

KOMÉTA

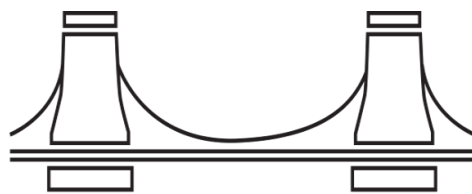
Piacvezető sertésfeldolgozó vállalat, amely kiváló termékeivel: felvágottjaival és sonkáival olyan sikereket ért el, hogy büszkén támogatta a centenáriumi Giro d'Italián induló csapatok egyikét.

Első székhelyük Magyarországon volt, később a sikereknek hála más uniós országokba is terjeszkedtek. Termékeik végigkísérhetik egész napunkat kezdve a gyors és finom tízórai falatoktól, úgy, hogy az egyszerűbb ízekhez szokott vevőket ugyanúgy kielégítik, mint a kifinomult ízlésűeket.

Határozott ízek, fejlett technológia, termék- és alapanyag védelem valamint a fogyasztó védelme mind a Kométa működésének alapelvei.

Termékeik világszerte ismertek és elismertek hála a különféle ízeknek és fűszerezésnek, egyedülálló gasztronómiai élményt nyújtanak és meghatározzák a Kométa teljes gyártási folyamatát.

Food & Beverage Sponsors
2019-es Karácsonyi vacsora |19.12.03
Köszönjük, hogy jelenlétükkel hozzájárulnak a rendezvény olasz életérzéséhez!



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: ccui.molk

Email: marketing@ccui.com

#insiemepercrescere

Communication and graphic design
© BABILONIAproject.com

LA BURRATA & COMAGRO SARDO

A ComAgro-Sardo Kft-t 1995-ben alapították kezdetben 40 marhával, mára már körülbelül 4000 állatot tartanak modern istállójukban, amelyet a legújabb technológiával szereltek fel és új eszközeikkel, új épületeikben kiváló minőségű tejet állítanak elő.

Létesítményükben a szennyvízből biogázt állítanak elő, amelyet szétosztatnak földjeiken anélkül, hogy vegyszerekkel szennyeznék a környezetet, valamint ebből elektromos energiát is nyernek, amellyel fedezik fogyasztásuk nagy részét. Termékeit állatok takarmányozására is használják. A jövőben eladásra szánt lakásokat is szeretnének építeni. Néhány évvel ezelőtt megszületett a La Burrata Mozzarella Kft., amely burrata, mozzarella, túró, ghi vaj, provolone gyártására szakosodott, mindezt a ComAgro által termelt nagyon jó minőségű tejből.

A társaság szándék termékek forgalmazásával is foglalkozik, amelyeket ma este megkóstolhatnak.

GASTRONOMIA DA NANDIN

Családunk évszázadok óta az olasz gasztronómia és a kimagasló vendéglátás jeles képviselője. Évtizedekig őriztük hagyományainkat, amelyeket manapság már üzletünkben ismerhet meg a rengeteg érdeklődő. Kiváló felvágottak, olasz termékek és egyéb specialitások közül lehet válogatni nálunk. Hagyjátok, hogy az olasz tájak ízei, illatai elvarázsoljanak Titeket!

A Remi Café kávékülönlegességeket gyárt és forgalmaz. A több, mint 100 éves családi hagyományon alapuló olasz kávéjukat, amelyet egész Európa ismer és szeret, meg lehet kóstolni budapesti üzletünkben.



TORTELLINO

A Tortellino Pasta e Confezione Kft-t az olasz Bellio család alapította 1990-ben Cegléden. A Bellio család a régi pékség megvásárlását követően megváltoztatta gyártási profilját, hogy egy modern tésztaüzemet hozzon létre, amely a legfejlettebb gyártási technológiával rendelkezik a friss tészta előállításához. Nem csupán a híres bolognai tortellini és ravioli tésztát gyártják, hanem nokedlit és sztrapacskát is.

Mottójuk: „Igazi olasz ízek a háztartásban.”

Mit is jelent ez? A válasz egyszerű: szeretnék bevezetni az olasz konyhát a magyar konyhába. Megalakulásuktól kezdve a vállalat piacvezető szerepet tölt be ezen a termékterületen.

Sponsors

Cena di Natale 2019 | 03.12.19

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



Platinum Sponsors



Gold Sponsors



Silver Sponsors



Special Thanks to



Beni Stagni is End Stagni Jaggi Város
Kereskedelmi és Turizmusért

LA FATTORIA DI MEZŐTÚR

Az ITALIAGRO és az ITALIAMILK olasz eredetű vállalatok, amelyek egyedülálló módon friss olasz mozzarella, túrót és scamorzát gyártanak az olasz, mediterrán bivalyok tejéből.

Kifejezetten eme tej előállítására választották ki a kiváló génállományú állatokat. A vállalat egyediségét és eredetiségét tükrözi a kiemelkedő minőségű, kézműves szálas sajt előállítása.

Kezdetben vezérelvük az volt, hogy garantálják a fogyasztóknak a sajt frissességét és minőségét, ezért a tenyésztést és a sajtgyártást olasz recept alapján, olasz technológiával hajtják végre.



FRACCARO SPUMADORO

A Fraccaro Dolciaria 1932-ben született Castelfranco Veneto városában, és velük egy cukrászati hagyomány indult hódító útjára, amely az idő múlásával egyre elismertebbé vált.

Finom kenyerük mellett édességkülönlegességeikről is hírek lettek, így rögtön a világháború után megnyitották második üzletüket Borgo Pievében, ahol a panettonék, focacciák és más édességek kézműves előállítására specializálódtak, amelyekhez kovászt használtak. Több, mint 80 éve kovászuksnak hála lassú és természetes a tészta kelése, ez teszi világszerte különlegessé és egyedivé termékeiket. A vízzel és liszttel összekevert kovászos élesztő különféle hatásokat eredményez: megtartja és kiemeli az alapanyagok ízeit és illatait és könnyebben emészthetőek a készítmények. A Fraccaro sütemények bő 12 órán át kelnek, míg a panettone esetében ez az idő akár 72 óra is lehet.