

KOMETA

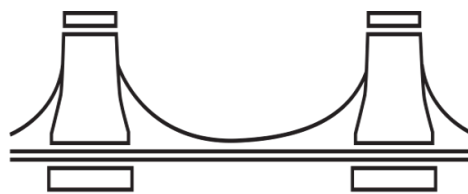
Azienda leader nella lavorazione dei salumi derivati dalle carni di maiale, con ottimi prodotti quali prosciutti e affettati, tanto da esser al fianco della squadra di ciclismo protagonista nel Giro d'Italia, proprio in occasione del centenario di questo grande evento!

Con la sua prima sede in Ungheria e il successivo sviluppo in tanti paesi dell'unione europea, i loro prodotti possono accompagnarci per tutto il giorno, sia durante i pasti che per dei veloci ma appetitosi spuntini, andando incontro ai gusti di tutti, dai palati più semplici a quelli più raffinati. Gusti decisi, lavorazioni con tecnologie avanzate, tutela del prodotto, delle materie prime e del consumatore, sono i life motive dell'azienda Kometa. Questi prodotti popolari, sono conosciuti in tutto il mondo, con gusti diversi e vari condimenti offrono un'esperienza eccellente e gastronomica che caratterizza tutta la line di produzione nella qualità Kometa.

Food & Beverage Sponsors

Cena di Natale 2019 | 03.12.19

Grazie alla vostra presenza, avete contribuito a portare l'italianità in questo evento!



Camera di Commercio Italiana per l'Ungheria
Magyarországi Olasz Kereskedelmi Kamara



Insieme per Crescere - Együtt a Sikerért

1056 Budapest
Váci Utca Center, Váci utca 81

Tel: (+36) 1 485 0200

Fax: (+36) 1 486 128

Skype: cciu.molk

Email: marketing@cciu.com

#insiemepercrescere

Communication and graphic design

© BABILONIAproject.com

LA BURRATA & COMAGRO SARDO

La ComAgro-Sardo Kft. nasce nel 1995 con 40 manze, oggi ha 4000 animali ca. e una stalla moderna con nuove teconolige, nuovi mezzi, nuove strutture, produce latte di altissima qualità. Trasforma i reflui in bio nel suo impianto di biogas e il quale viene poi distribuito nei terreni senza creare deturpazioni ed evitando di usare prodotti chimici, e produce energia elettrica per i propri consumi e per la vendita. Utilizza i prodotti suoi mezzo bio per alimentare i propri animali. Nel futuro intende costruire anche appartamenti per la vendita.

Qualche hanno fa ha fatto nascere l'azienda „La Burrata Mozzarella Kft” specializzandosi nella produzione delle burrate, mozzarelle, ricotta, burro ghí, provolone, tutto dal latte di altissima qualità prodotto dalla ComAgro. L'azienda si appresta anche di commercializzare prodotti sardi che stasera assaggerete.

GASTRONOMIA DA NANDIN

Storica Famiglia impegnata nella gastronomia italiana e nell'ospitalità di qualità. Per molti decenni abbiamo preservato le tradizioni, che condividiamo nel nostro negozio con grande interesse. Ottimi salumi, prodotti italiani, specialità, specialità.

Lasciatevi incantare dai sapori e dai profumi dei paesaggi italiani.

Remi Café, che produce e commercializza le loro specialità di caffè. Provare uno di queste tradizioni di famiglia di oltre 100 anni che ha creato questa specialità del caffè italiano, conosciuta e amata in tutta Europa, sarà possibile nella sede di Budapest.

TORTELLINO

La Tortellino Pasta e Confezioni kft è stata fondata nel 1990 in Ungheria a Cegléd dalla famiglia italiana Bellio.

In seguito all'acquisto della vecchia pasticceria da forno della famiglia Bellio, ha cambiato il suo profilo produttivo per creare un moderno pastificio con le più avanzate tecniche di produzione sul mercato, per produrre pasta fresca. Produce non solo la famosa pasta "Tortellini e Ravioli" di Bologna, ma anche noodles e strapach, che hanno originalità slovacca.

Il loro slogan: "Un vero sapore italiano nel prodotto domestico".

Che cosa significa? La risposta è semplice ...

Vorrebbero introdurre la cucina italiana nella cucina ungherese.

Fin dalla sua istituzione, l'azienda ha raggiunto una posizione di leader del mercato nella categoria dei prodotti comfort in Ungheria.

Sponsors

Cena di Natale 2019 | 03.12.19

Grazie alla Vostro supporto, avete contribuito a portare l'italianità in questo evento!



Platinum Sponsors

Prysmian Group



Gold Sponsors



CIB BANK



Silver Sponsors



FERRERO MAGYORSZÁG



SOFITEL
LUXURY HOTELS

K&H

Special Thanks to



Magyar és Erdélyi Magyar Állam Kereskedelmi és Iparkamarája

LA FATTORIA DI MEZŐTÚR

ITALIAGRO e ITALIAMILK sono aziende di origine italiana che producono in modo univoco mozzarella, ricotta e scamorza italiana fresca artigianale proveniente da bufali italiani mediterranei. Appositamente selezionati per la produzione di latte ad alto valore genetico.

L'unicità e l'originalità di questa azienda si riflettono nella produzione di formaggi fibrosi di alta qualità, artigianali.

Il principio guida all'inizio era garantire i loro consumatori la freschezza e la qualità del formaggio. Pertanto, l'allevamento e la produzione del formaggio sono fatti in Ungheria, usando una ricetta italiana, usando la tecnologia italiana.

FRACCARO SPUMADORO

Fraccaro Dolciaria nasce nel 1932 a Castelfranco Veneto dando inizio a una tradizione dolciaria destinata a diventare rinomata nel tempo.

Insieme al buon pane, infatti il forno si fa notare per le sue dolci specialità e il gradimento è tale che, nell'immediato Dopoguerra ne viene inaugurato un secondo in Borgo Pieve, specializzato nella produzione artigianale di panettoni, focacce e altri prodotti dolciari a lievitazione naturale utilizzando il famoso Lievito Madre. Da più di 80 anni utilizzano lo stesso

Lievito Madre a lievitazione lenta e naturale che rende unici e speciali i loro prodotti in tutto il mondo. Le qualità apportate dalla lavorazione del Lievito Madre, composto ottenuto dalla fermentazione di farina e acqua, sono molteplici: mantiene ed esalta le proprietà organolettiche del prodotto come Fragranza, Sapore e Profumi e rende le specialità dolciarie maggiormente digeribili. Le merende Fraccaro lievitano per ben 12 ore, mentre per produrre il panettone la lievitazione arriva a 72 ore.