



GOURMETFOOD

Italian Specialities Across the World



PRESENTAZIONE AZIENDALE

Apresentação da Empresa - Company Profile - Presentación de la Empresa



SOMMARIO

Índice - Summary - Tabla de contenido

L'ESPORTAZIONE DELLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI	4
Exportação de alimentos de excelência - Exporting the agrifood excellence - Exportación de alimentos de excelencia	
COME OPERIAMO	6
Como trabalhamos - How we operate - Cómo trabajamos	
DOVE OPERIAMO	8
Onde trabalhamos - Where we are located - Dónde trabajamos	
LA SELEZIONE DEI PRODOTTI	10
A seleção de produtos - The selection of products - La selección de productos	
LE CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI	12
A certificação de produtos - The certification of products - La certificación de productos	
VINI, SPUMANTI E DISTILLATI	14
Vinhos, espumantes e destilados - Wine, sparkling wines and spirits - Vino, vino espumoso y licores	
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	16
Azeite extra virgem - Extra virgin olive oil - Aceite de oliva virgen extra	
ACETO BALSAMICO E CONDIMENTI	18
Vinagre balsâmico e temperos - Balsamic vinegar and seasonings - Vinagre balsámico y condimentos	
VERDURE SOTT'OLIO E SALSE	20
Vegetais em azeite e molhos - Vegetables and sauces - Verduras en aceite y salsas	
SPECIALITA' ITTICHE	22
Especialidades de peixe - Fish specialties - Especialidades de pescado	
SALI, SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	24
Sais, especiarias e ervas - Salts, spices and herbs - Sales, especias y hierbas	
SALUMI E PROSCIUTTO	26
Frios - Cold Cuts - Embutidos	
FORMAGGI	28
Queijos - Cheese - Queso	
PASTA ARTIGIANALE	30
Massas Caseiras - Homemade Pasta - Pasta hecas en casa	
RISO, LEGUMI E CEREALI	32
Arroz, legumes e cereais - Rice, legumes and cereals - Arroz, legumbres y cereales	
FRUTTA SCIROPPIATA, MIELE E MARMELLATE	34
Fruta em calda, mel e geleias - Canned fruit, honey and fruit jams - Fruta enlatada, miel y frutas compotas	
DOLCI TIPICI REGIONALI	36
Doces típicos da região - Typical regional sweets - Dulces regionales típicos	

Il sistema produttivo agroalimentare italiano ha di gran lunga un'ottima capacità di produrre eccellenze in tutti i settori, ma per contro non ha ancora sviluppato una rete distributiva adeguata per far conoscere il cibo di eccellenza nei mercati esteri.

Gourmet Food ha l'obiettivo di esportare all'estero le eccellenze agroalimentari prodotte dalle PMI italiane, creando una molteplicità di reti distributive a valore aggiunto.

L'ESPORTAZIONE DELLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI

Exportação de alimentos de excelência - Exporting the agrifood excellence - Exportación de alimentos de excelencia



O sistema de produção agrícola italiana tem uma excelente capacidade de produzir a excelência em todas as áreas, mas, por outro lado, ainda não desenvolveu uma rede de distribuição adaptado para introduzir o alimento de excelência em mercados estrangeiros.

Gourmet Food pretende exportar no exterior a comida excelente produzida pelo italiano PME, criando uma infinidade de redes distributive de valor acrescentado.





The Italian agricultural production system has by far a very good ability to produce excellence in all areas, but on the other hand has not yet developed a distribution network capable to introduce the agrifood excellence in foreign markets.

Gourmet Food aims to export abroad the agrifood excellence produced by Italian Small and Medium Enterprises, creating a multitude of added value distribution networks.



El sistema de producción agrícola italiana tiene una excelente capacidad de producir la excelencia en todas las áreas, pero por otro lado todavía no ha desarrollado una red de distribución adaptado para introducir la comida de excelencia en los mercados extranjeros.

Gourmet Food pretende exportar al extranjero de la excelente comida italiana producida por las PYME, la creación de una multitud de redes distributivas valor añadido.



Gourmet Food è costantemente attiva nell'individuare nuove opportunità di esportazione di eccellenze agroalimentari italiane nei paesi esteri.

Il modello di riferimento utilizzato prevede una partnership con una azienda localizzata nel paese estero, la quale ha il compito di effettuare l'importazione dei prodotti all'interno del paese, curandone successivamente la distribuzione in selezionati canali di rivendita: **piccola GDO, Enotecche, Gastronomie, Ristoranti e Strutture Alberghiere.**

COME OPERIAMO

Como trabalhamos - How we operate - Cómo trabajamos



Gourmet Food está constantemente ativo na identificação de novas oportunidades para a exportação de excelente comida italiana em países estrangeiros.

*O modelo de referência utilizado geralmente envolve uma parceria com uma empresa localizada no país estrangeiro, que tem a tarefa de realizar a importação de produtos no país, tendo o cuidado de distribuição em canais de varejo selecionados: **pequena GDO, Emporios especializados, restaurantes e acomodação em hotel.***





Gourmet Food is constantly active in identifying new opportunities for export of Italian agrifood excellence in foreign countries.

*The reference model used generally involves a partnership with a company located in the foreign country, which has the task of carrying out the import of products within the country, taking care of their distribution in selected retail channels: **small GDO, Wine Bars, Gourmet Stores, Restaurants and Hotel Accommodation.***



Gourmet Food está constantemente activo en la identificación de nuevas oportunidades para la exportación de excelente comida italiana en el extranjero.

*El modelo de referencia utilizado generalmente involucra una asociación con una empresa ubicada en el país extranjero, que tiene la tarea de llevar a cabo la importación de los productos dentro del país, el cuidado de su posterior distribución en los canales minoristas seleccionados: **pequeña GDO, vinotecas especializadas, Gourmet Store, Restaurantes y Alojamiento en hotel.***



Il ruolo di Gourmet Food è quello di selezionare, sul territorio italiano, i fornitori di eccellenze agroalimentari, in nome e per conto dell'Azienda Partner localizzata all'estero, selezionando i prodotti più idonei allo specifico mercato.

Gourmet Food attualmente opera in nel Nord Est del Brasile, attraverso una stretta collaborazione con la consociata **Italia Gourmet Ltda**, la quale si occupa di effettuare l'importazione dei prodotti selezionati e di curarne la distribuzione.

Sono in via di sviluppo numerosi progetti rivolti a stabilire nuovi reti distributive in Perù, Colombia, Giappone, Sudafrica, Norvegia, Canada e Australia.

DOVE OPERIAMO

Onde trabalhamos - Where we are located - Dónde trabajamos



O papel do Gourmet Food é selecionar, no território italiano, os fornecedores de produtos alimentares de excelência, em nome de parceiros localizados no exterior, selecionando os produtos mais adequados ao mercado específico.

*Gourmet Food opera atualmente no Nordeste do Brasil, através de uma estreita colaboração com a filial **Italia Gourmet Ltda**, que vai cuidar da importação de produtos selecionados e assegurar a sua distribuição.*

Nos estamos desenvolvendo uma série de projetos que visam o estabelecimento de novas redes de distribuição no Peru, Colômbia, Japão, África do Sul, Noruega, Canadá e Austrália.





The role of Gourmet Food is to select, on the Italian territory, suppliers of excellence agrifood products, in the name and on behalf of Partners localized abroad, selecting the most suitable products for that specific market.

Gourmet Food currently operates in the North East of Brazil, through a close collaboration with its subsidiary **Italia Gourmet Ltda**, which takes care of the import of selected products and ensure their distribution in the Country.

We are developing a number of projects aimed at establishing new distribution networks in Peru, Colombia, Japan, South Africa, Norway, Canada and Australia.



El papel de Gourmet Food es seleccionar, en el territorio italiano, proveedores de productos alimentarios de excelencia, en el nombre y en nombre de los socios localizados en el extranjero, la selección de los productos más adecuados para el mercado específico.

Gourmet Food actualmente opera en el noreste de Brasil, a través de una estrecha colaboración con la filial **Italia Gourmet Ltda**, que se hará cargo de la importación de productos seleccionados y asegurar su distribución.

Estamos desarrollando una serie de proyectos destinados a crear nuevas redes de distribución en Perú, Colombia, Japón, Sudáfrica, Noruega, Canadá y Australia.



Sicurezza alimentare, filiera controllata e materie prime di alta qualità, sono i pilastri su cui Gourmet Food basa la scelta dei propri fornitori.

Attraverso una accurata selezione mette a disposizione dei propri canali di esportazione un'ampia gamma di eccellenze agroalimentari provenienti da tutte le regioni italiane: Vini, spumanti e distillati, Salumi, Formaggi, Olio extra vergine di oliva, Aceto balsamico e condimenti, Verdure sott'olio e salse, Specialità ittiche, Sali, spezie e erbe aromatiche, Pasta artigianale, Riso e cereali, Frutta sciropata, miele e composte di frutta, Dolci tipici regionali.

LA SELEZIONE DEI PRODOTTI

A seleção de produtos - The selection of products - La selección de productos



A segurança alimentar, cadeia de fornecimento controlado e matérias-primas de alta qualidade, são os pilares sobre os quais repousa a Gourmet Food escolher seus fornecedores.

Através de uma cuidadosa seleção oferece aos seus canais de exportação ampla gama de excelente comida de todas as regiões italianas: Vinhos, Espumantes e Destilados, Frios, Queijos, Azeite Extra Virgem, Vinagre balsamico e temperos, Vegetais em azeite e molhos, Especialidades de peixe, Sais, especiarias e ervas, Massa caseiras, Arroz e cereais, Frutas em calda, mel e compotes de frutas, Doces típicos da região.





Food safety, controlled supply chain and high quality raw material, are the pillars of the strategy on which Gourmet Food bases choosing its suppliers.

Through a careful selection we provide our export channels a wide range of excellent food from all Italian regions: Wines, sparkling wines and spirits, Cold Cuts, Cheese, Extra virgin olive oil, Balsamic vinegar and seasonings, Vegetables and sauces, Fish specialties, Salts, spices and herbs, Home-made pasta, Rice, vegetable and cereals, Canned fruit, honey and fruit jam, Typical regional sweets



La seguridad alimentaria, cadena de suministro controlado y materias primas de alta calidad, son los pilares sobre los que se asienta la Food Gourmet elegir a sus proveedores.

A través de una cuidadosa selección ofrece a sus canales de exportación amplia gama de excelente comida de todas las regiones italianas: Vinos, vinos espumosos y licores, Embutidos, Queso, Aceite de oliva virgen extra, Verduras en aceite y salsas, Vinagre balsámico y condimentos, Sales, especias y hierbas, Pastas hechas en casa, Arroz y los cereales, Fruta enlatada, miel y frutas compotas, Dulces regionales típicos.



I prodotti **DOP** e **IGP** rappresentano l'eccellenza della produzione agroalimentare italiana e sono ciascuno il frutto di una combinazione unica di fattori umani ed ambientali caratteristica di un determinato territorio.

Con il marchio DOP (**Denominazione di Origine Protetta**) si identifica un prodotto originario di un luogo, o di una regione, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

Con il marchio IGP (**Indicazione Geografica Protetta**) si designa un prodotto originario di un determinato luogo, o regione, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

LE CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI

A certificação de produtos - The certification of products - La certificación de productos



Os produtos **DOP** e **IGP** representam a excelência da produção de comida italiana e são, cada um o resultado de uma combinação única de fatores humanos e as características ambientais de um determinado território.

Com o **DOP** (**Denominação de Origem Protegida**) identifica um produto originário de um local, ou uma região, a qualidade ou características se devem essencial ao meio geográfico, incluindo os factores naturais inerentes e estágios de produção humana e cuja ter lugar na área geográfica delimitada.

Com o **IGP** (**Indicação Geográfica Protegida**) você designar um produto originário de um determinado lugar, ou região, a cuja origem geográfica sejam principalmente atribuíveis a qualidade específica e cuja produção é realizada por pelo menos uma de suas fases na área definida.





The **DOP** and **IGP** products represent the excellence in Italian food production and each of them are the result of a unique combination of human factors and environmental characteristics of a given territory.

The **DOP (Protected Designation of Origin)** identifies a product originating in a place, or a region, of which quality or characteristics are essentially due to a particular geographical environment and to their inherent human and natural factors and whose production stages take place in the defined geographical area.

The **IGP (Protected Geographical Indication)** designate a product originating in a particular place, or a region, whose geographical origin are mostly attributable the specified quality and which production is held, at least for one of its phases, in the defined area.



Los productos **DOP** e **IGP** representan la excelencia en la producción de comida italiana y son cada uno el resultado de una combinación única de factores humanos y las características ambientales de un determinado territorio.

La **DOP (Denominación de Origen Protegida)** identifica un producto originario de un lugar, o de una región, la calidad o características se deban fundamental al medio geográfico con sus factores naturales inherentes y etapas de la producción humana y cuya tienen lugar en la zona geográfica delimitada.

La **IGP (Indicación Geográfica Protegida)** designar un producto originario de un lugar, o de una región, a cuya procedencia geográfica son la calidad especificada en su mayoría atribuibles y la producción de la que se lleva a cabo por lo menos una de sus fases en el área definida.

Nell'antichità il vino veniva considerato il nettare degli dei. Ancora oggi è uno dei prodotti più apprezzati e consumati sulla tavola di tutti i giorni, e il vino italiano è di gran lunga quello più pregiato e più stimato dai consumatori di tutto il mondo.

Vini ricercati e di qualità scelti tra i migliori vitigni italiani, provenienti da zone particolarmente pregiate e riconosciute a livello mondiale.

Selezioniamo un'ampia varietà di vini per soddisfare i diversi mercati esteri al fine di offrire la migliore proposta.

VINI, SPUMANTI E DISTILLATI

Vinhos, espumantes e destilados - Wine, sparkling wines and spirits - Vino, vino espumoso y licores



Nos tempos antigos, o vinho era considerado o néctar dos deuses. Hoje ainda é um dos mais apreciados e consumidos na mesa todos os dias, e o vinho italiano é de longe o mais valioso e mais apreciado pelos consumidores em todo o mundo.

Vinhos de qualidade escolhido entre os melhores vinhos italianos, a partir de áreas particularmente valiosas e reconhecidas em todo o mundo.

Nós selecionamos uma grande variedade de vinhos para atender os diferentes mercados estrangeiros, a fim de oferecer a melhor proposta.





In ancient times, wine was considered the nectar of the gods. Today it is still one of the most appreciated and consumed products on the every day table, and the Italian wine is by far the one most valuable and most prized by consumers around the world.

Fine and quality wines chosen among the best Italian wines, from areas particularly valuable and recognized worldwide.

We select a wide variety of wines to suit the different foreign markets in order to offer the best proposal to our Customers.



En la antigüedad, el vino era considerado el néctar de los dioses.

Hoy en día sigue siendo uno de los más apreciados y consumidos en la mesa de todos los días, y el vino italiano es, con mucho, el más valioso y más apreciada por los consumidores de todo el mundo.

Vinos de calidad elegidos entre los mejores vinos italianos, desde zonas especialmente valiosos y reconocidos en todo el mundo.

Seleccionamos una "amplia variedad de vinos para satisfacer los diferentes mercados extranjeros con el fin de ofrecer la mejor propuesta.

L'olio extra vergine di oliva è apprezzato in tutto il mondo come un prodotto pregiato di altissimo livello, e non a caso è un elemento essenziale della **dieta mediterranea**, considerata dall'UNESCO Patrimonio Immateriale dell'Umanità.

Selezioniamo le aziende che pongono una particolare attenzione al giusto equilibrio tra ulivo e ambiente, costanza e impegno nella molitura delle olive, una accurata selezione dei varietali e il rispetto dei tempi minimi tra raccolto.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Azeite extra virgem - Extra virgin olive oil - Aceite de oliva virgen extra



O azeite é apreciado em todo o mundo como um produto valioso de mais alto nível, e na verdade é um elemento essencial da **dieta mediterrânea**, considerada pela UNESCO Património Imaterial da Humanidade.

Nós selecionamos as empresas que representam uma atenção especial para o equilíbrio certo entre oliva e meio ambiente, perseverança e compromisso com a prensagem das azeitonas, uma cuidadosa seleção de variedades e o respeito do tempo mínimo entre a colheita.





The extra virgin olive oil is appreciated all over the world as valuable product of the highest level, and in fact is an essential element of the **mediterranean diet**, considered by UNESCO Intangible Heritage of Humanity.

We select companies that pay a particular attention to the right balance between olive and environment, perseverance and commitment to the pressing of the olives, a careful selection of varieties and the respect of the minimum time between harvest.



El aceite de oliva virgen extra es apreciada en todo el mundo como valioso producto de más alto nivel, y de hecho es un elemento esencial de la **dietá mediterránea**, considerada por la UNESCO Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Seleccionamos empresas que presentan una especial atención al equilibrio adecuado entre la aceituna y el medio ambiente, la perseverancia y el compromiso con el prensado de las aceitunas, una cuidada selección de variedades y el respeto del tiempo mínimo entre la cosecha.



Durante l'epoca rinascimentale la produzione dell'aceto balsamico fu molto apprezzato dall'alta aristocrazia, la quale lo fece conoscere a numerosi regnanti. A tutt'oggi è uno dei prodotto fra i più apprezzati, e sovente anche imitati, della cucina italiana.

Selezioniamo prodotti ottenuti con materie prime genuine di altissima qualità, senza l'utilizzo di additivi chimici o sostanze aromatiche artificiali, il cui processo produttivo prevede una spremitura soffice e una cottura a fuoco diretto per giorni e notti, con successiva maturazione e invecchiamento in botti, rendendo così l'aceto balsamico un vero e proprio oro nero, denso e luccicante come l'animo di chi lo cura con passione, anno dopo anno.

ACETO BALSAMICO E CONDIMENTI

Vinagre balsâmico e temperos - Balsamic vinegar and seasonings - Vinagre balsámico y condimentos



Durante o Renascimento a produção de vinagre balsâmico foi muito apreciado pela alta aristocracia, que deram a conhecer muitos governantes. Ele ainda é um dos produtos mais populares, e também muitas vezes imitado, da cozinha italiana.

Nós selecionamos os produtos feitos com ingredientes naturais da mais alta qualidade, sem o uso de aditivos químicos ou aromas artificiais, cujo processo de produção envolve uma prensagem e cozinhando em fogo direto para dias e noites, com posterior envelhecimento em barris, tornando assim vinagre balsâmico um real ouro preto, espesso e brilhante como a alma dos que cuidam apaixonadamente, ano após ano.





During the Renaissance the production of balsamic vinegar was very much appreciated by the high aristocracy, which made it known to many rulers. It is still one of the most popular product, and also often imitated, of the Italian cuisine.

We select products made with high quality natural ingredients, without the use of chemical additives or artificial flavorings, whose production process involves a soft pressing and a cooking over direct heat for days and nights, with subsequent aging in barrels, thus making balsamic vinegar a real black gold, thick and shiny like the soul of those who care passionately, year after year.



Durante el Renacimiento, la producción de vino-gre balsámico fue muy apreciada por la alta aristocracia, que dieron a conocer a muchos gobernantes. Sigue siendo uno de los productos más populares, y también a menudo imitado, de la cocina italiana.

Seleccionamos los productos hechos con ingredientes naturales de la más alta calidad, sin el uso de aditivos químicos o saborizantes artificiales, cuyo proceso de producción implica un prensado y cocinar a fuego directo durante días y noches, con posterior crianza y envejecimiento en barricas, con lo que el vinagre balsámico un verdadero oro negro, grueso y brillante como el alma de aquellos que se preocupan apasionadamente, año tras año.



L'Italia si caratterizza per la varietà delle sue ricette tradizionali. Eccellenze queste che vengono attualmente prodotte con tecniche moderne, ma nel pieno rispetto della tipicità e dell'autenticità, regolate spesso da stringenti disciplinari.

Ricerchiamo aziende che pongono molta attenzione alla genuinità e alla qualità delle materie prime, che confezionano il prodotto subito dopo la raccolta, garantendone il sapore e la freschezza.

VERDURE SOTT'OLIO E SALSE

Vegetais em azeite e molhos - Vegetables and sauces - Verduras en aceite y salsas



Itália é caracterizada pela sua variedade de receitas tradicionais. Excelências aqueles que são atualmente produzidos com técnicas modernas, mas com pleno respeito à singularidade e autenticidade, frequentemente regulados por disciplinar rigoroso.

Estamos à procura de empresas que colocam muita atenção à autenticidade e qualidade de matérias-primas, que embalam o produto imediatamente após a colheita, garantindo o sabor e frescor.





Italy is characterized by its variety of traditional recipes. Excellence those that are now days produced with modern techniques, but with full respect for the uniqueness and authenticity, often regulated by strict disciplinary.

We are looking for companies that pay a lot of attention to the authenticity and quality of raw materials, that pack the product immediately after harvest, ensuring the flavor and freshness.



Italia se caracteriza por su variedad de recetas tradicionales. Excelencias aquellos que se producen actualmente con las técnicas modernas, pero con pleno respeto a la singularidad y autenticidad, a menudo reguladas por la estricta disciplina.

Estamos buscando empresas que ponen mucha atención a la autenticidad y la calidad de las materias primas, que envasan el producto inmediatamente después de la cosecha, lo que garantiza el sabor y frescura.

Già dagli inizi del 1700, l'economia di molte cittadine costiere italiane era interamente basata sulla pesca e sulla conservazione del pesce.

Ai giorni nostri, le specialità ittiche rappresentano una eccellenza assoluta della cucina italiana.

Selezioniamo prodotti il cui vero segreto è proprio la lavorazione, risultato della equilibrata combinazione tra tradizione e tecnologia e della cura che l'azienda presta al processo produttivo, dalla selezione della materia prima alla stagionatura dei prodotti, fino alla loro distribuzione e commercializzazione.

SPECIALITA' ITTICHE

Especialidades de peixe - Fish specialties - Especialidades de pescado



Já no início de 1700, a economia de muitas cidades costeiras italiano foi inteiramente baseada em pesca e conservação do peixe.

Hoje, as especialidades de peixe são uma absoluta excelência da cozinha italiana.

Nós selecionamos os produtos cujo segredo real é o seu processamento, o resultado de uma combinação equilibrada de tradição e tecnologia e os cuidados que a empresa paga para o processo de produção, desde a seleção da matéria-prima para o amadurecimento dos produtos até a sua comercialização.





Already in the early 1700s, the economy of many coastal towns in Italy was entirely based on fishing industry and the related conservation of the fish.

Nowadays, the fish specialties are an absolute excellence of Italian cuisine.

We select products whose real secret is its processing, the result of a balanced combination of tradition and technology, and the care that the company pays to the production process, from the selection of raw material, to the aging of the products, up to their distribution.



Ya a principios de 1700, la economía de muchos pueblos de la costa italiana se basa totalmente en la pesca y la conservación de los peces.

Hoy en día, las especialidades de pescado son una absoluta excelencia de la cocina italiana.

Seleccionamos los productos cuyo verdadero secreto es su procesamiento, el resultado de una combinación equilibrada de tradición y tecnología y el cuidado que la empresa paga al proceso de producción, desde la selección de la materia prima hasta la maduración de los productos hasta su comercialización.

I sali, le spezie e le erbe aromatiche in gastronomia sono il segreto di molti maestri di cucina.

Il loro uso consente di personalizzare i piatti con sapori unici e avvincenti, che esaltano i sapori dei piatti contribuendo a dargli un tocco di originalità.

Selezioniamo aziende che utilizzano le migliori qualità di sali, spezie ed erbe aromatiche all'interno delle loro macine, oltre alla sicurezza che il confezionamento avviene secondo le norme HACCP.

Aziende che garantiscono provenienza e tracciabilità delle materie prime, che producono e confezionano secondo metodi tradizionali, mantenendo così inalterate le proprietà organolettiche e il sapore autentico dei prodotti.

SALI, SPEZIE ED ERBE AROMATICHE

Sais, especiarias e ervas - Salts, spices and herbs - Sales, especias y hierbas



Os sais, especiarias e ervas na culinária são o segredo de muitos mestres da culinária. Seu uso permite que você personalize os pratos com sabores únicos e emocionante, que realçam os sabores dos pratos que ajudam a dar um toque de originalidade.

Nós selecionamos as empresas que garantem a utilização das melhores qualidade de sal, especiarias e ervas em suas fábricas, bem como a garantia de que a embalagem é feita de acordo com HACCP normas.

As empresas que prestam procedência e rastreabilidade das matérias-primas, que produzem e embalagem de acordo com os métodos tradicionais, permitindo-lhes manter as propriedades organolépticas e o autêntico sabor dos produtos.





The salts, spices and herbs in cooking are the secret of many culinary masters. Their use allows you to customize the dishes with unique and exciting flavors, that enhance the taste of the dishes, helping to give a touch of originality.

We select companies that guarantee the use, in their mills, of the best quality salt, spices and herbs, as well as the assurance that the packaging is done in accordance with HACCP standards.

Companies that assure the traceability of raw materials, producing and packing according to traditional methods, allowing to retain the organoleptic properties and the authentic taste of the products.



Las sales, especias y hierbas en la cocina son el secreto de muchos maestros de la cocina. Su uso permite personalizar los platos con sabores únicos y emocionantes, que realzan los sabores de los platos que ayudan a dar un toque de originalidad.

Seleccionamos empresas que garantizan el uso de las mejores de la sal de calidad, las especias y las hierbas en sus fábricas, así como la garantía de que el envasado se realiza en conformidad con HACCP normas.

Las empresas que prestan procedencia y trazabilidad de las materias primas, que producen y el paquete de acuerdo con los métodos tradicionales, que les permiten conservar las propiedades organolépticas y el auténtico sabor de los productos.



L'antica tradizione norcina è presente ancora oggi nelle più moderne tecniche con le quali in Italia si producono e stagionano i migliori salumi e prosciutti.

Un'arte antica dove il sapere trasmesso da generazione in generazione rappresenta una caratterizzazione essenziale della qualità dei prodotti.

Qualità delle carni macellate e filiera controllata, insieme a esperienza, qualità e tradizione, sono i principali fattori con i quali selezioniamo i nostri fornitori di salumi.

SALUMI E PROSCIUTTO

Frios - Cold Cuts - Embutidos



A antiga tradição Norcina está presente até hoje em técnicas modernas com que são produzidos na Itália e as melhores embutidos e presuntos.

Uma arte antiga onde o conhecimento transmitido de geração em geração é uma caracterização essencial da qualidade dos produtos.

Qualidade da carne abatida e na cadeia de fornecimento controlada, juntamente com a experiência, qualidade e tradição, são os principais fatores com os quais nós selecionamos nossos fornecedores de frios.





The ancient tradition norcina is present even today in the most modern techniques still used in Italy to produce the best seasoned meats and hams.

An ancient art where knowledge transmitted from generation to generation is an essential characterization of the quality of the products.

Quality of meat and controlled supply chain, along with manufacturing experience, quality and tradition, are the main factors with which we select our suppliers of cold cuts.



Hoy La antigua norcina tradición sigue presente en las más modernas técnicas con las que en Italia se producen y las mejores carnes sazonadas y jamones.

Un arte antiguo donde el conocimiento transmitido de generación en generación es una caracterización de la calidad esencial de los productos.

La calidad de las materias primas y la cadena de suministro controlado, junto con la experiencia, calidad y tradición, son los principales factores con los que seleccionamos a nuestros proveedores de embutidos.

Le variegate caratteristiche climatiche e territoriali italiane sono uniche in tutto il mondo, e consentono così ai caseifici di ogni regione di contraddistinguere con marchi di tutela i vari formaggi prodotti nelle diverse zone.

Pascoli naturali e l'aria incontaminata garantiscono un latte genuino, fresco e profumato.

Per garantire la qualità di un prodotto eccellente, ricerchiamo i caseifici con le migliori qualità alimentari e organolettiche nelle proprie materie prime, un'accurata lavorazione del latte e un'attenta stagionatura, oltre a passione e dedizione nel processo di trasformazione.

FORMAGGI

Queijos - Cheese - Queso



O clima e as características territoriais variadas da Italia são únicas no mundo, e assim permitir que empresas de laticínios para todas as regiões do sinal distintivo de proteção com os vários queijos produzidos nas diferentes áreas.

Pastagens naturais e ar puro garantem um leite genuíno, fresco e perfumado.

Para garantir a qualidade de um produto excelente, olhando laticínios com a melhor comida de qualidade e organoléptica em suas matérias-primas, processamento cuidadoso de leite e temperos cuidado, bem como paixão e dedicação no processo de transformação.





The very different Italian climate and territorial characteristics are unique in the world, and so allow dairies to every region of distinguishing marks of protection with the various cheeses produced in the different areas.

Natural pastures and the pure air guarantee a genuine milk, fresh and fragrant.

To ensure the quality of an excellent product, we seek the dairies with the best quality food and organoleptic in their raw materials, careful processing of milk and careful seasoning, as well as passion and dedication in the transformation process.



El clima variado do territorio italiano son únicos en el mundo, y así permiten que las industrias lácteas a todas las regiones de las marcas distintivas de protección con los diversos quesos producidos en las diferentes áreas.

Los pastos naturales y el aire puro garantizan una leche auténtica, fresco y fragante.

Para asegurar la calidad de un producto excelente, buscamos las lecherías con la mejor comida de calidad y organoléptica en sus materias primas, el procesamiento cuidadoso de la leche y cuidado condimentos, así como la pasión y dedicación en el proceso de transformación.

La pasta artigianale, per antonomasia, è il simbolo dell'italianità, una eccellenza riconosciuta e molto apprezzata in tutto il mondo.

Proposta in molti ristoranti di molti paesi, nelle tipologie più articolate, la pasta rimane un alimento semplice, ma allo stesso tempo prezioso, per mantenere una alimentazione sana.

Selezioniamo aziende che effettuano una meticolosa ricerca di materie prime di elevata qualità e che utilizzano un processo produttivo caratterizzato da tempi di essiccazione molto lunghi, a temperatura ambiente, per non alterare le proprietà organolettiche delle materie prime.

PASTA ARTIGIANALE

Massas Caseiras - Homemade Pasta - Pasta hecas en casa



A massa, por excelência, é o símbolo da Itália, a excelência reconhecida e muito apreciada em todo o mundo.

Proposto em muitos restaurantes de muitos países, em tipos mais complexos, a massa é um alimento simples, mas valiosas, para manter uma dieta saudável.

Nós selecionamos empresas que realizam uma busca meticolosa por matérias-primas de alta qualidade e utilizando um processo de produção caracteriza-se por um longo tempo de secagem, a temperatura ambiente, para não alterar as propriedades organolépticas de matérias-primas.





The homemade pasta, by definition, is the symbol of Italy, an excellence recognized and appreciated worldwide.

Proposed in many restaurants in many countries, in the types most articulate, the homemade pasta is a food simple, yet valuable, to maintain a healthy diet.

We are looking for companies that perform a meticulous selection of high quality raw materials and using a production process characterized by a very long drying times, at room temperature, without altering the organoleptic properties of raw materials.



La pasta casera, por definición, es el símbolo de Italia, una excelencia reconocida y apreciada en todo el mundo.

Propuesto en muchos restaurantes en muchos países, en los tipos más articulados, la pasta casera es una comida sencilla, pero valiosa, para mantener una dieta saludable.

Seleccionamos empresas que realizan una minuciosa búsqueda de materias primas de alta calidad y el uso de un proceso de producción que se caracteriza por un muy largo tiempo de secado, a temperatura ambiente, para no alterar las propiedades organolépticas de las materias primas.

Il riso, come altri cereali, ha origini asiatiche e nel tempo la sua coltura si è diffusa in tutta Italia, trovando territori favorevoli in alcune zone umide del Centro Nord Italia e della Sardegna.

La coltura del riso in Italia ha riscontrato molti apprezzamenti per la qualità delle varietà autoctone coltivate, come il **Carnaroli** e il **Vialone Nano**.

Ricerchiamo aziende che investono sulla qualità delle materie prime, producendo le varietà più pregiate e tradizionali coltivate in Italia, e che producono con cicli di rotazione sufficienti, evitando l'eccessivo sfruttamento e impoverimento del terreno. Il tutto al fine di garantire le migliori qualità organolettiche del prodotto finale.

RISO, LEGUMI E CEREALI

Arroz, legumes e cereais - Rice, legumes and cereals - Arroz, legumbres y cereales



O arroz, como outros cereais, tem origens asiáticas, e ao longo do tempo o seu cultivo se espalhou por toda a Itália, encontrar territórios favoráveis em algumas zonas húmidas de Itália central e do norte e Sardenha.

O cultivo de arroz na Itália encontrou muitas apreciações para a qualidade de variedades nativas cultivadas, como **Carnaroli** e **Vialone Nano**.

Buscamos empresas que investem na qualidade das matérias-primas para produzir os melhores e tradicionais variedades cultivadas na Itália, que produzem com ciclos de rotação suficiente para evitar a sobre-exploração e empobrecimento do solo, a fim de garantir as melhores qualidades organolépticas do produto final.





Rice, like other cereals, has Asian origins, and over time its cultivation has spread throughout Italy, finding favorable territories in some wetlands of central and northern Italy and Sardinia.

Rice cultivation in Italy has encountered many appreciations for the quality of native varieties cultivated, as **Carnaroli** and **Vialone Nano**.

We are looking for companies that invest on the quality of the raw materials to produce the finest and traditional varieties grown in Italy, producing with a rotation cycles sufficient to prevent over-exploitation and impoverishment of the soil, in order to ensure the best organoleptic qualities of the final product.



El arroz, al igual que otros cereales, tiene orígenes asiáticos, y con el tiempo su cultivo se ha extendido por toda Italia, la búsqueda de territorios favorables en algunos humedales del centro y el norte de Italia y Cerdeña.

*El cultivo del arroz en Italia se ha encontrado con muchas apreciaciones por la calidad de las variedades autóctonas cultivadas, como **Carnaroli** y **Vialone Nano**.*

Estamos buscando empresas que invierten en la calidad de las materias primas para producir las variedades más finas y tradicionales cultivadas en Italia, que producen con ciclos de rotación suficiente para evitar la sobre-explotación y el empobrecimiento de los suelos, a fin de garantizar las mejores cualidades organolépticas del producto final.



Attraverso le confetture e gli sciroppi, la bontà della frutta viene conservata nel tempo per permettere di gustarla nei momento più propizi, prolungando così quei sapori stagionali che la natura offre.

Il miele è un bene pregiato in quanto è prodotto naturalmente dalle api, ha molte proprietà benefiche e può essere usato in cucina per la preparazione di dolci, o come accompagnamento a formaggi stagionati.

Selezioniamo prodotti di elevata qualità che garantiscono la freschezza delle produzioni e la certezza dell'origine delle materie prime, con particolare attenzione alle aziende che privilegiano la fertilità e la biodiversità del suolo e che producono colture prive di OGM.

FRUTTA SCIROPPIATA, MIELE E MARMELLATE

Fruta em calda, mel e geleais - Canned fruit, honey and fruit jams - Fruta enlatada, miel y frutas compotas



Através de compotas e xaropes, a bondade do fruto é preservada a tempo de permitir que prová-lo no momento mais propício, prolongando assim os sabores sazonais que a natureza oferece.

O mel é um bem mais valioso, uma vez que é produzida naturalmente pelas abelhas, tem muitas propriedades benéficas e podem ser utilizados na cozinha para a preparação de bolos, ou como acompanhamento de queijos maduros.

Nós selecionamos os produtos de alta qualidade que garantem o frescor das produções e da certeza da origem das matérias-primas, com especial atenção às empresas que favorecem a fertilidade do solo e da biodiversidade e produção de produtos não transgênicos.





Through jams and syrups, the goodness of the fruit is preserved in time to allow to taste it in the most propitious moment, thus prolonging those seasonal flavors that nature offers.

Honey is a prized possession as it is naturally produced by bees, has many beneficial properties and can be used in the kitchen for the preparation of cakes, or as an accompaniment to mature cheeses.

We select high quality products that guarantee the freshness of the productions and the certainty of the origin of the raw materials, with particular attention to companies that favor fertility and soil biodiversity and producing no GMO products.



A través de mermeladas y jarabes, la bondad de la fruta se conserva en el tiempo para permitir a gusto en el momento más propicio, prolongando así los sabores de temporada que la naturaleza ofrece.

La miel es una preciada posesión, ya que es producida naturalmente por las abejas, tiene muchas propiedades beneficiosas y se puede utilizar en la cocina para la preparación de pasteles, o como acompañamiento de quesos maduros.

Seleccionamos productos de alta calidad que garantizan la frescura de las producciones y la certeza del origen de las materias primas, con especial atención a las empresas que favorecen la fertilidad y de la biodiversidad del suelo y la producción de los productos no OGM.

I dolci tipici regionali sono una caratteristica unica dell'Italia e, al tempo stesso, una esperienza sensoriale davvero piacevole.

Ogni regione si caratterizza così a suo modo, rispecchiando il clima e il territorio in cui queste ricette della tradizione sono nate.

Ricerchiamo aziende che pongono attenzione costante a ogni fase del processo produttivo e alla ricerca meticolosa di materie prime di alta qualità per un prodotto eccellente che esprime al massimo il territorio nazionale.

DOLCI TIPICI REGIONALI

Doces típicos da região - Typical regional sweets - Dulces regionales típicos



Os doces típicos regionais são uma característica única da Itália e, ao mesmo tempo, uma experiência sensorial muito agradável.

Cada região é caracterizada por isso à sua maneira, refletindo o clima e do território em que nasceram estas receitas tradicionais.

Buscamos empresas que representam atenção constante em todas as fases do processo de produção e da pesquisa meticolosa de matérias-primas de alta qualidade para um excelente produto que faz o melhor em todo o país.





The typical regional sweets are a unique feature of Italy and, at the same time, a unique sensorial experience and really enjoyable.

Each region is characterized so in its own way, reflecting the climate and the territory in which these traditional recipes were born.

We are looking for companies that pose constant attention to every stage of the production process and the meticulous research of raw materials of high quality for an excellent product that expresses at the best the value of the Italian territory.



Los dulces regionales típicos son una característica única de Italia y, al mismo tiempo, una experiencia sensorial única y muy agradable.

Cada región se caracteriza por lo que, a su manera, lo que refleja el clima y el territorio en el que nacieron estas recetas tradicionales.

Estamos buscando empresas que representan una atención constante a todas las etapas del proceso de producción y la meticulosa investigación de materias primas de alta calidad para un excelente producto que hace el mejor a nivel nacional.



Gourmet Food S.r.l.s

Tutti i diritti riservati

Todos os direitos reservados

All rights reserved

Todos los derechos reservados



Gourmet Food S.r.l.s.

Largo Montedinove, 4
00138 Roma - Italy