

Italy
is simply
extraordinary:



Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation





Olasz Külkereskedelmi Intézet (I.C.E.)

Olasz Nagykövetség Kereskedelemfejlesztési Szekciója

Kossuth Lajos Tér 13-15.

H-1055, Budapest

☎ 00361/2667555

☎ 00361/2660171

✉ budapest@ice.it

Layout grafico e impaginazione

Ufficio Coordinamento Promozione del Made in Italy | Vincenzo Lioi & Irene Caterina Luca | Nucleo Grafica

© oguzdkn, halfpoint, nexusplexus | www.123rf.com

**Italian
Food**
is simply
extraordinary:

be 



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

#beit madeinitaly.gov.it



Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation

ITA[®]
ITALIAN TRADE AGENCY

WHAT'S ITA

ITA - Italian Trade Agency is the Governmental agency that supports the business development of Italian companies abroad and promotes the attraction of foreign investment in Italy. With a motivated and modern organization and a widespread network of overseas offices, ITA provides information, assistance, consulting, promotion, and training to Italian small and medium-sized businesses. Using the most modern multi-channel promotion and communication tools, it acts to assert the excellence of Made in Italy in the world.

ITA operates worldwide from a large network of Trade Promotion Offices linked to Italian embassies and consulates and works closely with local authorities and businesses. The Budapest office was established in 1975. ITA provides a wide range of services: identification of possible business partners; bilateral trade meetings with Italian companies, trade delegation visits to Italy; official participation in local fairs and exhibitions; forums and seminars with Italian experts.



ITALIAN TRADE AGENCY

Olasz Külkereskedelmi Intézet (I.C.E.)

+36 1 266 7555

budapest@ice.it

@ITA.Budapest




KIÁLLÍTÓK - EXHIBITORS - ESPOSITORI


ACETAIA GIUSTI	6	M&C FABBRICA ALIMENTARE SRL	21
ANNA SPINATO WINERY	7	PANIFICIO DE FENZA	22
BIO TERRAZZINO	8	PASTA NATURA	23
CAFFE' HAITI ROMA SRL	9	PASTIFICIO FABIANELLI /	
CAMPISI CITRUS SRL	10	PASTA TOSCANA	24
CANTINE POVERO	11	PASTIFICIO MARULO	25
CREOBIO - AZIENDA AGRICOLA		PRAMARZONI MORENA	
MOLINO VARVARA	12	ORGANIC FARM	26
DELIKATESSE SRL	13	RADICI ROSSE	27
FONDACO VENEZIA	14	SALLEMI GIOVANNI AZ.	
FOX BAR ITALIA SRL	15	AGRICOLA FAMILIARE	28
INVERSO VINI SRL	16	SAPORI DELL'ANTICA MURGIA	29
IT.T. SRL	17	SOCIETÀ AGRICOLA DESTRO	
L'ARCOLAIO COOPERATIVA		SRL	30
SOCIALE	18	SUD ITALIA ALIMENTARI SRL	31
LIFE SNACK	19	TENUTE MARTINO	32
LOSA - PRODOTTI TIPICI		TORREFAZIONE TAFURI SAS	33
PUGLIESI	20		

ACETAIA GIUSTI


Strada Quattro Ville 155 | 41123 Modena, MO | ITALY

☎ 0039 059 840135 | ✉ mariagiulia.roncaglia@giusti.it | 🏠 <https://giusti.it>

 Az Acetaia Giusti a Modenai balsamecet legrégebbi gyártója, az 1605-ben alapított céget ma a Giusti család 17. generációja vezeti. Több mint 400 éves története díjakban és kitüntetésekben gazdag, ezek közé tartoznak például a 19. század végi Világkiállításon elnyert elismerések. Ebből az időből származik az a 14 aranyérem, amely a Savoyai Királyi Ház címerével együtt máig jellemzi ikonikus címkénket. Ma a Giusti balsamecet-kollekciók megtalálhatók Olaszország és a világ legexkluzívabb üzleteiben és éttermeiben.

 Acetaia Giusti is the oldest producer of Balsamic Vinegar of Modena, founded in 1605 and run today by the 17th generation of the Giusti family. A history of more than 400 years, full of prizes and awards, such as those achieved in the Great Exhibitions of the late 19th century. The 14 gold medals date from that time, that, together with the coat of arms of the Royal House of Savoy, still characterise the iconic label. Today, the Giusti Balsamic Vinegar collections can be found in the most exclusive shops and restaurants in Italy and around the world.




 Acetaia Giusti è la più antica casa produttrice di Aceto Balsamico di Modena, fondata nel 1605 e guidata oggi dalla 17esima generazione della famiglia. Una storia lunga più di 400 anni, ricca di premi e di riconoscimenti, come quelli conseguiti nelle Grandi Esposizioni di fine '800. Sono di allora le 14 medaglie d'oro che, insieme allo stemma della Real Casa di Savoia, caratterizzano ancora l'iconica etichetta. Le collezioni di Aceto Balsamico Giusti sono oggi presenti nei negozi e nei ristoranti più esclusivi d'Italia e del mondo.




ANNA SPINATO WINERY


Via Roma 106 | 31047 Ponte di Piave, TV | ITALY

☎ 0039 0422 857927 | ✉ roberto@spinato.it | 🏠 www.spinato.it

 Az Anna Spinato Pincészet története egy Ponte di Piave-ból származó velencei család története, akiket meghódított a bor iránti szeretet és a földjük iránti szenvedély. A pincészetet 1952-ben Pietro alapította, ma a lánya, Anna vezeti, aki gyorsan felismerte a velencei borokban rejlő lehetőségeket, és úgy döntött, hogy az olasz bor nagykövete lesz a világban. Anna Spinatóhoz idővel csatlakozott fia, Roberto is, akivel az olasz hagyományok nevében immár közösen bővítik és fejlesztik a vállalkozást egy olyan stratégiai projekt keretében, amelynek alapját a jó, szép és egészséges dolgokból létrehozott, világszerte értékelt és elismert olasz stílus adja.

 The story of Anna Spinato Winery is the story of a Venetian family from Ponte di Piave, conquered by the love for wine and the passion for their land. Created by Pietro in 1952, today it is run by his daughter Anna who soon realized the potential of Venetian wines and decided to become an ambassador of the Italian wine in the world. Anna Spinato is now joined by her son Roberto and together lead the expansion in the name of the Italian tradition following a strategic project based on the values that the whole world recognizes to the Italian style, made of good, beautiful and healthy things.




 La storia di Anna Spinato è il racconto di una famiglia veneta da Ponte di Piave, animata dalla passione per le viti e dall'amore per il vino. Creata da Pietro nel 1952, oggi è condotta dalla figlia Anna che intuì presto le potenzialità dei vini veneti e decise di diventare ambasciatrice del vino italiano nel mondo. Anna Spinato è affiancata dal figlio Roberto e guida l'espansione nel nome della tradizione italiana seguendo un progetto strategico fondato sui valori che il mondo intero riconosce allo stile italiano, fatto di cose buone, belle e sane.



BIO TERRAZZINO

Via Nazionale 203 | 92015 Raffadali, AG | ITALY

☎ 0039 3395299649 | ✉ info@bioterrazzino.com | 🏠 www.bioterrazzino.com

 Családi biogazdaság vagyunk, amely Szicília déli részén, a görögök által több mint 2500 évvel ezelőtt alapított Agrigentóban található.

Szeretjük magunkat ennek az évezredes kultúrának az örökösiként tekinteni, és ahogy akkor, ugyanúgy ma is, a mandula- és olajfákat szent növényekként tisztelni.

A mintegy 60 hektáros terület nagy részén olajbogyót és mandulát termesztünk, növénykultúránként kb. 4000 fával számolva.

Mindegyik termékünk bio és ISO 9001 tanúsítvánnyal rendelkezik.



We are a family-run organic farm, located in Agrigento, in the south of Sicily, a city founded by the Greeks more than 2500 years ago.

We like to consider ourselves heirs to this age-old culture, where then as now, almond and olive trees are considered sacred plants.

We operate on a total area of 60 hectares, most of which is used for the cultivation of olive and almond trees with about 4000 plants per crop.

All Organic and ISO 9001 certified.



Siamo un'azienda agricola biologica, ci troviamo ad Agrigento, nel sud della Sicilia, città fondata dai Greci più di 2500 anni fa.

Ci piace considerarci eredi di questa cultura millenaria, dove allora come oggi, Mandorli e Ulivi sono considerati piante sacre. Con un'estensione totale di circa 60 ettari, la maggior parte è destinata alla coltivazione di ulivi e mandorli con circa 4000 piante per coltura. Tutto Biologico e certificato Iso 9001.




CAFFÈ' HAITI ROMA SRL

Via Ardeatina 1010 | 00134 Roma, RM | ITALY

☎ 0039 06 71356180 | ✉ info@caffehaitiroma.it | 🏠 www.caffehaitiroma.it




Una delizia in tazzina

 A Caffè Haiti Roma nagy hagyományokkal rendelkező római kávépörkölő üzem, amely 1950 óta állít elő kiváló minőségű eszpresszó kávékeverékeket, hagyományos és 100%-ban bio illetve 100%-ban fairtrade minősítéssel, szigorúan kézműves módszerrel. A folyamatos kutatás és a magas minőségi színvonal fenntartására irányuló figyelem, a zöld kávék kiválasztásától a pörkölési és keverési folyamatig valódi utazást garantál az ízek és aromák világába, amelyet a cég "egy csészényi élvezetnek" nevez.

A vállalkozás ISO 9001, ISO 14001 és ISO 45001 tanúsítvánnyal rendelkezik, valamint a tekintélyes Istituto Espresso Italiano tagja.

 Born in 1950, Caffè Haiti Roma is a historic roasting company that produces high quality espresso coffee blends in beans, ground, compostable pods and capsules, following the artisanal method worth of the best maestro roasters. In its quest for sustainability and development, the company was among the first ones in Italy to enter the world of Organic and Fairtrade coffee, creating in the early 2000s a new line of espresso blends 100% certified Organic and Fairtrade, of which Biocaffè Gran Miscela is certified Italian Espresso.

 Caffè Haiti Roma è una storica torrefazione romana che, dal 1950, produce miscele di caffè espresso di alta qualità, sia tradizionali che certificate 100% Biologiche e 100% Fairtrade, seguendo un metodo rigorosamente artigianale. La continua ricerca e attenzione per mantenere un alto standard di qualità, dalla selezione dei caffè verdi al processo di tostatura e miscelatura, garantiscono nell'assaggio un viaggio nel mondo del gusto e degli aromi, che l'azienda chiama una "delizia in tazzina".

Azienda certificata ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001, e socia del prestigioso Istituto Espresso Italiano.




CAMPISI CITRUS SRL

Via Adda 9 | 96100 Siracusa, SR | ITALY

☎ 0039 348 2412214 | ✉ info@campisicitrus.it | 🏠 www.campisicitrus.it




 A Campisi Citrus az O.P.A.C. leányvállalata. A Campisi egy negyedik generációs vezető mezőgazdasági cég, amelynek székhelye az olaszországi Siracusa városában található. A cég zárt ellátási láncot működtet, és kizárólag a saját földjeiről származó gyümölcsöket dolgozza fel a legjobb minőség és a teljes nyomon követhetőség biztosítása érdekében. A termékportfólió a következőket tartalmazza:

- Fagyasztott, nem sűrítményből készült (NFC) pasztőrözetlen, pasztőrözött és sűrített gyümölcslevek;
- Fagyasztott gyümölcspép és rostok, szeletelt és darabolt gyümölcsök, egész gyümölcsök és gyümölcshéjak;
- Illóolajok.

 Campisi Citrus is a subsidiary of O.P.A.C. Campisi, a leading agricultural company at its fourth generation based in Siracusa, Italy. The firm operates on a closed supply chain, processing fruits coming exclusively from its lands, to guarantee the best quality and full traceability. The portfolio of products includes:

- Frozen NFC unpasteurized, pasteurized and concentrated juices;
- Frozen pulp cells, slices, wedges, whole fruits and zests;
- Essential oils.

 Campisi Citrus è una sussidiaria di O.P.A.C. Campisi, un'azienda Siciliana alla quarta generazione, leader nel settore agrumicolo Italiano ed Estero.

Si tratta di una delle poche realtà italiane che opera esclusivamente a filiera chiusa, trasformando agrumi che provengono dai propri giardini, garantendo così qualità, tracciabilità e freschezza. Il portafoglio di prodotti include:


- Succhi di frutta surgelati NFC pastorizzati, non-pastorizzati e concentrati;
- Polpa, fette, spicchi, agrumi interi e scorze spell'albedo surgelati;
- Olii essenziali.




CANTINE POVERO


Via Mattutina 6 | 14010 Cisterna d'Asti, AT | ITALY

☎ 0039 014 1979258 | ✉ export@cantinepovero.com | 🏠 www.cantinepovero.com

 A Cantine Povero egy 1837 óta tevékenykedő borászcsalád, amelynek tagjaként elkötelezett hívei vagyunk annak, hogy 50 hektárnyi szőlőterületünk terroirját a lehető legjobban kifejezésre juttassuk. Székhelyünk Cisterna d'Astiban található, egy elbűvölő településen Piemont szívében, ahol Roero, Monferrato és Langhe találkozik. Az őseinktől örökölt hagyományokat és a jelen újításait ötvözve biogazdálkodást folytatunk, tiszteletben tartva a földjeinket és elősegítve a terület biológiai sokféleségét.

 Cantine Povero is a family of winemakers since 1837, who have been committed to expressing the terroir of our 50 hectares of vineyards in the best possible way. We are based in Cisterna d'Asti, a charming village in the heart of Piedmont, where Roero, Monferrato and Langhe meet. Combining the traditions handed down from our ancestors with the innovations of the present, we practice organic farming, respecting our land and promoting the biodiversity of the area.



 Dal 1837 noi della famiglia Povero ci impegniamo ad esprimere al meglio il terroir dei nostri 50 ettari di vigneti. Ci troviamo a Cisterna d'Asti, un affascinante paese nel cuore del Piemonte, dove si incontrano Roero, Monferrato, e Langhe. Unendo le tradizioni tramandatesi dai nostri antenati alle innovazioni del presente, praticiamo un'agricoltura biologica, rispettando la nostra terra e promuovendo la biodiversità del territorio.




CREOBIO - AZIENDA AGRICOLA MOLINO VARVARA


Via Ungaretti 1 | 70024 Gravina in Puglia, BA | ITALY

☎ 0039 080 2224333 | ✉ info@creobio.com | 🏠 www.creobio.com



Azienda agricola Molino Varvara

 A CREOBIO a körkörös gazdaság és a lisztek világában a 100%-os nyomon követhetőség koncepciójából született. A Creobio tanúsított lisztek és búzadarák széles választékát kínálja a kiváló minőségű késztermékek előállításához, az egészséges és kiegyensúlyozott étrend biztosítása érdekében pedig innovatív műholdas blokklánc-rendszert alkalmaz. A Creobio a minőség, a rövid ellátási lánc, a nyomon követhetőség és a fenntarthatóság garanciája.

 CREOBIO was born from the concept of circular economy and 100% traceability in the world of flour. Creobio production offers a complete range of certified flours and semolina, ready to be transformed into high quality finished products to guarantee a healthy and balanced diet with an innovative satellite blockchain system. Creobio is a guarantee of quality, short supply chain, traceability and sustainability.

 CREOBIO nasce dal concetto di economia circolare e tracciabilità al 100% nel mondo delle farine. La produzione Creobio offre una gamma completa di farine e semole certificate, pronte alla trasformazione in prodotti finiti di alta qualità a garanzia di una alimentazione sana ed equilibrata con un innovativo sistema di blockchain satellitare. Creobio è garanzia di qualità, filiera corta, tracciabilità e sostenibilità.




DELIKATESSE SRL

Via della Fratellanza 2 | 84086 Roccapiemonte, SA | ITALY


☎ 0039 081 935375 | ✉ sales@delikatesse.com | 🏠 www.delikatesse.com



 Cégünk Salerno megyében található, mindössze néhány percre a csodálatos Amalfi-parttól. A cég és termékei abból az igényből születtek, hogy a földünk nyújtotta kincsek feldolgozása iránti erős szenvedélyből kiindulva a lehető legtermészetesebb termékeket állítsuk elő.

Termékeinkhez nem használunk húst, kizárólag növényi eredetű alapanyagokkal dolgozunk. Mindig is célunk volt, hogy ne használjunk adalékanyagokat, tartósítószereket és egyéb vegyi anyagokat.


Szószeket, krémeket, mártásokat és lekvárokat állítunk elő, zászlóshajónk a szarvasgombás termékek.

 We are a company in the province of Salerno, just a few minutes from the magnificent Amalfi Coast.

The company and its products are born from the need to create products as natural as possible and from a strong passion for the transformation of the jewels that our lands gives us.

We avoid the use of meat, we use only raw materials of vegetable origin.

Our aim has always been to avoid the use of additives, preservatives and other chemical products. We produce: sauces, creams, tomato and non tomato sauces for pasta, jams and our crowning glory, truffle products.


 Siamo un'azienda in provincia di Salerno, a pochi minuti dalla magnifica Costiera Amalfitana. L'azienda ed i suoi prodotti nascono dall'esigenza di creare prodotti più naturali possibili e da una forte passione per la trasformazione dei gioielli che la nostra terra ci regala. Evitiamo l'utilizzo di carne, utilizziamo solo materie prime di origine vegetale. Da sempre il nostro obiettivo è quello evitare l'utilizzo di additivi, conservanti e altri prodotti chimici. Produciamo: salse, creme, sughi, confetture e la nostra punta di diamante, prodotti a base di tartufo.



FONDACO VENEZIA

Via Manin 4 | 30026 Portogruaro, VE | ITALY

☎ 0039 0421 1781985 | ✉ info@fondacovenezia.net | 🏠 www.fondacovini.com

 A Fondaco export étékesítési irodaként jött létre, ahol a termelők és a borágazatban dolgozók egymásra találhatnak.


Több mint 15 céggel és 100 különböző borral rendelkezünk, folyamatosan fejlődő termékínálatunkban Olaszország minden tájáról származó borok találhatóak.

Olyan szakemberekből álló hálózatot hoztunk létre, akik szakértelmükkel támogatják a többieket egy olyan rendszer kialakításában, amely rugalmas és hatékony együttműködést biztosít.

 Fondaco was born as an export office: a meeting place between producers and people belonging to the wine industry. We have more than 15 companies and 100 wines, with a constantly evolving portfolio containing wines from all over Italy.

We have created a network of professionals who make their skills available to support others in order to create a system that cooperates in an agile and efficient way.



 Fondaco nasce come export office: un luogo di incontro tra produttori e persone del settore vitivinicolo. Abbiamo più di 15 aziende e 100 vini, con un portafoglio in continua evoluzione che comprende vini provenienti da tutta Italia.

Abbiamo creato una rete di professionisti che mettono a disposizione le proprie competenze a supporto degli altri al fine di creare un sistema che coopera in modo agile ed efficiente.



FOX BAR ITALIA SRL

Via delle Industrie 9 | 65013 Citta Sant'Angelo, PE | ITALY

☎ 0039 085 969051 | ✉ a.pavone@foxitalia.com | 🏠 www.foxitalia.com



A TERMELŐTŐL A PIACRA.

A BAR ITALIA a kezdetektől fogva a leginnovatívabb megoldásokat kínálja a diófélék és snackek piacán, hogy a nap 24 órája üzleti lehetőséggé váljon.

A vállalat 1989 óta heti szállításokkal (just in time rendszerben) látja el ügyfeleit a HoReCa és a kiskereskedelmi szegmensben.

Mára a BAR ITALIA termékeket Olaszország, Európa és a világ legjobb üzleteiben és legrangosabb értékesítési pontjain forgalmazzák.

A vállalat a FOX Nut & Snack márkán keresztül világszerte mindenütt az olasz aperitif nagyköveteként elismert.

FROM FARM TO MARKET.

BAR ITALIA from the first day offers the most innovative solutions in the nut & snack market to turn 24 hours into a business opportunity. Since 1989 the company has been supplying its customers in the HORECA- and RETAIL channel with weekly deliveries (just in time logistics).

Today, BAR ITALIA products can be found in the best retail outlets and most prestigious venues in Italy, Europe and the world.

The company is recognized everywhere as an ambassador of Italian aperitif around the world through the brand FOX Nut & Snack.

DIRETTAMENTE DALLA

CAMPAGNA AI MERCATI. BAR ITALIA fin dal primo giorno propone le soluzioni più innovative del mercato Nut & Snack per trasformare le 24 ore della giornata in una opportunità di business. Dal 1989 l'azienda fornisce ai propri clienti nel canale HORECA- e nel canale RETAIL con consegne settimanali (just in time logistic). Oggi i prodotti BAR ITALIA sono diffusi nei migliori punti vendita e nei locali più prestigiosi in Italia, in Europa e nel mondo. La nostra azienda è riconosciuta ovunque come concreto Ambasciatore dell'Aperitivo Italiano nel mondo attraverso il marchio FOX Nut & Snack.




INVERSO VINI SRL

Contrada Alboreto | 66026 Ortona, PE | ITALY


☎ 0039 327 7778293 | ✉ export@inversovini.it | 🏠 www.inversovini.it



 A cég két család történetéről szól, akiket 1920 óta összeköt a bor iránti szenvedély.

Az "INVERSO" márka ellentétes irányú útnak tekinthető, az alapokhoz, a hagyományokhoz való visszatérésnek, amely ugyanakkor innovatív.


- Bioborok: Montepulciano d'Abruzzo DOC, Pecorino IGP, Cerasuolo d'Abruzzo DOC, Bag in Box (vörös, rosè, fehér), Passerina IGP, Cococciola IGP;
- Hagymányos borok: Montepulciano d'Abruzzo DOC, Trebbiano d'Abruzzo DOC, Primitivo IGP, Passerina IGP, Pecorino IGP, Vörösbor IGT, Rosè bor IGT és Fehérbor IGT;
- Habzóbor: Spumante Brut Pecorino Grapes Charmat Method.

 The company tells the story of two families united by a passion for wine since 1920.

The Brand "INVERSO" could be considered an opposite path, a return to basics, to tradition but innovative.

RANGE:

- Organic: Montepulciano d'Abruzzo DOC, Pecorino IGP, Cerasuolo d'Abruzzo DOC, Bag in Box (red, rosè, white), Passerina IGP, Cococciola IGP.
- Conventional: Montepulciano d'Abruzzo DOC, Trebbiano d'Abruzzo DOC, Primitivo IGP, Passerina IGP, Pecorino IGP, Red Wine IGT, Rosè Wine IGT and White wine IGT
- Sparkle: Spumante Brut Pecorino Grapes Charmat Method.

 L'azienda racconta la storia di due famiglie unite dalla passione per il vino dal 1920. Il Brand "INVERSO" può essere considerato un percorso opposto, un ritorno all'essenziale, un ritorno alla tradizione ma innovativo. La gamma vanta i vini biologici tipici del territorio e i convenzionali.


- Biologico: Montepulciano d'Abruzzo DOC, Pecorino IGP, Cerasuolo d'Abruzzo DOC, Bag in Box (rosso, rosato, bianco), Passerina IGP, Cococciola IGP.
- Convenzionali: Montepulciano d'Abruzzo DOC, Trebbiano d'Abruzzo DOC, Primitivo IGP, Passerina IGP, Pecorino IGP, Vino Rosso IGT, Vino Rosato IGT e Vino Bianco IGT
- Spumante: Spumante Brut Pecorino Uva Metodo Charmat.




IT.T. SRL

Via Filippetti 11 | 14053 Canelli, AT | ITALY


☎ 0039 331 4416350 | ✉ export@italiantasteborelli.it | 🏠 <https://italiantasteborelli.it>

 Az IT.T. SRL egy olasz gasztronómiai vállalat, amely Olaszország északnyugati részén található. Cégünk magas/prémium minőségű termékek széles választékával rendelkezik, kezdve az előételekkel, hagyományos olasz tésztákkal, húsos vagy zöldséges tésztaszószokkal, Pesto Genovese DOP-pal, rizottóval, szarvasgombás termékekkel, mogoróval, édes krémekkel, mézzel. Adalékanyag- és GMO-mentesek. A tészta 23% tojást tartalmaz, a színes tészta pedig olyan összetevőket, mint a paradicsom, spenót, szépiafesték stb. A pástétomok 100%-ban a címkén látható húsból készülnek, a paradicsom származási helye Olaszország, a rizs Carnaroli, a méz piemonti stb.



 IT.T. SRL is an italian enogastronomic company located in the northwest of Italy. Our company has a wide range of high quality products, starting from appetizers, italian traditional pasta, pasta sauces with meat or vegetables, Pesto Genovese PDO, risottos, truffle products, hazelnuts, sweet creams, honey. They are additives free and GMO free. The pasta has 23% of eggs and the colored one is with ingredients such as tomato, spinach, squid ink etc. The patès are with 100% the meat you see on the label. The origin of the tomato is Italy, the rice is Carnaroli, the honey is Piedmontese, etc.)




 IT.T. SRL è un'azienda enogastronomica italiana situata nel nord-ovest dell'Italia. La nostra azienda dispone di una vasta gamma di prodotti di qualità alta/premium, a partire dagli antipasti, pasta tradizionale italiana, sughi per la pasta con carne o verdure, Pesto Genovese DOP, risotti, prodotti al tartufo, nocciole, creme dolci, miele. Sono senza additivi e senza OGM. La pasta contiene il 23% di uova e quella colorata ha ingredienti quali pomodoro, spinaci, nero di seppia ecc. I patè sono al 100% con la carne che vedete in etichetta, l'origine del pomodoro è l'Italia, il riso è Carnaroli, il miele è piemontese, ecc.



L'ARCOLAIO COOPERATIVA SOCIALE


Viale Teracati | 96100 Siracusa, SR | ITALY

☎ 0039 093 1413040 | ✉ commerciale@arcolaio.org | 🏠 www.arcolaio.org

 A Dolci Evasioni tipikus szicíliai termékek, amelyeket az Arcolaio Szociális Szövetkezet azzal a céllal gyárt, hogy elősegítse a fogvatartottak és egyéb hátrányos helyzetű személyek társadalmi és foglalkoztatási integrációját. Helyi gazdáktól illetve méltányos kereskedelemből származó bio és gluténmentes alapanyagokat használunk, támogatjuk és erősítjük a helyi kiválóságot és a biológiai sokféleséget.

 Dolci Evasioni are typical Sicilian products made by L'Arcolaio with the aim of promoting the social and employment integration of prisoners and other vulnerable people. We use organic and gluten-free ingredients from local farmers and fair trade, enhancing the excellence and biodiversity of the territory.



 Le Dolci Evasioni sono prodotti tipici di Sicilia realizzati da L'Arcolaio con l'obiettivo di favorire l'inserimento socio-lavorativo di detenuti e altre persone fragili. Impieghiamo ingredienti biologici e senza glutine da agricoltori locali e dal commercio equo-solidale, valorizzando le eccellenze e la biodiversità del territorio.





LIFE SNACK


Via Bologne 62/B| 46010 Redondesco, MN | ITALY

☎ 0039 037 6954709 | ✉ info@lifesnack.it | 🏠 www.lifesnack.it



 A Life Snack egy olasz vállalat, amely ízletes és ugyanakkor egészséges extrudált snackek gyártására szakosodott. Minden termékünk gluténmentes, kemencében sütött (nem olajban sült), (szabadalmaztatott) növényi forrásból származó Omega3-mal dúsított, színezék- és tartósítószermentes, kizárólag fűszerekkel és természetes aromákkal, jódozott sóval készül. IFS, BRC és FDA tanúsítvánnyal rendelkezünk. A formák, méretek és ízek széles választéka mind a mi márkánkkal, mind saját márkás változatban is elérhető. Termékválaszték: hagyományos kukorica snackek, bio kukorica snackek, hüvelyesekből készült snackek.

 Life Snack is an Italian company specialised in the production of tasty and at the same time healthy extruded snacks. All our products are gluten free, oven baked (not fried), added with Omega3 from a vegetable source (patented), free from colourings and preservatives, with only spices and natural flavourings, with iodized salt. We are certified IFS, BRC and FDA. A great range of shapes, sizes and tastes are available with our brand or also for private label. Products range: Conventional corn snacks; Organic corn snacks; Legumes snacks (containing 20% of vegetable proteins and 10% of fibre).

 Life Snack è un'azienda italiana specializzata nella produzione di snack estrusi gustosi e salutari allo stesso tempo. Tutti i nostri prodotti sono gluten free, cotti al forno (non fritti), con Omega3 da fonte vegetale (brevettato), privi di coloranti e conservanti, con sole spezie e aromi naturali, con sale iodato. Siamo certificati IFS, BRC e FDA. Disponiamo di un'ampia scelta di formati e gusti a nostro marchio o anche in private label. L'assortimento è così composto: Snack di mais convenzionali; Snack di mais biologici; Snack di legumi (contenenti il 20% di proteine vegetali e il 10% di fibre).




LOSA PRODOTTI TIPICI PUGLIESI


Via Venosa 4 | 76121 Barletta, BT | ITALY

☎ 0039 0883 525573 | ✉ info@losapuglia.com | 🏠 www.losapuglia.com



 A pugliai hagyományokat hűen őrző termékek a fogyasztók asztalán.
Tradíció, amely az időközön átíelve folyamatosan fenntartja és biztosítja a kiváló minőséget.
Cégünk 1950 óta állítja elő őshonos termékét, a Coratina olívaajtából készült extra szűz olívaolajat, amely a természetes kivonási eljárásoknak köszönhetően megőrzi ízét, illatát és színét.

 The Apulian tradition with its products on the table, a tradition that spans time without any quality variation.
Our company has been producing extra virgin olive oil of the Coratina variety, an indigenous product since 1950, preserving its flavour, smell and colour due to the natural extraction processes.


 La tradizione pugliese con i suoi prodotti in tavola, una tradizione che attraversa il tempo senza scampo nella sua qualità.
La nostra azienda produce olio extravergine di oliva varietà Coratina, prodotto autoctono dal 1950, preservandone il sapore, l'odore e il colore dovuti ai processi naturali per la sua estrazione.



M&C FABBRICA ALIMENTARE SRL

Zona Industriale | 85050 Tito Scalo, PT | ITALY


☎ 0039 0971 485007 | ✉ export@pastalica.it | 🏠 <https://www.pastalica.it>

 Az Alica kizárólag válogatott, 100%-ban olasz gabonát használ téisztái előállításához, amelyek manuális eljárással, bronz formán keresztül megformázva, hidegen megmunkálva, alacsony hőmérsékleten szárítva készülnek, hogy megőrizték a durumbúza összes tápértékét és egészséges fehérjéit. Kézzel készített "100% MADE IN ITALY" tészta a Tavoliere delle Puglie síkságon és Basilicata tartományban termesztett kiváló minőségű búzából.

Az Alica a hagyományos kínálat mellett bio terméksaládot is gyárt: Senatore Cappelli, teljes kiőrlésű és tönkölybúzából készült tésztaikat.

 Alica uses only selected grains 100% Italian, a handmade bronze-drawn pasta, cold-worked and dried at low temperatures to preserve all nutritional values and healthy proteins of durum wheat. A handmade pasta "MADE IN ITALY" from top quality wheat grown in the Tavoliere delle Puglie and in the Basilicata region. In addition to the traditional line Alica produces the organic one: Senatore Cappelli, integral and spelt.



 Alica utilizza solo grani selezionati 100% italiani, una pasta fatta a mano trafilata al bronzo, lavorata a freddo ed essiccata a basse temperature per preservare tutti i valori nutritivi e le proteine salutari del grano duro. Una pasta fatta a mano "100% MADE IN ITALY" con grano di prima qualità coltivato nel Tavoliere delle Puglie e in Basilicata. Oltre alla linea tradizionale Alica produce quella biologica: Senatore Cappelli, integrale e farro.




PANIFICIO DE FENZA


Via E. De Filippo 17 | 80016 Marano di Napoli, NA | ITALY

☎ 0039 081 5871292 | ✉ export@panificiodefenza.it | 🏠 <http://www.panificiodefenza.it>



 A Panificio e Biscottificio De Fenza egy olasz családi vállalkozás, amelyet 1979-ben alapítottak Nápolyban.

Az egyszerű pékségből mára hagyományos és bio pékáruk, kenyérféleségek és tradicionális campaniai desszertek modern kézműves gyártójává fejlődött. A környezeti, gazdasági és társadalmi fenntarthatóságot szem előtt tartó termékcsoportok különböző fogyasztási alkalmakra készülnek: reggeli; előételek/brunch; sós és édes snackek; uzsonnák, partik/évfordulók.

 Panificio e Biscottificio De Fenza is an Italian family business, founded in 1979 in Naples. From a simple bakery, it has evolved into a modern artisan producer of conventional and organic bakery products, bread derivatives and traditional Campania sweets. The lines, oriented towards environmental, economic and social sustainability, are focused on the respective consumption occasions: breakfast; appetizers/brunch; savoury and sweet snacks; parties/anniversaries.

 Il Panificio e Biscottificio De Fenza, è un'azienda familiare italiana, fondata nel 1979 a Napoli. Da semplice forno, si è evoluto in moderno produttore artigianale di prodotti da forno, convenzionali e biologici, derivati del pane e dolci tipici della tradizione campana. Le linee, orientate alla sostenibilità ambientale, economica e sociale, sono focalizzate sulle rispettive occasioni di consumo: Colazione; Antipasti/Brunch; Snack salati e dolci; Feste/Anniversari.





PASTA NATURA


Via Agricoltura 10 | 12022 Busca, CN | ITALY

☎ 0039 389 0263562 | ✉ export@pastanatura.com | 🏠 www.pastanatura.com



 Szlogenünk, "a magtól az asztalig" világosan kifejezi tevékenységünk lényegét. Finom és egészséges ételeket szeretnénk biztosítani mindazok számára, aki úgy döntöttek, hogy gondosan, kiegyensúlyozottan, glutén-, koleszterin- és káros egyszerű cukortól mentesen kívánnak étkezni. Fedezze fel újra a mediterrán étrend ízletességét egy tányér PASTA NATURA-ban.

 PASTA NATURA's slogan 'from seed to table' clearly indicates our core business. We want to provide good, healthy food to all people who have decided to eat carefully, following a balanced diet free of gluten, cholesterol and harmful simple sugars. Rediscover the goodness of the Mediterranean diet in a plate of PASTA NATURA.


 Il nostro slogan "dal seme alla tavola" indica chiaramente il cuore della nostra attività. Vogliamo fornire un alimento buono e sano a tutte le persone che hanno deciso di nutrirsi con attenzione, seguendo una dieta bilanciata priva di glutine, colesterolo e di dannosi zuccheri semplici. Ritrova il buono della dieta mediterranea in un piatto di PASTA NATURA.



PASTIFICIO FABIANELLI / PASTA TOSCANA

Via S. Antonino 107 | 52043 Castiglion Fiorentino, AR | ITALY

☎ 0039 0575 65601 | ✉ export@fabianelli.it | 🏠 www.fabianelli.it

 A tésztagyár Olaszország szívében, Castiglion Fiorentinóban, a toszkánai Arezzo megyében található. Három tésztaárka tulajdonosa: A 100%-ban olasz durumbúzából készült Fabianelli és Maltagliati, valamint prémium márkánk, a 100%-ban toszkán búzából előállított Pasta Toscana, QR-kóddal nyomon követhető, környezetbarát papírcsomagolásban. A Pasta Toscana bio termékcsaládként is kapható, beleértve a bio tojásos, a vendéglátóipari felhasználásra készült, valamint az Omega 3-mal dúsított, bio teljes kiőrlésű tésztákat is.

 Pasta factory, located in Castiglion Fiorentino, Arezzo, Tuscany, in the heart of Italy. Owner of three brands of pasta: Fabianelli, Maltagliati, made with 100% Italian durum wheat and our premium brand, Pasta Toscana, made with 100% Tuscan wheat in Eco friendly paper pack traceable by QR code. Pasta Toscana is also available in an organic product range, including organic egg pasta, food service and organic whole wheat pasta with omega 3.

 Pastificio, situato in Castiglion Fiorentino, Arezzo, Toscana, nel cuore d'Italia. Proprietari di tre brand di pasta: Fabianelli, Maltagliati, prodotti con grano duro 100% italiano ed il nostro brand premium, Pasta Toscana, prodotto con grano 100% toscano con pacco in carta Eco friendly e provenienza del grano tracciabile tramite codice QR. Pasta Toscana è disponibile nelle versioni: classica, biologica (include le linee all'uovo e catering da 3 kg per food service) e biologica con omega 3.




PASTIFICIO MARULO

Via Filippini 4 | 80058 Torre Annunziata, NA | ITALY

☎ 0039 081 5367229 | ✉ amministrazione@pastificiomarulo.com | 🏠 <https://www.pastificiomarulo.com/en/pasta-marulo>



 A Pastificio Marulo - Torre Annunziata-i székhelyű (Nápoly, Olaszország) kézműves vállalkozás - ínyenc tésztaakat gyárt, kiváló minőségű alapanyagokból és kizárólag 100%-ban olasz gabona felhasználásával. A termékek kitűnő minőségének biztosítása érdekében tésztaínt teljes mértékben nyomon követhetők, akár blokkláncban is. A tésztagyártási folyamat minden elemét - például a páratartalmat és a hőmérsékletet - nagy gondossággal és pontossággal kezeljük, korszerű berendezéseinknek és a tészta bronz formával történő formázásának köszönhetően, az olasz kulináris hagyományoknak megfelelően. A Pastificio Marulo környezettudatos vállalkozás, és bio, kóser, Iso 9001, Iso 45001, FDA valamint BRC tanúsítvánnyal rendelkezik.

 Pastificio Marulo - an artisan company based in Torre Annunziata (Naples) Italy - produces gourmet pasta, using high quality raw materials and only 100% Italian grains. Our pasta is fully traceable, even in blockchain, to guarantee a product of absolute excellence. Every element of processing - such as humidity and temperature - is managed with great care and precision thanks to our state-of-the-art machinery and bronze drawing, respecting the Italian culinary tradition. Pastificio Marulo is attentive to the environment and is certified Bio, Kosher, Iso 9001, Iso 45001, FDA, BRC.


 Il Pastificio Marulo - azienda artigianale con sede a Torre Annunziata (Napoli) Italia - produce pasta gourmet, utilizzando materie prime di alta qualità e solo grani italiani al 100%. La nostra pasta è completamente tracciabile, anche in blockchain, per garantire un prodotto di assoluta eccellenza. Ogni elemento di lavorazione - come l'umidità e la temperatura - è gestito con grande cura e precisione grazie ai nostri macchinari di ultima generazione ed alla trafilatura al bronzo, nel rispetto della tradizione culinaria italiana. Il Pastificio Marulo è attento all'ambiente ed è certificato Bio, Kosher, Iso 9001, Iso 45001, FDA, BRC.





PRAMARZONI MORENA ORGANIC FARM

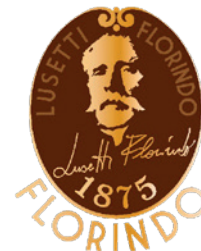
Strada Castelnuovo Rangone | 41121 Modena, MO | ITALY

☎ 0039 333 5931089 | ✉ info@casabalsarena.it | 🏠 www.casabalsarena.it

 Biogazdaságunk 15 hektárnyi területen 45.000 kordonművelésű, trebbiano és lambrusco szőlőtőkéből álló ültetvényt művel, és bio Modenai balsamecet IGP, annak társtermékei, valamint szőlőlé előállításával foglalkozik. A gazdaság a környezetvédelmi szempontok maximális figyelembevételével a legmodernebb technológiával van felszerelve, mind a szőlőművelés, mind az alapanyagok előállítása és a termék érlelése tekintetében.

 Organic farm with 45.000 espalier vines of Trebbiano and Lambrusco grapes in 15 hectares dedicated to the production of Organic Balsamic Vinegar of Modena PGI and its compounds and grape juice. The production site equipped with the best technology, with the utmost respect for the environment, both for the management of the vineyard and for the production of raw materials and the aging of the product.


 Azienda agricola biologica con 45.000 viti a spalliera di uve trebbiano e lambrusco in 15 ettari dedicata alla produzione di Aceto Balsamico di Modena Igp Biologico e suoi composti e succo d'uva. La sede produttiva è dotata della migliore tecnologia, nel massimo rispetto dell'ambiente, sia per la gestione del vigneto che per la produzione delle materie prime ed invecchiamento del prodotto.





RADICI ROSSE

Via Ungaretti | 95014 Giarre, CT | ITALY

☎ 0039 347 8113807 | ✉ contact@radicirosse.com | 🏠 <http://www.radicirosse.com>

 A "Radici Rosse" márka az egészséges táplálkozás iránti vágyból és a földünk iránti szeretetből született. Szicíliai kezdeményezésből létrehozott, fiatal márka, amely a területünkről származó gyümölcsök minden zamatát és gazdagságát egy üvegben őrzi. Pektin, GMO-k, színezőanyagok, aromák és tartósítószerrek nélkül, hogy élvezhessük a szicíliai gyümölcsök valódi ízét. A klasszikus barack, cseresznye, eper és sárgabarack ízek mellett megtalálhatók a különleges narancs, füge, feketeszeder, valamint az etnai alma, klementin és rózsaszín grapefruit ízek, 50 g, 240 g és 1 kg kiszerelésben.

 The "Radici Rosse" brand was born from the desire to eat in a healthy way and from the love for our land. A young brand, created by Sicilians where all the goodness and richness of the fruit grown in our territory is kept inside a jar. No pectin, no GMOs, no colouring agents, no flavourings and no preservatives so that we can enjoy the true taste of Sicilian fruit. In addition to the classic flavours of peach, cherry, strawberry and apricot, we have the special flavours of orange, fig, black mulberry and the rare Etna apples, clementines and pink grapefruit, all in 50g, 240g and 1kg jars.

 Dalla voglia di mangiare sano e dall'amore per la nostra terra nasce il brand "Radici Rosse". Giovane marchio, creato da siciliani dove tutta la bontà e la ricchezza della frutta radicata nel nostro territorio, viene custodita all'interno di un barattolo. Senza pectina, senza ogm, senza coloranti, senza aromi e senza conservant per gustare tutto il vero sapore della frutta siciliana. Oltre ai gusti classici, pesca, ciliegia, fragola, albicocca abbiamo, le particolari, arancia, fichi, gelsi neri e, le speciali, mele dell'Etna, clementine e pompelmo rosa, tutti in barattoli da 50 gr., 240 gr, e 1 kg.




SALLEMI GIOVANNI AZ. AGRICOLA FAMILIARE


Via Normanni 2 | 95041 Caltagirone, CT | ITALY


☎ 0039 339 4484047 | ✉ gisallemi3254@gmail.com | 🏠 www.nerodavolasallemi.it



SALLEMI

 Szicília egyik leglenyűgözőbb vidékén található szőlőültetvényünket az 1970-es években telepítettük. Cégünk családi vállalkozás, aminek köszönhetően nagy figyelmet tudunk fordítani a létesítmények agronómiai kezelési rendszereire és a borkészítési folyamatokra. A hagyományos szőlőfeldolgozási technika lehetővé teszi a Nero d'Avola bor jellegzetes aromáinak és ízeinek megőrzését. A fenntarthatósági szempontok szerint művelt szőlőültetvényekről olyan borok kerülnek ki, amelyek szorosan kötődnek a földrajzi területéhez.

 The vineyard, located in one of the most fascinating areas of Sicily, was planted in the 1970s. The company is family-run, and this characteristic makes it possible to pay careful attention to the agronomic management systems of the plants and to the wine-making processes. The traditional grape processing technique allows the preservation of the characteristic aromas and flavours of Nero d'Avola wine. The vineyards, cultivated according to sustainability criteria, provide wines that have a close link to the territory.

 Il Vigneto, situato in uno dei più affascinanti territori della Sicilia, è stato impiantato negli anni '70. L'azienda è a conduzione familiare, questa caratteristica rende possibile una premurosa attenzione rivolta ai sistemi di gestione agronomica degli impianti e ai processi di vinificazione. La tradizionale tecnica di lavorazione dell'uva consente la preservazione degli odori e sapori caratteristici del vino Nero d'Avola. I vigneti, coltivati secondo i criteri di sostenibilità, danno vita a vini che hanno uno stretto legame con il territorio.




SAPORI DELL'ANTICA MURGIA


Via Umbria | 70029 Santeramo in Colle, BA | ITALY

☎ 0039 080 3039840 | ✉ info@saporidellanticamurgia.it | 🏠 www.saporidellanticamurgia.it



 A Puglia tartomány szívében található SAPORI DELL'ANTICA MURGIA cég 1987-ben alkotta meg a DELIZIE DI RICOTTA termékcsaládot, amely kemencében sült ricotta sajt alapú, édes és sós ízesítések széles választékával gazdagított finomság: citromos, kakaós, citromos-csokis, kávé, mandulás, áfonyás, körtés, pisztáciás stb. Minden egyes darabot friss bivaly- és tehéntejből készült ricottából állítunk elő, amelyet az illat megőrzése érdekében vákuumsomagolásban hozunk forgalomba.

 SAPORI DELL'ANTICA MURGIA, a company located in the heart of Puglia, created DELIZIE DI RICOTTA in 1987, a line of ricotta-based products enriched with a wide range of delicious fragrances, both sweet and savoury: lemon, cocoa, lemon with chocolate drops, coffee, almond, blueberry, pear, pistachio, etc. Each cheese is made with fresh ricotta from buffalo and cow's milk, vacuum-packed to preserve its fragrance.

 SAPORI DELL'ANTICA MURGIA, un'azienda situata nel cuore della Puglia che nel 1987 ha creato DELIZIE DI RICOTTA, una linea di prodotti a base di ricotta infornata arricchiti da ampia gamma di deliziose fragranze, sia dolci che salate: limone, cacao, limone con gocce di cioccolato, caffè, mandorla, mirtillo, pera, pistacchio ecc. Ogni forma è prodotta con ricotta fresca di giornata ricavata da latte di bufala e vacca, confezionata sottovuoto, per salvaguardarne la fragranza.





SOCIETÀ AGRICOLA DESTRO SRL


Piazza Ragusa 8 | 95014 Giarre, CT | ITALY

☎ 0039 3351341118 | ✉ info@destrovini.com | 🏠 www.destrovini.com



 A SOCIETÀ AGRICOLA DESTRO S.R.L. borászat Szicíliában, Randazzo (CT) településen, az Etna vulkán lejtőin, 750 méterrel a tengerszint felett található. Kizárólag őshonos szőlőfajtákat termesztünk: a Nerello Mascalese vörös szőlőfajtát vörös, rozé és pezsgő borokhoz, a Carricante fehér szőlőfajtát pedig fehér borokhoz. Kizárólag ETNA DOC borokat készítünk. Hagyományos eljárással, Nerello Mascalese szőlőből, legalább 36 hónapos élesztőn tartással, fehér és rozé változatban. 2019-től a vállalat bio minősítésű.

 SOCIETÀ AGRICOLA DESTRO S.R.L. is a wine producer located in Sicily in the municipality of Randazzo (CT), on the slopes of the Etna volcano at 750 metres above sea level. We cultivate only autochthonous vines: Nerello Mascalese, a red berry grape for red, rosé and sparkling wines, and the Carricante, a white grape for white wines. We produce only ETNA DOC wines. With traditional method, from Nerello Mascalese grapes, with a minimum stay of 36 months on the yeasts, in white and rosé variants. From 2019 the company is certified as organic.


 LA SOCIETÀ AGRICOLA DESTRO S.R.L. è un'azienda produttrice di vino situata in Sicilia nel Comune di Randazzo (CT), alle pendici del Vulcano Etna a 750 metri s.l.m. Coltiviamo solo vitigni autoctoni: Nerello Mascalese, uva a bacca rossa, per i rossi, rosati e Spumante, e, il Carricante, uva a bacca bianca per il bianco. Produciamo solo vini ETNA DOC. Metodo Classico, da uva Nerello Mascalese, con permanenza minima sui lieviti di 36 mesi, nelle varianti Bianco e Rosato. Dal 2019 l'azienda è Biologica.




SUD ITALIA ALIMENTARI SRL


S.P. 231 | 70033 Corato, BA | ITALY

☎ 0039 080 8983849 | ✉ info@oliosuditalia.it | 🏠 www.oliosuditalia.it

 100%-ban olasz EXTRA SZŰZ OLIVAOLAJOK teljes választékát gyártjuk (beleértve a D.O.P., BIO és ÍZESÍTETT olajokat is), szőlőmagolajat, Modenai balsamecetet, minden palackméretben csomagolva, valamint egyéb olasz ételkülönlegességeket, mint például taralli (apró sós snack), olajbogyó, zöldségpástétomok és kész szószok.

Minősítéseink, földrajzi elhelyezkedésünk (Puglia tartományban), olívaolaj-kóstolóként és exportórként szerzett tapasztalataink a világ minden táján lehetővé teszik számunkra, hogy megbízható és versenyképes olasz olívaolaj-beszállítók legyünk.

 We produce the full range of 100% Italian EXTRA VIRGIN OILS, (including P.O.D., ORGANIC and FLAVOURED), grape seed oil, balsamic vinegar of Modena, packaged in all bottle sizes, as well as other Italian food specialities such as taralli (small savoury snacks), olives, vegetable pates and ready-made sauces.

 Produciamo la gamma completa di oli EXTRA VERGINI 100% italiani, (inclusi D.O.P., BIO, ed AROMATIZZATI), Olio di Vinacciolo, Aceto Balsamico di Modena, confezionati in tutti i formati di bottiglie, ed anche altre specialità alimentari italiane come Taralli, Olive, Patè vegetali e Sughi pronti. Le nostre certificazioni, La nostra posizione in Puglia, La nostra esperienza come assaggiatori di oli d'oliva, e di esportatori in tutto il mondo, ci permette di essere l'affidabile fornitore italiano di olio d'oliva, affidabile e competitivo




SUD ITALIA ALIMENTARI S.R.L.

The Italian Source of Olive Oils

TENUTE MARTINO


Via Bologna 1 | 73041 Carmiano, LE | ITALY

☎ 0039 379 2364156 | ✉ cantinaattanasio@yahoo.it | 🏠 www.tenutemartino.com

 A Tenute Martino évszázados hagyományokkal rendelkezik. Az észak-salentói régió szívében lévő birtokainkon olajfákat, szőlőt és zöldségeket termesztünk.


A kiváló minőségű borok és olívaolaj előállítása közvetlen feldolgozással saját pincészetünkben és olajsajtoló üzemünkben történik.

Extra szűz olívaolajat és minőségi borokat készítünk DOP és IGP megjelöléssel, valamint extra szűz olívaolaj alapú ételizesítőket.

 Tenute Martino has a centuries-old tradition. We grow olive trees, vines and vegetables on our estates in the heart of the North Salento region.

We are producers of superior quality wine and olive oil processed directly in our own winery and oil mill.

We produce extra virgin olive oil and quality wines, with PDO and PGI designations, and condiments based on extra virgin olive oil.


 Tenute Martino ha una tradizione centenaria. Alleviamo piante di olivo, vite e ortaggi nelle nostre Tenute nel cuore del Nord Salento. Produttori di vino e olio di oliva di qualità superiore con trasformazione diretta nella cantina e frantoio oleario di proprietà. Produciamo olio extra vergine di oliva e vini di qualità, con denominazione DOP, IGP e condimenti a base di olio extra vergine di oliva.



TORREFAZIONE TAFURI SAS


Corso Europa 14 | 80010 Villaricca, NA | ITALY

☎ 0039 081 5065731 | ✉ export@sakacaffe.it | 🏠 www.sakacaffe.it

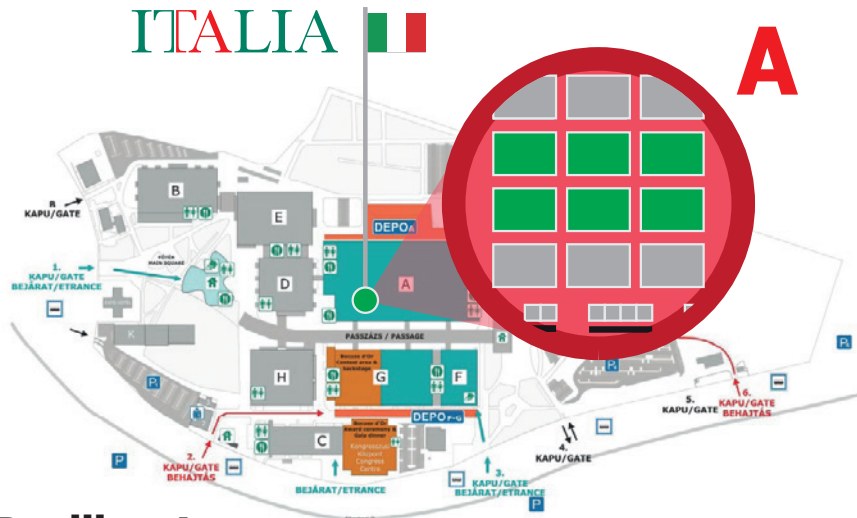
 A Torrefazione Tafuri családi vállalkozás, amely több mint 35 éves tapasztalattal rendelkezik a kávészektorban. Pörkölőüzemünk Nápoly területén található, ahol a környezet és a terület kombinációja teljes mértékben egyedülálló. Régóta a legmagasabb minőségű kávé pörkölésére szakosodtunk. A HoReCa szegmens számára keverékek széles választékát kínáljuk; őrölt kávékat és kávékapszulákat, amelyek íze olyan, mint a hamisítatlan olasz bárban, valamint a piacon kapható legjobb egyfajta nyerskávéból készült kávékat. Ezen kívül a Saka Caffè az elmúlt négy évben hivatalosan is elismert AICAF-tag lett, és jogosult Coffee Master és Espresso Sommelier képzéseket tartani.

 Torrefazione Tafuri is a family-run business with more than 35 years of experience in the coffee sector. We are located in the Neapolitan area, where the combination of environment/territory is absolutely unrivalled. We have long specialised in roasting coffee of the highest quality. We offer a wide assortment of blends for the HoReCa sector; ground coffee and coffee pods that taste just like at the bar, as well as the best single-origin coffees available on the market. In addition, Saka Caffè has been officially recognised, for the past four years, as an AICAF member, qualified to hold training courses for Coffee Master and Espresso Sommelier.



 Torrefazione Tafuri è un'azienda familiare con più di 35 anni di esperienza nel settore del caffè. Siamo localizzati nell'area napoletana, dove la combinazione "ambiente/territorio" è assolutamente ineguagliabile. Ci siamo specializzati a lungo nella tostatura di caffè delle più alte qualità. Offriamo un vasto assortimento di miscele per il mondo HoReCa; caffè macinato e caffè in cialde dal sapore proprio come al Bar e le migliori monorigini presenti sul mercato. Inoltre, Saka Caffè è stato ufficialmente riconosciuto, negli ultimi quattro anni, come un membro AICAF per scuola del Maestro del Caffè e Sommelier dell'Espresso.





Pavilion A
Stand C2, C3, C4
D2, D3, D4





ITALIAN TRADE AGENCY

Olasz Külkereskedelmi Intézet (I.C.E.)
Olasz Nagykövetség
Kereskedelemfejlesztési Szekciója
Kossuth Lajos Tér 13-15.
H-1055, Budapest
☎ 0036 1 2667555
☎ 0036 1 2660171
✉ budapest@ice.it

Italian Trade Agency



@ITAtradeagency



ITA - Italian Trade Agency



@itatradeagency

