



100% 이탈리아 토마토
파스타 소스 브랜드
“치리오”





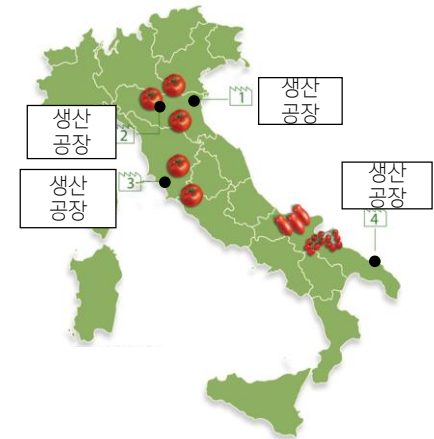
Brand Story

- 이탈리아 최대 농산물 가공업체 "컨저브 이탈리아" 가 보유한 1865년에 시작된 160년 전통의 토마토 전문 브랜드



14,500명의 농부 조합원들이 기른 농산물을 공급받아 식품의 품질과 안전을 보장하고 자체 브랜드를 통해 가치를 더한 농업 협동 조합 협회

- 토마토 재배 -> 수확 -> 생산 -> 가공 모든 과정 본사 통합 컨트롤
- 세계에서 인정받는 고급 농법 보유
 - 자체 개발한 토마토 생산 이력 추적 시스템을 통해 철저한 품질 관리
 - 숙성 단계의 토마토를 수확하여 24시간 이내 가공하여 재료 본연의 맛을 그대로 살림
- NON-GMO 100% 이탈리아 토마토 사용
- 토마토 재배지 가까이에 8개의 생산 시설이 위치하여 수확 때의 신선도를 최대한 보존
- 농부, 기술자 및 연구원의 작업에 기반한 엄격한 품질 보증 관리 시스템으로 우수한 맛의 제품을 생산





WHY CIRIO ?



- 이탈리아 셰프 협회 인증- 우수한 품질의 제품
- 자체 보유한 농장에서 재배한 100% 이탈리아 토마토 사용
- 지중해 기후에서 자란 완숙 토마토의 풍부하고 진한 맛
- 화학 첨가물을 넣지 않은 NON_GMO 토마토를 사용
- 세계에서 인정받은 농산물 가공 기술력 보유
- 미국에서는 유통을 원활하게 하기 위해 토마토가 초록색일 때 수확하는 경우가 대부분인데 치리오의 이탈리아 현지에서 기른 토마토를 가지가 다 익을 때까지 충분히 기다린 후 수확하여 색이 가장 선명하고 맛이 우수함





CIRIO PRODUCTS

- Pasta Sauces

규격	원산지	식품유형	유통기한	입수/1box
420g	이탈리아	소스 (살균제품)	36개월	12

▶ 숙성된 이탈리아토마토를 잘게 다진 후 토마토 농축액과 엑스트라버진 올리브오일을 더해 풍미를 더한 소스

나폴레타나

토마토 함량: 75%



바질토마토

토마토 함량: 82%



아라비아따

토마토 함량: 75%



- 숙성된토마토를두껍냉어색이선명하고본연의토마토맛이살아있는소스
- 허브를 더해 감칠 맛이 풍부한 기본에 충실한 소스
- 파스타, 피자, 리조또, 라자냐 등 만들 때 다른 재료 없이 쉽게 만들 수 있는 기본 소스

- 아라비아다는 이탈리아어로 "화난"이란 뜻으로 빨강고매운 맛의 파스타 소스
- 숙성된 토마토에 천연 매운 향을 더해 알싸한 매운 맛을 낸 정통 파스타 소스
- 파스타뿐만 아니라 다른 요리에도 잘 어울려서 육류, 해산물, 피자 재료로 사용