

OLASZORSZÁG ÍZEI SIRHA BUDAPEST 2020. FEBRUÁR 4-6.



PES2
Piano Export Sud

SIRHA BUDAPEST 2020
HUNGEXPO, A PAVILION



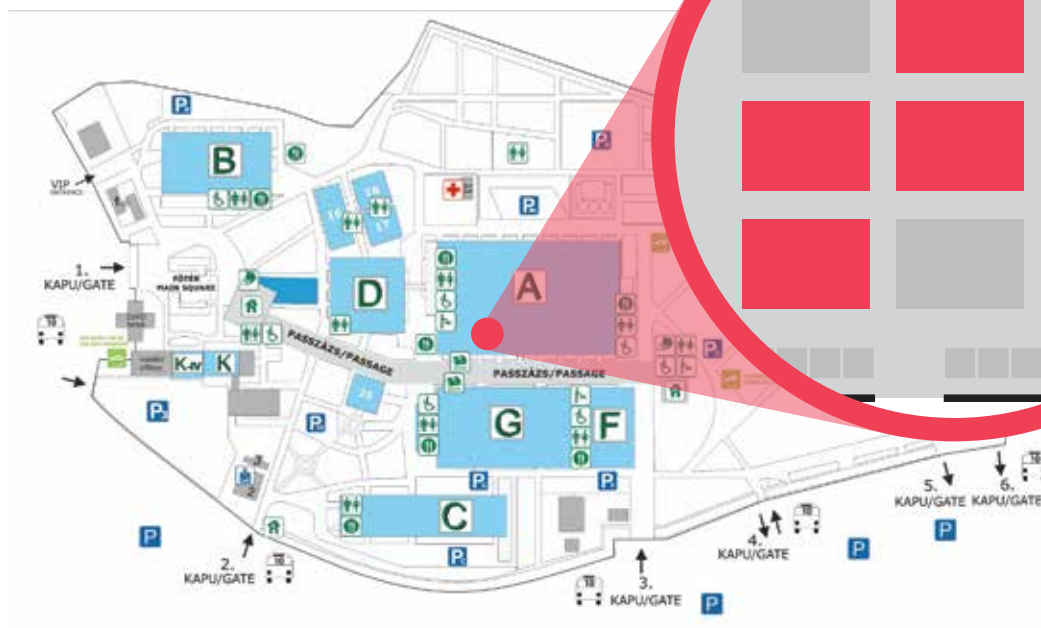
HUNGEXPO BUDAPEST

Sirha
BUDAPEST



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

PES2
Piano Export Sud



ESPOSITORI • KIÁLLÍTÓK • EXHIBITORS

- 2 AGAPE S.R.L.
- 3 ARGIOLOS FORMAGGI
- 4 AZIENDA AGRICOLA ANTONIO MURACA
- 5 AZIENDA AGRICOLA DI MICCO PASQUA
- 6 CAMPO D'ORO VILLA REALE
- 7 CASEIFICIO ANTONIO GARAU DAL 1880
- 8 COMPAGNIA DEL CAFFÈ S.R.L.
- 9 COPPI CASA VINICOLA
- 10 DE PADOVA GROUP AGRI & FOOD
- 11 DELIXIA S.R.L.
- 12 DISTILLERIA JANNAMICO MICHELE E FIGLI LANCIANO
- 13 FRATELLI D'ACUNZI S.R.L.
- 14 GRANDITERRE
- 15 INDUSTRIA ALIMENTARE TANAGRINA SRL
- 16 LIGUORI PASTIFICIO DAL 1820 SPA
- 17 MOKA ITALIA
- 18 PASTIFICIO FRATELLI DE LUCA
- 19 POLARIS GROUP S.R.L.
- 20 PRIMOFORNO - FORNI & FATTORIE S.R.L.
- 21 PROD. AGR. CONCETTO DINATALE
- 22 SAC S.R.L.
- 23 SOC. AGR. MONTELAURO S.S.
- 24 TORREFAZIONE TAFURI S.A.S.



AGAPE S.R.L.

Via Prato 1. 64018 Tortoreto (TE) Tel.: +390861787385 Email: giacomodagostino@agapesrl.eu Web: www.agapesrl.eu

 Agape nasce nel 1974 come azienda familiare legata alla tradizione della sua verdeggiante Regione: l'Abruzzo. Cresciuta rapidamente, sviluppando la propria capacità produttiva con l'installazione di nuovi impianti e conservando comunque le caratteristiche della piccola azienda familiare, Agape è attenta soprattutto alla qualità delle materie prime e dei prodotti realizzati. Con l'espansione della società, gli ingredienti di alta qualità sono stati combinati con una continua innovazione nella tecnologia di produzione, in modo da poter soddisfare gli standard di alto livello stabiliti per la pasta all'uovo prodotta.

Oggi la pasta prodotta da Agape è il risultato di una miscela armoniosa di artigianalità culinaria italiana, tecniche di produzione all'avanguardia e tradizioni abruzzesi.

 Agape was born in 1974 as a family company connected to the tradition of its luxuriously green region: Abruzzo. Growing quickly, developing its own productive capacity with the installation of new lines and always preserving the characteristics of a small family business, Agape keeps a watchful eye on the quality of the raw materials and of the products it makes.

As our business expanded, our high-quality ingredients were combined with continuous innovation in the production technology, in order to fulfil the high standards established for the egg pasta we produce.

Today, the pasta produced by Agape is the result of a harmonic blend of Italian culinary craftsmanship, state-to-the-art production techniques, and Abruzzo traditions.

 Az Agapé egy 1974-ben alapított családi vállalkozás, mely összekapcsolódott zöldellő régiója, Abruzzo hagyományával. A gyorsan növekedő cég, mely termelési kapacitását új üzemek telepítésével fejleszti és továbbra is megőrzi a kis családi vállalkozás jellemzőit, különös figyelmet fordít az előállított alapanyagok és termékek minőségére. A cég terjeszkedése során a kiváló minőségű alapanyagokat a termelési technológia folyamatos innovációjával kombináltuk, hogy megfeleljünk a tojásos tészta készítés magas szintű előírásainak. Napjainkban az Agape által gyártott tészta az olasz konyhaművészet, a legmodernebb gyártási technikák és az abruzzói hagyományok harmonikus keverékének eredménye.



ARGIOLAS FORMAGGI

Sp 14 n 3/5 09041 Dolianova (CA) Tel.: +3938905156 Email: alessandra@argiolasformaggi.com Web: www.argiolasformaggi.com

 Argiolas Formaggi, grazie ad oltre 60 anni di esperienza nella produzione dei formaggi, riesce a sposare le antiche tradizioni dell'arte casearia della Sardegna con le moderne tecnologie, garantendo elevati standard igienici nella produzione e l'elevata qualità dei suoi formaggi, prodotti esclusivamente con latte sardo di pecora, di capra e di vacca.

Impianti e tecnologia all'avanguardia e strutture di ricerca tese al miglioramento continuo della qualità ed all'innovazione dei processi e dei prodotti, consentono ad Argiolas Formaggi di dare vita ad una ricca gamma di prodotti con un rapporto qualità/prezzo ottimale ed un sapore unico.



 Argiolas Formaggi, thanks to over 60 years of experience in the production of cheeses, manages to combine the ancient traditions of the Sardinian dairy art with modern technologies, ensuring high hygiene standards in the production and the high quality of its cheeses, produced exclusively with Sardinian sheep, goat and cow milk.

State-of-the-art equipment and technology as well as research structures for continuous quality improvement, process and product innovation enable Argiolas Formaggi

to create a rich product range with excellent quality / price ratio and unique taste.



 Az Argiolas Formaggi, több, mint 60 éves sajtkészítési tapasztalatának köszönhetően képes jól kombinálni Szardínia ősi sajtkészítési hagyományait a modern technológiával, biztosítva így a gyártás magas higiéniai előírásait és kizárólag szárd juh, kecske és tehéntejből készülő sajtajnak kiváló minőségét. Modern berendezések és technológia, valamint a folyamatos minőségjavításra, a folyamatok és termékek innovációjára irányuló kutatás lehetővé teszik az Argiolas Formaggi számára, hogy gazdag termékskálát hozzon létre, kiváló minőség/ár arányban és egyedi ízben.

AZIENDA AGRICOLA ANTONIO MURACA

c.da squadalupo, snc 88040 Cicala (CZ) Tel.: +393384760288 Email: info@gruppomuraca.eu Web: www.gruppomuraca.eu



 Per noi dell'azienda Sapori Antichi a Cicala, produrre qualità è una tradizione di famiglia. Trasformare in realtà imprenditoriale tutto l'amore per la propria terra di origine, la Calabria è il progetto scandito e rinforzatosi di generazione in generazione attraverso l'entusiasmo e la creatività di tutti.

L'azienda si occupa direttamente di seguire la lavorazione, la trasformazione, la vendita e la commercializzazione di ogni nostro prodotto: passata di pomodoro, sughi pronti, pomodori pelati, salsa di peperoni, bruschette, prodotti sott'olio, prodotti grigliati, confetture, funghi, spezie e aromi, castagne fresche, secche, al forno, farina di castagne e derivati, prodotti anche biologici. Utilizziamo solo le materie prime del nostro territorio mettendoci tutto l'impegno e la consapevolezza che la passione per la genuinità pretende.

 For us of the Sapori Antichi company in Cicala, it produces a family tradition. I will turn all love for the land into an entrepreneurial reality, Calabria is the project marked and strengthened from generation to gener-

ation through everyone's enthusiasm and creativity. The company, if I am directly involved, will follow the processing, transformation, market and sale of all our products: tomato sauce, ready-made sauces, peeled tomatoes, pepper sauce, bruschetta, products in oil, grilled products mushrooms, spices and flavorings, fresh, dried, baked chestnuts, chestnut flour and derivatives, also organic products. Use only the raw materials of our territory by putting all the intent and intention that the passion for authenticity means.

 Számunkra itt, a Sapori Antichi-nél Cicalában minőséget gyártani családi hagyomány.

Szülőföldünk, Calabria iránti szerelmünket vállalkozói valósággá változtatni egy olyan project, melyet generációról generációra követünk lelkesedéssel és kreativitással. A cég termékeink közvetlen feldolgozásával, értékesítésével és kereskedelmével foglalkozik: paradicsomszós, kész szósok, hámozott paradicsom, paprikaszós, bruschetta, olajban tartósított termékek, grillezett termékek, lekvárok, gombák, fűszerek és aromák, friss, szárított és sült gesztenye, gesztenyeliszt és származékai, bio termékek.

Valódiság iránti szenvedélyünkötől hajtva kizárólag helyi alapanyagokat használunk fel elkötelezetten és tudatosan.



AZIENDA AGRICOLA DI MICCO PASQUA

VIA ANDRIA km 1500 76125 TRANI (BT) Tel.: +390883501241 Email: vitodicorrado@oliodimicco.it Web: www.oliodimicco.it

 L'Azienda Agricola "di Micco" nasce nel 1986 e fonda la sua attività sulla produzione olivicola, con i suoi 33 ettari e 6000 alberi 100% di oliva Coratina. La ricerca della qualità porta l'Azienda a certificare i propri terreni come DOP Terra di Bari "Castel del Monte" e ad ottenere la certificazione SQNPI, per la lotta integrata.

La qualità dal nostro terreno viene trasferita al prodotto finale, l'Olio Extra Vergine di Oliva che abbiamo chiamato come la nostra terra "Tenuta San Giovanni", monovarietale di oliva Coratina estratto a freddo entro 24 ore dalla raccolta, con il quale abbiamo avuto in questi anni innumerevoli riconoscimenti internazionali. A partire dal nostro extra vergine produciamo anche gli aromatizzati fatti esclusivamente con ingredienti naturali e con processi a freddo.

 Azienda Agricola "di Micco" was founded in 1986 and produces 100% Coratina olive, with its 6000 olive trees on 33 hectares. The pursuit of the quality leads the company to certify its lands as DOP Terra di Bari "Castel del Monte" and to obtain the SQNPI certification for integrated production. The quality of our land is transferred to the final

product, to our Extra Virgin Olive Oil which we have named after our land "Tenuta San Giovanni", consisting in a single variety of Coratina olives, prepared with cold extraction

within 24 hours from collection, which have recently brought us numerous international awards.

Apart from our extra virgin oil, we also produce flavored oils, made exclusively with natural ingredients and cold processes.



 Az 1986-ban alapított Azienda Agricola „di Micco” 33 hektáron 6000 olajfával rendelkezik, 100%-ban Coratina olívát termel.

A cég minőség iránti elkötelezettségének eredményeként földjeit DOP Terra di Bari „Castel del Monte” minősítéssel látta el és kiérdemelte a SQNPI integrált termelési tanúsítványt.

A minőség nem csupán termőföldünket, hanem a kész terméket is meghatározza: a földünkről, „Tenuta San Giovanni”-ről elnevezett extraszűz olívaolajunk kizárólag Coratina olívából, a szüret-től számított 24 órán belül, hidegen sajtolva készül és számtalan nemzetközi elismerést érdemelt ki az elmúlt években.

Extraszűz olajunkon kívül aromás olajokat is készítünk, amelyekhez kizárólag hidegen kezelt, természetes alapanyagokat használunk fel.

CAMPO D'ORO VILLA REALE

CONTRADA SCUNCHIPANE 92019 SCIACCA (AG) Tel.: +39092580100 Email: info@campodoro.com Web: www.campodoro.com

 Da oltre 32 anni Campo d'Oro produce in Sicilia una vasta linea di conserve che da 2 generazioni è dedicata alla produzione di conserve alimentari. Antipasti, Olive, Pomodori, Conserve tipiche, pesti, salse e sughi pronti, paté e condimenti, marmellate e confetture, creme dolci, prodotti biologici. L'offerta può contare su oltre centocinquanta prodotti all'interno della propria gamma, suddivisa in quattro linee: Villa Reale, Villa Reale Supreme, Paolo Licata, Campo d'Oro. 100% Ingredienti Naturali Autentici Italiani, Non Gmo, Gluten Free. L'azienda produce anche a marchio privato per la GDO. L'azienda è certificata BRC, IFS, Iso 22000, Iso 22005. Attualmente le conserve vengono distribuite sul territorio nazionale nei migliori negozi di alta gastronomia, delicatessen, salumerie specializzate e sono esportate in tutto il mondo.

Conserve tipiche, pesti, salse e sughi pronti, paté e condimenti, antipasti, olive, marmellate e confetture, creme dolci, prodotti biologici.

marchi: Campo d'Oro, Villa Reale, Villa Reale Supreme, Paolo Gourmet, Casa Sicilia Gourmet

 For over 32 years Campo d'Oro in Sicily produces an extensive line of foodstuff from 2 generations is dedicated to the production of canned food. Antipasti, Olives, Tomatoes, Gourmet Specialty, Pesto, Sauces and ready-made Sauces, Pates spread, Seafood, Jams, sweet Creams, Organic products. The offer has more than 150 products within its portfolio, divided into four lines: Campo d'Oro, Villa Reale Villa Reale Supreme, Paolo Licata. 100% Natural Authentic Italian food, Non Gmo, Gluten Free. The company is certified BRC, IFS, ISO 22000, ISO 22005.

Typical Italian food, pesto, tomato sauces, pates, caponata, antipasti, olive, marmalade and jam, sweet creams and organic products.

 A szicíliai
C a m p o
d'Oro 2 generáció
óta, több, mint 32 éve
gyártja konzerv élelmi-
szerek széles választékát.

Antipastik, olajbogyók, paradicsom és egyéb jellegzetes konzervek, pestók, mártások és kész szószok, paték és öntetek, lekvárok, dzsemek, édes krémek, bio termékek. A termékskálában több, mint 150 termék található 4 kategóriában: Villa Reale, Villa Reale Supreme, Paolo Licata, Campo d'Oro. 100%-ban természetes, autentikus, GMO és gluténmentes olasz alapanyagok. A GDO számára saját márkás termékeket is gyártanak. A cég BRC, IFS, Iso 22000, Iso 22005 minősítésekkel rendelkezik. A termékeket jelenleg Olaszország legkiválóbb delikatesz üzleteiben, csemegeboltjaiban forgalmazzák és a világ minden tájára exportálják.

Jellegzetes konzervek, pestók, kész szószok és mártások, paték és öntetek, antipastik, olajbogyók, lekvárok és dzsemek, édes krémek, bio termékek.

Márkák: Campo d'Oro, Villa Reale, Villa Reale Supreme, Paolo Gourmet, Casa Sicilia Gourmet





CASEIFICIO ANTONIO GARAU DAL 1880

VIA CAGLIARI 173 09040 MANDAS (SU) Tel.: +393479401998 Email: commerciale@caseificiogarau.com Web: www.caseificiogarau.com

 Dal 1880 produciamo con passione, secondo l'antica tradizione, i formaggi della Sardegna, isola Italiana situata nel centro del Mediterraneo, ricercando sempre gusto e qualità superiori.



Nelle antiche e preziose cantine, cuore della nostra azienda, nascono così prodotti unici, grazie anche al microclima creatosi ricco

di sentori, aromi e profumi tramandati da oltre un secolo. Sin dalle origini utilizziamo esclusivamente il latte italiano, proveniente da pascoli sardi, caratterizzati da erbe spontanee ed arbusti tipici locali, che danno vita a formaggi naturalmente ricchi di acidi grassi omega-3.

 Since 1880 we produce with passion, following ancient tradition, the cheeses of Sardinia, an Italian island located in the center of the Mediterranean sea, always pursuing top quality and flavor. That is how unique products are born in our ancient and precious cellars, the heart of our business, also thanks to the microclimate rich in aromas and fragrances handed down for over a century. Since our origin we have only used Italian milk, coming from Sardinian pastures, characterized by spontaneous herbs and typical local shrubs, which give life to cheeses naturally rich in omega-3 fatty acids.

 1880 óta készítjük szenvedéllyel, az ősi hagyomány szerint Szardínia, a mediterrán térség közepén található kis olasz sziget sajtjait, kiváló ízekben és minőségben. Cégünk szívében, a régi és nagyrabecsült pincékben egyedi termékek készülnek így, a több, mint egy évszázada kialakult illatokban és aromákban gazdag mikroklímának köszönhetően. A kezdetektől fogva kizárólag olasz tejet használunk, mely a szárd legelőkről érkezik. A spontán növényeknek és a jellegzetes helyi cserjéknek köszönhetően omega-3 zsírsavakban természetes módon gazdag sajtok születnek.



COMPAGNIA DEL CAFFÈ S.R.L.

Via Raffaele Camiscia 3/5/7 65010 Moscufo (PE) Tel.: +39085975556 Email: international@universalcaffe.com Web: www.universalcaffe.com

 Compagnia del Caffè nasce nel 1960 grazie all'intuizione del suo fondatore, Raffaele Camiscia, sui potenziali sviluppi dell'espresso italiano. Attraverso più di 50 anni di esperienza è stata maturata un'ottima conoscenza di tutti i settori riguardanti il mondo del caffè. Pilastro aziendale è sempre stato il focus verso le evoluzioni tecniche e ai nuovi trend di consumo.

In ambito distributivo l'azienda si avvale di una rete di agenti in Italia che forniscono circa 4000 pubblici esercizi. Attraverso inoltre una buona politica di marketing è riuscita ad imporre il proprio marchio nei principali mercati europei.

Nell'ottica dei programmi di crescita produttiva, attualmente opera in una nuova e modernissima struttura di circa 6000 mq su un'area di circa 15.000 mq.

 Compagnia del Caffè was founded in 1960 thanks to the intuition of its founder, Raffaele Camiscia, on the potential development of Italian espresso. Through more than 50 years of experience, an excellent knowledge of all sectors relating to the world of coffee has been gained. The corporate pillar has always been the focus on technical developments and new consumer trends. In the distribution area, the company uses a network of agents in Italy that provide around 4000 public businesses. Furthermore, through a good marketing policy, it managed to impose its own brand in the main European markets. With a view to production growth programs, it currently operates in a new and very modern structure of approximately

6000 m2 on an area of approximately 15.000 m2.

 A Compagnia del Caffè 1960-ban született alapítójának, Raffaele Camiscia intuiciójának köszönhetően az olasz eszpresszó lehetséges fejlesztésével kapcsolatban. A több, mint 50 éves tapasztalatnak köszönhetően kiváló ismereteket szereztek minden, a kávé világával kapcsolatos területről. A cég alappillére mindig is a technikai újdonságokra és az új fogyasztói trendekre való összpontosítás volt.

A disztribúció területén a cég ügynöki hálózatot alkalmaz Olaszországban, amely mintegy 4000 közintézményt lát el. Ezenkívül jó marketingpolitikájának köszönhetően sikerült bevezetnie saját márkáját a fő európai piacokon. A tervezett termelésnövelés céljából jelenleg egy kb. 15 000 m2-es területen található 6000 m2-es új és nagyon modern épületben működik.





CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

COPPI CASA VINICOLA

S.P. 215 TURI -GIOIA DELCOLLE SN 70017 TURI (BA) Tel.: +390808915049 Email: export@vinicoppi.it Web: www.vinicoppi.it

 Casa Vinicola Coppi è una delle più antiche, rinomate e premiate cantine di Puglia. È situata nella "Murgia dei Trulli", nel prestigioso terroir del Primitivo D.O.C. Gioia del Colle. Nel 1972 Antonio Coppi rilevò la storica cantina, fondata nel 1882, trasformandola nella missione della sua vita: restituire dignità e lustro alla produzione vinicola pugliese. La Famiglia Coppi è dedicata alla produzione e alla commercializzazione in tutto il mondo di vini pugliesi, ottenuti da uve autoctone, come Primitivo, Negroamaro, Aleatico, Malvasia e Falanghina, coltivati in circa 200 ettari di vigneti. L'amore per il vino è prima di tutto amore per una terra, è legame viscerale ad essa, a quel pezzo di Puglia dove tutta una famiglia è nata e cresciuta.

 Coppi Winery is one of the most ancient, renowned and awarded winery in Puglia, Italy. It is situated in the "Murgia dei Trulli", in the D.O.P. Gioia del Colle wine area. In 1972 Antonio Coppi took over the historical winery, founded in 1882, transforming it into the mission of his life: restoring dignity and prestige to the Apulian wine. Coppi family is devoted to the production and world-wide marketing of wines from Puglia, obtained from autochthonous grapes, such as Primitivo, Negroamaro, Aleatico, Malvasia and Falanghina, on about 200 hectares of land. The love for wine is first of all love for their own land, it is a visceral link to

it, to that piece of Puglia where a whole family was born and raised.

 A Coppi Pincészet az egyik legrégebbi és legismertebb díjnyertes pincészet Puglia-ban, Olaszországban. Murgia dei Trulli-ban található, a D.O.P. Gioia del Colle borvidék. 1972-ben Antonio Coppi vette át az 1882-ben alapított történelmi pincészetet, és életének küldetésévé vált, hogy helyreállítsa az apuliai bor méltóságát és presztízsét. A Coppi család Puglia borainak előállítására és világméretű forgalmazására törekszik, amelyeket olyan őshonos szőlőből nyernek, mint Primitivo, Negroamaro, Aleatico, Malvasia és Falanghina, mintegy 200 hektáron. A bor iránti szeretet elsősorban a saját földjük iránti szeretet jelenti, mely egyfajta zsi-geri kapcsolatot fűz Puglia azon részéhez, ahol az egész család született és nevelkedett.



DE PADOVA GROUP AGRI & FOOD

VIA STAZIONE KM.1 74020 AVETRANA (TA) Tel.: +390999704513 Email: info@gruppodepadova.com Web: www.vinibosco.it

 La famiglia De Padova si dedica alla coltivazione di olive e vigneti e alla produzione di olio e vino da quattro generazioni.

L'azienda controlla e segue l'intera catena di produzione dell'olio e del vino.

Produzione, frantoio, imbottigliamento (olio extra vergine di oliva biologico e olio extra vergine di oliva), cantina (vini DOC, DOCG, IGT). Produzione ortaggi sott'olio, patè, olive, marmellate.

Turismo rurale: Relais Terre di Terre - Masseria Bosco, Masseria Strazzati - (Hotel, ristorante) e cosmetici naturali con EVOO.

 The Family De Padova has devoted itself to the cultivation of olives and vineyards and to the production of olive oil and wine for four generations.

The company checks and follows the whole production chain of the olive oil and wine.

Production, Oil-mill, Bottling (Organic Extra Virgin Olive Oil and Extra Virgin Olive Oil), Wine cellar (wines DOC, DOCG, IGT). Production vegetables in oil, pate, olives, jams.

Rural tourism: Relais Terre di Terre – Masseria Bosco, Masseria Strazzati – (Hotel, restaurant) and natural cosmetic with EVOO.

 A De Padova család négy generáció óta foglalkozik olajbogyó- és szőlőtermesztéssel, valamint olívaolaj és bor előállításával.

A család ellenőrzi és követi az olívaolaj és a bor teljes termelési folyamatát.

Gyártás, olajütő, palackozás (bio extra szűz olívaolaj és extra szűz olívaolaj), borospince (DOC, DOCG, IGT borok). Olajban tartósított zöldségek, pástétomok, olajbogyó, lekvár készítés.

Falusi turizmus: Relais Terre di Terre – Masseria Bosco, Masseria Strazzati – (Hotel, étterem) és extra szűz olívaolajjal készült natúrkozmetikumok.



DELIXIA S.R.L.

VIA CASTELLANI 13. 65010 SPOLTRE (PE) Tel.: +390854971672 Email: info@delixia.eu Web: www.delixia.eu



 Dal 2008 DELIXIA produce il famoso Dulce de Leche o Dolce di Latte in Abruzzo, Italia, la regione più verde d'Europa. I nostri prodotti sono privi di:

glutine, lattosio, GMO, olio di palma, conservanti e coloranti. Nel settore del commercio al dettaglio, sono distribuiti nel reparto delle creme dolci spalmabili mentre nel settore professionale sono utilizzati come ingredienti per panifici o gelaterie. Il nostro caramello al latte è apprezzato in oltre 20 paesi. Certificazioni: ISO 9001 (gestione della qualità) FSSC22000 (sicurezza alimentare) e UE BIOLOGICA.

 Since 2008 DELIXIA produces the world famous Dulce de Leche or Milk Caramel in Abruzzo, Italy, the greenest region of Europe. Our products are free from: gluten, lactose, GMO, palm oil, preservatives and colouring. In the retail sector, they are distributed in the spreadable sweet creams department while in the professional sector are utilized as ingredients for bakeries or ice-cream shops. Our milk caramel is appreciated in more than 20 countries. Certifications: ISO 9001 (quality management) FSSC22000 (food safety) and ORGANIC EU.

 A DELIXIA 2008 óta gyártja a világhírű Dulce de Leche másnéven Tejkaramella termékét az olaszországi Abruzzóban, Európa legzöldebb régiójában. Termékeink glutén, laktóz, GMO, pálmaolaj, tartósítószer és színezék mentesek. A kiskereskedelemben ezeket a kenhető édeskrémek között forgalmazzák, míg a professzionális szektorban pékségek vagy fagyalt üzletek használják fel a lapanyagként. Tejkaramellánkat több, mint 20 országban kedvelik.

Minőségi tanúsítványok: ISO 9001 (minőségbiztosítás), FSSC22000 (élelmiszerbiztonság) és ORGANIC EU.



DISTILLERIA JANNAMICO MICHELE E FIGLI LANCIANO

Via per Treglio SNC 66034 Lanciano (CH) Tel.: +39087243369 Email: francesco@jannamico.com Web: www.jannamico.com

 La storia che collega la famiglia Jannamico al settore dei liquori inizia nel 1888 quando il Cav. Francesco Jannamico, importando rum e zucchero dalle Antille ed erbe e spezie da tutto il mondo, inizia la produzione del primo "Punch Abruzzese". Oggi come in passato, i prodotti della distilleria sono i risultati di un equilibrio tra rispetto per la tradizione e attenzione alle nuove tecnologie. Erbe, radici e frutti sono selezionati e lavorati con cura e rispettando le tecniche perfezionate nel tempo per garantire prodotti di qualità superiore.

 The story that links Jannamico family to the liquor sector begins in 1888 when Cav. Francesco Jannamico, importing rum and sugar from the Antilles and herbs and spices from all over the world, begins the production of the first 'Punch Abruzzese'. Today as in the past, the products of the distillery are the result of a balance between respect for tradition and attention to new

technologies. Herbs, roots, and fruits are selected and processed with care and respecting techniques perfected over time to guarantee superior quality products.

 A történet, amely összekapcsolja a Jannamico családot az italgyártással, 1888-ban kezdődik, amikor Cav. Francesco Jannamico az Antillákról rumot és cukrot, valamint a világ minden tájáról gyógynövényeket és fűszereket importálva elkezdte az első „Abruzzói Puncs” gyártását. Napjainkban, csakúgy, mint a múltban, a lepárlóüzem termékei a hagyomány tiszteletben tartása és az új technológiák iránti figyelem közötti egyensúly eredményei. A gyógynövényeket, gyökereket és gyümölcsöket gondosan és az idők során tökéletesített technikákat tiszteletben tartva választják ki és dolgozzák fel, hogy garantálják a kiváló minőségű termékeket.





FRATELLI D'ACUNZI S.R.L.

VIA PORTAROMANA, 167— 84015 NOCERA SUPERIORE (SA) Tel.: +390815144949 Email: info@dacunzi.it Web: www.dacunzi.it

 La F.lli D'Acunzi srl è un'azienda che produce conserve (in particolare pomodoro). È stata fondata nel 1958 in Italia a Nocera Superiore. La sua filosofia aziendale: crescere in quantità ma senza abbassare l'elevato standard qualitativo dei prodotti. L'azienda conserva il San Marzano DOP, pomodoro pelato, pomodoro a dadini, polpa, pomodorini, passata di pomodoro, sughi pronti in lattina e in vetro destinati al settore Horeca e al commercio al dettaglio. L'azienda produce anche prodotti tipici, piennolo del Vesuvio DOP, filetti di pomodoro, pomodoro San Marzano DOP, corbarino, datterino, pomodori gialli, salse e altri prodotti innovativi. La società ha mercati commerciali aperti sia in Italia che in molti paesi esteri. I prodotti hanno certificati di alta qualità (BRC, HACCP, UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001, Bio, Dop, Certificazione Kosher). Qualità e sicurezza nella lavorazione, nel confezionamento, nei servizi logistici, sinergie tra esperienza e tecnologie e attenzione per i nostri clienti.

 F.lli D'Acunzi srl is a company that produces canned food (especially tomato). It was founded in 1958 in Italy at Nocera Superiore. It has a business philosophy: grow in quantity but without lowering the high quality standard of products. The company preserve the San Marzano DOP ,the peeled tomato, diced tomato, pulp, cherry tomatoes, past, ready-made sauces in can and glass jars destined for Horeca and retail. The company produce also typical products, piennolo of the Vesuvio DOP, tomato filets, tomato San Marzano DOP, corbarino, datterino, yellow tomatoes, sauces and other innovative products. The company has open commercial markets

both in Italy and in a lot of foreign countries. The products focused on high quality certified (BRC, HACCP, UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001, Bio, Dop, Kosher Certification). Quality and safety in processing, packaging, logistic services, synergies between experience and technologies and attention for our customers.

 A F.lli D'Acunzi konzerv élelmiszereket (főleg paradicsomkonzervet) gyártó cég. 1958-ban alapították Olaszországban Nocera Superiore-ban. Üzleti filozófiája a mennyiségi növekedés anélkül, hogy az a magas minőség rovására menne. A cég DOP eredetvédett jelölésű San Marzano paradicsomot, hámozott paradicsomot, kockázott paradicsomot, paradicsomhúst, koktélp paradicsomot, üveges és konzerv konyhakész paradicsomszószt készít a HORECA szektor és a kiskereskedelem számára. A cég jellegzetes helyi termékeket is kínál, mint a Piennolo del Vesuvio DOP eredetvédett paradicsomot, paradicsomfilét, San Marzano DOP eredetvédett paradicsomot, corbarai paradicsomot, datolyaparadicsomot, sárga paradicsomot, szószokat és más innovatív termékeket. A cég Olaszországban és számos külföldi országban értékesíti termékeit. A termékek magas minőségi tanúsítványokkal rendelkeznek (BRC, HACCP, UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001, Bio, Dop, Kosher minősítés). Minőség és biztonság a gyártás, a csomagolás, a logisztikai folyamat során, szinergia a tapasztalat és a technológia között, figyelem az ügyfélre.



GRANDITERRE

CONTRADA BUFOLARIA SNC 85025 MELFI (PZ) Tel.: +390972750181 Email: vins.santangelo@gmail.com Web: www.granditerre.eu

 GrandiTerre è un marchio registrato di PVM GLOBAL COMMERCE S.R.L.

Un'esperienza commerciale partita dalla regione Basilicata, sede dell'azienda, ed estesa in tutta Italia fino all'estero. Dalla farina di grano duro a quella di grano tenero, fino ai legumi più commercializzati come ceci, fagioli, lenticchie e cicerchie. Ma anche pasta, vino, olio, conserve. Un marchio dalle mille sfaccettature che entra nelle case degli italiani a gamba tesa, forte del suo "PRODOTTO 100% ITALIANO DI QUALITÀ".

 GrandiTerre is a registered brand of PVM GLOBAL COMMERCE S.R.L.

The commercial experience has been started in the region of Basilicata, which now is the company's base, and it has been extended to Italy and to abroad. They produce from durum wheat flour to soft wheat flour, up to the most commercialized legumes such as chickpeas, beans, lentils and cicerchie, but also pasta, wine, oil and

preserves. It is a brand with thousand facets that enters to the homes of Italians, strengthened by its "100% ITALIAN QUALITY PRODUCT".

 A GrandiTerre a PVM GLOBAL COMMERCE S.R.L. bejegyzett márkája.

A cég Basilicata régióból indult, amely ma a cég székhelye, majd kiterjedt egész Olaszországra és külföldre. A termékeik között található a durumbúzálisztól a lágy búzálisztig, a legkeresettebb hüvelyesekig, például csicseriborsó, bab, lencse és bagolyborsó is, de a tészta, bor, olaj és tartósítószer is. Ezer oldalú márka, amely az olaszok otthonába érkezik, megerősítve „100% OLASZ TERMÉK MINŐSÉGET”.



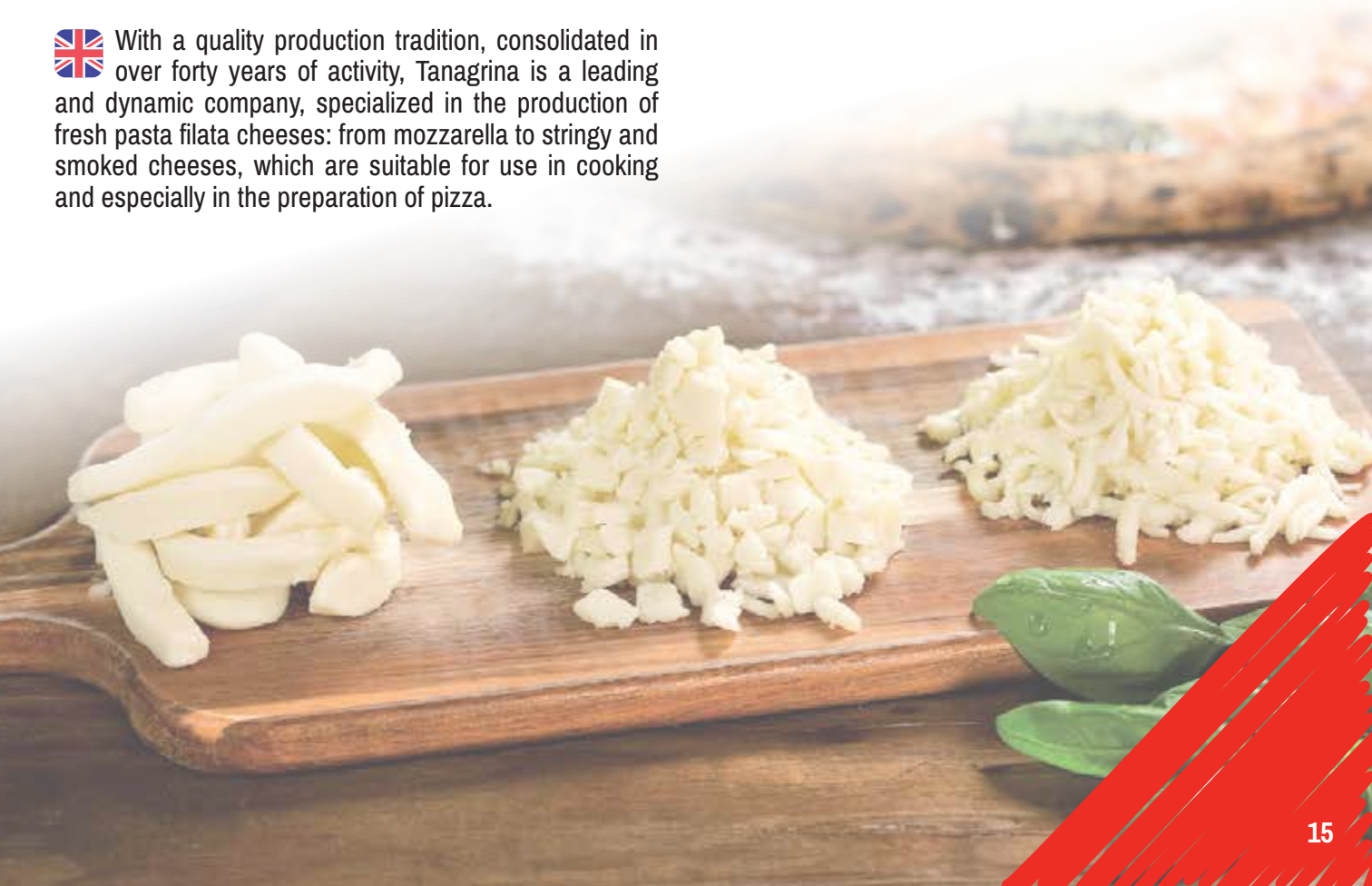
INDUSTRIA ALIMENTARE TANAGRINA S.R.L.

VIA DELLA SORGENTE 84030 SAN PIETRO AL TANAGRO (SA) Tel.: +390975398100 Email: antonio.pepe@tanagrina.com Web: www.tanagrina.com

 Con una tradizione produttiva di qualità, consolidata in oltre quaranta anni di attività, Tanagrina è un'azienda leader e dinamica, specializzata nella produzione di formaggi freschi a pasta filata: dalla mozzarella ai formaggi filanti e affumicati, che ben si prestano all'utilizzo in cucina e soprattutto nella preparazione della pizza.

 With a quality production tradition, consolidated in over forty years of activity, Tanagrina is a leading and dynamic company, specialized in the production of fresh pasta filata cheeses: from mozzarella to stringy and smoked cheeses, which are suitable for use in cooking and especially in the preparation of pizza.

 A Tanagrina egy több, mint negyven éve működő, minőségi termékeket gyártó, dinamikus, piacvezető vállalat, amely friss szálas szerkezetű sajtok gyártására szakosodott: a mozzarellától a szálas és füstölt sajtokig, amelyek kiválóan alkalmasak a főzéshez és különösen a pizza elkészítéséhez.





LIGUORI PASTIFICIO DAL 1820 S.P.A.

Via dei Pastai, 50 80054 Gragnano (NA) Tel.: +390818726502 Email: info@pastaliguori.com Web: www.pastaliguori.com

 Pastificio Liguori 1795, Gragnano IT. Liguori significa qualità e 100% Made in Italy offrendo sei linee di grano duro 100% italiano: Pasta di Gragnano IGP, Pasta di Gragnano IGP Le Speciali, Pasta di Gragnano IGP Le Tradizionali, Pasta biologica di Gragnano IGP, Pasta biologica. Il marchio Liguori significa inoltre l'essiccazione lenta a bassa temperatura, la certificazione europea IGP, il grano duro 100% italiano, la tracciabilità della catena di approvvigionamento certificata, la trafilatura al bronzo, l'alto contenuto proteico, l'imballaggio in carta ecologica al 100%.

Esporta in oltre 40 paesi tra cui le più grandi catene di vendita al dettaglio e HORECA in tutto il mondo.

2020-2021 Obiettivo: rafforzare il commercio internazionale grazie alla richiesta di pasta IGP.

 Pastificio Liguori 1795, Gragnano IT. Liguori means quality and 100% made in Italy offering six lines from 100% Italian durum wheat: Pasta di Gragnano PGI, Pasta di Gragnano PGI Le Speciali, Pasta di Gragnano PGI Le Tradizionali, Organic Pasta di Gragnano PGI, Organic Pasta. Liguori brand plus are slow drying at low temperature, PGI European certification, 100% Italian durum wheat, Certified supply chain traceability, bronze drawing, high protein content, 100% eco-friendly paper packaging.

Export partners in more than 40 countries including biggest retail chains and HORECA worldwide.

2020-2021 Goal: strengthening the international trade due to the PGI pasta request.

 Pastificio Liguori 1795, Gragnano IT. A Liguori neve egyet jelent a minőséggel és a 100% Made in Italy-val. 6 termékvonalat kínál 100%-ban olasz duru búzából: Pasta di Gragnano IGP, Pasta di Gragnano IGP Le Speciali, Pasta di Gragnano IGP Le Tradizionali, Organikus Pasta di Gragnano IGP, Organikus Pasta. A Liguori márkanév jelenti még ezen kívül a lassú szárítást alacsony hőmérsékleten, az IGP eredetvédett minősítést, a 100% olasz durumbúzát, a nyomon követhető tanúsított ellátási láncolatot, bronzhúzást, a magas fehérjetartalmat és a 100%-ban környezetbarát papírcsomagolást. Exportpartnerekkel rendelkezik több mint 40 országban, beleértve a legnagyobb kiskereskedelmi láncokat és a HORECA-t világszerte. Célok 2020-2021-re: a nemzetközi kereskedelem megerősítése az IGP eredetvédett tészta iránti keresletnek köszönhetően.





MOKA ITALIA

Via Menestalla 87029 Scalea (CS) Tel.: +390985423790 Email: commerciale@mokaitalia.it Web: www.mokaitalia.it

 Moka Italia è un marchio tipico del made in Italy, simbolo di un caffè di grande qualità, distribuito in tutta Italia e nel mondo in varie linee, pensate e ottimizzate per il servizio bar/ristorante, per la famiglia/ufficio, e con tutta una gamma di articoli per la ristorazione e il catering che hanno una particolare affinità con lo stesso caffè.

Moka Italia è un marchio registrato dalla Gricaf s.r.l., un'azienda giovane e dinamica, nata 20 anni fa, che ha inglobato imprese e specialisti pluridecennali del settore della torrefazione (1956).

Essa è dunque fondata sul recupero e la tutela delle tradizioni, ma attenta sempre alle nuove tendenze del mercato. Nel corso di questi anni il management aziendale ha cercato un punto ottimale per mixare esperienza ed innovazione, dando vita a prodotti moderni di qualità elevata.

La Gricaf s.r.l. può oggi contare su una solida clientela e soprattutto su un mercato in continua crescita.

Le risposte altamente positive riscontrate, inoltre, in vari paesi esteri hanno impresso un significativo aumento del fatturato consolidando la nostra azienda come una delle più significative realtà di settore.

 Moka Italia is a typical brand of made in Italy, symbol of great quality coffee, distributed throughout Italy and around the world in various lines, designed and optimized for: restaurant, bar service, family, office, and shops.

Moka Italia is a registered trademark of Gricaf s.r.l., a young and dynamic company, born 19 years ago. A coffee love history inspired by a hot coffee cup started in 1999 when two young people decided to take over a coffee company that existed since 1956.

Over the years, corporate management tried to mix the best experiences with innovation, creating high quality modern products. Moka Italia can now count on a solid customer base and above all on a growing market.

The highly positive responses also found in several foreign countries have led to a significant increase in sales by consolidating our company as one of the most important sector companies.

 A Moka Italia egy jellegzetes Made in Italy márka, a kiváló minőségű kávé szimbóluma, melyet egész Olaszországban és világszerte forgalmaznak a bár/vendéglátás, család/iroda számára tervezett és optimalizált formában, a kávéhoz kapcsolódó termékekkel az éttermek és a vendéglátóipar számára.

A Moka Italia a Gricaf Srl, egy 20 éve született fiatal és dinamikus cég regisztrált márkája, mely a kávépörkölés területén évtizedes tapasztalatokkal rendelkező cégeket és szakértőket olvasztott magába (1956).

A hagyományok helyreállítása és védelme iránt elkötelezett, de mindig figyelemmel kíséri az új irányzatokat. Az utóbbi években a cég vezetése megtalálta a tapasztalatok és az innováció optimális keverékét, mely modern, magas színvonalú termékeket eredményezett.

A Gricaf srl ma szilárd ügyfélkörre számíthat egy folyamatosan növekvő piacon.

Ezenkívül a különféle külföldi országokban tapasztalt rendkívül pozitív visszajelzések jelentősen megnövelték a cég bevételeit, így megszilárdítottuk társaságunkat az ágazat egyik legjelentősebb vállalataként.

PASTIFICIO FRATELLI DE LUCA

via C. D'Ascanio, 6 66100 Chieti Scalo (CH) Tel.: +390871560665 Email: info@pastadeluca.it Web: www.pastadeluca.it

 Azienda storica in Abruzzo nel settore della produzione di paste alimentari secche con una esperienza di 5 generazioni. La produzione a ciclo continuo a basse temperature di essiccazione consente di ottenere un prodotto di altissima qualità. La produzione si diversifica non solo per i numerosi formati, ma anche per le varie materie prime utilizzate selezionate e certificate oltre alla semola di grano duro, anche la semola integrale, farro, Senatore Cappelli e mix di cereali e spezie. Grandissima attenzione al mercato estero.

 Ancient factory manufacturing dried Italian pasta in Abruzzo Region with a 5 generations experience. The process in continuous with drying at low temperatures (under 60°C) allows to get a product of the highest quality. De Luca's production variability is not just about numer-

ous shapes of pasta), but also various, raw materials carefully selected and certified besides of organic wheat durum semolina, such as organic whole wheat semolina, organic whole spelt flour and organic Kamut Khorasan durum wheat semolina. Great attention to export.

 A vállalat szárított olasz tésztát gyárt öt generációs tapasztalattal, Abruzzo-ban. A folyamatos, alacsony hőmérsékleten történő szárítás (60°C alatt) lehetővé teszi a legjobb minőségű termékek előállítását. A De Luca változatossága nem csupán a tészta számos formáján alapszik, hanem a különféle alapanyagokon is, melyek gondosan vannak kiválogatva és tanúsítva, úgy mint a durumbúzadara, a teljes kiőrlésű búzadara, a tönköly, a Senatore Cappelli, valamint gabonafélék és fűszerkeverékek. A cég nagy figyelmet fordít az exportra.



POLARIS GROUP S.R.L.

C.DA Arnaci Soprano Z.I. lotto 2 84030 Pertosa (SA) Tel.: +390975397146 Email: v.soldovieri@polarissrl.it Web: www.bontasrl.com

 La Bontà Srl è una società che da due generazioni si occupa della produzione di prodotti dolciari e del confezionamento di prodotti surgelati. Fin dalla sua fondazione, l'azienda opera per soddisfare la crescente domanda della produzione alimentare per gli ingredienti di alta qualità, principalmente per il mercato italiano e quello europeo. Il nostro stabilimento di produzione di 5000 metri quadrati ha 3 divisioni: reparto produzione gelati, reparto pasticceria e reparto imballaggi per surgelati.



 For two generations Bontà S.r.l. is a confectionery production and packaging company for frozen products. Since its establishment, the company has operated to satisfy the growing demand for high-quality ingredients in food production, especially for the Italian and European markets. Our production complex is developed within a structure of over 5,000 square meters where



there are three divisions, the ice cream production area, the pastry production area, and a packaging section for frozen food.

 A Bontà Srl egy két generáció óta működő, édesipari termékeket gyártó és fagyasztott termékeket csomagoló cég.

A vállalat megalapítása óta a magas minőségű alapanyagok iránti megnövekedett kereslet kielégítésén dolgozik, főleg az olasz és az európai piacok számára. 5000 négyzetméteres gyártóüzemünkben 3 részleg található: a jégkrém gyártó részleg, a cukrászati részleg és a fagyasztott termékeket csomagoló részleg.



PRIMO FORNO - FORNI & FATTORIE S.R.L.

Via del Leccio, 24 70022 Altamura (BA) Tel.: +390835307206 Email: info@primoforno.com Web: www.primoforno.com

 Primo forno è specializzata nella produzione di prodotti da forno: surgelati, freddi e a temperatura ambientale. Il pane, la focaccia, la panfocaccia, la pizza e la pizza snack vengono preparati secondo le regole tradizionali: materie prime uniche di alta qualità, produzione artigianale lenta e naturale. Produciamo prodotti private label per vari canali di distribuzione come la vendita al dettaglio, ristorazione, compagnie aeree e dolci in forno.



 A Primo forno cég mélyhűtött, hideg és szobahőmérsékletű sütőipari termékeket gyárt. Kenyér, focaccia (lepénykenyér), panfocaccia (kenyérlángos), pizza és pizza snack készül hagyományos eljárással: magas minőségű egyedi alapanyagokból, lassú és természetes kézműves gyártással. Saját márkás termékeket is gyártunk különböző értékesítési csatornák számára, mint a kiskereskedelem, az ételmezés, a légitársaságok és látvány pékségek.



 Primo forno is specialized in the production of bakery products: frozen, chilly and ambient. Bread, Focaccia, Panfocaccia, Pizza and Pizza snack are made using the traditional rules: unique raw materials of absolute quality, slow and natural handicraft production. We produce also for different private labels that operate on distribution channels like retail, foodservice, airlines, and bake-off.



PROD. AGR. CONCETTO DINATALE

VIA J.F.KENNEDY 13 97010 MONTEROSSO ALMO (RG) Tel.: +390932979272 Email: concetto.dinatale@gmail.com Web: www.aromidiutra.it

 L'azienda agricola ha sede a Monterosso Almo, nel cuore dei Monti Iblei, un territorio particolarmente adatto alla coltivazione di erbe aromatiche biologiche quali: alloro, finocchietto selvatico, origano, rosmarino, timo e salvia. Le favorevoli condizioni pedoclimatiche di questa zona della Sicilia costituiscono gli elementi essenziali della produzione di erbe aromatiche e conferiscono ai prodotti dell'azienda quelle particolari proprietà organolettiche che li rendono unici nel panorama delle erbe officinali ed aromatiche. Tutte le produzioni sono sottoposte ad analisi da parte di laboratori certificati ed al controllo della società Ecogoruppo Italia s.r.l., solo così l'azienda è in grado di ottenere prodotti naturali, fragranti, aromatici e di qualità superiore che riescono ad esaltare ogni pietanza, nel solco della migliore cultura contadina siciliana che da sempre ha assegnato a queste erbe il giusto posto nella preparazione delle prelibatezze della cucina tradizionale e popolare.

 The farm is based in Monterosso Almo, in the heart of the Iblei Mountains, an area particularly suitable for the cultivation of organic aromatic herbs such as: bay leaf, wild fennel, oregano, rosemary, thyme and sage. The favorable soil and climatic conditions of this area of Sicily constitute the essential elements of the production of aromatic herbs and give the company's products those particular organoleptic properties that make them unique in the panorama of aromatic herbs. All productions are subjected to analysis by certified laboratories and to the control of the company Ecogoruppo Italia srl, only in this way the company is able to obtain natural, fragrant, aromatic and superior quality products that manage to

enhance every dish, in the furrow of the Sicilian culture.

 A gazdaság székhelye Monterosso Almo-ban, az Iblei-hegység szívében található, egy olyan területen, amely különösen alkalmas bio-aromás fűszernövények, például babérlevél, vad édeskömény, oregánó, rozmaring, kakukkfű és zsálya termesztésére. Szicília e térségének, kedvező talaj- és éghajlati viszonyai képezik az aromás gyógynövények előállításának alapvető elemeit, mely a társaság termékeihez olyan különleges tulajdonságokat adnak, amelyek egyedivé teszik őket. Valamennyi terméket hitelesített laboratóriumban elemezik illetve az Ecogoruppo Italia srl társaság ellenőrzése alá vetnek, csak így tud a cég természetes, illatos, aromás és kiváló minőségű termékeket előállítani a szicíliai kultúrában.





SAC S.R.L.

Via A. Serra 11 89013 Gioia Tauro (RC) Tel.: +390966 580313 Email: alessandro@sacsucchi.com Web: www.sacsucchi.com



 **SAC - Succhi Agrumi Calabresi** - nasce nel 1997 nella lavorazione dei derivati degli agrumi. La produzione era composta principalmente da succhi di agrumi concentrati, concentrati di estratti torbidi e oli essenziali di agrumi. Oggi SAC è una società che esamina e seleziona le materie prime da presentare ai propri clienti. Grazie agli investimenti in laboratori, celle frigorifere e stazioni di miscelazione, SAC è ora composto da due divisioni. La prima divisione si occupa della

lavorazione di agrumi e derivati alimentari in generale. La seconda divisione è focalizzata sui servizi da offrire a terzi.

 **SAC – Succhi Agrumi Calabresi** – was born in 1997 in the processing of citrus fruits in its derivatives. The production was mainly composed of concentrated citrus juices, concentrates of turbid extracts and essential citrus oils. Today SAC is a company that examines and selects raw materials to be submitted to its customers. Thanks to investments in laboratories, cold stores and blending stations, SAC is now composed of two divisions. The first division deals with the handling of citrus and food derivatives in general. The second division is focused on services to be offered to third parties.



 **Az SAC – Succhi Agrumi Calabresi – 1997-ben**
 **született citrusfélék maradékainak feldolgozására.** A termelés főként citrusfélék koncentrált levéből, zavaros kivonatok koncentrátumaiból és citrusfélék esszenciális olajából állt. Napjainkban a SAC olyan vállalat, mely megvizsgálja és kiválasztja azokat nyersanyagokat, melyeket ügyfeleinek átad. A laboratóriumokba, a hűtőházakba és a keverőállomásokba történő beruházásoknak köszönhetően az SAC most két részlegből áll. Az első részleg általában a citrusfélék és az élelmiszer-származékok kezelésével foglalkozik, a második pedig a harmadik felek számára kínált szolgáltatásokra összpontosít.

SOC. AGR. MONTELAURO S.S.

Corso Umberto 18 97010 Monterosso Almo (RG) Tel.: +393339198047 Email: info@montelauro.it Web: www.montelauro.it

 La Soc. Agr. Montelauro s.s. si occupa, dal 2002, della coltivazione e della trasformazione della frutta in gustose confetture extra.

Le confetture vengono prodotte con il sistema antico, a fuoco diretto e senza aggiunta di acqua, accostando la giusta quantità di solo frutta, zucchero e succo di limone, per dare un ottimo gusto e un giusto apporto di calorie.

Usando solo frutta del nostro territorio, ben selezionata, riusciamo a dare ai nostri prodotti un gusto unico e inimitabile.



 A Soc. Agr. Montelauro s.s. 2002 óta foglalkozik a gyümölcs termesztésével és átalakításával ízletes extra dzsemekké.

A dzsemek hagyományos módon készülnek, közvetlen hőkezeléssel és víz hozzáadása nélkül, kizárólag a megfelelő mennyiségű gyümölcs, cukor és citromlé kombinálásával, a kiváló íz és a megfelelő kalóriamennyiség elérésének érdekében.

Kizárólag gondosan válogatott, helyi gyümölcsből készül, így lesz termékeink íze egyedülálló és utánozhatatlan.



 The Soc. Agr. Montelauro s.s. was founded in 2002 for the cultivation and transformation of fruit into tasty extra jams.

The jams are produced with the ancient system, over direct heat and without adding water, combining only the right amount of fruit,

sugar and lemon juice, to give an excellent taste and the right amount of calories.

Using only well selected fruit from our territory, we are able to give our products a unique and inimitable taste.



TORREFAZIONE TAFURI S.A.S.

Corso Europa 14 80010 VILLARICCA (NA) Tel.: +390815065731 Email: info@sakacaffe.it Web: www.sakacaffe.it

 Siamo un'azienda familiare napoletana con oltre 34 anni di esperienza nel settore del caffè.

Offriamo un assortimento completo per il settore HoReCa con le nostre miscele di alta qualità, come risultato del caffè selezionato dal nostro esperto direttamente nel luogo di origine; Chicchi di caffè in diverse miscele; Caffè macinato (per GDO), cialde e capsule compatibili con le macchine da caffè Nespresso e Lavazza in grado di offrire caffè proprio come al BAR.

Inoltre, SAKA CAFFE è stato ufficialmente progettato negli ultimi cinque anni come una delle sedi centrali dell'AICAF.

La nostra missione è di collegare la tradizione e le nuove tendenze! www.sakacaffe.it

Siamo orgogliosi di presentare il nostro marchio di famiglia "Tafari" con le miscele di caffè più selezionate in chicchi e monorigine, dedicate ai veri amanti del caffè!

 We are a napoletan family company with over than 34 years of experience in coffee business. We offer full assortment for HoReCa with our high quality blends, as a result of coffee selected by our expert directly in the place of origin; Coffee beans in different blends; Ground coffee (for GDO) and coffeee PODS and compatible capsules fit with Nespresso and Lavazza coffe machines able to offer coffee just like at BAR.

Moreover, SAKA CAFFE has been officially designed for last five years as one of the AICAF headoffice.

Our mission is to connect tradition and new tencendes! www.sakacaffe.it

We are proud to introduce our family brand "Tafari"

with the highest selected coffee blends in beans and single origin, dedicated to the real coffee lovers!

 Nápolyi családi vállalkozás vagyunk több, mint 34 éves tapasztalattal a kávé szektorban. Teljes választékot kínálunk a HoReCa számára kiváló minőségű keverékeinkkel annak eredményeként, hogy szakértőnk közvetlenül a származási helyén választotta ki a kávé; különböző szemes kávé keverékek; őrölt kávé (a GDO számára), kávépárnák valamint Nespresso és Lavazza kompatibilis kávékapszulák, melyek ugyanazt az élményt nyújtják, mint a kávézók.

Mi több, a SAKA CAFFÉ-t az elmúlt 5 évben mint az AICAF székhelyének egyikét tervezték hivatalosan.

Küldetésünk, hogy a tradíciót az új trendekkel ötvözzük! www.sakacaffe.it

Büszkén mutatjuk be „Tafari” családi márkánkat a legkiválóbb szemes kávékeverékekkel és ültetvénykávékkal, melyet az igazi kávékedvelőknek szántunk.



SIRHA BUDAPEST 2020

HUNGEXPO, A PAVILION

 ITALIAN TRADE AGENCY	 CASEIFICIO ANTONIO GARAU DAL 1880
	 DISTILLERIA JANNAMICO MICHELE E FIGLI LANCIANO

G21

 COMPAGNIA DEL CAFFÈ S.R.L.	 AGAPE S.R.L.	
 PASTIFICIO FRATELLI DE LUCA	 DELIXIA S.R.L.	 ARGIOLAS FORMAGGI

F21

 INDUSTRIA ALIMENTARE TANAGRINA S.R.L.	 DE PADOVA GROUP AGRI & FOOD	 AZIENDA AGRICOLA ANTONIO MURACA
 TORREFAZIONE TAFURI S.A.S.		 COPPI CASA VINICOLA

H13

 LIGUORI PASTIFICIO DAL 1820 S.P.A.	 MOKA ITALIA	 POLARIS GROUP S.R.L.
 SAC S.R.L.		 FRATELLI D'ACUNZI S.R.L.

G13

 AZIENDA AGRICOLA DI MICCO PASQUA	 GRANDITERRE	 CAMPO D'ORO VILLA REALE
 PRIMO FORNO FORNI & FATTORIE S.R.L.	 SOC. AGR. MONTELAURO S.S.  PROD. AGR. CONCETTO DINATALE	

F13

 ITALIAN TRADE AGENCY
--

H05



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane

OLASZ KÜLKERESKEDELMI INTÉZET (ITA)
OLASZ NAGYKÖVETSÉG KERESKEDELEMFEJLESZTÉSI SZEKCIÓJA

KOSSUTH LAJOS TÉR 13-15.

H-1055, BUDAPEST

Tel: 00361-2667555 | Fax: 00361-2660171

E-mail: budapest@ice.it

Web: www.ice.it



Piano Export Sud

UFFICIO DI COORDINAMENTO SERVIZI
DI PROMOZIONE DEL SISTEMA ITALIA

Piano Export Sud

pianosud@ice.it | formazione.pianosud@ice.it

www.ice.gov.it | www.PONIC.gov.it