랜드의 대표 올리브 오일



**현미유**

*Rice Bran Oil*

규 격 500ml x 24 / 1L x 12 / 1.9L x 6

소비기한 제조일로부터 24개월



태국 대표 현미유 브랜드 자이카오 제품. 감마オリ자놀이 풍부하고 한식과 궁합이 좋음



자이카오는 동방의 올리브유라고 자부하는 올리브오일 전문 브랜드입니다. 태국의 대표적인 쌀 수출업체인 Siam Crystal Rice의 현미유 브랜드로, '쌀의 잠재력 발견'을 모토로 삼고 있습니다.



멩가줄리는 1962년부터의 오랜 경험을 통해 풍부한 맛과 풍미를 위해 지속적으로 노력하고 있습니다. 오늘 날 오랜 경험을 바탕으로 전통적인 장인 정신을 유지하고 있으며, 신기술의 접목을 바탕으로 전통적인 발효법으로 얻은 와인 식초와 발사믹 식초를 만들어 냅니다. 멩가줄리의 제품은 이탈리아 자연환경에서 변화하는 계절에 따라 생산되고, 자라고, 숙성되고 있습니다. 현재 이탈리아 전통의 제품을 유럽, 아시아, 아프리카, 오세아니아 등 세계 각지에서 만나보실 수 있습니다.



### 유기농 발사믹모데나 8년산

Aceto Balsamico Di Modena Biologico

규격	250ml x 3
소비기한	제조일로부터 60개월

유기농 방식으로 재배한 청포도로 만든 발사믹 식초로 매년 다른 재질의 나무통에서 8년간 숙성을 거친 제품



### 발사믹 모데나 D.O.P 25년산

Traditional Aceto Balsamico di Modena D.O.P. Consorzio ExtraVecchio Aged 25years

규격	100ml x 1
소비기한	제조일로부터 120개월

25년 숙성 발사믹 식초. DOP제품으로 블라인드 테스트를 통해 인정받은 제품만 선별이 되며, 고유의 원형병에 각각의 제품번호를 부여하여 관리하는 상품



### 발사믹 모데나 8년산

Aceto Balsamico Di Modena

규격	250ml x 3
소비기한	제조일로부터 120개월

이탈리아 트레비아노 청포도로 만든 발사믹 식초로 매년 다른 재질의 나무통에서 8년간 숙성을 거친 제품



### 유기농 레드 와인 비네가

Aceto Di Vino Rosso Biologico

규격	250ml x 6
소비기한	제조일로부터 36개월

유기농법으로 재배한 레드와인으로 만든 포도식초



### 란프란카 발사믹 모데나

Aceto Balsamico

규격	5L x 2 / 500ml x 6
소비기한	제조일로부터 36개월 / 제조일로부터 120개월

화이트와인 식초를 원료로 하여 3년간 다른 재질의 나무통에 숙성시켜 독특한 맛과 향이 있음



### 유기농 화이트 와인 비네가

Aceto Di Vino Bianco Biologico

규격	250ml x 6
소비기한	제조일로부터 36개월

유기농법으로 재배한 화이트와인으로 만든 포도식초



### 발사믹 모데나 3년산

Aceto Balsamico Di Modena

규격	5L x 2 / 500ml x 12
소비기한	제조일로부터 24개월 / 제조일로부터 120개월

이탈리아 트레비아노 청포도로 만든 발사믹 식초로 매년 다른 재질의 나무통에서 3년간 숙성을 거친 제품



### 유기농 발사믹모데나 3년산

Aceto Balsamico Di Modena Biologico

규격	250ml x 6
소비기한	제조일로부터 60개월

유기농 방식으로 재배한 청포도로 만든 발사믹 식초로 매년 다른 재질의 나무통에서 3년간 숙성을 거친 제품



### 발사믹 모데나 D.O.P 12년산

Traditional Aceto Balsamico di Modena D.O.P. Consorzio Affinato Aged 12years

규격	100ml x 1
소비기한	제조일로부터 120개월

12년 숙성 발사믹 식초. DOP제품으로 블라인드 테스트를 통해 인정받은 제품만 선별이 되며, 고유의 원형병에 각각의 제품번호를 부여하여 관리하는 상품



### 레드 와인 비네가

Aceto Di Vino

규격	500ml x 12
소비기한	제조일로부터 60개월

레드와인으로 만든 식초로 드레싱, 샐러드용으로 적합



**화이트 와인 비네가**

*Aceto Di Vino*

규격	500ml x 12
소비기한	제조일로부터 60개월



화이트 와인을 숙성시켜 만든 식초 드레싱, 샐러드 등에 적합



**발사믹 바질크림**

*Crema Di Basilico*

규격	320g x 6
소비기한	제조일로부터 36개월



화이트 발사믹 식초에 바질을 넣어 만든 제품. 샐러드 및 각종 요리에 훌륭한 맛과 향을 쉽게 낼 수 있음



**유기농 애플 사이다 비네거(사과식초)**

*Organic Apple Cider Vinegar*

규격	1L x 12 / 500ml x 6
소비기한	제조일로부터 60개월



100% 유기농 사과로 만든 초모가 그대로 살아있는 자연 발효식초



**발사믹 망고크림**

*Crema Di Mango*

규격	320g x 6
소비기한	제조일로부터 36개월



화이트 발사믹 식초에 망고를 넣어 만든 제품. 샐러드에 훌륭한 향과 맛을 쉽게 낼 수 있음



**유기농 석류 사이다 비네거(석류식초)**

*Organic Pomegranate Cider Vinegar*

규격	500ml x 6
소비기한	제조일로부터 60개월



100% 유기농 석류로 만든 초모가 그대로 살아있는 자연 발효식초



**발사믹 크림**

*Balsamic Cream*

규격	100ml x 6
소비기한	제조일로부터 36개월



발사믹모데나 IGP에 트러플이 함유된 제품으로 샐러드 및 각종 요리에 훌륭한 맛과 향을 쉽게 낼 수 있음



**발사믹 크림**

*Crema Di Balsamico*

규격	320g x 6
소비기한	제조일로부터 36개월



발사믹비네거를 크림 형태로 만든 제품. 샐러드 및 각종 요리에 훌륭한 맛과 향을 쉽게 낼 수 있음



**발사믹 트러플크림**

*Balsamic truffle cream*

규격	100ml x 6
소비기한	제조일로부터 36개월



발사믹모데나 IGP에 트러플이 함유된 제품으로 샐러드 및 각종 요리에 훌륭한 맛과 향을 쉽게 낼 수 있음



**발사믹 트러플크림**

*Crema Di Tartufo*

규격	320g x 6
소비기한	제조일로부터 24개월



화이트 발사믹 식초에 트러플버섯 추출물을 넣어 만든 제품. 샐러드 및 각종 요리에 훌륭한 맛과 향을 쉽게 낼 수 있음



**란프란카 발사믹 크림**

*Crema Di Balsamico*

규격	580ml x 12
소비기한	제조일로부터 36개월



발사믹 식초를 크림 형태로 만든 제품. 샐러드 및 각종 요리에 훌륭한 맛과 향을 쉽게 낼 수 있음



### 콘디멘토 화이트발사믹 비니거

*White balsamic condimento*

규격	500ml x 6
소비기한	제조일로부터 36개월

와인 식초의 상큼한 산미와 포도즙의 자연스러운 단맛이 균형을 이루어 다양한 요리에 깊은 풍미를 더해주는 화이트 발사믹 비니거. 샐러드 드레싱이나 마리네이드 등



### 화이트발사믹 비네거 (유기농 65%)

*Organic White balsamic vinegar*

규격	250ml x3
소비기한	제조일로부터 60개월

이 유기농 화이트 발사믹은 매우 진하고 부드러운 질감을 자랑합니다. 딸기와 붉은 베리류에 특히 잘 어울리며 가금류 요리나 삶은 채소와도 좋은 조화를 이룹니다



### 화이트발사믹 비네거 (55%)

*White balsamic vinegar*

규격	250ml x3
소비기한	제조일로부터 60개월

이 화이트 발사믹은 진한 농도를 지니고 있어 해산물 요리, 생선, 백육과 특히 잘 어울립니다. 신선한 치즈나 애플파이와 함께 즐겨도 훌륭한 조화를 이룹니다.





세베사는 1972년부터 특히 두족류, 냉동 생선에 주력을 두고 있으며, 생산 공정의 최적화와 제품의 좋은 품질 기준을 유지하고 품질 관리, 전문 인력 운영/관리에 지속적으로 노력하고 있습니다. 월등한 색감과 향을 내는 제품으로 파스타, 빵의 반죽, 소스, 제면 등 다양하게 사용 할 수 있습니다.



### 오징어 먹물

*SQUID INK*

규격	500g x 18 / 250g x 12 / 90g x 20
소비기한	제조일로부터 24개월



오징어먹물을 정제 가공하여 농축한 제품 월등한 색감과 향을 내는 제품으로 파스타, 소스, 제빵, 제면 등 다양하게 사용가능



### 갑오징어먹물

*Cuttle Fish Ink*

규격	500g x 18
소비기한	제조일로부터 24개월



스페인 세베사 갑오징어 먹물은 소량의 식염만 더해 만들어 소량만 넣어도 진한 색감과 감칠맛을 표현 할 수 있습니다.



코스타리구레는 지중해 연안, 이탈리아 리구레지역의 '페스토 전문기업'으로 지중해의 아름다운 자연을 페스토에 담았기에 더욱 신뢰를 받고 있습니다. 전통과 지속적인 혁신의 조화로 전문성을 유지하여 전세계에 독창적인 맛을 제공하고 있습니다.



### 트러플 페스토

*Pesto AI Tartufo*

규격	90g x 12
소비기한	제조일로부터 30개월



고전적이고 유명한 바질페스토에 향기로운 트러플을 더해 더욱 풍성한 맛. 신선하고 상큼한 바질의 향과 목직한 트러플의 향이 더해져 깊은 풍미가 특징



### 포르치니 머쉬룸 크림

*Porcini Mushroom Cream*

규격	90g x 12
소비기한	제조일로부터 24개월



포르치니 버섯 49%, 해바라기유, 와인, 식초 등을 가미해서 만든 페스토. 작은 양만 더해도 요리의 풍성을 더해주며 샌드위치, 파스타, 그라탕, 오믈렛 등 다양한 요리에 활용 가능한 제품



### 트러플 크림

*Truffle Cream*

규격	160g x 12
소비기한	제조일로부터 36개월



쌈어 트러플, 양송이 버섯 등의 재료가 곱게 갈아져 있어 크리미하고 싶은 맛을 가진 제품. 딸리아말레와 같은 파스타면 또는 또렐리니, 라비올리의 필링재료로 사용가능한 제품

## GIULIANO TARTUFI®

Giuliano Tartufi는 창립자 줄리아노 마르티넬리가 1980년대 초 트러플 사냥을 하며 시작한 브랜드로, 신선한 트러플 유통과 트러플 제품 생산을 전문으로 합니다. 1991년부터 이탈리아 주요 박람회에도 참여하며 트러플 문화를 널리 알렸으며, 전 세계적으로 강력한 브랜드로 성장했습니다.



트러플 모라(La Tartufi Morra)는 이탈리아 요리의 역사를 보여주는 트러플 전문 브랜드입니다. 1930년 자코모 모라에 의해 설립되었으며 피에몬테 알바 지역의 화이트 트러플로 만든 제품을 판매한 최초의 회사이며, 국제 알바 화이트 트러플 박람회를 창설하고 마를린 먼로, 히치콕, 윈스턴 처칠에게 트러플을 증정하는 등 이탈리아 트러플에 의미부여를 하며 전세계에 알리고 있습니다.

### 홀 썸머 트러플

Morra Tartufalba Summer Truffles



규격	50g x 12
소비기한	제조일로부터 48개월



세계 3대 진미중의 하나인 트러플의 최고급 메이커 모라에서 나온 썸머트러플. 저렴하면서 기쁨이 넘치는 맛으로 대중화에 기여할 수 있음.

### 화이트 트러플 오일

White Truffles Drops



규격	250ml x 12
소비기한	제조일로부터 24개월



세계 최고 품질의 트러플을 생산하는 모라사의 화이트 트러플향을 담은 제품

### 트러플살사

Truffle Salsa



규격	80g x 12 / 200g x 12
소비기한	제조일로부터 48개월



트러플과 다른 버섯의 결합으로 만들어진 소스. 스키, 오믈렛, 국수, 고기 등에 잘 어울림

### 블랙 트러플 오일

Black Truffles Drops



규격	250ml x 12
소비기한	제조일로부터 24개월



세계 최고 품질의 트러플을 생산하는 모라사의 블랙 트러플 향을 담은 제품

### 화이트 트러플 소금

White Truffles Salt



규격	100g x 12
소비기한	제조일로부터 24개월



최고 품질의 천연소금에 화이트 트러플 버섯과 향을 첨가한 프리미엄 제품. 스테이크, 파스타, 각종 구이 등 소금을 사용하는 모든 요리에 사용 가능.



Sélestane(셀레스테인)의 머스타드는 전통적인 제조법을 계승하여 엄선된 원재료만을 사용하여 프랑스 요리계의 요구에 부응하기 위해 고품질을 지속적으로 고수하고 있습니다.

### 홀 그레인 머스타드

Whole Grain Mustard



규격	200g x 12 / 770g x 6
소비기한	제조일로부터 24개월



겨자씨가 그대로 들어있는 머스타드. 겨자 특유의 매콤한 맛을 직접 느낄 수 있는 제품으로 소스나 드레싱에 적합

### 홀 그레인 머스타드

Whole Grain Mustard



규격	5kg x 2 / 1kg x 6
소비기한	제조일로부터 24개월



겨자씨가 그대로 들어있는 머스타드. 겨자 특유의 매콤한 맛을 직접 느낄 수 있는 제품으로 소스나 드레싱에 적합



리졸리는 이탈리아에서 4대째 가업을 이어와 이탈리아 전통의 깊은 맛을 즐길 수 있는 브랜드로 리졸리만의 제조법으로 맛의 일관성을 유지하기 위한 최적의 보존 조건인 항아리를 통해 깊은 풍미까지 느끼실 수 있습니다. 특선요리의 하나로 평가받고 있는 "핫소스 앤초비" 개발로 유명합니다.



### 앤초비 (엑스트라버진 올리브유)

*Filetti In Olio Di Oliva*

규격	58g x 12 / 150g x 12
소비기한	제조일로부터 18개월



최상급의 앤초비를 양질의 소금에 절인 후 아로마 향신료를 첨가한 올리브 오일에 담긴 프리미엄 제품으로 맛과 향이 탁월함. 파스타, 피자, 샐러드, 가나페, 와인안주 등



### 아드리아해 멸치 필렛

*Filletts of Adriatic Sea Anchovies*

규격	40gx26
소비기한	제조일로부터 15개월



아드리아해는 최고급 이탈리아산 앤초비를 잡을 수 있는 품질, 추억, 신선함의 상징. 풍부하고 너그러운 바다인 아드리아해는 소비자에게 강렬한 이탈리아적 감성을 불러일으킴.



### 앤초비 (병)

*Filetti In Olio Di Semi Di Girasole*

규격	720g x 12
소비기한	제조일로부터 18개월



이탈리아 앞바다에서 잡아올린 앤초비를 리졸리만의 특별 레시피로 해바라기 오일에 담긴 제품



### 시칠리아 멸치 필렛

*Canale Di Sicilia Anchovies*

규격	40gx26
소비기한	제조일로부터 15개월



시칠리아 해협의 문화와 전통은 어업과 깊이 연결되어 있음. 풍부하고 너그러운 바다인 시칠리아 해협은 소비자에게 강한 이탈리아적 정체성을 불러일으킴.



### 앤초비 (캔)

*Filetti In Olio Di Semi Di Girasole*

규격	720g x 12
소비기한	제조일로부터 18개월



이탈리아 앞바다에서 잡아올린 앤초비를 리졸리만의 특별 레시피로 해바라기 오일에 담긴 제품



### 칸타브리아해 멸치 필렛

*Anchovy Fillets from the Cantabrian Sea*

규격	40gx26
소비기한	제조일로부터 15개월



칸타브리아해라고 불리는 이 바다는 스페인 북부와 프랑스 남서부 사이에 위치한 광대한 해역. 이곳은 풍부한 해양 생물 다양성으로 유명하며 특히 앤초비와 정어리 어업의 중요한 지역으로 알려져 있음.



### 참치 (캔)

*Filletts Di Tonno Rosa*

규격	185g x 24
소비기한	제조일로부터 60개월



리졸리만의 특별한 제조법으로 만든 핑크참치






지아는 1980년부터 튜브에 엔초비 페이스트, 갈릭 페이스트 등 여러 페이스트를 생산하고 있습니다. 재료의 신선함과 제품 품질의 특성을 변화시키지 않고 보존과 유지를 하면서 실용적으로 쓸 수 있도록 만들었습니다. 신선한 원재료와 현대적인 생산라인으로 구성되어 품질과 맛은 변질되지 않고 앞서가는 브랜드로 자리 잡고 있습니다.

### 엔초비 페이스트

*Anchovy Paste*



규격	60g x 12
소비기한	제조일로부터 12개월


 이탈리아 앞바다의 엔초비로 만들어 감칠맛이 뛰어나고 튜브 형태로 사용과 보관이 편리한 엔초비 페이스트

### 엔초비 페이스트

*Anchovy Paste*



규격	1kg x 6
소비기한	제조일로부터 12개월


 이탈리아 앞바다의 엔초비로 만들어 감칠맛이 뛰어난 대용량 엔초비 페이스트

### 랍스터 꼬리살 (냉동)

*HPP Raw Frozen Tail Meats*



규격	2lb (907g) x 6
소비기한	제조일로부터 36개월

 캐나다산 랍스터 꼬리살을 HPP 공법으로 가공하여 냉동한 제품



지드니는 1892년부터 이어져 온 해산물 브랜드로 고압 가공(HPP)기술을 활용하여 프리미엄 랍스터를 합리적인 가격으로 집에서도 편리하게 즐길 수 있도록 합니다.





## 170년 전통과 신뢰의 프랑스 브랜드, '브리델(Bridel)'

'브리델(Bridel)'은 1846년 프랑스 낙농업의 중심지인 브르타뉴(Bretagne) 지방에서 시작된 170년 전통의 유제품 브랜드입니다. 버터와 크림을 시작으로 치즈까지 제품군을 확장하며, 1960년대에는 서부 프랑스 최대 유가공업체로 성장했습니다.

1990년 세계 최대 유제품 기업인 락탈리스(Lactalis) 그룹에 합류한 이후, 브리델은 세계적으로 사랑받는 브랜드로 자리 잡았습니다. 현재 락탈리스 그룹은 50개국 250개 이상의 생산공장을 보유하고 있으며, 8만 명 이상의 직원과 함께 지속적인 성장을 이루고 있습니다. '브리델'은 전통과 신뢰를 핵심 가치로 삼아, 우유, 크림, 버터, 치즈 등 다양한 유제품을 제공합니다. 엄격한 품질 관리와 최신 기술을 적용한 생산 공정을 통해, 프랑스를 비롯한 전 세계 소비자들에게 믿을 수 있는 제품을 공급하고 있습니다.

브리델은 단순한 유제품 브랜드를 넘어, 오랜 전통을 바탕으로 지속 가능한 가치를 추구하며, 앞으로도 세계 미식가들에게 최고의 품질을 제공하는 것을 목표로 하고 있습니다.





### 무염포션(20개입)

Unsalted Butter Portion

규격	10g x 20
소비기한	제조일로부터 12개월
원산지	프랑스

포션 제품으로 간편하고 깔끔하게 까서 즐길 수 있음.



### 무염 버터롤

Unsalted Butter Roll

규격	1kg x 10
소비기한	제조일로부터 12개월
원산지	프랑스

브리타뉴 지역의 신선한 크림을 사용한 브리델 무염 버터 롤은 유지방 82%를 함유해 크리미하고 부드러운 질감과 함께 헤이즐넛 풍미가 자연스럽게 퍼지는 깊은 맛이 특징.



### 무염포션(100개입)

Unsalted Butter Portion

규격	10g x 100
소비기한	제조일로부터 12개월
원산지	프랑스

포션 제품으로 간편하고 깔끔하게 까서 즐길 수 있음.



### 무염버터

Unsalted Butter

규격	500g x 20
소비기한	제조일로부터 12개월
원산지	프랑스

178년 전통의 프랑스 브리델 버터, 유지방 82%의 깊고 크리미한 맛! 유지방 82%를 함유한 브리델 무염 버터는 프랑스 브리타뉴 지역의 고품질 크림으로 만들어져 자연스러운 헤이즐넛 향과 깊은 풍미를 자랑합니다. 프리미엄 베이킹과 고급 요리에 이상적인 선택입니다



### 무염버터

Unsalted Butter

규격	200g x 40
소비기한	제조일로부터 12개월
원산지	프랑스

178년 전통의 프랑스 브리델 버터, 유지방 82%의 깊고 크리미한 맛! 유지방 82%를 함유한 브리델 무염 버터는 프랑스 브리타뉴 지역의 고품질 크림으로 만들어져 자연스러운 헤이즐넛 향과 깊은 풍미를 자랑합니다. 프리미엄 베이킹과 고급 요리에 이상적인 선택입니다



### 가염버터

Salted Butter

규격	200g x 40
소비기한	제조일로부터 12개월
원산지	프랑스

1846년부터 이어온 프랑스 브리델의 전통으로 탄생한 가염 버터! 브리타뉴 지역에서 생산된 유지방 80%의 발효 버터로, 깊고 고소한 감칠맛과 크리미한 질감이 특징입니다. 특히 자연스럽게 퍼지는 헤이즐넛 풍미가 요리와 베이킹을 한층 더 풍부하게 만들어 줍니다.



### 냉동 무염버터

Unsalted Butter

규격	500g x 20
소비기한	제조일로부터 12개월
원산지	프랑스

178년 전통의 프랑스 브리델 버터, 유지방 82%의 깊고 크리미한 맛! 유지방 82%를 함유한 브리델 무염 버터는 프랑스 브리타뉴 지역의 고품질 크림으로 만들어져 자연스러운 헤이즐넛 향과 깊은 풍미를 자랑합니다. 프리미엄 베이킹과 고급 요리에 이상적인 선택입니다



### 쿠킹크림18%

Cooking Cream 18%

규격	1L x 6
소비기한	제조일로부터 7개월
원산지	프랑스

프랑스산 우유로 만든 브리델 요리용 크림, 유지방 18%를 함유하여 부드럽고 균형 잡힌 맛을 제공하며 수프, 소스, 파스타 등 다양한 요리에 깊은 풍미를 더해줌. 요리에 쉽게 섞이며 크림 특유의 부드러운 텍스처를 유지



### 무염 버터롤

Unsalted Butter Roll

규격	250g x 24
소비기한	제조일로부터 12개월
원산지	프랑스

브리타뉴 지역의 신선한 크림을 사용한 브리델 무염 버터 롤은 유지방 82%를 함유해 크리미하고 부드러운 질감과 함께 헤이즐넛 풍미가 자연스럽게 퍼지는 깊은 맛이 특징.



### 휘핑크림35%

Whipping Cream 35%

규격	1L x 6
소비기한	제조일로부터 7개월
원산지	프랑스

유지방 35.1%의 풍부한 크림감과 우수한 휘핑력을 제공하며 디저트, 커피, 생크림 케이크에 최적화된 제품. 부드럽고 신선한 맛이 특징으로 전문가들이 선호하는 제품.





### 브리치즈

*Bridel Brie*

규격	3kg x 1
소비기한	제조일로부터 100일
원산지	프랑스



정통 프랑스 방식으로 만든 부드럽고 크림미한 브리 치즈입니다. 저온살균 우유로 만들어 깊은 발효 향과 고소한 풍미가 살아 있으며, 유럽 현지에서 즐기는 자연스러운 맛을 그대로 느낄 수 있습니다. 치즈 플래터, 샐러드, 베이킹 등 다양한 요리에 활용하기 좋습니다.

### 쿠킹크림 18% 10L

*UHT cream 18% 10L*



규격	10L x 1
소비기한	제조일로부터 8개월
원산지	프랑스



소스를 만드는데 사용하기 좋음. 실용적인 1000ml 테트라팩으로 보관과 이동이 편리함. 이태리 파스타 및 프랑스 소스 요리 전용으로 만들어진 저지방 쿠킹 크림. 파스타용 크림소스로 사용 가능하며 크림미한 형태가 훨씬 더 오래 유지됨.



세계 1위 유제품 그룹 락탈리스의 대표브랜드  
프레지당은 프랑스1등, 프랑스 소비자 선호도 1등을  
자랑하는 국민 브랜드입니다.





### 신선함을 담은 이탈리아 냉동 치즈 No.1

1929년 페렌티노의 라티움 지역에 유로포멜라의 모회사인 포멜라가 설립되었습니다.  
90년 이상 전통적인 생산 방법과 노하우로 고품질 전통 치즈를 만들고 전 세계 30개국 이상에 IQF 생산 치즈 공급하는 회사입니다.



부드럽고 신선한 치즈를  
5가지 맛으로 다양하게 즐겨보세요!



#### • 모짜렐라 •



쫄깃하고 부드러운 식감의  
고소한 치즈

#### • 부라타 •



모짜렐라에 크림이 더해져  
크리미하고 더욱 부드러워진 치즈



### 모짜렐라 부라타 100g

*Mozzarella BURRATA*

규격	100g x 12
소비기한	제조일로부터 18개월
원산지	이탈리아

인공적인 방부제 첨가가 아닌, 저온에서 고압력으로 냉동시키는 IQF 기술로 오랜 기간동안 본연의 맛과 식감을 잃지 않음. Burrata는 이탈리아어로 '버터를 바른'이라는 뜻으로, 겉은 모짜렐라처럼 쫄깃하지만 속은 크림처럼 부드러운 특징을 가짐



### 모짜렐라 카우

*Mozzarella Cow's milk*

규격	100g x 12
소비기한	제조일로부터 18개월
원산지	이탈리아

인공적인 방부제 첨가가 아닌, 저온에서 고압력으로 냉동시키는 IQF 기술로 오랜 기간동안 본연의 맛과 식감을 잃지 않음. 소의 원유를 사용해 만든 제품으로, 부드러운 맛과 쫄깃한 식감을 느낄 수 있음



### 모짜렐라 버팔로

*Mozzarella Buffalo's milk*

규격	100g x 12
소비기한	제조일로부터 18개월
원산지	이탈리아

인공적인 방부제 첨가가 아닌, 저온에서 고압력으로 냉동시키는 IQF 기술로 오랜 기간동안 본연의 맛과 식감을 잃지 않음.



### 모짜렐라 부라타 트러플

*Mozzarella BURRATA with Truffle*

규격	100g x 12
소비기한	제조일로부터 18개월
원산지	이탈리아

인공적인 방부제 첨가가 아닌, 저온에서 고압력으로 냉동시키는 IQF 기술로 오랜 기간동안 본연의 맛과 식감을 잃지 않음. 모짜렐라 치즈는 그 자체로 부드러운 크림의 용기 역할을 하며, 치즈의 신선함을 보존하고, 크림에서는 신선한 트러플 향을 느낄 수 있음.



### 모짜렐라 부라타 200g

*Mozzarella BURRATA*

규격	(50g x 4) x 8
소비기한	제조일로부터 18개월
원산지	이탈리아

인공적인 방부제 첨가가 아닌, 저온에서 고압력으로 냉동시키는 IQF 기술로 오랜 기간동안 본연의 맛과 식감을 잃지 않음. Burrata는 이탈리아어로 '버터를 바른'이라는 뜻으로, 겉은 모짜렐라 처럼 쫄깃하지만 속은 크림처럼 부드러운 특징인 미니 부라타



### 노디니

*Nođmi*

규격	200g (50g x 4) x 24
소비기한	제조일로부터 18개월
원산지	이탈리아

이탈리아어로 "작은 매듭"을 뜻하는 캔디모양의 쫄깃한 모짜렐라 치즈



### 트레치아

*Treccia*

규격	200g (100g x 2) x 24
소비기한	제조일로부터 18개월
원산지	이탈리아

이탈리아어로 "땀기모양"을 뜻하는 두세번 꼬인 형태의 풍미 가득한 모짜렐라 치즈



### 모짜렐라 펄

*Mozzarella Pearls*

규격	2kg x 4
소비기한	제조일로부터 18개월
원산지	이탈리아

모짜렐라 보코치니를 급냉하여 만든 제품. 후레쉬와 비교해서 전혀 손색이 없는 유럽 최고의 제품. 샐러드, 에피타이저, 소안심 롤요리, 육류 요리, 닭요리, 파스타



### 모짜렐라 4g 코인

*Mozzarella coin*

규격	1kg x 14
소비기한	제조일로부터 18개월
원산지	이탈리아

피자와 샐러드에 활용가능한 4g이 약 250개 들어있는 모짜렐라 치즈.



### 모짜렐라 25g 메달

*Mozzarella Medallion*

규격	1kg x 12
소비기한	제조일로부터 18개월
원산지	이탈리아

피자와 샐러드에 활용가능한 25g이 약 40개 들어있는 모짜렐라 치즈.



### 모짜렐라 미니디스크 슬라이스

*Mozzarella Disk*

규격	2kg x 4
소비기한	제조일로부터 18개월
원산지	이탈리아

후레쉬 모짜렐라 슬라이스를 급냉하여 만든 제품. 후레쉬와 비교해서 전혀 손색이 없는 유럽 최고의 제품. 샐러드, 에피타이저, 소안심, 롤요리, 육류 요리, 닭요리, 파스타



### 그라나 믹스 그레이트드

*Grana-Mix Grated*

규격	1kg x 10
소비기한	제조일로부터 18개월
원산지	이탈리아

그라나 파다노를 갈아 냉동된 제품. 후레쉬와 비교해서 전혀 손색이 없는 유럽 최고의 제품. 파스타 요리, 샐러드 토핑, 샐러드, 뇨끼, 리조또, 샌드위치



### 줄리엔

*Mozzarella Julienne*

규격	1kg x 10
소비기한	제조일로부터 18개월
원산지	이탈리아

나폴리 화덕피자에 사용하기 좋은 크기로 미리 컷팅된 슈레드 모짜렐라 카우 치즈. (길이 5cm, 가로1cm, 두께0.3cm)



### 필로네

*Mozzarella filone*

규격	1kg x 12
소비기한	제조일로부터 18개월
원산지	이탈리아

Loss없이 원하는 크기로 잘라 사용에 용이한 모짜렐라 카우 블록 치즈.



### IQF 고르곤졸라 크림블 돌체

*IQF Italian Blue Cheese Dolce*

규격	1kg x 12
소비기한	제조일로부터 18개월
원산지	이탈리아

피자, 파스타, 속 재료, 베이킹 등 다양한 요리에 활용하기 적합하며 일반 고르곤졸라보다 더욱 부드러운 식감이 특징. 개별 급속 동결(IQF) 방식으로 신선함을 유지



### IQF 고르곤졸라 크림블 피칸테

*IQF Italian Blue Cheese Piccante*

규격	1kg x 12
소비기한	제조일로부터 18개월
원산지	이탈리아

피자, 파스타, 속 재료, 베이킹 등 다양한 요리에 활용하기 적합하며 일반 고르곤졸라보다 더욱 강렬하고 톡 쏘는 맛이 특징. 개별 급속 동결(IQF) 방식으로 신선함을 유지





유니그라는 유럽에서 식물성크림, 마가린, 세미 공정을 거친 READY TO USE 제품을 큰 대기업 공장들과 긴밀하게 비즈니스를 진행하고 있는 No.1 브랜드로 현재 전체 생산량의 40%, 100여개국에 수출되고 있습니다. 나머지 60%는 이탈리아 내수 매출이며, 대표적인 고객사로는 페레로가 있습니다. 유니그라는 1960년에 설립되었으며, 공정을 거친 제품 뿐만 아닌 직접 농장을 운영하여 카카오, 헤이즐넛 등을 직접 생산하여 가공하고 있습니다.



### 컴파운드 크림

*Bivalente Gold*

규격	1L x 12
소비기한	제조일로부터 12개월
원산지	말레이시아

식물성 크림의 높은 작업성과 동물성 크림의 풍부한 맛과 풍미를 겸비한 컴파운드 크림 제품. 유크림 함량 20%



### 푸드서비스 크림

*Martini Foodservice MAXIME*

규격	1L x 12
소비기한	제조일로부터 36개월
원산지	말레이시아

non-hydrogenated(비경화) UHT 크림으로, 열에 강하며 풍미가 있고 크림미한 소스와 같은 요리에 적합함



### 주케라따 식물성 가당 크림

*Zuccherata*

규격	1L x 12
소비기한	제조일로부터 12개월
원산지	말레이시아

식물성 가당 UHT 크림으로, 동물성 크림의 완벽한 대체 제품. 지방 25%, 설탕 11% 함유로, 무스/데코레이션/토평/필링에 가장 적합함



소레스이나는 1900년 설립되어 연간 50만 톤의 우유를 생산하는 브레살라이라는 회사의 브랜드로 그라나 파다노를 주 제품으로 판매하고 있으며, 이탈리아 시장의 1위를 차지하고 있습니다.



### 그라나파다노

*Grana Padano Brescialat*

규격	200g x 15
소비기한	제조일로부터 12개월
원산지	이탈리아

세련된 고품질의 숙성 치즈로, 작은 알갱이가 씹히는 식감을 가지며, 향과 맛의 균형이 완벽한 제품



### 그라나파다노

*Grana Padano Brescialat*

규격	1kg x 8
소비기한	제조일로부터 12개월
원산지	이탈리아

세련된 고품질의 숙성 치즈로, 작은 알갱이가 씹히는 식감을 가지며, 향과 맛의 균형이 완벽한 제품



### 파르미지아노 레지아노

*Parmigiano Reggiano*

규격	200g x 15
소비기한	제조일로부터 12개월
원산지	이탈리아

짧게는 1년, 길게는 4년까지 숙성 시켜, 숙성 치즈의 깊고 진한 맛을 느낄 수 있음. 30%의 수분만을 함유한 치즈로, 단백질, 비타민, 미네랄이 풍부함



### 파르미지아노 레지아노

*Parmigiano Reggiano*

규격	1kg x 8
소비기한	제조일로부터 12개월
원산지	이탈리아

짧게는 1년, 길게는 4년까지 숙성 시켜, 숙성 치즈의 깊고 진한 맛을 느낄 수 있음. 30%의 수분만을 함유한 치즈로, 단백질, 비타민, 미네랄이 풍부함



1954년 소시지 공장으로 처음 시작된 엘포조는 지속적인 성장으로 스페인 가정에서 굳건히 자리 잡고 있는 육가공 브랜드입니다. 최상의 원재료를 바탕으로 전통적인 방식과 현대적인 시스템 기술을 결합하여 최상의 품질을 내고 있습니다.



### 이베리코 하몽 슬라이스

*Jamon Iberico Slice*

규격	60g x 15
소비기한	제조일로부터 12개월
원산지	스페인



100% 엘포조 소유의 이베리코 돼지를 이용해서 만들어졌으며, 엘포조만의 특별한 풍미를 가진 제품. 평균적인 Cebo 등급보다 퀄리티가 높은 제품. 와인과 잘 어울리며 그 자체로 먹거나 메론, 바게뜨빵 등과 함께 먹으면 좋음.



### 이베리코 모르타델라

*Iberico Mortadella*

규격	3.5kg x 2
소비기한	제조일로부터 6개월
원산지	스페인



다진 돼지고기, 후추 및 향신료를 혼합하여 만든 이베리코 품종의 모르타델라



### 세라노 하몽 슬라이스

*Jamon Serrano Slice*

규격	80g x 12
소비기한	제조일로부터 12개월
원산지	스페인



전 세계적으로 인기 높은 제품으로 최소 7개월 이상 숙성된 슬라이스 제품. 와인과 잘 어울리며 그 자체로 먹거나 메론, 바게뜨빵 등과 함께 먹으면 좋음.



### 하몽 코시도 엑스트라 듀록

*Cooked Ham Extra Duroc*

규격	8kg x 1
소비기한	제조일로부터 4개월
원산지	스페인



돼지 뒷다리를 수비드하여 조리한 고기함량 92%의 스페인식 익힌 햄



### 냉동 베이컨

*Frozen Bacon*

규격	(500g x 2) x 3
소비기한	제조일로부터 12개월
원산지	스페인



매우 부가 가치가 높은 상품과 우수한 맛. 특별한 형태의 트레이가 독립적으로 포장되어, 제품을 가능한 한 가장 좋은 보관 조건을 제공함. 편리함과 부가 가치 제품, 아시아에서 베이컨 제품군 내에서 베스트 셀러



### 세라노 하몽 (Born-in)

*Jamon Serrano*

규격	7kg 내외 x 2
소비기한	제조일로부터 12개월
원산지	스페인



세계적으로 인정받는 스페인 미식 제품으로, 평균 1년 이상 숙성된 하이퀄리티 제품 뼈가 있는 상태로 생산되어 뒷다리 형태가 잘 보존되어 있음



### 냉동 베이컨(저염)

*Frozen Bacon*

규격	(500g x 2) x 3
소비기한	제조일로부터 12개월
원산지	스페인



한국인의 입맛에 맞춘 저염 베이컨. 매우 부가 가치가 높은 상품과 우수한 맛. 특별한 형태의 트레이가 독립적으로 포장되어, 제품을 가능한 한 가장 좋은 보관 조건을 제공함. 편리함과 부가 가치 제품, 아시아에서 베이컨 제품군 내에서 베스트 셀러



### 세라노 하몽 레제바 (Boneless)

*Jamon Serrano Reserva*

규격	6kg 내외
소비기한	제조일로부터 7개월
원산지	스페인



돼지 뒷다리를 18개월 숙성시킨 레제바 등급의 세라노 하몽



폴셀리(Polselli)는 4대에 걸쳐 내려오는 이탈리아 전통적인 생산 방식을 고수하며, 허싱과정을 통해 원료의 품질 및 위생 관리에 철저합니다. 또한 광학 선별기로 모든 밀알을 엄선하고, 원료부터 완제품까지 역학분석을 통해 최상의 품질을 항상 유지하고 있습니다. 나폴리피자 협회(AVPN)에서 인증된 안정적이고 고품질의 밀가루로 전 세계에서 인정받고 있는 폴셀리입니다.



### 클레시카

Classica

규격	25kg x 1
소비기한	제조일로부터 12개월
원산지	이탈리아

AVPN 인증 받은 나폴리 피자 전용 밀가루



### 화이트 00

Farina tipo "00"

규격	25kg x 1
소비기한	제조일로부터 12개월
원산지	이탈리아

피자, 빵, 파스타면, 제빵 등 다목적으로 활용 가능한 밀가루



### 비바체

Vivace

규격	25kg x 1
소비기한	제조일로부터 12개월
원산지	이탈리아

로마식 피자를 만드는데 적합하며, 고소하고 바삭한 식감이 특징인 이탈리아 밀가루



### 수페르

Super

규격	25kg x 1
소비기한	제조일로부터 12개월
원산지	이탈리아

고강도, 고글루텐, 고단백질의 특징을 가진 화덕 전용 이탈리아 밀가루



### 듀럼밀

Semola Rimacinata

규격	1kg x 10
소비기한	제조일로부터 12개월
원산지	이탈리아

생파스타, 도우 등의 덩가루로 적합한 100% 이탈리아산 듀럼밀



### 보일리아

Voila

규격	5kg x 1
소비기한	제조일로부터 12개월
원산지	이탈리아

연질밀 100%의 피자 전용 덩가루



### 컨템포라냐

Contemporanea

규격	25kg
소비기한	제조일로부터 12개월

엄선된 밀 종자를 천천히 가공해 부드러운 질감을 유지하며, 천연 사워도우를 첨가해 테두리가 별집 모양으로 부풀어 오르는 높은 발효력을 가진 제품. 실온에서도 직접 발효가 가능하며, 별도 블렌딩 없이 단독 사용이 용이한 피자 밀가루





### 장작 (Il Faggetto)

*Il Faggetto*

규격 1Box / 8pc

AVPN 인증받은 나무땀나무 100% 장작. 35분 발열에 350 - 400도 가량의 온도를 지님.



1976년부터 이탈리아 동부 프리울리의 San Giovanni al Natis one (산조반니 알 나티소네)에서 목재, 톱밥 장작, 펠릿을 생산하는 회사입니다. 특히 요리용 식품 등급의 나무 목재 연료로 30개국 이상 수출하고 있고, 화덕 사용에 적합하도록 설계되어 특허까지 받은 목재 연료 전문회사입니다.



소솔트는 자연 해염의 수집과 생산을 최적화하기 위해 트라파니 출신의 기업가가 1922년에 설립한 회사입니다. 자연 생태계에 영향을 미치지 않으면서 소금의 재배 및 수집을 최적화하는 것에 목표를 두었던 소솔트는 국내 및 유럽 시장에 진출할 수 있었고, 현재 그룹이 관리하는 소금 사업은 약 800 헥타르에 이르며 약 10만 톤의 생산 잠재력이 있습니다.



### 씨솔트 굵은소금

*Antica Salina Sea Salt Coarse*

규격 100g x 16

소비기한 제조일로부터 60개월

225도의 고온에서 해수를 증발 시켜 만든 천연 소금, 마그네슘, 칼륨, 요오드 등이 풍부한 소금



### 굵은 소금

*Grosso Secchio*

규격 5kg x 25kg

소비기한 제조일로부터 60개월

이탈리아 남부 Trapani와 Marsala 지역의 염전에서 만들어진 바다 소금. 마그네슘, 칼륨, 요오드 등이 풍부한 굵은 소금



### 히말라야 핑크솔트

*Himalaya pink salt*

규격 100g x 16

소비기한 제조일로부터 60개월

히말라야 경사면에 있는 천연 소금광산 채취한 천연 염염으로 핑크빛을 띠는 것이 특징.



### 가는 소금

*Fino Secchio*

규격 5kg x 25kg

소비기한 제조일로부터 60개월

이탈리아 남부 Trapani와 Marsala 지역의 염전에서 만들어진 바다 소금. 마그네슘, 칼륨, 요오드 등이 풍부한 가는 소금





말라가에 위치한 Triselecta는 사프란의 포장 및 유통에 특화된 글로벌 기업으로, 스페인산 고품질 사프란을 9톤 이상 생산하며 55개국에 수출하고 있습니다. 엄격한 품질 기준을 준수하며, 신속한 물류 시스템을 통해 세계 각지로 제품을 공급합니다. 매출의 90%가 해외 수출에서 발생하며, 국제적으로 높은 품질을 인정받고 있습니다.



### 사프론 20g

*Saffron Powder Container*

규격	20g x 48
소비기한	제조일로부터 4년



20년 이상의 역사를 자랑하는 프리미엄 브랜드로, 2021년과 2023년 Superior Taste Award에서 수상의 영예를 안았습니다. 전 세계 미식가들에게 사프란의 뛰어난 향, 깊은 색깔과 풍미를 선사하며, 프리미엄 패키징과 함께 합리 적인 가격으로 제품을 경험할 수 있습니다.



### 사프론 1g

*Gourmet Saffron Glass Jar*

규격	1g x 12
소비기한	제조일로부터 4년



20년 이상의 역사를 자랑하는 프리미엄 브랜드로, 2021년과 2023년 Superior Taste Award에서 수상의 영예를 안았습니다. 전 세계 미식가들에게 사프란의 뛰어난 향, 깊은 색깔과 풍미를 선사하며, 프리미엄 패키징과 함께 합리 적인 가격으로 제품을 경험할 수 있습니다.



Nut Expert는 2019년 프랑스에서 설립된 너트 전문 브랜드입니다. 농업 생산과 열대 과일 거래 경험을 가진 두 투자자가 영양에 대한 관심을 바탕으로 시작했습니다. 식물성 단백질, 특히 땅콩에서 추출한 단백질의 소비 증가에 기여하기 위해 관능적 즐거움과 영양을 결합한 땅콩 페이스트와 땅콩 버터를 생산하고 있습니다.



### 땅콩버터 크런치

*Peanut Butter Crunchy*

규격	350g x 12
소비기한	제조일로부터 24개월



땅콩버터는 주로 땅콩과 팜유를 포함하지 않은 유화제로 만들어지며, 요리, 베이킹, 스프레드로 사용할 수 있습니다. 땅콩 조각 포함



### 땅콩버터 크림미

*Peanuts Butter Creamy*

규격	350g x 12
소비기한	제조일로부터 24개월



땅콩버터는 주로 땅콩과 팜유를 포함하지 않은 유화제로 만들어지며, 요리, 베이킹, 스프레드로 사용할 수 있습니다. 약간의 단맛과 소금 첨가



### 황도 슬라이스

Canned Peach

규격	3.06kg x 6
소비기한	제조일로부터 36개월



복숭아 1개당 10 절(슬라이스) 그리스에서 가장 오래된 통조림 과일 제품으로써, 품질이 우수하고, 복숭아가 부러우면서도 단단함. 별다른 조리과정 없이 바로 신선한 복숭아 맛을 즐길 수 있으며, 베이킹이나 스무디의 재료로 사용하거나 요거트에 곁들여 먹어도 좋음



Kronos는 그리스의 프리미엄 식품 브랜드로 과일 통조림, 주스 등을 생산하며 특히 고품질 복숭아 통조림으로 잘 알려져 있습니다. 뛰어난 품질을 자랑하며 정통 유럽식 식재료를 찾는 소비자들에게 높은 평가를 받고 있습니다.



### 스테비아 에리스리톨

Stevia

규격	40g x 24 / 500g x 12
소비기한	제조일로부터 24개월



설탕보다 당도가 300배 높은 스테비아 추출물과 에리스리톨을 적절하게 배합하여 적당한 단맛을 내며, 천연향료(바닐라향)를 사용하여 맛의 거부감을 줄인 제품.



스펠라리는 누가, 초콜릿, 캔디류를 주로 생산하며 MyDietor 브랜드를 통해 이탈리아 전통 캔디를 전세계에 전파하고 있는 기업입니다. 스펠라리는 글루텐, 인공색소를 사용하지 않고 좋은 품질의 원재료와 천연 향료로 제품을 생산하며, 200년 가까운 시간동안 열정과 애정을 담아 제품 개발 및 판매를 하고 있습니다.



### 훈제 파프리카 파우더

Smoked Paprika tin

규격	75g x 12
소비기한	제조일로부터 24개월



참나무 장작불에서 훈제하고 건조시켜 만든 스모키 향과 깊은 풍미를 가진 스페인 국민 향신료



허브와 향신료를 전문으로 하는 스페인 회사로 히말라야 소금, 파프리카, 샤프란, 빠에야 시즈닝 등 다양한 미식용 조미료를 100년 이상 생산하여 20개국 이상 수출하는 전문 향신료 회사입니다.



### 스파게티

Spagetti

규격	500g x 20
소비기한	제조일로부터 24개월



듀럼밀 세를리나로만들어서 삶았을 때 쉽게 퍼지지 않고 적절한 알덴테 식감을 유지하는 스파게티면



Oba Makarna는 1966년 터키 가지안테프에서 설립된 식품기업으로, 고품질 듀럼밀을 사용한 파스타, 누들 제품 등을 생산하여 100개국 이상에 제품을 수출하고 있습니다. 최신 기술과 첨단 생산시설을 통해 글로벌 기준의 품질을 유지하며, 지속가능한 친환경 경영을 실천하고 있습니다.



산줄리아노는 올리브 나무가 풍성하게 우거진 이탈리아 토스카나의 작은 마을에서 얻은 영감과 전통적인 요리법으로 유럽 현지의 다양한 식재료를 누구나 친근하게 경험하실 수 있도록 선보입니다.



### 스파게티

*Spaghetti*

규격	500g x 24
소비기한	제조일로부터 36개월



단백질 함량이 높은 듀럼밀로 만든 쫄깃 탱글한 스파게티



### 이집트빈(병아리콩)

*Chick Peas*

규격	400g x 24 / 2.5kg x 6
소비기한	제조일로부터 36개월



액체에 담긴 콩으로 구성되어, 밀폐된 캔에 보관된 후 멸균 과정을 거칩니다. 샐러드, 수프 또는 파스타와 함께 사용할 수 있습니다. 이 제품은 비건, 채식주의자용, 락토스 프리, 글루텐 프리입니다. 또한 할랄(HALAL) 인증을 획득한 제품입니다.



### 스파게티니

*Spaghettini*

두께	1.6mm
규격	500g x 24
소비기한	제조일로부터 36개월



스파게티보다 얇은 굵기의 파스타 스파게티니



### 버터빈

*Butter Beans*

규격	400g x 24
소비기한	제조일로부터 36개월



크리미한 질감의 버터빈.



### 페투치네

*Fettuccine*

규격	500g x 24
소비기한	제조일로부터 36개월



식감이 쫄깃하고 적당히 두툼한 칼국수 같은 파스타



### 렌틸빈

*Lentil Beans*

규격	400g x 24
소비기한	제조일로부터 36개월



영양이 풍부한 렌틸콩.



### 링귀니

*Linguine*

규격	500g x 24
소비기한	제조일로부터 36개월



단면이 납작하고 타원형인 식감 좋은 파스타



### 까넬리니빈

*Cannellini Beans*

규격	400g x 24
소비기한	제조일로부터 36개월



부드럽고 맛있는 까넬리니빈.



### 페페론치노

*Peperoncino*

규격	25g x 12
소비기한	제조일로부터 56개월



이탈리아 요리에 주로 쓰이는 고추로 파스타, 감바스 등에 쓰이는 매운맛 향신료



### 시금치 뇨끼

*Spinach Gnocchi*

규격	500g x 20
소비기한	제조일로부터 24개월



듀럼밀 세몰리나와 감자퓨레 66%, 시금치로 만든 이탈리아 정통 뇨끼. 감자 본연의 쫄쫄함과 부드럽고 폭신한 식감을 즐길 수 있어 파스타 뿐만 아니라 떡볶이, 버터구이 등 색다른 간식으로 활용 가능한 제품



### 파마산 치즈

*Grated Cheese*

규격	80g x 24
소비기한	제조일로부터 12개월



수분 활성이 낮고, 습기가 적어 비교적 긴 유통기한을 가진 탈수된 치즈이며, 오랜 숙성기간을 거친 이탈리아 치즈. 피자, 스파게티, 그라탕, 샐러드 등 다양한 요리와 함께 즐기는 파마산 치즈 제품



### 살사네라 뇨끼

*Salasanera Gnocchi*

규격	261g x 20
소비기한	제조일로부터 12개월



트리플향이 가미된 양송이 버섯, 프랑스산 프레지덤 버터가 어우러진 크림소스와 이탈리아 산 뇨끼로 구성된 밀키트



### 뇨끼

*Gnocchi*

규격	500g x 20
소비기한	제조일로부터 24개월



듀럼밀 세몰리나와 감자퓨레 66%로 만든 이탈리아 정통 뇨끼. 감자 본연의 쫄쫄함과 부드럽고 폭신한 식감을 즐길 수 있어 파스타 뿐만 아니라 떡볶이, 버터구이 등 색다른 간식으로 활용 가능한 제품



### 토마토&바질 뇨끼

*Tomato Basil Gnocchi*

규격	251g x 20
소비기한	제조일로부터 12개월



이탈리아 토마토, 바질 페스토가 어우러진 토마토&바질 소스와 이탈리아산 뇨끼로 구성된 밀키트



<b>딸기잼</b> <i>Strawberry Jam</i>	
<b>규격</b>	320g x 12
<b>소비기한</b>	제조일로부터 24개월



순수 과일잼이 50% 이상 포함되어 있고 방부제가 없는 웰빙 잼으로 다양한 빵종류에 어울림



<b>살구잼</b> <i>Apricot Jam</i>	
<b>규격</b>	320g x 12
<b>소비기한</b>	제조일로부터 24개월



과일함량 50%이상으로 방부제가 없는 웰빙 잼으로 다양한 빵종류에 어울림



<b>블루베리잼</b> <i>Blueberry Jam</i>	
<b>규격</b>	320g x 12
<b>소비기한</b>	제조일로부터 24개월



잘익은 블루베리를 사용하여 만든 제품으로 요거트, 제빵, 아이스크림 토핑 등 달콤 상큼한 맛이 특징인 제품



<b>라즈베리잼</b> <i>Raspberry Jam</i>	
<b>규격</b>	320g x 12
<b>소비기한</b>	제조일로부터 24개월



순수 과일잼이 50% 이상 포함되어 있고 방부제가 없는 웰빙 잼으로 다양한 빵종류에 어울림



<b>오렌지잼</b> <i>Orange Jam</i>	
<b>규격</b>	330g x 12
<b>소비기한</b>	제조일로부터 24개월



순수 과일잼이 50% 이상 포함되어 있고 방부제가 없는 웰빙 잼으로 다양한 빵종류에 어울림



<b>복숭아잼</b> <i>Peach Jam</i>	
<b>규격</b>	320g x 12
<b>소비기한</b>	제조일로부터 24개월



과일함량 50%이상으로 방부제가 없는 웰빙잼으로 다양한 빵종류에 어울림



<b>무화과잼</b> <i>Fig Jam</i>	
<b>규격</b>	330g x 12
<b>소비기한</b>	제조일로부터 24개월



과일함량 60%이상으로, 풍부한 풍미와 으깬 무화과의 식감이 특징적인 방부제 없는 웰빙잼



<b>미니포션 딸기잼</b> <i>Mini portion Strawberry</i>	
<b>규격</b>	25g x 4
<b>소비기한</b>	제조일로부터 24개월



과일함량 50%이상으로 방부제가 없는 부드러운 식감으로, 필링이나 토핑으로도 사용 가능



<b>밤잼</b> <i>Chestnut Jam</i>	
<b>규격</b>	330g x 12
<b>소비기한</b>	제조일로부터 24개월



밤 함유량이 40% 이상인 제품으로 요거트, 제빵, 아이스크림 토핑 등 고소하고 달콤한 맛이 특징인 제품



<b>미니포션 블루베리잼</b> <i>Mini portion Blueberry</i>	
<b>규격</b>	25g x 4
<b>소비기한</b>	제조일로부터 24개월



과일함량 50%이상으로 방부제가 없는 부드러운 식감으로, 필링이나 토핑으로도 사용 가능



**미니포션 살구잼**

*Mini portion Apricot*

규격	25g x 4
소비기한	제조일로부터 24개월



과일함량 50%이상으로 방부제가 없는 부드러운 식감으로, 필링이나 토핑으로도 사용 가능



**오렌지주스**

*Orange Juice*

규격	1,000ml x 12
소비기한	제조일로부터 12개월



오렌지 본연의 맛을 느낄 수 있는 이탈리아 주스



**레드오렌지주스**

*Red Orange Juice*

규격	1,000ml x 12
소비기한	제조일로부터 12개월



이태리 남부지역의 레드오렌지를 가공하여 만든 주스로 신맛이 적고 단맛이 강한 정통 이태리 오렌지 주스



**파인애플주스**

*Pineapple Juice*

규격	1,000ml x 12
소비기한	제조일로부터 12개월



파인애플 본연의 맛을 느낄 수 있는 이탈리아 주스



**사과주스**

*Apple Juice*

규격	1,000ml x 12
소비기한	제조일로부터 12개월



사과 본연의 맛을 느낄 수 있는 이탈리아 주스





1972년 이탈리아 피에몬테의 보르고 산달마조(쿠네오)에서 설립된 아그리몬타나는 천연 성분을 이용하여 착색제, 방부제, 인공향료를 지양하며 이탈리아에서 재배된 과일만을 사용하여 최고 수준의 이탈리아 잼 시장의 선두주자가 되었습니다.



### 딸기잼

*Strawberry Jam*

규격	330g x 12
소비기한	제조일로부터 36개월



낮은 온도에서 긴 시간동안 조리하여 천연 과일의 향을 보존 과일, 사탕 수수당, 100% 천연 레몬주스 3가지로 글루텐 및 추가 첨가물 없이 오직 천연 재료로 만든 잼



### 딸기잼

*Strawberry Jam*

규격	40g x 24
소비기한	제조일로부터 48개월



제품 낭비를 막기위한 소포장 잼으로, 아그리몬타나의 다른 잼들보다 설탕이 적고, 보존료 및 인공 색소, 인공감미료, 글루텐이 들어가지 않은 잼



### 와일드 블루베리잼

*Wild Blueberry Jam*

규격	330g x 12
소비기한	제조일로부터 36개월



낮은 온도에서 긴 시간동안 조리하여 천연 과일의 향을 보존 과일, 사탕 수수당, 100% 천연 레몬주스 3가지로 글루텐 및 추가 첨가물 없이 오직 천연 재료로 만든 잼



### 와일드 베리잼

*Wild Berry Jam*

규격	40g x 24
소비기한	제조일로부터 48개월



제품 낭비를 막기위한 소포장 잼으로, 아그리몬타나의 다른 잼들보다 설탕이 적고, 보존료 및 인공 색소, 인공감미료, 글루텐이 들어가지 않은 잼



### 오렌지 마머레이드잼

*Bitter Orange marmelade*

규격	330g x 12
소비기한	제조일로부터 36개월



낮은 온도에서 긴 시간동안 조리하여 천연 과일의 향을 보존 과일, 사탕 수수당, 100% 천연 레몬주스 3가지로 글루텐 및 추가 첨가물 없이 오직 천연 재료로 만든 잼



### 오렌지 마머레이드잼

*Bitter Orange Marmalade*

규격	40g x 24
소비기한	제조일로부터 48개월



제품 낭비를 막기위한 소포장 잼으로, 아그리몬타나의 다른 잼들보다 설탕이 적고, 보존료 및 인공 색소, 인공감미료, 글루텐이 들어가지 않은 잼





라메리는 1968년부터 시리얼을 생산해 왔습니다.  
오랜 세월 동안 전통 기법으로 시리얼을 만들어 전세계 사람들에게 사랑받고 있는 시리얼 브랜드입니다.



### 후르츠 뮤슬리 시리얼

*Fruits Muesli*

규격	500g x 14
소비기한	제조일로부터 15개월



말린 사과, 절임 오렌지, 건포도가 함께 들어 있는 식단 조절 가능한 시리얼



### 퍼프 허니 시리얼

*Puff Honey*

규격	375g x 12 / 500g x 16
소비기한	제조일로부터 375g(15개월), 500g(14개월)



쌀알 모양에 벌꿀을 더한 달콤한 시리얼



1972년 시작된 영국 최초의 그레놀라 브랜드로 자연주의 성향이 강한 조단스는 방부제를 사용하지 않으며 선별된 곡물을 사용하며 그레놀라와 뮤즐리를 생산하고 있습니다. 모든 제품을 영국에서 직접 생산하고 있으며, 바쁜 아침 식사 대용이나 다이어트 등의 체중 조절 식품으로 안성 맞춤입니다.



### 조단스 크리스피 그레놀라 딸기

*Jordans Country Crisp Strawberry*

규격	500g x 6
소비기한	제조일로부터 15개월



통곡물시리얼과 동결건조딸기가 들어있는 바삭한 그레놀라



### 조단스 크리스피 그레놀라 초코

*Jordans Country Crisp Choco*

규격	500g x 6
소비기한	제조일로부터 15개월



통곡물시리얼 50% 와 다크초콜릿이 들어있는 바삭한 그레놀라



### 조단스 크리스피 그레놀라 레이즌

*Jordans Country Crisp Raisin*

규격	500g x 6
소비기한	제조일로부터 15개월



통곡물 시리얼 45%, 건포도 18%가 함유되어 있는 바삭한 그레놀라



### 조단스 네추럴 뮤즐리

*Jordans Natural Muesli*

규격	1kg x 4
소비기한	제조일로부터 12개월



단순하고 맛있는 시리얼과 과일, 너트로 구성된 대용량 뮤즐리



### 조단스 후르츠&너츠 뮤즐리

*Jordans Fruit & Nuts Muesli*

규격	620g x 5
소비기한	제조일로부터 11개월



바삭한 너트와 씨앗들 그리고 맛있는 건포도와 트로피칼 과일의 혼합물



### 조단스 슈퍼베리 그레놀라

*Jordans Superberry Granola*

규격	550g x 4
소비기한	제조일로부터 15개월



통귀리 플레이크 76%와 동결건조베리 3종 혼합 (블랙커런트, 블루베리, 크랜베리)



### 조단스 트로피칼 후르츠 그레놀라

*Jordans Tropical Fruits Granola*

규격	750g x 4
소비기한	제조일로부터 15개월



바삭한 귀리 그레놀라에 건조 트로피칼 후르츠가 15% 함유






보노미는 1850년에 설립되어 현재 세계 90여개국에 수출하고 있는 브랜드입니다.  
특히 사보이아르디는 하루에 85톤 정도의 물량을 생산하고 있습니다.



### 사보이아르디(레이디 핑거)

*Jordans Country Crisp Strawberry*

규격	400g x 15
소비기한	제조일로부터 12개월


 손가락 모양의 부드러운 카스테라식 과자  
이태리 전통 티라미수 만들때 사용됨



### 스플리아띠네 슈케라떼

*Sfogliatine Zuccherate*

규격	200g x 15
소비기한	제조일로부터 14개월


 부드럽고 향기로운 퍼프 페이스트리 과자로  
겉껍이 들어 간 버터의 풍미가 좋음



### 스플리아띠네 글라사떼

*Sfogliatine Glassate*

규격	200g x 15
소비기한	제조일로부터 14개월

 부드럽고 향기로운 퍼프 페이스트리 위에  
로열아이싱과 살구잼이 어우러져 달콤한  
식감을 가짐




엠브로졸리는 꿀을 사랑한 창립자 G.B 엠브로졸리의 "언제든 먹을 수 있는 주머니 속 꿀"을 만들고자  
하는 열정을 제품에 담아 탄생된 80년 전통의 이탈리아 허니 브랜드입니다.



### 허니캔디

*Honey Candy*

규격	135g x 20 / 2.5kg x 2
소비기한	제조일로부터 36개월


 어디서나 꿀을 즐길 수 있는 캔디.  
설탕보다 칼로리가 낮은 꿀을 23%나 함유하  
고 있어서 에너지를 쉽고 빠르게 얻을 수 있음



### 밀크캔디

*Milk and Honey Candy*

규격	135g x 20 / 2.5kg x 2
소비기한	제조일로부터 36개월


 어디서나 꿀을 즐길 수 있는 캔디  
꿀과 함께 우유의 부드러운 맛을 느낄 수 있음



### 발사믹캔디

*Balsamic Honey Candy*

규격	2.5kg x 2
소비기한	제조일로부터 36개월

 향기로운 허브와 달콤한 꿀 필링의 완벽한 조  
화가 돋보이는 제품  
상쾌한 맛과 달콤한 맛을 동시에 즐길 수 있음





# GALVANINA®

## 미네랄 워터와 음료를 판매하고 있는 이탈리아 회사의 전통있는 브랜드

1900년 초부터 4대에 걸쳐 현재 이탈리아 전역은 물론 전세계에 미네랄 워터와 유기농 탄산음료를 공급하고 있습니다. 진짜 이탈리아의 풍미를 담은 갈바니나는 전통적인 시칠리아 숲에서 나는 미네랄이 풍부한 물과 손수 재배한 높은 품질의 과일을 사용하여 맛과 향을 높였습니다. 또한 원재료부터 제품생산, 보관까지 전 과정에서 품질테스트를 거치며, 유럽, 미국 등지의 각종 까다로운 인증을 획득하였습니다.

부드러운 탄산과 과일의 풍미가 느껴지는 유기농 음료입니다. 인체에 무해한 유기농 탄산음료로 아기, 어른도 안심하고 마실 수 있어요. "항상 최고의 맛과 향기를 제공하기 위해 이탈리아의 높은 품질의 재료를 선택합니다."





### 유기농 오렌지 쥬스

*Organic Orange*

규격	355ml x 12
소비기한	제조일로부터 18개월



갈바니나는 1900년 초부터 4대에 걸쳐 이탈리아 리미니 지역의 깨끗한 물로 만든 프리미엄 제품이며, 원재료부터 제품 생산, 보관까지 전 과정에서 품질 테스트를 거친 제품. 유럽, 미국 등 유기농 인증을 획득하였으며, 고유의 맛을 내기 위해 최고의 원재료와 내추럴 향만 사용한 고품격 음료



### 유기농 자몽

*Organic Grapefruit*

규격	355ml x 12
소비기한	제조일로부터 18개월



갈바니나는 1900년 초부터 4대에 걸쳐 이탈리아 리미니 지역의 깨끗한 물로 만든 프리미엄 제품이며, 원재료부터 제품 생산, 보관까지 전 과정에서 품질 테스트를 거친 제품. 유럽, 미국 등 유기농 인증을 획득하였으며, 고유의 맛을 내기 위해 최고의 원재료와 내추럴 향만 사용한 고품격 음료



### 유기농 블러드오렌지

*Organic Blood Orange*

규격	355ml x 12
소비기한	제조일로부터 18개월



갈바니나는 1900년 초부터 4대에 걸쳐 이탈리아 리미니 지역의 깨끗한 물로 만든 프리미엄 제품이며, 원재료부터 제품 생산, 보관까지 전 과정에서 품질 테스트를 거친 제품. 유럽, 미국 등 유기농 인증을 획득하였으며, 고유의 맛을 내기 위해 최고의 원재료와 내추럴 향만 사용한 고품격 음료



### 유기농 가소사

*Organic Gassosa*

규격	355ml x 12
소비기한	제조일로부터 24개월



유기농 가소사와 맥주를 섞은 칵테일을 파나체(Panache)라 부름. 특히 맥주와 궁합이 잘 맞아 진과 보드카 다음으로 사람들에게 인기 있는 칵테일 베이스 음료



### 유기농 콜라 (노카페인)

*Organic Cola (Caffeine-Free)*

규격	355ml x 12
소비기한	제조일로부터 12개월



사탕수수에서 추출한 당, 카라멜 색소, 천연 향료 등 유기농 인증을 받은 원재료로 사용, 카페인이 들어있지 않아 누구나 부담없이 즐길 수 있는 제품



### 유기농 진저비어

*Organic Ginger Beer*

규격	355ml x 12
소비기한	제조일로부터 24개월



진저 루트 추출물의 매콤한 맛과 레몬그라스의 향기가 감미된 매력적인 음료



### 유기농 레모네이드

*Organic Lemon*

규격	355ml x 12
소비기한	제조일로부터 18개월



갈바니나는 1900년 초부터 4대에 걸쳐 이탈리아 리미니 지역의 깨끗한 물로 만든 프리미엄 제품이며, 원재료부터 제품 생산, 보관까지 전 과정에서 품질 테스트를 거친 제품. 유럽, 미국 등 유기농 인증을 획득하였으며, 고유의 맛을 내기 위해 최고의 원재료와 내추럴 향만 사용한 고품격 음료



### 유기농 석류

*Organic Pomegranate*

규격	355ml x 12
소비기한	제조일로부터 18개월



이탈리아 지중해에서 자라는 최상의 유기농 과일을 사용한 상큼달콤한 맛과 적당한 산미를 지닌 유기농 석류 음료



산베네데토(San Benedetto)는 이탈리아 내 높은 점유율을 자랑하는 60년된 브랜드입니다. 이 물은 이탈리아 Scorze 지역 지하 305m에서 얻어낸 광천수로, 귀족들이 즐겨 마시던 물로 유명합니다, 이탈리아 알프스, 돌로미테산군의 해빙수가 오랜 세월을 걸쳐 도달한 천연 산베네데토 탄산수는 부드러운 맛과 미세한 탄산이 특징이며, 식사를 돋보이게 해주는 테이블의 고급 워터로 맛이 깔끔하고 상쾌합니다. 또한 꽃을 곁들인 산베네데토의 패키지는 테이블에 특별한 시간을 더해줍니다.



### 탄산수 (병)

*Sparkling water*

규격	250ml, 500ml, 750ml
소비기한	제조일로부터 24개월



지하 300미터의 샘에서 순수하게 만들어져 부드러운 목 넘김과 밸런스가 좋은 건강한 탄산수

### 탄산수 PET

*Sparkling water*

규격	500ml x 24
소비기한	제조일로부터 15개월



지하 300미터의 샘에서 순수하게 만들어져 부드러운 목넘김과 밸런스가 좋은 건강한 탄산수



셀리니는 1946년 시작으로 이탈리아 커피산업에 기여해 온 브랜드로 우수한 로스팅을 통해 품질 좋은 커피를 생산하고 있습니다. 사전 로스팅과 슬로우 로스팅을 하여 풍부한 아로마가 특징입니다. 이탈리아, 프랑스, 그리스, 독일, 폴란드의 수 많은 아울렛, 바, 레스토랑 및 각종 기업에 셀리니 커피가 있습니다.



### 인스턴트 에스프레소(스틱)

*Coffee Sticks*

규격	(1.8g x 20) x 10
소비기한	제조일로부터 36개월



향과 바디감이 돋보이는 인스턴트 에스프레소 제품



### 인스턴트 에스프레소 (병)

*Coffee glass jar*

규격	100g x 8
소비기한	제조일로부터 36개월



향과 바디감이 돋보이는 인스턴트 에스프레소 제품





아르벨라는 곡창지대로 유명한 터키에서 생산한 듀럼 밀 세몰리나 100%로 만든 파스타 브랜드입니다.



### 스파게티

*Spaghetti*

규격	500g x 20
소비기한	제조일로부터 36개월



곡창지대로 유명한 터키에서 생산한 듀럼밀 세몰리나 100%로 만든 스파게티



### 삼색 푸질리

*Fusilli Tricolor*

규격	500g x 20
소비기한	제조일로부터 24개월



곡창지대로 유명한 터키에서 생산한 듀럼밀세 몰리나 100%로 만든 삼색 푸질리



### 스파게티니

*Spaghettini*

규격	500g x 20
소비기한	제조일로부터 36개월



곡창지대로 유명한 터키에서 생산한 듀럼밀 세몰리나 100%로 만든 스파게티니



### 페투치네

*Fettuccine*

규격	500g x 20
소비기한	제조일로부터 36개월



일반 밀에 비해 단백질 함량이 높은 경질 듀럼 밀로 만든 파스타면. 납작하고 긴 리본 형태로 두께와 너비가 고르게 균형 잡혀있어 크리미한 소스나 라구 소스와 잘 어울리는 것이 특징



### 링귀니

*Linguine*

규격	500g x 20
소비기한	제조일로부터 36개월



곡창지대로 유명한 터키에서 생산한 듀럼밀 세몰리나 100%로 만든 링귀니



### 세다니 리가티

*Sedani Rigati*

규격	500g x 20
소비기한	제조일로부터 36개월



일반 밀에 비해 단백질 함량이 높은 경질 듀럼 밀로 만든 파스타면. 원통형에 세로로 홈이 파여있어 소스를 잘 잡아주며 라구소스나 소시지를 넣은 소스와 잘 어울리는 것이 특징



### 펜네

*Penne*

규격	500g x 20
소비기한	제조일로부터 36개월



곡창지대로 유명한 터키에서 생산한 듀럼밀 세몰리나 100%로 만든 펜네



### 파르팔레

*Farfalle*

규격	500g x 20
소비기한	제조일로부터 36개월



일반 밀에 비해 단백질 함량이 높은 경질 듀럼 밀로 만든 파스타면. 나비 넥타이 모양의 매력적인 파스타로 샐러드나 가벼운 크림소스와 잘 어울리는 것이 특징



### 푸질리

*Fusilli*

규격	500g x 20
소비기한	제조일로부터 36개월



곡창지대로 유명한 터키에서 생산한 듀럼밀 세몰리나 100%로 만든 푸질리



### 데이지

*Daisy*

규격	500g x 20
소비기한	제조일로부터 36개월



일반 밀에 비해 단백질 함량이 높은 경질 듀럼 밀로 만든 파스타면. 꽃 모양의 우아한 구조로 장식용으로도 활용되며 파스타 샐러드 등 차가운 요리에 적합하여 여름철에 인기있는 파스타



<b>셸</b>	
<i>Shell</i>	
규격	500g x 20
소비기한	제조일로부터 36개월



일반 밀에 비해 단백질 함량이 높은 경질 듀럼 밀로 만든 파스타면. 삶는 동안 조개 형태가 무너지거나 서로 달라붙지 않아 깔끔한 식감을 유지합니다. 쉘 파스타는 참치, 볼로네제 소스, 구운 가지를 채워 즐기기에 좋은 파스타



<b>통밀 스파게티</b>	
<i>Wholewheat Spaghetti</i>	
규격	400g x 24
소비기한	제조일로부터 24개월



통밀 파스타 제품은 건강을 고려한 식단을 추구하는 소비자들에게 적합합니다. 통밀을 사용하여 섬유질과 비타민이 풍부합니다.



<b>팀블즈</b>	
<i>Thimbles</i>	
규격	500g x 20
소비기한	제조일로부터 36개월



일반 밀에 비해 단백질 함량이 높은 경질 듀럼 밀로 만든 파스타면. 짧고 통통한 튜브 형태로 소스가 내부로 잘 스며들어 풍부한 맛을 느낄 수 있음. 조리 후에도 형태가 잘 유지되며 쫄깃한 식감으로 오븐 베이컨 요리나 치즈 그라탕 등에 적합.



<b>통밀 펜네 리가테</b>	
<i>Wholewheat Penne Rigate</i>	
규격	400g x 24
소비기한	제조일로부터 24개월



통밀 파스타 제품은 건강을 고려한 식단을 추구하는 소비자들에게 적합합니다. 통밀을 사용하여 섬유질과 비타민이 풍부합니다.



<b>모양파스타 숫자</b>	
<i>Sevimli Rakamlar Numbers</i>	
규격	350g x 24
소비기한	제조일로부터 24개월



재미있고 귀여운 형태로 어린이들이 먹기에 딱 좋음. 넘버 키즈 파스타는 가벼운 토마토 소스, 치즈, 채소 요리와 잘 어울림



<b>통밀 푸질리</b>	
<i>Wholewheat Fusilli</i>	
규격	400g x 24
소비기한	제조일로부터 24개월



통밀 파스타 제품은 건강을 고려한 식단을 추구하는 소비자들에게 적합합니다. 통밀을 사용하여 섬유질과 비타민이 풍부합니다.



<b>모양파스타 우주</b>	
<i>Uzay Serisi Space</i>	
규격	350g x 24
소비기한	제조일로부터 24개월



자연 재료인 토마토, 시금치, 밀로 만든 선명한 색이 특징. 스페이스 키즈 파스타는 가벼운 토마토 소스, 치즈, 채소 요리와 잘 어울림.





알리안자는 1942년 세계에서 가장 큰 올리브 오일 생산지인 스페인 코르도바의 서브벤틱 산맥 기슭에 있는 비옥한 땅에 위치한 프리에고 데 코르도바(Priego de Cordoba)마을에서 시작되었습니다. 해발 650m 이상에 위치해 있는 올리브 숲은 다른 올리브들과 차별화된 풍부한 맛을 선사합니다.



### 포도씨 오일

*Grape Seed Oil*

규격	500ml x 12 / 1L x 12
소비기한	제조일로부터 24개월



고품질의 포도씨를 원료로 한 건강에 좋은 식용유로, 고올레산 함량과 부드러운 맛이 특징



### 포머스 오일

*Pomace Oil*

규격	1L x 12 / 5L x 3
소비기한	제조일로부터 24개월



올리브의 풍미와 영양을 유지하면서도 부드러운 맛과 높은 열 안정성을 갖춘 다용도 요리용 오일



### 아보카도 오일

*Pure Avocado Oil*

규격	500ml x 12 / 1L x 12
소비기한	제조일로부터 24개월



스페인산 아보카도로 만든 아보카도 퓨어 오일



### 골드 블렌드 오일 PET (해바라기 50 포머스 30 EVOO 20)

*Gold Blended Oil*

규격	5L x 3
소비기한	제조일로부터 24개월



해바라기씨유 50%, 정제올리브유 30%, 압착올리브유 20%를 블렌드해 가성비 좋은 오일



친퀴나는 1950년대 시작되어 3대째 이어오고 있는 Lanciano 소재의 가족기업으로 다양한 형태의 올리브 절임이 메인 카테고리인 회사입니다. 코드화된 운송 및 패키징으로 제품의 추적성을 확보하여 음식의 위생 및 안전과 관련된 문제가 발생할 경우 신속하게 대처가 가능합니다.



### 시칠리아 노체랄라 올리브

*Sicilian Nocellara Olives*

규격	410g x 10
소비기한	제조일로부터 12개월



시칠리아산 노체랄라 올리브를 씨를 제거하지 않고 그대로 절임. 크고 단단한 과육과 아삭하게 씹히는 식감, 버터의 풍미가 느껴짐.



### 매콤 그린앤블랙 피티드 콘디페

*Spicy Green and Black Pitted Olives*

규격	190g x 10
소비기한	제조일로부터 12개월



씨를 뺀 그린 올리브와 블랙 올리브를 페퍼와 함께 양념하여 에피타이저나 간식으로 즐길 수 있도록 만든 제품.



### 매콤 체리놀라 피칸티

*Spicy Cerignola Olives*

규격	220g x 10
소비기한	제조일로부터 12개월




아삭한 체리놀라 올리브를 레드 페퍼로 매콤하게 시즈닝하여 개성있는 맛이 특징






<b>다크 초콜릿 컴파운드</b>	
<i>Dark Chocolate Compound</i>	
<b>규격</b>	1kg x 10
<b>소비기한</b>	제조일로부터 16개월

 베이킹 후에도 원래 초콜릿의 식감을 유지하는 베이킹 안정형 컴파운드 초콜릿 칩




Vivo는 FUJI OIL ASIA 베이커리 및 제과 원료 브랜드로, 아시아·오세아니아 시장을 중심으로 다양한 제품을 공급합니다. 싱가포르, 말레이시아, 태국, 인도네시아, 필리핀의 네트워크를 활용해 고객 맞춤 솔루션을 제공하고 있습니다.



킨디는 'eat well'의 웰빙에 가까운 건강하고 안전한 음식을 지향하며, 태국을 넘어 아시아 지역의 식재료 전문 브랜드입니다.




<b>코코넛 칩</b>	
<i>Coconut Chips</i>	
<b>규격</b>	40g x 48 / 500g x 6
<b>소비기한</b>	제조일로부터 15개월

 은은한 코코넛 향이 일품인 코코넛 칩. 맛있고 영양 많은 아이들의 영양식




<b>코코넛 클러스터 씨드 믹스</b>	
<i>Coconut Clusters Seed Medley</i>	
<b>규격</b>	40g x 48
<b>소비기한</b>	제조일로부터 14개월

 코코넛과 다양한 씨앗이 포함된 믹스 제품. 고소하고 바삭한 식감이 특징




<b>코코넛 클러스터 크랜베리</b>	
<i>Coconut Clusters Seed Cranberry</i>	
<b>규격</b>	40g x 48
<b>소비기한</b>	제조일로부터 14개월

 크랜베리가 함유되어 상큼한 맛을 더한 제품. 코코넛의 고소함과 크랜베리의 달콤한 맛이 조화를 이룸




<b>코코넛 클러스터 코코아 &amp; 퍼프드 라이스</b>	
<i>Coconut Clusters Cocoa &amp; Puffed Rice</i>	
<b>규격</b>	40g x 48
<b>소비기한</b>	제조일로부터 14개월

 코코아와 튀긴 쌀이 포함된 제품. 바삭한 식감과 달콤한 초콜릿 풍미가 특징



<b>건조망고</b>	
<i>Dried Mango</i>	
<b>규격</b>	100g x 10
<b>소비기한</b>	제조일로부터 12개월

 신선한 망고를 절단하여 건조시킨 제품으로, 수분 함량이 낮아 보관이 용이하고 장기간 저장할 수 있습니다. 건조 과정에서 당도가 농축되어 달콤한 맛이 강조됩니다.



Tuan Dat Agricultural Food Processing Trading Co., Ltd.는 1999년 설립 이후 베트남 농산물을 활용한 고품질 제품을 생산해온 회사입니다. 25년 동안 농업 제품 개발을 통해 국내외에서 신뢰받는 브랜드로 성장하였으며, 20개국 이상에 수출하고 있습니다. 자연 재료를 사용하며, 식품 안전과 품질을 중요시합니다.




TS FOOD는 2015년에 설립된 농산물 공급업체로, 식품 산업에서 다년간의 경험을 바탕으로 베트남 지역 내의 고품질의 제품을 전 세계에서 찾아 고객에게 공급합니다.



### 망고 다이스컷

Mango Dies Cuts

규격	1kg x 10
소비기한	제조일로부터 24개월


 망고 다이스컷은 씨를 제거한 제품으로, 신선한 망고의 풍미와 영양을 그대로 유지합니다. 자연적인 단맛과 부드러운 식감이 특징이며, 갈아먹거나, 빙수에 같이올려 활용할 수 있습니다.



### 냉동착즙주스 코코넛&깔라만시

Frozen Cold-Pressed Juice Coconut & Calamansi

규격	330ml x 32
소비기한	제조일로부터 24개월


 100% 자연 주스로, 첨가물 없이 신선한 과일 본연의 맛을 그대로 담았습니다. 혁신적인 Cold-Pressed \*HPP 기술을 통해 열처리 없이 과일의 영양과 맛을 그대로 보존



### 망고 하프컷

Mango Half Cuts

규격	1kg x 10
소비기한	제조일로부터 24개월


 망고 하프컷은 절반으로 잘라 씨를 제거한 제품으로, 신선한 망고의 풍미와 영양을 그대로 유지합니다. 자연적인 단맛과 부드러운 식감이 특징이며, 스무디, 디저트, 샐러드, 요리에 다양하게 활용할 수 있습니다.



### 냉동착즙주스 패션&망고&코코넛

Frozen Cold-Pressed Juice Passion Fruit & Mango & Coconut

규격	330ml x 32
소비기한	제조일로부터 24개월


 100% 자연 주스로, 첨가물 없이 신선한 과일 본연의 맛을 그대로 담았습니다. 혁신적인 Cold-Pressed \*HPP 기술을 통해 열처리 없이 과일의 영양과 맛을 그대로 보존



### 냉동착즙주스 수박

Frozen Cold-Pressed Juice Watermelon

규격	330ml x 32
소비기한	제조일로부터 24개월


 100% 자연 주스로, 첨가물 없이 신선한 과일 본연의 맛을 그대로 담았습니다. 혁신적인 Cold-Pressed \*HPP 기술을 통해 열처리 없이 과일의 영양과 맛을 그대로 보존



### 냉동착즙주스 용과&파인애플&깔라만시

Frozen Cold-Pressed Juice Dragon Fruit & Pineapple & Calamansi

규격	330ml x 32
소비기한	제조일로부터 24개월

 100% 자연 주스로, 첨가물 없이 신선한 과일 본연의 맛을 그대로 담았습니다. 혁신적인 Cold-Pressed \*HPP 기술을 통해 열처리 없이 과일의 영양과 맛을 그대로 보존

\*고압으로 유해균을 제거해 열처리 없이 맛, 질감, 영양을 그대로 보존하는 냉간 살균 기술



### 레몬즙

Lemon Juice

규격	200ml x 12, 1L x 6
소비기한	제조일로부터 12개월



신선한 레몬을 그대로 담아 상큼한 맛과 향이 가득한 100% 레몬즙. 인공 첨가물 없이 레몬 본연의 풍미를 즐길 수 있어 다양한 요리에 활 용하기 좋은 제품



GALAXY - 마비두 & 요이 OE는 그리스 전통 식문화를 존중하며, 2세대 경영진의 손을 거쳐 현대적인 생산 시설로 발전한 회사입니다. 최고급 원재료와 신뢰 기반 협력을 통해 품질과 맛으로 차별화된 제품을 제공합니다.



체비코의 와인은 이탈리아 와인 전통을 현대적 감각으로 재해석한 균형 잡힌 스타일을 자랑하며 전 세계 미식가와 셰프들에게 사랑받고 있습니다. 특히 요리 와인부문에서도 뛰어난 품질을 보이며 요리에 깊이 있는 풍미를 더해주는 최적의 선택지로 평가받고 있습니다.



### 레드와인

*C. Ronco San Crispino Red Wine*

규격	250ml x 24
소비기한	제조일로부터 36개월



맛이 조화로운 와인, 짙은 첫번째 요리나, 살라미, 구운 고기, 강하지 않은 치즈와 잘 어울리는 와인



### 체비코 팩 화이트와인 (산크리스피노)

*Ronco SanCrispino White Wine*

규격	1L x 10
소비기한	제조일로부터 12개월



따뜻한 지중해성 기후로 인해 당도가 높고 산도가 낮은 품질을 사용하여 하우스 와인이나 조리용 와인으로 적합



### 화이트와인

*C. Ronco San Crispino White Wine*

규격	250ml x 24
소비기한	제조일로부터 36개월



맛이 조화로운 와인, 코스요리의 스타터와 잘 어울리며, 흰살 고기나 생선류와 잘 어울리는 와인



### 조리용 레드와인 (론코)

*Ronco Rosso Red Wine*

규격	5L x 4
소비기한	제조일로부터 36개월



따뜻한 지중해성 기후로 인해 당도가 높고 산도가 낮은 품질을 사용하여 조리용 와인으로 적합



### 체비코 팩 레드와인 (멜롯)

*Sangiovese Merlot*

규격	1L x 10
소비기한	제조일로부터 36개월



약간의 쓸쓸하고 드라이한 와인이며 풍부한 포도향으로 조리용이나 하우스 와인으로 적합



### 체비코 화이트와인 (론코)

*Ronco Bianco White Wine*

규격	5L x 4
소비기한	제조일로부터 36개월



따뜻한 지중해성 기후로 인해 당도가 높고 산도가 낮은 품질을 사용하여 조리용 와인으로 적합



Qingdao RIZONE Plastic Products Co., Ltd.는 2006년에 설립된 중국 산둥성 칭다오시에 본사를 둔 플라스틱 제품 제조 기업입니다. 이 회사는 유연 포장재, 식품 트레이, 플라스틱 컵 등 다양한 포장 제품의 생산과 개발에 주력하고 있습니다.



### 아이스 컵

*92-16oz ICE-PET CUP*

규격	16oz*92*58*130mm
----	------------------



깔끔한 투명 디자인으로 음료의 색감을 그대로 살려주며, 뛰어난 내구성으로 안전한 사용이 가능. 다양한 음료에 적합한 사이즈로 카페, 테이크아웃 전문점에서 필수적인 아이템



### 아이스 컵 평뚜껑 / 돔뚜껑

*92 PET Flat lid / 92 PET Dome lid*

규격	92mm*10mm / 92*40mm
----	---------------------



밀착력이 뛰어나 내용물의 신선도를 유지하며, 외부 오염을 효과적으로 방지. 편리한 디자인으로 음료 포장 시 안정적인 보관이 가능



높은 돔 형태로 휘핑크림, 토핑이 포함된 음료에도 여유로운 공간을 제공하여 다양한 음료 스타일링이 가능. 단단한 결합력으로 이동 시에도 내용물이 쏟아질 염려가 없는 아이템

# 보라티알은 외형적 성장보다는 고객만족을 중시합니다.

01

FOOD MARKET LEADER

## 보라티알은 종합식품기업입니다.

1996년 이태리 식자재 유통업 분야에 첫 발을 내디딘 이래 현재까지 이태리, 프랑스, 스페인, 터키 등 세계의 모든 나라로 확대하여 수입 유통업체의 선두로서 자리 매김을 굳건히 하고 있습니다.

당사는 식문화의 질적 향상을 목표로, 80여개의 업체에서 최고 품질의 상품만을 엄선하여, 파스타 및 토마토 홀, 올리브 오일, 유가공, 육가공제품 등 1,000여 종의 다양한 식품을 수입 유통하고 있습니다.

02

CUSTOMER SATISFACTION

## 보라티알은 외형적 성장보다는 고객만족을 중시합니다.

당사는 고객만족을 위하여 각각의 제품들을 연구하고 고객의 다양한 요구에 맞추어 메뉴와 레시피 등을 개발, 제안, 공급하고 있습니다.

각 브랜드의 가치 추구에 앞장서고 있으며, 서양 식문화를 우리나라 식문화에 맞게 접목하는 노력을 하고 있습니다.

03

GREAT WORK PLACE

## 보라티알은 GWP를 지향합니다.

당사는 우수한 인재를 뽑아 지속적으로 성장시키고 성과에 따른 공정한 평가를 하고 있습니다.

또한, 행복한 일터를 위해 자유롭게 일하는 분위기를 추구합니다.



본사 신사옥

서울시 강남구 강남대로 518



이천 물류센터

경기도 이천시 마장면 프리미엄아울렛로 96



요리 아카데미

서울시 강남구 강남대로 518



광주 물류센터

경기도 광주시 초월읍 산수로 554번길 37-45