



(주)영인코퍼레이션은 국가공인(식약처지정) 우수 수입 업소입니다.
(등록 제품 : 디벨라 파스타류, 밀가루류, 과자류)



2023

www.divella.it



PASTAI PER PASSIONE DAL 1890

LAVORO MINUZIOSO & CREATIVITÀ

IL GUSTO ACQUISTA
VALORE NEL TEMPO

dal 1890



*Passione Mediterranea
nel Mondo*



Mediterranean Passion DIVELLA

Divella는 1890년 이탈리아 남부 풀리아(Puglia)주 루틸리아노(Rutigliano)에서 밀가루 생산 공장을 세우며 설립된 회사로, 전통적인 이탈리아 식문화를 바탕으로 건강하고 올바른 지중해식 식단을 전하고 있는 정통 이탈리아 기업입니다.

Divella는 130여 년 동안 원료와 품질에 대한 엄격한 관리로 고객의 건강과 안전에 힘쓰며, 끊임없는 도전과 혁신을 통해 고객 만족의 최고의 가치를 창출하고 있는 이탈리아의 대표적인 식품회사입니다.

Divella는 이탈리아 현지에서 150여종의 파스타를 비롯하여 토마토 소스, 올리브 오일, 밀가루, 비스킷 등 250여 종의 제품을 생산 판매하고 있으며, 100여개국으로 수출하여 세계인의 입맛을 사로잡고 있는 글로벌 기업입니다.





Divella Pasta는...

알 덴테(Al dente)를 제공하는 최고의 파스타입니다. Divella만의 특화된 제조 기술은 파스타 면을 삶은 후에도 퍼지지 않고 쫄깃쫄깃한 식감을 오랜 시간동안 유지시켜 줍니다.

글루텐 함량이 높은 듀럼밀을 사용합니다. 높은 글루텐 함량은 파스타로 제조되거나 요리할 때 파스타의 표면을 균등하게 하고 영양성분이나 성질이 변하지 않도록 유지시켜 알 덴테(Al dente)를 지속되게 합니다.

또한, 최상의 품질을 갖춘 신선한 듀럼밀을 선별해 밀알의 가장 중심된 부분(밀알의 60%)으로 만든 세몰리나로 제조되기 때문에 결점이 없는 선명한 금빛 노란색을 띠고 있습니다. 이는 조리 시 파스타가 수분을 잘 흡수하여 최대한 많은 양의 파스타를 얻을 수 있을 뿐만 아니라 탄력성도 매우 뛰어납니다.

매일 1,000톤의 건조파스타와 35톤의 생파스타를 엄격한 공정을 거쳐 최고의 제품으로 생산하며 150여 가지의 다양한 제품을 고객들에게 제공하고 있습니다.



스파게티 250g Spaghetti Ristorante

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 굵기 1.75mm
조리시간 : 7분
박스입수 : 250g×48

가장 많이 이용되며 어떤 소스와도 잘 어울리는 파스타.



스파게티 500g Spaghetti Ristorante

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 굵기 1.75mm
조리시간 : 7분
박스입수 : 500g×24

가장 많이 이용되며 어떤 소스와도 잘 어울리는 파스타.



스파게티니 500g Spaghettini

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 굵기 1.55mm
조리시간 : 6분
박스입수 : 500g×24

스파게티보다 가늘며 어떤 소스와도 잘 어울리는 파스타.



스파게티 1kg Spaghetti Ristorante

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 굵기 1.75mm
조리시간 : 7분
박스입수 : 1kg×12

가장 많이 이용되며 어떤 소스와도 잘 어울리는 파스타.



스파게티니 1kg Spaghettini

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 굵기 1.55mm
조리시간 : 6분
박스입수 : 1kg×12

스파게티보다 가늘며 어떤 소스와도 잘 어울리는 파스타.



스파게티 5kg
Spaghetti Ristorante

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 굵기 1.75mm
조리시간 : 7분
박스입수 : 5kg × 3

가장 많이 이용되며 어떤 소스와도 잘 어울리는 파스타.



스파게티니 5kg
Spaghettini

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 굵기 1.55mm
조리시간 : 6분
박스입수 : 5kg × 3

스파게티보다 가늘며 어떤 소스와도 잘 어울리는 파스타.



까펠리니 500g
Capellini

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 굵기 1.2mm
조리시간 : 4분
박스입수 : 500g × 24

엔젤헤어(천사의 머리칼라), 옥수나 콘소메(옥수와 야채를 넣은 맑은 국)에 넣어 먹으며 냉파스타나 생크림과 버터, 파마산치즈로 만든 소스와도 잘 어울림.



링귀네 500g
Linguine

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 굵기 1.4mm, 폭 3.15mm
조리시간 : 8분
박스입수 : 500g × 24

스파게티를 납작하게 누른 타원형 모양을 하며 제노베제페스토나 해산물과 잘 어울리는 파스타.



페투치네 500g
Fettuccine

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 굵기 1.26mm, 폭 4.8mm
조리시간 : 9분
박스입수 : 500g × 24

칼국수면과 유사한 형태로 링귀네 보다는 넓고 딸리아펠레보다는 좁은 파스타로 까르보나라 등의 크림소스와 잘 어울림.



베르미첼리 500g
Vermicelli

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 굵기 1.86mm
조리시간 : 10분
박스입수 : 500g × 24

스파게티보다 더 굵은 면으로 토마토 소스와 잘 어울림.



부까띠니 500g
Bucatini

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 지름 2.8mm, 굵기 1.8mm
조리시간 : 8분
박스입수 : 500g × 24

중심부에 구멍이 뚫린 파이프 모양의 파스타로 미트소스와 같은 진한 소스와 잘 어울림.



마팔디네 500g
Mafaldine

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 폭 12mm, 길이 255mm
조리시간 : 8분
박스입수 : 500g × 24

파스타면 양쪽 긴 물결 모양의 파스타로 물결 모양의 홈 사이로 소스가 잘 배어 탁월한 식감을 주는 제품. 크림소스와 잘 어울림.



까펠리 엔젤헤어 500g
Capelli d'Angelo

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 굵기 1.32mm, 길이 330~350mm
조리시간 : 3분
박스입수 : 500g × 12

엔젤헤어(천사의 머리칼라)라 불리우는 동지형태의 파스타. 옥수나 콘소메(옥수와 야채를 넣은 맑은 국)에 넣어 먹으며 냉파스타나 생크림과 버터, 파마산 치즈로 만든 소스와도 어울림.



딸리아펠레(세몰리나) 500g
Tagliatelle

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 굵기 0.95mm, 폭 5.8mm, 길이 350mm
조리시간 : 8분
박스입수 : 500g × 12

지중해식단에 가장 잘 어울리는 동지형태의 파스타로 라구소스(미트소스)에 잘 어울림.



파파델리 500g Pappardelle

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 굵기 0.8mm, 폭 15mm
조리시간 : 8~10분
박스입수 : 500g×12

팔리아펠레보다 면이 넓은 등지형태의 파스타로 전통적으로 오리소스를 얹어 먹으며 토마토나 야채, 해산물 소스와도 잘 어울림.



푸질리 5kg Fusilli

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 굵기 1.2mm, 지름 9.5mm,
길이 36~43mm
조리시간 : 10분
박스입수 : 5kg×3

나사처럼 꼬인 모양으로 토마토, 미트, 해산물, 야채소스 등 어떤 소스와도 잘 어울리며 특히, 샐러드, 그라탕, 냉파스타에 더 잘 어울림.



푸질리 500g Fusilli

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 굵기 1.2mm, 지름 9.5mm,
길이 36~43mm
조리시간 : 10분
박스입수 : 500g×24

나사처럼 꼬인 모양으로 토마토, 미트, 해산물, 야채소스 등 어떤 소스와도 잘 어울리며 특히, 샐러드, 그라탕, 냉파스타에 더 잘 어울림.



펜네 500g Penne Ziti Rigate

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 굵기 1.08mm, 지름 6.5mm,
길이 43~50mm
조리시간 : 9분
박스입수 : 500g×24

줄무늬 펜촉 모양의 쫄깃한 맛이 강점인 파스타. 토마토, 라구소스, 제노베제페스토와 잘 어울리며 오븐요리에도 많이 이용.



파르팔레 500g Farfalle

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 굵기 1.2~1.25mm, 폭 28~
30mm, 길이 36~43mm
조리시간 : 12분
박스입수 : 500g×24

나비모양의 파스타로 토마토, 치즈, 생크림소스와 잘 어울리며 샐러드에도 많이 이용.



피페리가떼 500g Pipe Rigate

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
조리시간 : 8분
박스입수 : 500g×24

속이 빈 달팽이 모양으로 샐러드 요리에 많이 이용되는 파스타.



뇨끼 500g Gnocchi

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
조리시간 : 8분
박스입수 : 500g×24

소라껍질 모양으로 재료를 다쳐서 만든 소스(미트소스)와 잘 어울리는 파스타.



로텔레 500g
Rotelle

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 지름 2.1mm
조리시간 : 8분
박스입수 : 500g×24

바퀴모양의 파스타로 토마토소스 등 가벼운 소스와 잘 어울림.



토페 500g
Tofe

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
조리시간 : 9분
박스입수 : 500g×24

줄무늬가 있는 조개모양의 파스타로 샐러드나 토마토소스에 잘 어울림.



파지올리니 500g
Fagiolini Lisci

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 굵기 0.90mm, 지름 4.70~4.75mm, 길이 22~29mm
조리시간 : 8분
박스입수 : 500g×24

작고 가는 원통 모양의 파스타로 샐러드용으로 많이 이용되는 제품.



리가토니 500g
Rigatoni

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 굵기 1.05~1.45mm, 지름 12.6mm, 길이 41~45mm
조리시간 : 10분
박스입수 : 500g×24

표면에 줄무늬가 있는 원통모양의 파스타로 라구, 토마토, 생크림소스와 잘 어울림.



끼페리니 500g
Chifferini Rigati

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
조리시간 : 6분
박스입수 : 500g×24

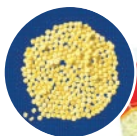
일명 "마카로니"라 불리우며 치즈와 함께 오븐 요리나 샐러드, 스프에 많이 이용되는 파스타.



리치올리 500g
Riccioli

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 굵기 4mm, 지름 1.35mm, 길이 40mm
조리시간 : 9분
박스입수 : 500g×24

짧은 라면모양의 구멍이 뚫린 형태의 파스타로 소스가 잘 배어 어떤 소스와도 잘 어울림.



아치니디페페 500g
Acini di Pepe

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 지름 3mm
조리시간 : 5분
박스입수 : 500g×24

작은 알갱이 모양으로 프레콜라 파스타라고도 불리우며 샐러드, 스프요리에 많이 이용.



세미디시코리아 500g
Seme di Cicoria

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 길이 5mm
조리시간 : 6분
박스입수 : 500g×24

쌀모양의 파스타로 샐러드, 스프에 많이 이용.



라자냐(세몰리나) 500g
Lasagne di Semola

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 길이 165mm, 폭 75mm
조리시간 : 180℃에서 약 40분
박스입수 : 500g×12

바로 오븐에 요리하는 직사각형 판 형태의 파스타로 베사멜소스와 라구 소스, 야채, 고기등의 재료를 넣어 한 층 한층 쌓아서 요리함.



칸넬로니 250g
Cannelloni

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 굵기 0.9mm, 지름 25mm, 길이 100mm
조리시간 : 중간온도에서 약 20분
박스입수 : 250g×24

긴 원통모양의 파스타로 고기, 야채, 치즈등 속을 넣은 오븐 요리에 이용 하는 파스타.

SPECIAL 파스타

세몰리나 듀럼밀을 물로 반죽하여 다양한 굵기와 길이, 여러가지 모양으로 만들어지는 파스타는 천연 재료를 이용하거나 제조방법 등을 다르게 해 다양한 맛과 식감을 즐길 수 있습니다.

동압출 파스타

청동으로 만든 성형틀로 뽑아낸 파스타로 엷은 황색을 띠며 까칠까칠한 표면이 특징입니다. 일반 파스타보다 거친 면 사이로 소스가 더 잘 배게 해 훨씬 더 맛있는 파스타를 즐길 수 있습니다.



카세레체 500g Caserecce

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 굵기 1.15mm, 지름 8mm,
길이 43~50mm
조리시간 : 8분
박스입수 : 500g×24

파בע기 모양의 파스타로 스프, 샐러드나 토마토, 크림소스와 잘 어울림.



오레끼에떼 500g Orecchiette

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 지름 240mm
조리시간 : 13분
박스입수 : 500g×24

'작은귀'라는 의미의 이탈리아 남부 풀리아(Puglia)주의 전통 파스타로 둥근 원의 중심부가 움푹 파인 모양. 쫄깃한 식감이 특징으로 샐러드 혹은 매운 고추를 넣고 만든 소스 및 토마토, 라구(양고기)소스와도 잘 어울림.



파케리 500g Paccheri Napoletani

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 지름 23mm, 굵기 1.4mm,
길이 43~45mm
조리시간 : 13분
박스입수 : 500g×12

큰 원통모양의 파스타로 나폴리 지역에서 즐겨 먹으며 토마토, 라구, 크림소스와 잘 어울림.



콘킬리오니 500g Conchiglioni

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 폭 35mm, 길이 70mm
조리시간 : 14분
박스입수 : 500g×12

큰 조개모양의 줄무늬가 있는 파스타로 속을 채우거나 오븐을 이용한 요리에 많이 이용.



푸질로니 500g Fusilloni

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 지름 17mm, 굵기 1.3mm,
길이 46~50mm
조리시간 : 10분
박스입수 : 500g×12

푸질리보다 큰모양의 파스타로 토마토, 미트, 해산물, 야채소스와 잘 어울리는 제품. 특히, 샐러드, 그라탕, 냉파스타에 더 잘 어울림.

계란 파스타

계란을 첨가하여 반죽한 파스타로 부드러우면서 고소한 맛을 느낄 수 있습니다.



탈리아멜레(계란) 500g Tagliatelle all'uovo

주원료 : 세몰리나듀럼밀(75.8%),
계란(19.36%), 정제수
특징 : 굵기 0.85mm, 폭 5.6mm,
총길이 330mm
조리시간 : 6분
박스입수 : 500g×12

등지 형태의 파스타로 미트, 생크림, 버터, 토마토 등 각종 소스와 잘 어울림.



라자냐(계란) 500g Lasagne all'uovo

주원료 : 세몰리나듀럼밀(75.8%),
계란(19.36%), 정제수
특징 : 길이 165mm, 폭 75mm
조리시간 : 180℃에서 약 40분
박스입수 : 500g×12

바로 오븐에 요리하는 직사각형 판 형태의 파스타로 베사멜소스와 라구소스, 야채, 고기 등의 재료를 넣어 한층 한층 쌓아서 요리함.

저온건조 파스타

저온 저속의 방식으로 건조하여 세몰리나 듀럼밀 원재료의 맛을 살린 파스타로
쫄깃쫄깃한 생면의 식감을 느낄 수 있습니다.



푸질리 아벨리네시 500g

Fusilli Avellinesi

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 폭 8mm, 굵기 2mm,
길이 55mm
조리시간 : 12~14분
박스입수 : 500g×12

긴 나선형 모양으로 토마토, 미트소스 등에 잘 어울림.



카바텔리 500g

Cavatelli

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
특징 : 폭 9mm, 굵기 2mm,
길이 15mm
조리시간 : 12~14분
박스입수 : 500g×12

작은 조개모양의 형태로 해산물이나
볼골레(조개) 소스등에 잘 어울림.

통밀 파스타

밀눈이 살아있는 정제되지 않은 통밀로 만든 웰빙 파스타로 씹을수록 고소하면서도
거친 식감이 특징입니다.



통밀스파게티 500g

Spaghetti Ristorante Integrale

주원료 : 세몰리나듀럼통밀(100%)
특징 : 굵기 1.73~1.76mm
조리시간 : 7~8분
박스입수 : 500g×24

일반 스파게티면보다 더 거친 통밀의
식감을 느낄 수 있는 파스타로 어떤
소스와도 잘 어울림.



통밀달리아델레 500g

Tagliatelle Integrale

주원료 : 세몰리나듀럼통밀(100%)
특징 : 굵기 1.05mm, 폭 5.7mm,
길이 350mm
조리시간 : 8~9분
박스입수 : 500g×12

지중해 식단에 가장 잘 어울리는 등
지형태의 파스타로 라구소스와 잘
어울림.



통밀펜네 500g

Penne Ziti Rigate Integrale

주원료 : 세몰리나듀럼통밀(100%)
특징 : 굵기 1.05~1.30mm,
지름 7.8mm, 길이 43~50mm
조리시간 : 8~9분
박스입수 : 500g×24

줄무늬 펜촉 모양으로 제노베제페스
토, 토마토, 라구소스와 잘 어울림.



통밀푸질리 500g

Fusilli Integrale

주원료 : 세몰리나듀럼통밀(100%)
특징 : 굵기 1.15~1.20mm,
지름 10mm, 길이 36~43mm
조리시간 : 10~11분
박스입수 : 500g×24

나사처럼 꼬인 모양의 파스타로 토마
토, 미트, 해산물, 야채소스등 어떤 소
스와도 잘 어울리며 특히, 샐러드,
그라탕, 냉파스타에 더 잘 어울림.





컬러 파스타

천연재료를 이용해 다양한 색깔을 낸 파스타로 천연재료들이 가지고 있는 독특한 맛과 색을 지닌 것이 특징입니다.



삼색스파게티 토마토시금치 500g Spaghetti al Pomodoro e Spinaci

주원료 : 세몰리나듀럼밀(93%), 건조 토마토(4%), 건조시금치(3%)

특징 : 굵기 1.75mm

조리시간 : 7분

박스입수 : 500g × 24

토마토, 시금치, 듀럼밀 세가지의 맛 뿐만 아니라 올리브오일 소스들을 이용해 색깔을 느낄 수 있는 특별한 파스타.



삼색펜네 토마토시금치 500g Penne al Pomodoro e Spinaci

주원료 : 세몰리나듀럼밀(93%), 건조 토마토(4%), 건조시금치(3%)

특징 : 굵기 1.08mm, 지름 6.5mm, 길이 43~50mm

조리시간 : 8분

박스입수 : 500g × 24

토마토, 시금치, 듀럼밀 세가지의 맛 을 지닌 줄무늬 펜촉 모양의 파스타. 토마토, 라구소스, 제노베제페스토와 잘 어울리며 오븐요리에도 잘 어울림.



삼색푸질리 토마토시금치 500g Fusilli al Pomodoro e Spinaci

주원료 : 세몰리나듀럼밀(93%), 건조 토마토(4%), 건조시금치(3%)

특징 : 굵기 1.2mm, 지름 9.5mm, 길이 36~43mm

조리시간 : 10분

박스입수 : 500g × 24

토마토, 시금치, 듀럼밀 세가지의 맛 을 지닌 나사처럼 꼬인 모양의 파스타. 토마토, 미트, 해산물, 야채 등의 소스나 냉파스타에도 잘 어울림.



삼색파르팔레 토마토시금치 500g Farfalle al Pomodoro e Spinaci

주원료 : 세몰리나듀럼밀(93%), 건조 토마토(4%), 건조시금치(3%)

특징 : 굵기 1.2mm, 폭 28~30mm, 길이 36~43mm

조리시간 : 10분

박스입수 : 500g × 24

토마토, 시금치, 듀럼밀 세가지의 맛 을 지닌 나비 모양의 파스타. 토마토, 치즈, 생크림소스와도 잘 어울리며 샐러드에 많이 이용.



VERRIGNI
ANTICO PASTIFICIO ROSETANO DAL 1898

VERRIGNI (베리니)

1898년 이탈리아 중부 아브루조(Abruzzo)주 로세토 델리 아브루지(Roseto degli Abruzzi)에 설립된 베리니(Verrigni)는 100% 이탈리아산 최상급 밀을 사용하여 아멘노 산맥의 가장 높은 그란사소(Gransasso) 물로 반죽한 특별한 파스타를 생산 판매하고 있는 회사입니다. 120년이 넘는 전통을 이어가고 있는 베리니(Verrigni)는 파스타의 창인 으로서 이탈리아 최상급 브랜드 "Pasta Verrigni"로 그 우수성을 인정받고 있는 회사입니다.



오징어먹물스파게티 500g Verrigni Pasta di semola di grano al nero seppia

주원료 : 세몰리나듀럼밀(89%), 정제수(10%), 오징어먹물(1%)

특징 : 굵기 1.7mm

조리시간 : 6~8분

박스입수 : 500g × 12

오징어 먹물의 색과 향이 나는 파스타로 올리브오일이나 크림소스에 잘 어울리는 제품.



Divella Extra Virgine Olive Oil은...

올리브가 숙성하기 시작하는 단계의 올리브만을 선별하여 열처리 과정 없이 최초 압착과정에서만 추출된 오일로 산도 0.3%이하인 고품질의 제품입니다.

Divella가 위치한 풀리아(Puglia)주는 연간 이탈리아 올리브 생산량의 약 40~50%를 차지하는 최대 산지로 Divella 엑스트라 버진 올리브 오일은 이 지역의 신선한 올리브를 선별하여 제조되어져 밝은 연두색을 띠며 매운맛이 적고 부드러운 맛이 특징입니다.

Divella Balsamic Vinegar은...

오크통에 와인을 발효시킨 와인식초와 포도 농축액을 넣어 숙성시킨 식초로 새콤달콤하면서도 부드러운 맛과 향을 냅니다.



올리브오일 500ml

Extra Virgine Olive Oil

주원료 : 압착올리브유(100%)

박스입수 : 500ml × 12

100% 이탈리아산 올리브로 압착하며 산도 0.3%이하로 올리브 고유의 진한 향이 특징.
파스타요리나 샐러드 드레싱으로 이용.



올리브오일 1L

Extra Virgine Olive Oil

주원료 : 압착올리브유(100%)

박스입수 : 1L × 12

100% 이탈리아산 올리브로 압착하며 산도 0.3%이하로 올리브 고유의 진한 향이 특징.
파스타요리나 샐러드 드레싱으로 이용.



올리브오일(클래식) 500ml

Extra Virgine Olive Oil
(Classico)

주원료 : 압착올리브유(100%)

박스입수 : 500ml × 12

유럽 각지(그리스, 이탈리아, 스페인)에서 재배한 올리브를 압착(산도 0.3%)하여 만든 제품. 깔끔한 올리브 향이 특징으로 스프나 채소, 육류에 이용하며 특히 구이나 볶음요리에 주로 이용.



올리브오일(클래식) 1L

Extra Virgine Olive Oil
(Classico)

주원료 : 압착올리브유(100%)

박스입수 : 1L × 12

유럽 각지(그리스, 이탈리아, 스페인)에서 재배한 올리브를 압착(산도 0.3%)하여 만든 제품. 깔끔한 올리브 향이 특징으로 스프나 채소, 육류에 이용하며 특히 구이나 볶음요리에 주로 이용.



발사믹식초 500ml

Aceto Balsamico di Modena

주원료 : 와인식초(54.79%),

포도농축액(45.15%)외

박스입수 : 500ml × 12

새콤달콤하면서 부드러운 맛이 특징. 고기나 생선의 잡맛을 없애 주며, 샐러드 드레싱으로 사용.



발사믹식초 5L

Aceto Balsamico di Modena

주원료 : 와인식초(54.79%),

포도농축액(45.15%)외

박스입수 : 5L × 2

새콤달콤하면서 부드러운 맛이 특징. 고기나 생선의 잡맛을 없애 주며, 샐러드 드레싱으로 사용.





Divella Tomato Sauce는...

100% 이탈리아산 토마토를 사용해 과육이 붉고 당도가 높으며 과즙이 풍부해 깊고 진한 맛으로 같은 양이라 하더라도 더욱 더 많은 양의 소스를 제공해 줍니다.

최상급의 토마토를 선별하여 수확하는 즉시 제품으로 만들어지기 때문에 항상 신선함을 유지합니다.

제품의 높은 회전율로 인해 재고가 빠르게 소진됨으로 캔 제품인 토마토소스가 산성화되는 것을 막아 안전하게 드실 수 있습니다.



홀토마토 400g

Pomodori Pelati Italiani

주원료 : 토마토(60%), 토마토주스
(39.67%) 정제소금외

박스입수 : 400g×24

토마토 껍질만 까서 토마토 주스에 담가 둔 제품.



홀토마토 800g

Pomodori Pelati Italiani

주원료 : 토마토(60%), 토마토
주스(39.67%), 정제소금외

박스입수 : 800g×12

토마토 껍질만 까서 토마토 주스에 담가 둔 제품.



홀토마토 2.5kg

Italian Peeled Tomatoes

주원료 : 토마토(60%), 토마토
주스(39.67%), 정제소금외

박스입수 : 2.5kg×6

토마토 껍질만 까서 토마토 주스에 담가 둔 제품.



꾸베띠토마토 400g

Cubetti di Pomodoro

주원료 : 토마토(60%),
토마토주스 (39.67%)외

박스입수 : 400g×24

토마토 껍질만 까서 다이스 모양으로 잘라 토마토 주스에 담가 둔 제품.



꾸베띠토마토 2.5kg

Cubetti di Pomodoro

주원료 : 토마토(60%),
토마토주스(39.67%)외

박스입수 : 2.5kg×6

토마토 껍질만 까서 다이스 모양으로 잘라 토마토 주스에 담가 둔 제품.



필레띠토마토 400g
Filetti di Pomodoro Senza Buccia

주원료 : 토마토(60%), 토마토
주스(39.67%), 정제소금외
박스입수 : 400g×24

토마토 껍질만 까서 슬라이스 모양
으로 잘라 토마토 주스에 담가 둔 제품.



폴파파인트마토 400g
Italiana Polpa Fine di Pomodoro

주원료 : 토마토(60%), 토마토
주스(38.7%), 정제소금외
박스입수 : 400g×12

토마토를 으갠 걸쭉한 형태의 소스.



토마토티레 680g
Passata di Pomodoro

주원료 : 토마토(99.8%), 정제소금
박스입수 : 680g×12

토마토의 껍질과 씨를 제거하여 갈아
놓은 제품.



토마토티레(루스티카) 680g
Passata Rustica

주원료 : 토마토(99.8%), 정제소금
박스입수 : 680g×12

토마토의 껍질만 제거하여 씨와 함께
갈아 놓은 제품.



제노베제 페스토 190g
Pesto alla Genovese

주원료 : 바질(53%), 그라나파다
노치즈(4%), 로마노치즈
(1.5%), 해바라기유외
박스입수 : 190g×12

신선한 바질의 섬세한 맛이 특징인
전통적인 이탈리아식 소스로 페투치네,
푸질리면과 잘 어울림.



시칠리안 페스토 190g
Pesto alla Siciliana

주원료 : 선드라이토마토(42%),
그라나파다노치즈(4%),
로마노치즈(2%),
올리브유외
박스입수 : 190g×12

토마토와 치즈가 잘 어울린 소스로
말리아펠레 등 동지 형태의 파스타나
카나페, 담백한 비스킷(크래커) 등에
잘 어울림.





Divella Wheat Flour는...

100개의 듀럼밀 저장 사일로와 40개의 소맥분 저장 사일로를 갖춘 공장에서 하루 1,200톤의 세몰리나 듀럼밀과 400톤의 연질 밀가루를 생산하고 있습니다.

효소나 기타 착색성분 등 첨가물을 전혀 사용하지 않는 밀 100%인 최상의 품질을 제공함으로써 밀가루 냄새가 전혀 나지 않는 특별한 맛으로 요리의 품격을 한층 더 높일 수 있습니다.

빵, 파스타, 피자, 디저트 등 용도에 따라 다양하게 사용할 수 있으며 우수한 품질로 이탈리아 현지에서 맛 볼 수 있는 특별한 맛을 선사합니다.



세몰리나듀럼밀 500g Semola di Grano Duro

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
박스입수 : 500g×24

경질밀, 파스타의 주재료.
연노란색의 과립 같은 분말형태의 입자로 듀럼밀의 배아를 거칠게 갈아서 만든 밀가루. 피자 도우를 밀때 덧칠하는 밀가루로 많이 이용.



세몰리나듀럼밀 1kg Semola di Grano Duro Rimacinata

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
박스입수 : 1kg×10

경질밀, 파스타의 주재료.
세몰리나듀럼밀 500g을 한번 더 가공하여 입자가 좀 더 부드러운 밀가루. 생면 파스타에 많이 이용.



쿠스쿠스 500g Cous Cous

주원료 : 세몰리나듀럼밀(100%)
박스입수 : 500g×12

듀럼밀을 거칠게 갈아 찌낸 후 말린 것으로 좁쌀형태의 제품.
쿠스쿠스를 찌낸 후 양고기나 닭고기 등으로 만든 스튜와 같이 곁들여 먹는 요리로 이용.



폴렌타 500g Polenta Istantanea

주원료 : 옥수수세몰리나(100%)
박스입수 : 500g×16

죽처럼 끓여 먹거나 생선이나 육류 요리에 곁들여져 요리.



리조 1kg Riso Fino Ribe Parboiled

주원료 : 찐쌀(100%)
박스입수 : 1kg×10

100% 이탈리아산(만토바지역) 쌀로 도정전에 찌서 가공 되어진 제품. 쌀을 이용한 샐러드나 리조또 요리에 이용.



파리나 25kg
Farina 00 Forte

주원료 : 연질소맥분(밀-100%)

흰색을 띤 고운 밀가루로 피자, 제빵 및 과자용으로 이용.
밀가루 냄새가 나지 않는 바삭하고 담백한 맛이 일품.



파리나통밀 25kg
Farina Integrale

주원료 : 통밀(밀) 100%

겨나 섬유질 함량이 높은 제품. 특히 제과 제빵에 많이 이용되며 다른 밀가루와 혼합하여 사용하기도 함.



나폴레타나 25kg
Farina 00 Pizza Napoletana

주원료 : 연질소맥분(밀-100%)

나폴리피자를 만드는데 적합한 밀가루(STG for Neapolitan Flour 규정에 입각하여 생산된 밀가루)로 엄선된 밀을 선별하여 만든 제품. 높은 수분 흡수력과 탄력성이 좋아 화덕피자용 도우를 만들 때 많이 이용됨.



마니토바 25kg
Farina Manitoba

주원료 : 연질 밀가루(100%)

캐나다 마니토바 지역에서 생산된 연질밀. 글루텐 함량이 높아 신축성이 뛰어나며 장시간 발효시키는 빵을 만들 때 적합한 제품. 바바, 파네토네, 포카치아 등 이탈리아 전통빵이나 페스트리과 같은 제품에 많이 이용됨.

Bia
SAY BIA, SAY COUS COUS

BIA (비아)



에밀리아 로마냐(Emiliana Romagna)주 페라라(Ferrara)에 위치한 비아(Bia)는 수십년 동안 쿠스쿠스만을 전문적으로 생산하여 이탈리아를 비롯 전세계 50여개국에 수출하고 있는 회사입니다. 세몰리나를 사용한 전통적인 쿠스쿠스뿐만 아니라 다양한 곡물과 콩류를 사용한 글루텐 프리제품과 유기농 쿠스쿠스를 생산하고 있으며 간편하면서도 친환경적인 제품으로 지중해 식단을 선도하고 있는 회사입니다.



유기농 쿠스쿠스 (칙피스&렌틸스) 250g
Couscous di Cesi e Lenticchie Rosse

주원료 : 이집트콩분말(50%), 렌즈콩분말(50%)

박스입수 : 250g(125g 2입)×12

유기농 이집트콩(칙피스)분말과 유기농 렌즈콩(렌틸스) 분말을 이용해 만든 쿠스쿠스로 섬유질과 단백질이 풍부한 글루텐 프리 제품. 물(뜨거운 물 5분, 찬물 20분)에 불려 간편하게 요리가 가능하며 샐러드나 디저트에 주로 이용. 125g×2팩으로 구성.



통밀쿠스쿠스 500g
Couscous di Semola Integrale

주원료 : 세몰리나 듀럼밀(100%)
박스입수 : 500g×12

듀럼통밀을 거칠게 갈아 찌낸 후 말린 좁쌀 형태의 제품으로 칼로리가 낮아 건강하게 드실 수 있음. 특히, 물(뜨거운 물 5분, 찬물 20분)에 불려 간편하게 요리가 가능하며 샐러드나 디저트에 주로 이용.



Divella Bean은...

별도의 첨가물 없이 신선한 상태로 담겨져 있는 고단백, 저칼로리 제품으로 누구나 부담없이 담백하고 부드러운 맛을 즐길 수 있습니다.



칙피스 400g Chick Peas

주원료 : 이집트콩(60%), 정제수
(39%), 정제소금외

박스입수 : 400g×24

이집트콩 혹은 병아리콩으로도 불리
우며 고소한 맛이 일품. 스프, 샐러드,
스튜에 이용.



버터빈스 400g Butter Beans

주원료 : 버터콩(60%), 정제수
(39%), 정제소금외

박스입수 : 400g×24

담백한 맛이 일품으로 샐러드나 파
스타요리에 이용.



까넬리니빈스 400g Cannellini Beans

주원료 : 까넬리니콩(60%), 정제수
(39%), 정제소금외

박스입수 : 400g×24

이탈리아 요리에 가장 많이 이용되는
강낭콩의 일종으로 은은하고 담백한
맛이 특징. 올리브오일에 드레싱을
하거나 스프, 파스타요리에 이용.



레드키드니빈스 400g Red Kidney Beans

주원료 : 강낭콩(60%), 정제수
(38.95%), 정제소금외

박스입수 : 400g×24

부드럽고 단맛이 나 우리 입맛에 잘
맞는 제품. 스튜나 샐러드에 이용.



렌틸스 400g Lentils

주원료 : 렌즈콩(60%), 정제수
(39%), 정제소금외

박스입수 : 400g×24

일명 렌즈콩으로 불리우며 고소하면
서 부드러운 맛으로 샐러드나 스프에
많이 이용되는 제품.



Divella Biscuit은...

"Fantasie del Mattino" 즉 "환상의 아침"이라는 의미로 Snack(간식)용 뿐만 아니라 Meal(한끼의 아침식사) 용으로도 부담 없이 드실 수 있는 비스킷입니다.

이탈리아 정통의 맛을 그대로 담아 바삭하면서도 달지 않고 담백한 맛으로 이탈리아 명품 비스킷의 맛을 즐길 수 있습니다.



오티미니 (체레알리) 300g Ottimini Croccanti integrali ai 7 Cereali

주원료 : 통밀가루(54%), 곡물믹스(5.5%)
-호밀,귀리,보리,대두,옥수수,
쌀,스펠트), 해바라기씨유외
박스입수 : 350g×18

팜유 대신 해바라기유를 사용한 웰빙
제품. 최고급 통밀에 7가지 곡물(호밀,
귀리, 보리, 대두, 옥수수, 쌀, 스펠트)을
넣어 담백하면서도 바삭한 맛이 특징.



오티미니 (메밀) 350g Ottimini al Grano Saraceno

주원료 : 소맥분(밀), 통메밀가루
(6.5%), 사과칩(5.5%),
해바라기씨유외
박스입수 : 350g×18

팜유 대신 해바라기유를 사용한 웰빙
제품. 정통 유럽 쿠키 오티미니에 통
메밀가루를 첨가하여 담백하고 고소한
맛이 특징.



오티미니 통밀 400g Ottimini integrali

주원료 : 통밀가루(51.5%), 계란,
해바라기유, 설탕외
박스입수 : 400g×18

팜유 대신 해바라기유를 사용한 웰빙
제품. 최고급 통밀만을 선별하여 만든
비스킷으로 달지 않고 바삭한 맛이
특징.



오티미니 400g Ottimini Classici

주원료 : 소맥분(밀-52%), 계란,
해바라기유, 설탕외
박스입수 : 400g×18

팜유 대신 해바라기유를 사용한 웰빙
제품. 정통 유럽 쿠키로 달지 않고
바삭하면서도 담백한 맛이 특징.



오티미니(리조앤메이스) 400g Ottimini con Riso e Mais

주원료 : 소맥분(밀-41.2%), 튀긴
쌀(5%), 옥수수플레이크
(5%), 해바라기유외
박스입수 : 400g×18

팜유 대신 해바라기유를 사용한 웰빙
제품. 정통 유럽 쿠키 오티미니에 쌀
과 옥수수 알갱이를 첨가하여 달지
않고 고소하며 씹히는 맛이 일품. 차나
커피와 잘 어울림.



사보이아르디 400g Savoiardi

주원료 : 소맥분(밀:38%),
계란(26%), 설탕외
박스입수 : 400g×15

일명 "레이디핑거"라고도 불리우며 티
라미수 케이크(Tiramisu Cake)에 주
로 이용되는 비스킷. 가볍고 부드러
우면서 입안에서는 사르르 녹아 그냥
드시기에도 좋은 제품.



GRISSINBON (그리신본)

그리신본(Grissinbon)은 1969년 이탈리아 북부 에밀리아 로마냐(Emilia Romagna)주 파르마(Parma)에 설립되어 그리시니, 프렌치 토스트 등 다양한 제품을 생산 판매하고 있는 회사입니다. 1980년대 중반 혁신적인 제품 "Fagolosi" (파골로시)라는 Breadstick 제품을 개발하여 이탈리아 시장을 선두하고 있는 회사입니다.



그리시니 125g Traditionelle Grissini

주원료 : 소맥분(밀:83.2%),
해바라기유(6.6%)외
박스입수 : 125g×15

이탈리아 전통적인 방식으로 만든
breadstick으로 고소하고 담백한 맛
이 일품인 제품. 올리브, 치즈, 햄
과 살라미 등을 활용한 에피타이저
(appetizer)에도 잘 어울리는 제품.

CANNAMELA



CANNAMELA(칸나멜라)

이탈리아 중부 에밀리아 로마냐(Emilia Romagna)주 볼로냐(Bologna)에서 1950년대 설립된 칸나멜라(Cannamela)는 유기농 향신료를 비롯하여 소금, 조미료 등 다양한 제품을 생산 판매하고 있는 회사입니다.

1976년 그라인드가 장착된 "Tappomacina(타포마치나)"의 특허를 획득하고 1994년 유럽 최초로 원료의 살균처리를 도입하는 등 생산기술과 품질관리, 식품안전에 관한 지속적인 연구 개발로 이탈리아 향신료 시장에서 시장점유율 1위를 차지하고 있는 회사입니다.

최고의 원료 선택과 원료 생산자와의 관계, 가공 단계에서 지속 가능한 자원의 선택에 이르기까지 생산의 각 단계에 대한 엄격한 관리로 제품의 가치를 높여가고 있는 칸나멜라(Cannamela)는 유럽, 미국, 아시아에 수출하는 등 마켓 리더로서의 선도적인 역할을 하고 있습니다.



페페로치니 1kg Peperoncini Piccoli

주원료 : 고추(100%)
박스입수 : 1kg×10

이탈리아 고추, 칠리페퍼의 원료. 우리나라 청양고추보다 몇 배나 매운 고추로 2~3개 정도로도 톡 쓰면서도 강한 매운맛을 냄. 파스타 요리 혹은 매운 소스를 만들 때 많이 이용됨.



유기농 오레가노 10g Origano Foglie Bio

주원료 : 오레가노 (100%)
박스입수 : 10g×24

향긋한 향이 특징. 피자, 오므라이스 등 토마토가 들어가는 요리에 잘 어울리며 드레싱에도 향을 내기 위해 첨가하기도 함.



유기농 흑후추그라인드 28g Pepe Nero Grani Tappomacina Bio

주원료 : 흑후추(100%)
박스입수 : 28g×12

그라인드가 내장되어 있어 바로 갈아서 쓸 수 있는 제품. 상큼한 향과 매운맛이 특징으로 육류요리나 샐러드에 이용.



유기농 로즈마리 30g Rosmarino Foglie Bio

주원료 : 로즈마리 (100%)
박스입수 : 30g×24

민트계열의 허브. 상큼하고 향긋한 향이 나며 고기를 구울 때 뿌려주면 고기와 로즈마리향이 어울려져 식감을 한층 더 돋우어 줌.



유기농 시나몬분말 42g Cannella Macinata Bio

주원료 : 계피 (100%)
박스입수 : 42g×24

다양한 맛과 향이 가미된 달콤한 맛이 특징으로 비스킷이나 케이크, 푸딩, 초콜릿 등 제과 제빵 요리할 때 많이 사용. 특히, 사과로 만든 디저트에 아주 잘 어울리며 커피나 코코아 위에 뿌려서 이용하기도 함.



타임 8g
Timo Foglie

주원료 : 타임(100%)
박스입수 : 8g×12

민트계열의 허브로 향이 강해 장기간 저장이 가능.
생선, 육류 요리시 향을 낼 때 이용하거나 스프나 드레싱에 많이 이용.



파슬리 8g
Prezzemolo Foglie

주원료 : 파슬리(100%)
박스입수 : 8g×12

시원하면서 산뜻한 향.
빵가루에 섞어 튀김옷을 만들 때 은은한 향을 내기 위해 사용하거나 각종 드레싱이나 스프, 파스타요리 등에 장식용으로 이용.



바질 8g
Basilico Foglie

주원료 : 바질(100%)
박스입수 : 8g×12

달고기나 해산물요리, 토마토를 이용한 요리에 잘 어울림.



시나몬스틱 10g
Cannella Stecche

주원료 : 시나몬(100%)
박스입수 : 10g×12

풍부한 향과 달콤한 맛이 특징. 비스킷이나 케이크, 푸딩, 초콜릿 등 제과 제빵을 할 때 가장 많이 사용.
특히, 사과로 만든 디저트에 잘 어울리며 커피, 홍차, 코코아 등에 꽃아 우려 마시거나 뿌려서 이용하기도 함.



뱅쇼 스파이스 12g
Spezie per Vin Brule

주원료 : 클로버(55%), 시나몬(30%),
주니퍼베리(10%),
스타아니스(5%)
박스입수 : 12g×12

뱅쇼(Mulled Wine-와인에 시나몬, 과일 등을 첨가하여 따뜻하게 끓인 음료)를 만드는데 이용하며 여러 향신료를 혼합하여 만든 제품.



넛맥(홀) 14g
Noci Moscate Intere

주원료 : 넛맥(100%), 강판(주석)
박스입수 : 14g×12

일명 욱두구로 알려져 있으며 사향(한약재)과 비슷한 향이 나면서도 달달한 맛이 특징.
크림소스의 요리나, 생선스프, 육류 스투 요리, 그라탕 등에 많이 사용.
강판(주석)으로 바로 갈아서 쓰는 제품으로 살아있는 향이 일품.



로즈마리 30g
Rosmarino Foglie

주원료 : 로즈마리(100%)
박스입수 : 30g×12

민트계열의 허브.
상큼하고 향긋한 향이 나며 고기를 구울 때 뿌려주면 고기와 로즈마리 향이 어울려져 식감을 한층 더 돋우어 줌.



페퍼트리 18g
Bacche Rosa Grani

주원료 : 페퍼트리(100%)
박스입수 : 18g×12

후추보다 매운맛이 덜하면서 섬세한 과일맛과 단맛을 가지고 있는 독특한 향신료. 생선요리나 지중해식 요리의 장식용으로 많이 이용.



클로버 20g
Chiodi di Garofano Interi

주원료 : 정향(100%)
박스입수 : 20g×12

정향나무의 꽃봉오리.
향이 강하며 맵고 톡 쏘는 맛으로 육류의 누린내를 제거하거나 따뜻한 차로도 이용 가능.



커민씨드 20g
Cumino Semi

주원료 : 커민(100%)
박스입수 : 20g×12

톡 쏘면서 자극적인 강한 향과 매운 맛을 내는 것이 특징. 양고기나 닭고기 등에 주로 이용되며 특히, 인도요리인 커리나 탄두리 치킨에 많이 이용.

SPICE / HERBS



페페론치노 21g
Peperoncino Intero

주원료 : 고추(100%)
박스입수 : 21g×12

이탈리아 고추, 칠리페퍼의 원료.
우리나라 청양고추보다 몇 배나 매운
고추로 2~3개 정도로도 톡 쓰면서도
강한 매운맛을 낸. 파스타 요리 혹은
매운소스를 만들때 많이 이용됨.



커리분말 25g
Curry Powder

주원료 : 고수(30%), 강황(30.5%),
쿠민(8%), 생강외
박스입수 : 25g×12

강황과 여러가지 향신료가 혼합된 향
신료로 매운맛과 향이 강함.
쌀요리에 잘 어울리며 닭고기나 육류
요리에 이용.



넛맥분말 25g
Noci Moscate Macinate

주원료 : 넛맥(100%)
박스입수 : 25g×12

일명 욱두구로 알려져 있으며 사향
(한약재)과 비슷한 향이 나면서도 달
달한 맛이 특징.
크림소스의 요리나, 생선스프, 육류
스튜요리, 그라탕 등에 많이 사용.



흑후추분말 28g
Pepe Nero Macinato

주원료 : 흑후추(100%)
박스입수 : 28g×12

상큼한 향과 매운 맛이 특징으로 육류
요리나 샐러드에 이용.



백후추분말 28g
Pepe Bianco Macinato

주원료 : 흰후추(100%)
박스입수 : 28g×12

상큼한 향과 매운 맛이 특징으로 크림
소스나 환살생선 요리에 이용.



통흑후추 28g
Pepe Nero Grani

주원료 : 흑후추(100%)
박스입수 : 28g×12

상큼한 향과 매운 맛이 특징으로 육류
요리나 샐러드에 이용.



통백후추 32g
Pepe Bianco Grani

주원료 : 흰후추(100%)
박스입수 : 32g×12

상큼한 향과 매운 맛이 특징으로 크림
소스나 환살생선 요리에 이용



혼합후추그라인드 25g
Tappomacina Mix Creola

주원료 : 백후추(42%), 흑후추
(42%), 녹후추(6%),
페퍼트리(5%)외
박스입수 : 25g×12

그라인드가 내장되어 바로 갈아서 쓸
수 있는 제품으로 향이 더 깊고 풍부한
것이 특징. 육류나 생선요리, 샐러드등
에 많이 이용하며 장식용으로도 이용.



흑후추그라인드 28g
Tappomacina Pepe Nero

주원료 : 흑후추(100%)
박스입수 : 28g×12

그라인드가 내장되어 있어 바로 갈아
서 쓸 수 있는 제품.
상큼한 향과 매운 맛이 특징으로 육
류요리나 샐러드에 이용.



백후추그라인드 32g
Tappomacina Pepe Bianco

주원료 : 흰후추(100%)
박스입수 : 32g×12

그라인드가 내장되어 있어 바로 갈아
서 쓸 수 있는 제품.
상큼한 향과 매운 맛이 특징으로 크
림소스나 환살생선 요리에 이용.



피클링스파이스 44g Pickling Spices

주원료 : 회향(20%), 겨자 (20%),
백후추(15%), 고추(15%),
흑후추, 정향, 월계수의
박스입수 : 44g×12

여러 향신료들을 혼합하여 만든 제품
으로 피클을 만들 때 이용.



로즈마리솔트 30g Sale iodato & Rosmarino

주원료 : 요오드소금(80%),
로즈마리잎(20%)
박스입수 : 30g×12

소금과 로즈마리가 혼합되어 있어
편리하게 이용 가능한 제품. 특히, 그
라인드가 내장되어 있어 신선한 로
즈마리의 향을 그대로 느낄 수 있으
며 육류나 스투, 감자요리, 스프, 브
루스게타와 익힌 야채등의 요리에
잘 어울림.



페퍼솔트 35g Sale iodato & Pepe Nero

주원료 : 요오드소금(70%),
흑후추 (30%)
박스입수 : 35g×12

소금과 후추가 혼합되어 있어 편리하
게 이용 가능한 제품. 특히, 그라인드가
내장되어 있어 신선한 후추의 향을
그대로 느낄 수 있으며 육류나 스투,
생선, 파스타, 스프, 브루스게타, 익힌
야채등의 요리에 잘 어울림.



칠리솔트 48g Sale iodato & Peperoncino

주원료 : 요오드소금(90%),
고추(10%)
박스입수 : 48g×12

소금과 고추가 혼합되어 있어 편리하
게 이용 가능한 제품. 그라인드가 내
장되어 있으며, 파스타 요리나 육류,
스프, 브루스게타, 익힌 야채, 샐러드
뿐만 아니라 각종 매콤한 요리를 만
들때 이용 가능.



블루 페르시아 소금 55g Sale Blu di Persia

주원료 : 암염(100%)
박스입수 : 55g×12

이란의 페르시아지역 땅속 소금매장
층에서 추출한 암염.
다른 첨가물을 섞지 않은 자연 그대
로 변형된 푸른색을 띠며 닭고기 등
흰색고기나 조리된 야채요리에 많이
이용되는 소금. 그라인드가 내장되어
있어 편리한 제품.



핑크 히말라야 소금 60g Sale Rosa dell'Himalaya

주원료 : 암염(100%)
박스입수 : 60g×12

히말라야의 땅속 소금매장층에서 추
출한 암염. 풍부한 미네랄 성분을 함
유한 핑크빛 소금으로 쓴맛이 적고
짭맛도 자극적이지 않아 고기, 샐러
드, 구운 채소등 재료 본연의 맛을 살
려주는 제품. 그라인드가 내장되어 있
어 편리한 제품.



칸나멜라 소금 63g Sale Iodato

주원료 : 천일염(99%),
요오드칼륨외
박스입수 : 63g×12

지중해 국가들의 염전에서 추출한 소
금에 요오드를 첨가한 소금.
어떠한 요리에도 사용 가능하며 그라
인드가 내장되어 있어 편리한 제품.



핑크 히말라야 소금 590g Sale Rosa dell'Himalaya

주원료 : 암염(100%)
박스입수 : 590g×6

히말라야의 땅속 소금 매장층에서 추
출한 암염.
풍부한 미네랄 성분을 함유한 핑크빛
소금으로 쓴맛이 적고 짭맛도 자극적
이지 않아 고기, 샐러드, 구운 채소등
재료 본연의 맛을 살려주는 제품.

HERB TEA / PESTO / PORCINI

BONOMELLI

BONOMELLI
(보노멜리)



보노멜리(Bonomelli)는 1908년 롬바르디아(Lombardia)주 밀라노(Milano)에 설립되어 리큐어와 시럽을 생산한 회사입니다. 1939년 건조 캐모마일 연구기관을 설립하고 1945년 돌자고(Dolzago)에 공장을 세워 본격적인 캐모마일 차를 생산하기 시작하였습니다. 현재 이탈리아에서 허브 차를 생산하는 선두주자로 The Infire, Polenta Valsugana 그리고 Pizza Catari 제품 등 다양한 제품을 생산 판매하고 있는 회사입니다.

캐모마일 27g
Camomile



주원료 : 캐모마일(100%)
박스입수 : 27g×24

가장 좋은 품질의 캐모마일 꽃을 체에 걸러 내어 입자가 작은 것이 특징. 끓는 물에 5분정도 우려 마시면 좋은 제품.
1.5g×18티백



필트로피오레 28g
Camomile Filtrazione

주원료 : 캐모마일(100%)
박스입수 : 28g×8

캐모마일 꽃 전부를 말려 특수 티백(화학약품 사용하지 않는 티백)으로 포장한 것이 특징. 캐모마일의 천연 향을 그대로 느낄 수 있는 제품.
2g×14티백

FRANTOIO BIANCO

FRANTOIO BIANCO
(프란토이오 비안코)



1892년 이탈리아 북서쪽 해안의 리구리아(Liguria)주 폰테다시오(Pontedassio)에 설립된 프란토이오 비안코(Frantoio Bianco)는 현재 4대에 걸쳐 페스토, 올리브 오일, 소스, 절임류 등의 제품을 전문적으로 생산 판매하고 있는 회사입니다. 리구리아(Liguria)의 전통적인 맛과 향을 유지 발전시키기 위해 리구리아(Liguria)주에서 생산되는 신선한 재료를 사용하여 전통적인 제조 방식 그대로 생산하고 있으며 우수한 품질로 25여 개국에 수출하고 있습니다.

바질페스토 180g
Pesto con Basilico
Genovese DOP



주원료 : 바질(43%), 해바라기유, 캐슈넛, 치즈외
박스입수 : 180g×12

제노베제페스토(Genovese Pesto). 리구리아 지방의 오래된 전통적인 방식 그대로 제조되어진 향긋한 바질의 향과 깔끔한 맛이 특징인 제품. 식빵에 발라 먹거나 파스타 및 리조또 요리에 이용.



바질페스토 500g
Pesto con Basilico
Genovese DOP

주원료 : 바질(43%), 해바라기유, 캐슈넛, 치즈외
박스입수 : 500g×6

제노베제페스토(Genovese Pesto). 리구리아 지방의 오래된 전통적인 방식 그대로 제조되어진 향긋한 바질의 향과 깔끔한 맛이 특징인 제품. 식빵에 발라 먹거나 파스타 및 리조또 요리에 이용.

Merlini

MERLINI (메를리니)

메를리니(MERLINI)는 1922년 이탈리아 북부 베네토(Veneto)주 베로나(Verona)에 설립되어 신선제품을 비롯 건조버섯, 절임류, 냉동제품 등을 생산 판매하고 있으며 유럽, 미국, 남미, 아시아 등에 수출하고 있는 회사입니다.



드라이 포르치니 버섯 453g
Funghi Porcini Secchi

주원료 : 포르치니 버섯
(그물 버섯-100%)
박스입수 : 453g×6

이탈리아 북부지역에서 즐겨 먹는 포르치니 버섯은 특유의 진한 향이 특징으로 그 향이 오래 지속됨. 파스타나 리조또 요리에 많이 이용되며 올리브 오일에 절여 먹기도 함.



STAR (스타)



1948년 이탈리아 북부 롬바르디아(Lombardia) 주 브리안자(Brianza)에 설립된 스타(Star)는 다도, 소스, 리조토 등을 생산 판매하고 있는 회사로 이탈리아의 집밥이라 불릴 만큼 이탈리아 가정에서 많이 사용하고 있는 브랜드입니다. 스타(Star)는 새로운 시장의 트렌드를 빠르게 파악하고 요리를 쉽고 간편하게 만들어 주는 독보적인 기술력을 강점으로 이탈리아 식품시장의 혁신과 성장을 주도하고 있는 회사입니다.

다도 베지탈레(야채맛) 100g IL Mio Dado Vegetale



주원료 : 야채(4.3%-양파,당근, 감자,파슬리등), 요오드 소금외
박스입수 : 100g×48

소스, 스프, 고기요리 등 다양한 야채 육수가 필요할 때 간편하게 이용. 500ml의 끓는 물에 다도 한조각(10g)을 넣고 끓이면 진하고 깊은 야채육수의 맛을 낼 수 있음.

다도 델리카토(치킨맛) 100g IL Mio Dado Delicato



주원료 : 건조닭고기(0.5%), 요오드소금, 양파외
박스입수 : 100g×48

소스, 스프, 고기요리 등 닭고기 육수가 필요할 때 간편하게 이용. 500ml의 끓는 물에 다도 한조각(10g)을 넣고 끓이면 진하고 깊은 치킨육수의 맛을 낼 수 있음.

다도 클래식(소고기맛) 100g IL Mio Dado Classico



주원료 : 요오드소금 (50.1%), 엑스트라버진 올리브오일 (1%), 향료외
박스입수 : 100g×48

파스타나 리조토 소스, 스프, 육류 요리 등 다양한 육수가 필요할 때 가장 기본이 되는 스톡으로 간편하게 이용. 500ml의 끓는 물에 다도 한조각(10g)을 넣고 끓이면 진하고 깊은 소고기 육수의 맛을 낼 수 있음.



라구소스 엑스트라 구스토 360g Gran Ragu Extra Gusto



주원료 : 돼지고기(35%), 토마토 농축액, 당근, 양파 외
박스입수 : 360g(180g 2개입)×12

100% 이탈리아산 돼지고기로 만든 전통적인 이탈리아 라구소스로 파스타 및 피자소스로 많이 이용.

라구소스 소시지 360g Gran Ragu con Salsiccia



주원료 : 돼지고기(20%), 소시지 (10%), 토마토농축액외
박스입수 : 360g(180g 2개입)×12

돼지고기로 만든 라구소스에 이탈리아 소시지인 "살시치아(SALSICCIA)-돼지고기를 다져 다양한 향신료를 이용해 소를 채워 만든 소시지"가 들어간 제품으로 파스타 및 피자 소스로 많이 이용.

라구소스 베이컨 360g Gran Ragu con Speck



주원료 : 돼지고기(17%), 베이컨(6%), 토마토농축액외
박스입수 : 360g(180g 2개입)×12

돼지고기로 만든 라구소스에 이탈리아식 베이컨인 "스페크(SPECK)-돼지의 다리 뼈를 제거한 후 통째로 사용하여 다양한 향신료로 훈제한 베이컨"가 들어간 제품으로 스모키한 풍미가 특징. 파스타 및 피자소스로 많이 이용.



미트볼 라구소스 360g Gran Ragu con Polpette Classiche

주원료 : 토마토퓨레(32%), 토마토 농축액(15%), 돼지고기 미트볼(15%), 돼지고기(15%), 야채외
박스입수 : 360g×6

100% 이탈리아산 돼지고기로 만든 전통 이탈리아 라구소스, 돼지고기 미트볼이 들어가 풍부한 식감이 특징으로 파스타 및 피자소스로 이용.

STOCK / OLIVE / PRESERVED VEGETABLE



미트볼 라구소스 소시지 360g

Gran Ragu con Polpetta Salsiccia

주원료 : 토마토폴레(33%), 토마토
농축액(16%), 소시지미트볼
(15%), 돼지고기(15%), 야채외

박스입수 : 360g×6

100% 이탈리아산 돼지고기로 만든 정통 이탈리아 라구소스, "살시치아 (SALSICCIA)-돼지고기를 다져 다양한 향신료를 이용해 소를 채워 만든 소시지" 소시지 미트볼이 들어가 풍부한 식감이 특징으로 파스타 및 피자소스로 이용.



구스토 마레 500g

Gusto Mare

주원료 : 생선(7%), 새우(3%),
양파, 정제소금,
해바라기오일외

박스입수 : 500g×10

파스타나 리조또, 해산물 요리시 육수를 낼 때 사용하는 스톡, 분말 제품으로 물 1L에 20g정도 넣어 녹여 사용하거나 끓고 있는 요리에 바로 넣어 간편하게 이용 가능.



구스토 샤프란 500g

Gusto Zafferano

주원료 : 샤프란(0.2%), 토마토,
양파, 정제소금,
해바라기오일외

박스입수 : 500g×10

최고급 향신료 샤프란이 첨가되어 요리시 노란색의 색감을 띠며 파스타나 리조또 등 쌀요리에 많이 이용되는 스톡. 분말 제품으로 물 1L에 20g정도 넣어 녹여 사용하거나 끓고 있는 요리에 바로 넣어 간편하게 이용 가능.



구스토 포르치니 500g

Gusto Porcini

주원료 : 포르치니버섯(4%),
토마토, 양파, 정제소금,
해바라기오일외

박스입수 : 500g×10

포르치니버섯이 첨가되어 버섯 향이 풍부한 요리나 파스타, 리조또, 다양한 소스 등에 많이 이용되는 스톡. 분말 제품으로 물 1L에 20g정도 넣어 녹여 사용하거나 끓고 있는 요리에 바로 넣어 간편하게 이용 가능.



POLLI
(폴리)



폴리(Polli)는 1872년 이탈리아 토스카나 (Toscana)주 몬숨마노 테르메(Monsummano Terme)에 설립되어 절임류 채소와 소스류를 가공해 판매하고 있는 회사입니다. 차별화된 Made In Italy의 우수한 품질을 제 공하기 위해 이탈리아 최고의 산지에서 재 배된 재료를 사용하여 신선하면서도 원재 료가 가진 고유한 맛을 그대로 제품에 담고 있습니다. 150여 년의 오랜 역사를 가진 폴리 (Polli)는 이탈리아 식품의 우수성을 대표하는 기업으로서 영국, 프랑스, 독일 등을 기반으로 유럽시장에 진출하고 있습니다.



케이퍼 100g

Capperi Sottaceto

주원료 : 케이퍼(62%),
와인식초, 정제수외

박스입수 : 100g×12

케이퍼를 와인식초와 소금물에 절여 놓은 제품. 신맛과 쓴맛이 입안을 개 운하게 해 파스타, 샐러드등 향을 살 리는데 이용되며 특히 훈제연어 요 리에 많이 이용.



씨없는 블랙올리브 130g

Olive Nere Denocciolate

주원료 : 블랙올리브(97.85%),
올리브유, 정제소금외

박스입수 : 130g×12

파스타요리나 피자토핑, 샐러드 등에 많이 이용.



선드라이토마토 285g

Pomodori alla Siciliana

주원료 : 토마토(50%), 해바라기유,
엑스트라버진올리브오일외

박스입수 : 285g×12

토마토를 햇볕에 말린 후 해바라기유 와 엑스트라 버진 올리브 오일에 절 인제품. 피자, 샌드위치, 소스 등에 많 이 이용.



씨없는 그린올리브 290g

Olive Verdi Denocciolate

주원료 : 그린올리브(46.55%),
정제수, 정제소금외

박스입수 : 290g×12

소금물에 담겨 있는 제품. 칵테일, 와인에 곁들여지거나 카나페 등의 장식으로도 이용.

OLIVE / PRESERVED VEGETABLE / SAUCE



아티초크 285g
Carciofi alla Contadina

주원료 : 아티초크(55%), 해바라기유,
엑스트라버진올리브오일외
박스입수 : 285g×12

아티초크를 해바라기유와 엑스트라 버진 올리브 오일에 절인 제품. 전체 요리나 주요리에 곁들여 많이 이용.



씨없는 카스텔베트라노 올리브 300g
Olive Denocciolate alla Castelvetro

주원료 : 카스텔베트라노올리브(45%),
정제수, 정제소금외
박스입수 : 300g×12

이탈리아 남부 시칠리아 지역에서 생산된 올리브로 다른 올리브에 비해 열매가 크고 부드러우며 샐러드나 와인 안주로 많이 이용.



오이피클 300g
Cetriolini sottaceto

주원료 : 오이(50%), 정제수,
와인식초 등
박스입수 : 300g×12

오이를 와인식초에 절인 제품. 전체 요리나 주요리에 곁들여 많이 이용.



벨라 디 체리놀라 올리브 565g
Olive intere Bella di Cerignola

주원료 : 그린올리브(61%), 정제수,
정제소금외
박스입수 : 565g×12

이탈리아 남부 풀리아 지역에서 재배되는 올리브로 다른 올리브보다 열매가 큰 것이 특징. 아삭한 식감으로 식전 식욕을 돋이기 위한 전채요리로 많이 이용하며 샐러드, 햄, 살라미, 치즈, 부르스케타와도 잘 어울리는 제품.



토마토&바질 소스 190g
Salsa Pomodoro e Basilico

주원료 : 토마토(83%), 양파,
엑스트라버진 올리브
오일(3%), 바질(2.5%)외
박스입수 : 190g×12

이탈리아산 토마토와 엑스트라 버진 올리브오일, 바질로 맛을 낸 토마토 소스로 가장 기본적인 파스타 소스이며 어떠한 파스타와도 잘 어울림.



칼라브레제 페스토 190g
Pesto alla Calabrese

주원료 : 피망(38%), 리코타 치즈(12%),
그라노파다노 치즈(2%), 엑스
트라 버진 올리브오일(2%), 고추외
박스입수 : 190g×12

100% 이탈리아산 피망과 신선한 리코타 치즈를 이용해 이탈리아 남쪽 끝 칼라브리아 지역의 전통방식으로 만든 매콤한 맛의 페스토. 빵에 발라 먹거나 전채, 메인 요리에 곁들여 내기도 하며 파스타 소스로도 이용.



선드라이토마토 앤 치즈 페스토 190g
Pesto Pomodori Secchi e Formaggio

주원료 : 토마토(30%), 건조토마토(20%),
그라노파다노 치즈(8%), 캐슈넛
(4.5%), 바질(3.5%), 페코리노로마노
치즈, 엑스트라버진 올리브오일외
박스입수 : 190g×12

D.O.P. 인증된 그라노파다노 치즈와 선드라이토 토마토를 사용해 풍미가 아주 좋은 페스토. 빵에 발라 먹거나 전채, 메인 요리에 곁들여 내기도 하며 파스타 소스로도 이용.



아티초크 950g
Carciofi tagliati alla Contadina

주원료 : 아티초크(68%),
해바라기유, 와인식초외
박스입수 : 950g×6

아티초크를 해바라기유에 절인 제품으로 전채요리나 주요리에 곁들여 많이 이용.



선드라이토마토 950g
Pomodori alla Siciliana

주원료 : 토마토(51.25%), 해바라기유,
엑스트라버진올리브오일외
박스입수 : 950g×6

토마토를 햇볕에 말린 후 해바라기유와 엑스트라 버진 올리브 오일에 절인 제품. 피자, 샌드위치, 소스 등에 많이 이용.

OLIVE



PETRUZZELLI
(페트루젤리)



페트루젤리(Petruzzelli)는 체리놀라 올리브의 유명한 산지인 이탈리아 남부 풀리아(Puglia)주 체리놀라(Cerignola)에 위치하고 있는 올리브 생산 전문 회사입니다. 풀리아(Puglia)주 올리브 농장에서 직접 생산한 신선한 올리브만을 사용해 고품질의 제품으로 가공하여 유럽, 미국, 일본, 호주 등으로 수출하고 있는 회사입니다.



그린 체리놀라올리브 290g Green Olives Bella di Cerignola

주원료 : 체리놀라올리브(65.5%),
정제수, 정제소금외
박스입수 : 290g×12

이탈리아 남부 풀리아 지역에서 재배되는 올리브로 다른 올리브보다 크며 씨가 있는 것이 특징. 아삭한 식감으로 주로 치즈와 함께 샐러드로 이용.



그린 카스텔베트라노 올리브 290g Green Olives Castelvetro

주원료 : 카스텔베트라노올리브
(65.5%), 정제수, 정제소금외
박스입수 : 290g×12

이탈리아 남부 시칠리아 섬에서 생산되는 올리브로 일찍 수확하여 밝은 그린 빛깔을 띠는 게 특징. 씨가 있는 올리브로 씹는 맛이 부드럽고 식감이 좋아 샐러드나 와인 안주로 많이 이용.



블랙 벨라 디 체리놀라 올리브 330g Black Olives Bella di Cerignola

주원료 : 블랙체리놀라올리브
(97.193%), 정제소금외
박스입수 : 330g×12

이탈리아 남부 풀리아주에서 재배되는 올리브로 다른 올리브보다 열매가 큰 것이 특징. 부드러우면서 단맛이 나는 올리브로 샐러드나 와인과 잘 어울림.



그린 체리놀라올리브 560g Green Olives Bella di Cerignola

주원료 : 체리놀라올리브(55.4%),
정제수, 정제소금외
박스입수 : 560g×12

이탈리아 남부 풀리아 지역에서 재배되는 올리브로 다른 올리브보다 크며 씨가 있는 것이 특징. 아삭한 식감으로 주로 치즈와 함께 샐러드로 이용.



그린 카스텔베트라노 올리브 560g Green Olives Castelvetro

주원료 : 카스텔베트라노올리브 (55.4%),
정제수, 정제소금외
박스입수 : 560g×12

이탈리아 남부 시칠리아 섬에서 생산되는 올리브로 일찍 수확하여 밝은 그린 빛깔을 띠는 게 특징. 씨가 있는 올리브로 씹는 맛이 부드럽고 식감이 좋아 샐러드나 와인 안주로 많이 이용.



NEW

이탈리안 판타지 올리브 560g Fantasy Italian Olives

주원료 : 올리브(55.4%-블랙레시노,
노체리놀라,카스텔베트라노), 정제수, 정제소금외
박스입수 : 560g×12

세가지 올리브(블랙레시노, 체리놀라, 카스텔베트라노)를 담은 제품으로 다양한 올리브의 맛을 제대로 느낄 수 있는 제품. 짜지 않고 씨가 있어 아삭한 식감과 고소한 맛이 특징으로 와인 안주로 많이 이용.



씨없는블랙레시노 올리브 560g Pitted Black Olive Leccino

주원료 : 레시노올리브(48.2%),
정제수, 정제소금 외
박스입수 : 560g×12

이탈리아 중부 토스카나와 움브리아 지역에서 많이 재배되는 올리브로 품질이 우수하여 고품질의 올리브 오일을 생산하는 원료로 많이 이용. 부드럽고 달콤한 맛이 특징으로 샐러드나 와인과도 잘 어울림.

JUICE / PRESERVED VEGETABLE / OIL



TERRA MARIS
(테라마리스)



"Terra Maris"는 이탈리아 식품회사 Europi의 식재료 전문 브랜드입니다. 이탈리아 북부 에밀리아 로마냐(Emilia Romagna)주 레지오 에밀리아(Reggio Emilia)에 위치한 Europi는 "Made in Italy"의 특별한 제품을 만들기 위해 재료의 선택은 물론 이탈리아 전통 조리법을 이용하는 등 모든 생산 공정을 엄격하게 관리하여 고품질의 제품을 생산하고 있습니다. 또한, Europi의 혁신적인 제품에 대한 지속적인 연구 및 전문화되고 차별화된 마케팅 서비스로 50여 개국에 수출하고 있는 브랜드입니다.



선드라이토마토 286g
Pomodori Secchi In Olio di Semi di Girasole

주원료 : 토마토(50%),
해바라기유, 와인식초외
박스입수 : 286g×12

토마토를 통째로 햇볕에 말린 후 해바라기유와 와인식초에 담가 둔 제품. 피자, 샌드위치, 소스 등에 이용.



선세미드라이토마토 290g
Pomodoraccio Sun Semi-Dried Tomatoes

주원료 : 토마토(67%), 해바라기유,
정제수, 와인식초외
박스입수 : 290g×12

토마토를 통째로 햇볕에 반 정도 말린 후 해바라기유와 와인식초에 담가 둔 제품. 에피타이저나 샐러드로 이용.



선드라이토마토 529g
Pomodori Secchi In Olio di Semi di Girasole

주원료 : 토마토(50%), 해바라기유,
와인식초외
박스입수 : 529g×6

토마토를 통째로 햇볕에 말린 후 해바라기유와 와인식초에 담가 둔 제품. 피자, 샌드위치, 소스 등에 이용.



꼭지케이퍼 680g
Frutti del Capper-Caper Fruits

주원료 : 케이퍼(59%), 정제수,
와인식초외
박스입수 : 680g×6

줄기가 달린 케이퍼를 와인식초와 소금물에 담가 둔 제품. 케이퍼보다 맛이 순하여 육류나 생선 요리와 잘 어울리며 요리 장식으로도 이용.



레몬주스 250ml
Succo Limone

주원료 : 레몬주스(99.93%)외
박스입수 : 250ml×12

씨를 제거한 신선한 레몬을 짜서 만든 제품으로 바로 사용 가능한 제품. 칵테일, 과일, 샐러드, 아이스크림, 셔벗, 케이크, 크림 등에 사용하며 육류 혹은 생선, 감각류에 풍미를 더해줄 때도 사용.
(레몬주스로 이용시 레몬주스와 물과의 비율은 1:5가 적당)



EMILE NOEL (에밀레 노엘)

1920년 프랑스 남부 품 상 에스피히(Pont Saint Esprit)에 설립된 에밀레 노엘(EMILE NOEL)은 100% 유기농 인증을 받은 원료를 사용하여 유기농 오일, 식초, 소스 등 다양한 고품질의 제품을 생산 판매하고 있는 회사입니다.

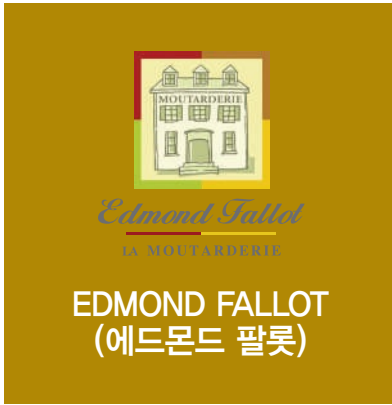


유기농 아보카도오일 250ml
Organic Virgin Avocado Oil

주원료 : 유기농 압착 아보카도
오일(100%)
박스입수 : 250ml×6

유기농 아보카도를 냉압착방식으로 생산한 오일로 부드러운 맛과 향이 특징. 오일 그대로 음용하거나 샐러드 드레싱에 주로 이용되나 발열점이 높아 볶음요리도 가능.

MUSTARD / OIL



프랑스 중동부 부르그뉴(Bourgogne)지역 본느(Beaune)에 위치한 에드몬드 팔롯(Edmond Fallot)은 1840년 설립되어 머스타드 소스를 비롯해 식초, 절임류 등을 생산 판매하고 있는 회사입니다. 특히, 머스타드 제품은 머스타드 고유의 향과 맛을 유지하기 위해 최상품의 원료를 선별하고 전통적인 방식 그대로 제분한 고품질의 제품을 제공하고 있습니다. 또한, 2012년 머스타드 박물관을 세워 고객들에게 머스타드의 제조과정 및 다양한 제품을 소개하면서 가족들이 대대로 이어 온 장인정신을 유지 보전하기 위해 많은 노력을 하고 있습니다.

홀 그레인 머스타드 205g

Moutarde en Grains



주원료 : 정제수(32.27%), 겨자씨 (31.7%), 화이트와인(16.7% - 알코올도수 11%), 주정식초의
박스입수 : 205g×12

겨자씨가 그대로 들어있는 것이 특징. 화이트 와인과 향신료가 함께 첨가되어 겨자 특유의 톡 쏘는 맛이 덜한 제품. 그릴용 고기나 에스칼로프(얇게 저민 살코기에 빵가루를 발라 튀긴 요리), 커트릿과 잘 어울림.

디종 머스타드 210g

Moutarde de Dijon



주원료 : 정제수(47.7%), 겨자씨 (35%), 식초(10.4%),
정제식초의
박스입수 : 210g×12

겨자씨와 함께 돌을 이용해 제분한 부드러운 크림 형태의 소스로 톡쏘는 맛이 특징인 제품. 육류나 생선요리에 잘 어울리며 프랑스식 드레싱과 함께 이용하기도 함.

홀 그레인 머스타드 820g

Moutarde en Grains



주원료 : 정제수(32.27%), 겨자씨 (31.7%), 화이트와인(16.7% - 알코올도수 11%), 주정식초의
박스입수 : 820g×12

겨자씨가 그대로 들어있는 것이 특징. 화이트 와인과 향신료가 함께 첨가되어 겨자 특유의 톡 쏘는 맛이 덜한 제품. 그릴용 고기나 에스칼로프(얇게 저민 살코기에 빵가루를 발라 튀긴 요리), 커트릿과 잘 어울림.

디종 머스타드 850g

Moutarde de Dijon



주원료 : 정제수(47.7%), 겨자씨 (35%), 식초(10.4%),
정제식초의
박스입수 : 850g×12

겨자씨와 함께 돌을 이용해 제분한 부드러운 크림 형태의 소스로 톡쏘는 맛이 특징인 제품. 육류나 생선요리에 잘 어울리며 프랑스식 드레싱과 함께 이용하기도 함.



1986년 이탈리아 남부 풀리아(Puglia)주 바리(Bari)에 설립된 브루노(Bruno)는 100년 이상 대대로 가족이 소유한 70헥타르의 올리브 농장에서 수백년 된 올리브 나무로부터 최상품의 올리브를 수확해 고품질의 유기농 올리브 오일을 전문적으로 생산 판매하고 있는 회사입니다.

유기농 코라티나 올리브오일 500ml

Biologico Olio Extra Vergine di Oliva Coratina



원료 : 유기농 압착 코라티나 올리브오일 (100%)
박스입수 : 500ml×6

이탈리아 남부 풀리아 지역에서 재배한 신선한 유기농 코라티나 올리브를 수확 후 6~12시간 내에 냉압착방식으로 생산한 오일. 폴리페놀 함유량이 높은 고품질 오일로 과일향과 강한 매운맛이 특징으로 샐러드, 부르스케타, 육류 및 치즈를 곁들인 요리에 많이 이용.

유기농 페란자나 올리브오일 500ml

Biologico Olio Extra Vergine di Oliva Peranzana



주원료 : 유기농 압착 페란자나 올리브오일 (100%)
박스입수 : 500ml×6

이탈리아 남부 풀리아 지역에서 재배한 신선한 유기농 페란자나 올리브를 냉압착방식으로 생산한 오일. 부드러우면서 은은한 향이 특징으로 산도가 매우 낮은 고품질 오일로 쓴맛과 매운맛이 균형잡힌 풍미를 이뤄 샐러드, 부르스케타, 콩스프, 생선요리 등에 많이 이용.



CENTONZE
(첸톤제)



첸톤제(Centonze)는 1953년 이탈리아 남부 시칠리아(Sicilia)의 셀리눈테(Selinunte)에 설립되어 최고급 올리브 오일을 전문적으로 생산 판매하고 있는 회사입니다. 시칠리아 올리브 농장에서 손으로 직접 올리브를 따 최상품의 품질을 가진 올리브만을 선별하여 최적화된 시스템을 갖춘 셀비라인에서 생산하고 있습니다. 2010년도부터는 세계적인 올리브오일 대회에 출전하여 많은 수상을 함으로서 세계적인 올리브 오일 생산업체로 높은 품질을 인정받고 있습니다.



유기농 엑스트라버진 올리브오일 250ml
Biologico Olio Extra Vergine di Oliva

주원료 : 압착 올리브오일(100%)
박스입수 : 250ml × 12

손으로 직접 딴 최상품의 유기농 올리브만을 선별하여 압착한 최고급 올리브오일로 이탈리아 Slow Food 협회가 지정한 제품. 미국 New York Olive Award 2016 금상, 일본 Olive Japan 2016 금상 등 세계적인 올리브오일 대회에서 수상한 제품.



D.O.P. 엑스트라버진 올리브오일 250ml
D.O.P. Olio Extra Vergine di Oliva

주원료 : 압착 올리브오일(100%)
박스입수 : 250ml × 12

D.O.P. 인증을 획득한 올리브 오일로 신선한 과일의 향과 상쾌한 맛이 특징. 샐러드, 치즈 등의 요리시 사용 가능.



유기농 엑스트라버진 올리브오일 500ml
Biologico Olio Extra Vergine di Oliva

주원료 : 압착올리브유(100%)
박스입수 : 500ml × 12

손으로 직접 딴 최상품의 유기농 올리브만을 선별하여 압착한 최고급 올리브오일로 이탈리아 Slow Food 협회가 지정한 제품. 미국 New York Olive Award 2016 금상, 일본 Olive Japan 2016 금상 등 세계적인 올리브오일 대회에서 수상한 제품.



RIUNIONE
(리우니오네)



이탈리아 북서부 리구리아(Liguria)주 제노바(Genova)에 위치한 리우니오네(Riunione)는 해산물, 생선 등을 가공해 유럽 및 북미 지역에 수출하고 있는 회사입니다.



오징어먹물 8g
Nero di Seppia

주원료 : 오징어먹물(92%),
정제소금(8%)
박스입수 : 8g × 20

오징어먹물을 가공하여 농축시킨 제품으로 파스타, 리조토, 제빵 등 다양하게 사용 가능한 제품. 4g씩 두장으로 소포장 되어 있어 사용하기에 편리함. (100g의 요리시 오징어 먹물 1g정도 사용)



오징어먹물 500g
Nero di Seppia

주원료 : 오징어먹물(92%),
정제소금(8%)
박스입수 : 500g × 6

오징어먹물을 가공하여 농축시킨 제품으로 파스타, 리조토, 제빵 등 다양하게 사용 가능한 제품. (100g의 요리시 오징어 먹물 1g정도 사용)

ANCHOVY / VINEGAR / CREAM



COSIMAR
(코시마르)



코시마르(COSIMAR)는 1980년 이탈리아 남부 시칠리아(Sicilia)에 설립되어 참치, 앵초비 등 수산물을 시칠리아의 전통 방식 그대로 생산 가공하여 판매하고 있는 회사입니다.



앵초비 필레띠 80g
Fillets of Anchovies

주원료 : 앵초비(52%),
해바라기유, 정제소금
박스입수 : 80g×12

슬라이스한 멸치를 염장해 해바라기유에 담가 둔 제품으로 파스타, 피자, 카나페 등 다양하게 이용 가능한 제품.



앵초비 필레띠 700g
Fillets of Anchovies

주원료 : 앵초비(51%),
해바라기유, 정제소금
박스입수 : 700g×6

슬라이스한 멸치를 염장해 해바라기유에 담가 둔 제품으로 파스타, 피자, 카나페 등 다양하게 이용 가능한 제품.



ACETIFICI ITALIANI
MODENA (A.I.모데나)



A.I.모데나는 이탈리아 식초 시장의 선두 주자인 "De Nigris"가 1994년 이탈리아 남부 캄파니아(Campania)주 나폴리(Napoli)에 설립한 회사로 모데나의 와인 식초와 발사믹 식초를 전문적으로 생산 판매하고 있는 회사입니다.
원재료의 선별 및 발효, 숙성 등 식초 생산 과정에 전통적인 제조방식을 그대로 유지하면서 새로운 혁신을 거듭하여 우수한 품질의 제품을 고객들에게 제공하고 있습니다. 특히, 세계 식초시장의 80%를 공급하고 있는 이탈리아에서 전체 수출량 24%를 차지하는 A.I.모데나는 식초 제조 분야에서 높은 인지도를 가지고 있는 회사입니다.



화이트와인식초 500ml
Aceto di Vino Bianco

주원료 : 화이트와인식초
(포도-99.9%)외
박스입수 : 500ml×12

화이트와인으로 만든 발효식초로 깔끔하고 산뜻한 맛이 특징.
생선요리나 절임류, 야채나 과일샐러드에 많이 이용.



레드와인식초 500ml
Aceto di Vino Rosso

주원료 : 레드와인식초
(포도-99.9%)외
박스입수 : 500ml×12

레드와인으로 만든 발효식초로 맛이 깊고 향이 강한 것이 특징.
조림이나 드레싱소스, 육류, 기름류의 마리네이드용으로 이용.



발사믹글라제(오리지널) 250ml
Villa Grimelli Glaze Original

주원료 : 포도농축액(51%),
모데나의 발사믹식초
(39%), 와인식초외
박스입수 : 250ml×12

A.I.모데나사의 발사믹식초를 줄여 만든 제품으로 새콤달콤한 맛이 특징.
스테이크와 같은 요리의 장식이나 샐러드 드레싱으로 주로 이용.



발사믹크림 400ml
Balsamic Glaze

주원료 : 포도농축액(51%),
모데나의 발사믹식초
(39%)외
박스입수 : 400ml×12

A.I.모데나사의 발사믹식초를 줄여 만든 제품으로 새콤달콤한 맛이 특징.
스테이크와 같은 요리의 장식이나 샐러드 드레싱으로 이용.



빌라모데나(Villa Modena)는 발사믹의 발상지인 이탈리아 중부 에밀리아 로마냐(Emilia Romagna)주 모데나(Modena) 스피람베르토(Spilamberto)에서 2013년 설립 되었습니다. 발사믹 식초를 비롯해 크림, 드레싱 등 다양한 제품을 모데나의 전통방식 그대로 생산 판매하고 있으며, 최고의 품질로 유럽, 북미, 중동 등 다양한 지역으로 수출하고 있습니다.



유기농 다크 콘디멘토 250ml Condimento Fondente Biologico

주원료 : 유기농 포도농축액(75%),
유기농 와인식초(25%)
박스입수 : 250ml×6

유기농으로 재배된 포도와 15년산 유기농 와인식초를 사용하여 만든 제품. 새콤하면서 달콤한 맛과 깊은 향으로 샐러드 드레싱이나 피자, 아이스크림, 다크초콜릿, 스테이크 등 요리 마지막에 뿌려 풍미를 더해 주는데 사용.



유기농 화이트 콘디멘토 250ml Condimento Bianco Biologico

주원료 : 유기농 포도농축액(67%),
유기농 와인식초(33%)
박스입수 : 250ml×6

유기농으로 재배된 포도와 와인식초를 사용하여 만든 제품. 새콤달콤하면서 깔끔한 맛과 향긋한 향으로 샐러드의 드레싱, 환상 생선이나 닭고기, 해산물 요리 등 요리 마지막에 뿌려 풍미를 더해 주는데 사용.



발사믹식초 IGP (플래티넘) 250ml Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

주원료 : 포도농축액(80%),
와인식초(20%)
박스입수 : 250ml×4

I.G.P. 인증을 받은 발사믹 식초로 포도농축액이 80% 함유되어 있어 풍미가 한층 더 깊어진 고급 발사믹식초. 샐러드 드레싱이나 특유의 향을 살리는 요리에 주로 이용.



발사믹식초 IGP 250ml Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

주원료 : 포도농축액(60%),
와인식초(40%)
박스입수 : 250ml×6

I.G.P. 인증을 받은 발사믹 식초로 특유의 깊은 맛과 향이 나는 제품. 샐러드 드레싱이나 야채등의 절임류를 만들 때 주로 이용.



모데나 발사믹식초(골드라벨) 250ml Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

주원료 : 포도농축액(69%),
와인식초(31%)
박스입수 : 250ml×6

모데나 I.G.P. 인증을 받은 발사믹식초. 10년이상 숙성된 와인식초를 사용하며 포도농축액이 69%나 함유되어 있어 발사믹 식초의 깊은 풍미를 느낄 수 있는 제품. 샐러드 드레싱이나 특유의 향을 살리는 요리에 주로 이용.



화이트 포도식초(골드라벨) 250ml Condimento Bianco Riserva di Famiglia

주원료 : 포도농축액(69%),
와인식초(31%)
박스입수 : 250ml×6

10년이상 숙성된 와인식초를 사용하며 백포도 농축액이 69%나 함유되어 있어 깔끔하면서도 깊은 풍미를 느낄 수 있는 제품. 샐러드 드레싱이나 야채, 생선 요리에 주로 이용.



화이트 스위트 비네거 250ml Agrodolce Bianco Sweet Vinegar

주원료 : 포도농축액(70%),
와인식초(30%)
박스입수 : 250ml×6

백포도 농축액으로 만든 발사믹 식초로 깔끔하고 산뜻한 맛을 내 샐러드 드레싱, 야채류등의 절임류나 생선요리에 주로 이용.



발사믹크림(트리플버섯) 250ml Balsamic Cream Truffle

주원료 : 포도농축액(50%), 모데나의 발사믹식초(39%),
건조송로버섯(1%), 천연
송로버섯향(0.1%)외
박스입수 : 250ml×6

송로버섯을 발사믹 식초에 첨가하여 졸여 만든 제품으로 각종 육류, 리조토, 샐러드 등의 소스로 많이 이용.

CREAM / TRUFFLE



발사믹크림 500ml

All' Crema Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

주원료 : 포도농축액 (59%),
발사믹식초(39%)외
박스입수 : 500ml×6

모데나 I.G.P. 인증을 받은 발사믹 식초를 졸여 만든 제품으로 에피타이저와 야채샐러드, 생선, 육류는 물론 디저트에도 많이 이용.



SELEKTIA TARTUFI
SIMONE CALUGI

SELEKTIA TARTUFI
(셀렉티아)



이탈리아 중부 토스카나(Toscana)주 카스텔피오렌티노(Castelfiorentino)에서 2008년 설립된 셀렉티아(Selektia)는 트러플을 비롯해 다양한 버섯과 절임류, 오일 등을 생산 판매하고 있는 회사입니다. 셀렉티아(Selektia)의 모든 제품은 그들의 부모로부터 전해지는 전통적인 정통 토스카나식 제조방식으로 생산 가공되며 최상의 품질에 대한 열정과 도전 정신을 그대로 담아 내고 있습니다.

트러플 TARTUFO FRESCO

세계 3대 진미 중 하나로 손꼽히는 트러플(송로버섯)은 딱갈나무 숲 땅속에서 자라며 그 특유의 맛과 향으로 요리를 특별하게 만들어 주는 최고급 식재료입니다.



화이트 트러플

Tartufo Bianco Fresco

품종 - FRESH WHITE TRUFFLE (Tuber Magnatum Pico) : 9월중순~12월말 재배
이탈리아 투스카니 지역에서만 자라는 최상급 품종의 화이트 트러플
- FRESH SPRING TRUFFLE (Bianchetto truffle) (Tuber albidum Pico) : 1월중순~4월말 재배

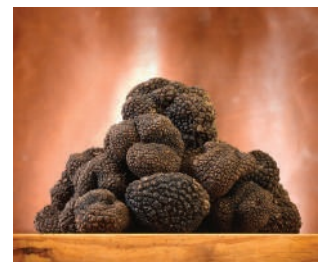
겉은 밝은 노란색이나 금색을 띠며 내부는 옅은 회색 또는 불그스름한 색을 띠며 부드러운 겉질과 강한 향으로 트러플 고유의 향을 그대로 즐길 수 있음. 별도로 조리할 필요 없이 얇게 저며 완성된 요리에 올려 사용하거나 파스타나 치즈등의 요리에 갈아서 뿌려 사용하기도 함.

블랙 트러플

Tartufo Nero Fresco

품종 - FRESH SUMMER TRUFFLE (Tuber Aestivum Vitt) : 6월초~11월말 재배
- FRESH AUTUMN TRUFFLE (Uncinatum truffle) (Tuber uncinatum Chatin) : 10월초~12월말 재배
- FRESH BLACK WINTER TRUFFLE (Tuber Melanosporum Vitt) : 11월중순~3월중순 재배

겉은 검은색이나 갈색을 띠며 내부는 하얗고 짙은색의 줄무늬가 있는 것이 특징. 조리를 해서 사용하면 부드러우면서도 트러플의 풍미를 한층 더 높여 주며 오믈렛, 리조또 등에 사용함.



홀 섬머 트러플 50g

Tartufo Estivo Intero

주원료 : 송로버섯(58%),
정제수, 정제소금
박스입수 : 50g×12

여름에 재배되는 블랙 트러플을 소금물에 절여 놓은 제품. 슬라이스로 얇게 잘라 파스타나 샐러드에 많이 이용. 트러플오일, 트러플 소금과도 아주 잘 어울림.



트러플 소스 75g

Salsa Tartufata Nera

주원료 : 양송이버섯(57%),
송로버섯(5%),
해바라기유외
박스입수 : 75g×12

양송이 버섯과 트러플을 해바라기유에 절인 제품. 스테이크, 빵, 카나페, 파스타 등의 소스로 잘 어울림.



트러플 버터 75g

Specialita a Base di
Burro con Tartufo Bianco

주원료 : 버터(94.8%), 화이트
트러플, 천연향료

박스입수 : 75g×12

화이트 트러플이 함유된 버터로 부드러운 버터와 화이트 트러플 향이 잘 어울리며 빵에 발라먹거나 파스타 소스로도 이용.



트러플 카르파초 75g

Carpaccio di Tartufo Estivo

주원료 : 트러플(60%), 해바라기유,
정제소금외

박스입수 : 75g×12

트러플을 슬라이스로 잘라 해바라기유에 절여 놓은 제품. 파스타, 리조또, 스테이크, 관자 요리 등에 가니쉬로 많이 이용.



트러플 바질페스토 80g

Basil Pesto with Truffle

주원료 : 바질(36%), 송로버섯(5%),
올리브유, 파르마지아노
레지아노치즈외

박스입수 : 80g×12

신선하고 상큼한 바질의 향에 트러플의 향이 겹쳐져 깊은 풍미를 느낄 수 있는 소스로 비스킷이나 빵에 발라 먹거나 파스타, 샐러드 등의 요리에 이용.



트러플 솔트 100g

Sale al tartufo

주원료 : 천일염(97.7%),
건조송로버섯(2%)외

박스입수 : 100g×12

이탈리아산 천일염에 진한향의 트러플을 첨가하여 적은양으로도 풍부한 트러플 향을 느낄 수 있는 제품. 육류나 파스타 및 각종 소금을 이용한 요리에 트러플 향을 내어 고급스러움을 더 해줌.



포르치니 트러플소스 260g

Tartufata con Funghi Porcini

주원료 : 포르치니버섯(27.5%),
송로버섯(10%), 양송이
버섯, 해바라기유외

박스입수 : 260g×12

포르치니 버섯과 트러플 버섯의 독특한 풍미가 조화를 이룬 고급스러운 소스로 비스킷이나 빵에 발라 먹거나 파스타, 샐러드등 요리에 이용.



화이트 트러플

올리브오일 100ml

White Truffle flavoured
In Olive Oil

주원료 : 올리브유(95%),
천연송로버섯향(5%)

박스입수 : 100ml×12

천연 트러플 향이 첨가된 오일로 트러플의 깊은 향을 느낄 수 있는 제품. 파스타 요리나 샐러드에 주로 이용.



화이트 트러플

올리브오일(스프레이) 100ml

White Truffle flavoured
In Olive Oil

주원료 : 올리브유(95%),
천연송로버섯향(5%)

박스입수 : 100ml×12

천연 트러플 향이 첨가된 오일로 트러플의 깊은 향을 느낄 수 있는 제품. 샐러드, 그릴이나 팬 요리에 스프레이로 오일을 골고루 뿌려 간편하게 사용 가능.



화이트 트러플

올리브오일 250ml

White Truffle flavoured
In Olive Oil

주원료 : 올리브유(95%),
천연송로버섯향(5%)

박스입수 : 250ml×12

천연 트러플 향이 첨가된 오일로 트러플의 깊은 향을 느낄 수 있는 제품. 파스타 요리나 샐러드에 주로 이용.



화이트 트러플

해바라기오일 250ml

White Truffle Flavoured
in Sunflower Oil

주원료 : 해바라기유(95%),
천연 송로버섯향(5%)

박스입수 : 250ml×12

천연 트러플 향이 첨가된 해바라기오일로 파스타 요리나 샐러드에 주로 이용.

MARMALADE / CANDY

BELPASSO
EST.
AGRISICILIA
1990
FACTORY

AGRISICILIA
(에그리시칠리아)



에그리시칠리아(AGRISICILIA)는 이탈리아 남부 시칠리아(Sicilia)에서 1990년 설립되어 마멀레이드를 생산 판매하고 있는 회사입니다. 천혜의 자연환경을 지닌 시칠리아 농장에서 직접 재배한 오렌지를 수작업으로 생산함으로써 천연 오렌지의 고유한 풍미를 그대로 담아 유럽 및 미국 등으로 수출하고 있는 회사입니다.



오렌지 마멀레이드 360g Sicilian Orange Marmalade

주원료 : 오렌지(45%), 설탕,
펙틴외
박스입수 : 360g×6

새콤달콤한 시칠리아산 오렌지를 껍질째 사용하여 오렌지의 풍미와 과육을 그대로 느낄 수 있는 제품으로 빵에 발라먹거나 아이스크림 시럽, 따뜻한 차로도 이용 가능.



레몬 마멀레이드 360g Sicilian Lemon Marmalade

주원료 : 레몬(45%), 설탕, 펙틴
박스입수 : 360g×6

상큼한 시칠리아산 레몬을 껍질째 사용하여 레몬의 풍미와 과육을 그대로 느낄 수 있는 제품으로 빵에 발라먹거나 아이스크림 시럽, 따뜻한 차로도 이용 가능.



비터오렌지 마멀레이드 360g Sicilian Bitter Orange Marmalade

주원료 : 비터오렌지(45%),
설탕, 펙틴외
박스입수 : 360g×6

다른 오렌지에 비해 향이 강하고 많이 달지 않는 것이 특징인 비터오렌지는 마멀레이드에 주로 이용되는 오렌지임. 껍질째 사용하여 오렌지의 풍미와 과육을 그대로 느낄 수 있는 제품으로 빵에 발라먹거나 아이스크림 시럽, 따뜻한 차로도 이용 가능.



블러드오렌지 마멀레이드 360g Sicilian Blood Orange Marmalade

주원료 : 블러드오렌지(45%),
설탕, 펙틴외
박스입수 : 360g×6

다른 오렌지에 비해 크기가 작고 신맛이 덜한 붉은색 과육을 가진 시칠리아산 블러드오렌지를 껍질째 사용하여 특유의 달콤하고 부드러운 풍미를 그대로 느낄 수 있는 제품. 빵에 발라먹거나 아이스크림 시럽, 따뜻한 차로도 이용 가능.



오렌지앤시나몬 마멀레이드 360g Sicilian Orange and Cinnamon Marmalade

주원료 : 오렌지(43.7%), 시나몬
(1.3%), 설탕, 펙틴외
박스입수 : 360g×6

새콤달콤한 시칠리아산 오렌지에 시나몬의 달콤함을 더한 제품. 오렌지와 시나몬 두가지 재료의 풍미를 그대로 느낄 수 있는 제품으로 빵에 발라먹거나 아이스크림 시럽, 따뜻한 차로도 이용 가능.

Sperlari
TRADIZIONE ITALIANA DAL 1836

SPERLARI (스페라리)

스페라리(Sperlari)는 1836년 이탈리아 롬바르디아(Lombardia)주 크레모나(Cremona) 지역에 설립되어 누가(Nougat), 캔디, 젤리, 초콜렛 등을 생산 판매하고 있는 회사입니다. 1890년에 이미 이탈리아를 넘어 미국, 유럽 등으로 수출하면서 180년이 넘는 전문성을 지닌 최고의 기술력으로 다양한 제품들을 고객들에게 제공하고 있는 회사입니다.



디에토렐레 무설탕캔디 오렌지레몬 70g Dure Ripiene Dietorelle Arancia e Limone

주원료 : 농축과즙(오렌지-0.6%,
레몬-0.6%), 감미료외
박스입수 : 70g×24

무설탕 캔디. 설탕 대신 천연감미료인 스테비아 추출물로 단맛을 낸 제품. 오렌지와 레몬 맛으로 건강하게 누구나 즐길 수 있음.



디에토렐레 무설탕캔디 후르츠 140g Dure Ripiene Mix Dietorelle

주원료 : 농축과즙(레몬-0.5%,
오렌지-0.5%, 체리-0.5%,
딸기-0.5%), 감미료외
박스입수 : 140g×12

무설탕 캔디. 설탕 대신 천연감미료인 스테비아 추출물로 단맛을 낸 제품. 레몬, 오렌지, 체리, 딸기 맛으로 건강하게 누구나 즐길 수 있는 제품.

Rigoni di Asiago

RIGONI DI ASIAGO
(리고니 디 아시아고)



이탈리아 북부 베네토(Veneto)주 아시아고(Asiago)지역에 위치한 리고니 디 아시아고(RIGONI DI ASIAGO)는 1923년 설립되어 유기농 잼, 꿀, 초콜릿 등을 생산 판매하고 있는 회사입니다.

자연을 사랑하고 자연과 함께 하는 브랜드로 유기농법을 이용한 최상품의 원재료를 선별하여 전통의 풍미를 그대로 담은 제품을 고객들에게 제공하고 있습니다. 또한 연료 소비를 줄이는 생산 시설 및 재생 에너지 사용 등 환경을 우선시하는 정책을 선보이면서 미래의 지속 가능한 기업으로 성장하고 있습니다.



유기농 딸기&야생딸기잼 250g Fragole e Fragolone di Bosco

주원료 : 유기농딸기(58.2%),
유기농야생딸기(1.8%),
유기농사과즙외
박스입수 : 250g×6

유기농 딸기와 야생딸기에 설탕 대신 유기농 사과즙을 이용해 단맛을 낸 천연 과일잼. 과육이 씹히지 않게 재료를 곱게 으깨어 부드러우면서도 달지 않고 풍부한 딸기의 풍미를 그대로 느낄 수 있음.



유기농 야생블루베리잼 250g Mirtilli Neri di Bosco

주원료 : 유기농와일드블루베리
(55%), 유기농사과즙외
박스입수 : 250g×6

유기농 야생블루베리에 설탕 대신 유기농 사과즙을 이용해 단맛을 낸 천연 과일잼. 과육이 씹히지 않게 재료를 곱게 으깨어 부드러우면서도 달지 않고 블루베리 특유의 깊은 풍미를 그대로 느낄 수 있음.



유기농 라즈베리잼 250g Lamponi

주원료 : 유기농라즈베리(60%),
유기농사과즙외
박스입수 : 250g×6

유기농 라즈베리에 설탕 대신 유기농 사과즙을 이용해 단맛을 낸 천연 과일잼. 과육이 씹히지 않게 재료를 곱게 으깨어 부드러우면서도 달지 않고 톡톡 씹히는 식감과 더불어 새콤달콤한 라즈베리 특유의 깊은 풍미를 그대로 느낄 수 있음.



유기농 배잼 250g Pere

주원료 : 유기농배(65%),
유기농 농축사과주스외
박스입수 : 250g×6

이탈리아 에밀리아 로마냐 지역에서 재배된 유기농 배와 설탕 대신 유기농 농축 사과주스를 사용해 만든 잼. 달콤하고 산뜻한 향이 특징으로 신선한 치즈와 잘 어울리며 타르트의 필링으로 사용.



ECOSAC (에코삭)

페루 식자재 전문회사인 에코삭(Ecosac)은 2000년에 설립되어 할라피뇨, 피망, 콩 등 절임류 제품을 생산 판매하고 있는 회사입니다. 20년간 페루 시장을 선도해 온 에코삭(Ecosac)은 매년 40여 개국에 3,000개 이상의 컨테이너를 수출하고 있으며 ISO 9000, ISO 14001, BRC 등 인증을 획득하면서 제품의 안전성과 품질을 유지하고 있습니다.



그린 할라피뇨 430g Green Jalapenos

주원료 : 할라피뇨 (53.5%), 식초,
정제수, 정제소금외
박스입수 : 430g×12

페루 고추로 매운맛이 강하고 아삭하게 씹히는 맛이 일품이며 곁들여 먹는 피클로 많이 이용.



그린 할라피뇨 2.9kg Green Jalapeno Slices

주원료 : 할라피뇨(51.72%),
정제수, 식초(주정, 정제수),
정제소금외
박스입수 : 2.9kg×6

페루 고추로 매운맛이 강하고 아삭하게 씹히는 맛이 일품이며 곁들여 먹는 피클로 많이 이용.



GANDULES (간들레스)

간들레스(GANDULES)는 2002년 페루 북부도시 Jayanca에 설립되어 피망, 할라피뇨, 콩 등 제품의 신선도를 유지하기 위해 직접 원재료를 생산해 가공하여 수출하고 있는 회사입니다.

GIFT SET

“지중해의 풍성하고 건강한 식단으로
소중한 분들께 권해드립니다.”



**디벨라 올리브오일
(클래식) 500ml 세트**
Olive Oil (Classico) Set

제품구성 : 디벨라 엑스트라버진
올리브오일(클래식)
500ml 2병
박스입수 : 1set×8

지중해(그리스, 이탈리아, 스페인) 올리브
로 압착(산도0.3%)하여 깔끔한 올리브 향
이 특징인 올리브오일 선물세트.



**디벨라 올리브오일
(클래식)세트**
Olive Oil (Classico) Set

제품구성 : 디벨라 엑스트라버진
올리브오일(클래식)
1L 2병
박스입수 : 1set×6

지중해(그리스, 이탈리아, 스페인) 올리브
로 압착(산도 0.3%)하여 깔끔한 올리브향
이 특징인 올리브오일 선물세트.



**디벨라 올리브오일(클래식)
& 식초세트**
Olive Oil (Classico) & Vinegar Set

제품구성 : 디벨라 엑스트라버진
올리브오일(클래식)
1L 발사믹식초 500ml
박스입수 : 1set×6

지중해(그리스, 이탈리아, 스페인) 올리브
로 압착(산도 0.3%)하여 깔끔한 올리브
향이 특징인 올리브오일과 새콤달콤
하면서도 부드러운 샐러드 드레싱으로
많이 이용되는 발사믹 식초가 혼합된
선물세트.



셀렉티아 트러플 세트
Selektia Truffle Set

제품구성 : 화이트 트러플오일 100ml,
트러플소스 75g,
트러플소금 100g
박스입수 : 1set×4

세계 3대 진미인 최고급 식재료 트러플
의 깊고 진한 풍미를 다양하게 느낄 수
있는 품격 높은 선물세트.



**칸나멜라 소금후추세트
(그라인드형)**
Salt & Pepper Set

제품구성 : 혼합후추그라인드 25g,
흑후추그라인드28g, 페퍼솔트 35g,
블루페르시아소금 55g, 핑크히말라야
소금 60g
박스입수 : 1set×10

깔끔하고 세련된 포장으로 다양한 종류
의 소금과 후추가 혼합되어 여러가지 용
도로 편리하게 이용 가능한 선물세트.



칸나멜라 소금후추 트레이세트
Salt & Pepper Tray Set

제품구성 : 혼합후추그라인드 25g,
흑후추그라인드 28g, 블루페르시아
소금 55g, 핑크히말라야소금60g
박스입수 : 1set×6

소금과 후추가 고급스러운 우드 트레
이와 함께 구성되어 있어 식탁이나
테이블 위에 진열하거나 캠핑용으로
도 이용 가능한 선물세트.



빌라모데나 골드라벨 식초세트
Villa Modena Vinegar Set (Gold Label)

제품구성 : 모데나발사믹식초(골드라벨)
250ml, 화이트포도식초(골드
라벨) 250ml
박스입수 : 1set×4

10년이상 숙성된 와인식초를 사용하
며 포도농축액이 69%나 함유된 고품
질의 발사믹 식초로 깊은 맛과 향을 느낄
수 있는 선물세트.



모데나 발사믹식초 (플래티넘라벨) 세트
Modena Vinegar Set
(Platinum Label)

제품구성 : 발사믹식초 I.G.P. 250ml
박스입수 : 1set×5

I.G.P 인증을 받은 발사믹 식초. 포도
농축액이 80% 함유되어 있어 발사믹
식초의 풍미가 한층 더 깊어진 고급
발사믹 식초 선물세트.

품목리스트

품 명	제조사	규 격	입 수
-----	-----	-----	-----

파 스 타

스파게티	디벨라	250g	48
스파게티	디벨라	500g	24
스파게티	디벨라	1kg	12
스파게티	디벨라	5kg	3
스파게티니	디벨라	500g	24
스파게티니	디벨라	1kg	12
스파게티니	디벨라	5kg	3
까펠리니	디벨라	500g	24
링귀네	디벨라	500g	24
페투치네	디벨라	500g	24
베르미첼리	디벨라	500g	24
부까띠니	디벨라	500g	24
마팔디네	디벨라	500g	24
까펠리 엔젤헤어	디벨라	500g	12
딸리아델레(세몰리나)	디벨라	500g	12
파파델리	디벨라	500g	12
펜네	디벨라	500g	24
파르팔레	디벨라	500g	24
푸질리	디벨라	500g	24
푸질리	디벨라	5kg	3
피페리가떼	디벨라	500g	24
뇨끼	디벨라	500g	24
로멜레	디벨라	500g	24
토페	디벨라	500g	24
파지올리니	디벨라	500g	24
리가토니	디벨라	500g	24
끼페리니	디벨라	500g	24
리치올리	디벨라	500g	24
아치니디페페	디벨라	500g	24
세미디시코리아	디벨라	500g	24
라자나(세몰리나)	디벨라	500g	12
칸넬로니	디벨라	250g	24
카세레체	디벨라	500g	24
오레끼에떼	디벨라	500g	24
파케리	디벨라	500g	12
콘킬리오니	디벨라	500g	12
푸질로니	디벨라	500g	12
푸질리아벨리네시	디벨라	500g	12
카바텔리	디벨라	500g	12
통밀스파게티	디벨라	500g	24
통밀딸리아델레	디벨라	500g	12
통밀펜네	디벨라	500g	24
통밀푸질리	디벨라	500g	24
딸리아델레(계란)	디벨라	500g	12
라자나(계란)	디벨라	500g	12
삼색스파게티 토마토시금치	디벨라	500g	24
삼색펜네 토마토시금치	디벨라	500g	24
삼색푸질리 토마토시금치	디벨라	500g	24
삼색파르팔레 토마토시금치	디벨라	500g	24
오징어먹물스파게티	디벨라	500g	12

품 명	제조사	규 격	입 수
-----	-----	-----	-----

소 스

제노베제 페스토	디벨라	190g	12
시칠리안페스토	디벨라	190g	12
꾸베띠토마토	디벨라	400g	24
폴파파인트마토	디벨라	400g	12
필레띠토마토	디벨라	400g	24
홀토마토	디벨라	400g	24
토마토퓨레	디벨라	680g	12
토마토퓨레(루스티카)	디벨라	680g	12
홀토마토	디벨라	800g	12
꾸베띠토마토	디벨라	2.5kg	6
홀토마토	디벨라	2.5kg	6
라구소스 엑스트라구스토	스타	360g(180g×2)	12
라구소스 소시지	스타	360g(180g×2)	12
라구소스 베이컨	스타	360g(180g×2)	12
미트볼라구소스	스타	360g	6
미트볼라구소스 소시지	스타	360g	6
바질페스토	프란토이오비안코	180g	12
바질페스토	프란토이오비안코	500g	6
트러플소스	셀렉티아	75g	12
트러플버터	셀렉티아	75g	12
트러플바질페스토	셀렉티아	80g	12
포르치니트러플소스	셀렉티아	260g	12
오징어먹물	리유니원	8g	20
오징어먹물	리유니원	500g	6
토마토&바질소스	폴리	190g	12
칼라브레제페스토	폴리	190g	12
선드라이 토마토&치즈 페스토	폴리	190g	12
홀그레인머스타드	에드몬드팔롯	205g	12
디종머스타드	에드몬드팔롯	210g	12
홀그레인머스타드	에드몬드팔롯	820g	12
디종머스타드	에드몬드팔롯	850g	12

오 일

올리브오일	디벨라	500ml	12
올리브오일(클래식)	디벨라	500ml	12
올리브오일	디벨라	1L	12
올리브오일(클래식)	디벨라	1L	12
유기농올리브오일	첸톤제	250ml	12
D.O.P.올리브오일	첸톤제	250ml	12
유기농올리브오일	첸톤제	500ml	12
유기농 페란자나 올리브오일	브루노	500ml	6
유기농 코라티나 올리브오일	브루노	500ml	6
화이트트러플오일	셀렉티아	100ml	12
화이트트러플오일(스프레이)	셀렉티아	100ml	12
화이트트러플오일	셀렉티아	250ml	12
화이트트러플해바라기오일	셀렉티아	250ml	12
유기농 아보카도오일	에밀레노엘	250ml	6

품목리스트

품 명	제조사	규 격	입 수
-----	-----	-----	-----

곡 물			
세몰리나듀럼밀	디벨라	500g	24
폴렌타	디벨라	500g	16
쿠스쿠스	디벨라	500g	12
리조	디벨라	1kg	10
세몰리나듀럼밀(리마치나따)	디벨라	1kg	10
파리나(이탈리아 밀가루)	디벨라	25kg	1
파리나통밀	디벨라	25kg	1
나폴레타나	디벨라	25kg	1
마니토바	디벨라	25kg	1
유기농쿠스쿠스(칙피스&렌틸스)	비아	250g(125gX2)	12
통밀쿠스쿠스	비아	500g	12

비스킷			
-----	--	--	--

오피미니(체레알리)	디벨라	300g	18
오피미니(메밀)	디벨라	350g	18
오피미니(통밀)	디벨라	400g	18
오피미니	디벨라	400g	18
오피미니(리조앤메이스)	디벨라	350g	18
사보이아르디	디벨라	400g	15
그리시니	그리신본	125g	15

향 신료			
------	--	--	--

페페로치니	칸나멜라	1kg	10
유기농 오레가노	칸나멜라	10g	24
유기농 흑후추그라인드	칸나멜라	28g	12
유기농 로즈마리	칸나멜라	30g	24
유기농 시나몬분말	칸나멜라	42g	24
타임	칸나멜라	8g	12
파슬리	칸나멜라	8g	12
바질	칸나멜라	8g	12
시나몬스틱	칸나멜라	10g	12
뱅쇼스파이스	칸나멜라	12g	12
로즈마리	칸나멜라	14g	12
넛맥(홀)	칸나멜라	14g	12
페퍼트리	칸나멜라	18g	12
클로버	칸나멜라	20g	12
커민씨드	칸나멜라	20g	12
페페론치노	칸나멜라	21g	12
넛맥분말	칸나멜라	25g	12
커리분말	칸나멜라	25g	12
혼합후추그라인드	칸나멜라	25g	12
흑후추분말	칸나멜라	28g	12
백후추분말	칸나멜라	28g	12
통흑후추	칸나멜라	28g	12
흑후추그라인드	칸나멜라	28g	12
통백후추	칸나멜라	32g	12
백후추그라인드	칸나멜라	32g	12
피클링스파이스	칸나멜라	44g	12

품 명	제조사	규 격	입 수
-----	-----	-----	-----

콩			
칙피스	디벨라	400g	24
버터빈스	디벨라	400g	24
까넬리니빈스	디벨라	400g	24
레드키드니빈스	디벨라	400g	24
렌틸스	디벨라	400g	24

발사믹류 (식초 / 크림)			
----------------	--	--	--

발사믹글라제(오리지널)	A.I.모데나	250ml	12
발사믹크림	A.I.모데나	400ml	12
화이트와인식초	A.I.모데나	500ml	12
레드와인식초	A.I.모데나	500ml	12
유기농 화이트콘디멘토	빌라모데나	250ml	6
유기농 다크콘디멘토	빌라모데나	250ml	6
발사믹크림(트러플버섯)	빌라모데나	250ml	6
발사믹식초 I.G.P.(플레티넵)	빌라모데나	250ml	4
모데나발사믹식초(골드라벨)	빌라모데나	250ml	6
화이트포도식초(골드라벨)	빌라모데나	250ml	6
발사믹식초 I.G.P.	빌라모데나	250ml	6
화이트스위트비네거	빌라모데나	250ml	6
발사믹크림	빌라모데나	500ml	6
발사믹식초	디벨라	500ml	12
발사믹식초	디벨라	5L	2

절 임 류			
-------	--	--	--

케이퍼	폴리	100g	12
씨없는블랙올리브	폴리	130g	12
씨없는그린올리브	폴리	290g	12
선드라이토마토	폴리	285g	12
아티초크	폴리	285g	12
씨없는카스텔베타라노올리브	폴리	300g	12
오이피클	폴리	300g	12
벨라디체리놀라올리브	폴리	565g	12
아티초크	폴리	950g	6
선드라이토마토	폴리	950g	6
선드라이토마토	테라마리스	286g	12
선세미드라이토마토	테라마리스	290g	12
선드라이토마토	테라마리스	529g	6
꼭지케이퍼	테라마리스	680g	6
그린카스텔베타라노올리브	페트루젤리	290g	12
그린체리놀라올리브	페트루젤리	290g	12
블랙벨라디체리놀라올리브	페트루젤리	330g	12
그린카스텔베타라노올리브	페트루젤리	560g	12
그린체리놀라올리브	페트루젤리	560g	12
이탈리안판타지올리브	페트루젤리	560g	12
씨없는블랙레시노올리브	페트루젤리	560g	12
홀섬머트러플	셀렉티아	50g	12
트러플카르파초	셀렉티아	75g	12
앤초비 필레띠	코시마르	80g	12
앤초비 필레띠	코시마르	700g	6
그린할라피뇨	간둘레스	430g	12
그린할라피뇨	에코삭	2.9kg	6

품목리스트

품명	제조사	규격	입수
----	-----	----	----

소금

블루페르시아소금	칸나멜라	55g	12
핑크히말라야소금	칸나멜라	60g	12
칸나멜라소금	칸나멜라	63g	12
핑크히말라야소금	칸나멜라	590g	6
로즈마리솔트	칸나멜라	30g	12
페퍼솔트	칸나멜라	35g	12
칠리솔트	칸나멜라	48g	12
트러플솔트	셀렉티아	100g	12

허브차

캐모마일	보노멜리	27g	24
필트로피오레	보노멜리	28g	24

주스

레몬주스	테라마리스	250ml	12
------	-------	-------	----

버섯

화이트트러플	셀렉티아		
블랙트러플	셀렉티아		
드라이포르치니버섯	메를리니	456g	6

스테비아 캔디

디에토렐레 무설탕캔디 오렌지레몬	스페라리	70g	12
디에토렐레 무설탕캔디후르츠	스페라리	140g	12

품명

제조사

규격

입수

선물세트

올리브오일(클래식) 500ml세트	디벨라	500ml×2	8
올리브오일(클래식)세트	디벨라	1L×2	6
올리브오일(클래식)&식초세트	디벨라	1L,500ml	6
소금후추세트	칸나멜라		10
소금후추트레이세트	칸나멜라		6
트러플 세트	셀렉티아		4
빌라모데나 골드라벨식초세트	빌라모데나	250ml×2	4
빌라모데나 발사믹식초(플래티넘라벨)세트	빌라모데나	250ml×1	5

잼 / 마멀레이드

유기농 딸기&야생딸기잼	리고니디아시아고	250g	6
유기농 야생블루베리잼	리고니디아시아고	250g	6
유기농 라즈베리잼	리고니디아시아고	250g	6
유기농 배잼	리고니디아시아고	250g	6
오렌지 마멀레이드	에그리시칠리아	360g	6
비터오렌지 마멀레이드	에그리시칠리아	360g	6
레몬 마멀레이드	에그리시칠리아	360g	6
블러드오렌지 마멀레이드	에그리시칠리아	360g	6
오렌지앤시나몬 마멀레이드	에그리시칠리아	360g	6

스톡

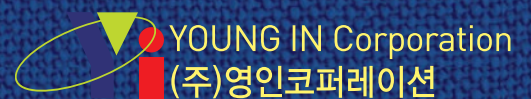
다도 베지탈레(야채맛)	스타	100g	48
다도 델리카토(치킨맛)	스타	100g	48
다도 클래식(소고기맛)	스타	100g	48
구스토 마레	스타	500g	10
구스토 샤프란	스타	500g	10
구스토 포르치니	스타	500g	10





F. DIVELLA S.P.A.

Largo Domenico Divella, 1
70018 Rutigliano(BA) Italia
www.divella.it



경기도 성남시 중원구 둔촌대로 388
1119호 (상대원동, 크란츠테크노)
Tel: [031] 777-8766~8 Fax : [031] 777-8769
www.yicorp.com

영인베트남 (Youngin Vietnam)

99 Street Number 4, An Phu Ward,
District 2, Ho Chi Minh City, Vietnam
Tel : [84] 28 3744 5025
www.divella.com.vn

영인미얀마 (Youngin Myanmar)

No.958, Pyin Ma Myaing Street, Ward 34,
North Dagon Township, Yangon, Myanmar
Tel : [95] 9 7822 38873