

MILANO 1956
ZINI
PASSIONE E PASTA

×

SIB

ZINI SEMINAR



**밀라노에서 온 뇨끼와 라자냐,
선인에서 만나보세요.**

2026 SEMINAR

MILANO 1956
ZINI
PASSIONE E PASTA

**“오늘날 ZINI 가 만들고있는 파스타는
100% 이탈리아 오리진의 원료로 만들어 집니다.”**

Gnocchi



시금치 뇨끼

감자가 들어있지 않은 세몰리나 뇨끼
내용물 : 세몰리나, 식염, 시금치 35%
포장단위 : 1kgx6봉/박스 (개당 5g)
소비기한 : 냉동 24개월



감자 뇨끼 (감자 함량 70%)

내용물 : 감자, 세몰리나, 식염
포장단위 : 1kgx10봉/박스 (개당 5g)
소비기한 : 냉동 24개월



고구마 뇨끼 (고구마 함량 35%)

내용물 : 고구마, 세몰리나, 식염
포장단위 : 1kgx6봉/박스 (개당 5g)
소비기한 : 냉동 18개월



Lasagna

파스타 알 우보 라사니아

파파텔레용으로 절단하여 사용하세요.
(일반면보다 약간 두꺼움)
내용물 : 세몰리나, 계란, 물
규격 : 450x240, 120x80
포장단위 : 2.5kg(개당 195g)
소비기한 : 냉동 24개월
*6등분도 공급하고 있습니다. (145*117mm)

Filled pasta



소리시 알 바실리코 P



라비올리 알 4 프로마지M



토르텔리 프로마지



아놀로티 팔마지아노 레기아노 P



벨레 알 타르투포



랍스타 소리시

Long pasta



탈리아텔레



페투치니



탈리에리니 알 네로 세피아



스파게티 알라 치타라

Chef.



VALERIO DIMICCOLI

총괄셰프. 발레리오 디미콜리

- ↑ • **Zini Prodotti Alimentari S.p.A.**
food innovation specialist | 식품연구
- **Trattoria del nuovo macello**
Chef de partie | 파트 셰프
- **Identità Golose Milano**
Chef de partie | 파트 셰프
- **Cracco in galleris (bistro)**
Chef de partie | 파트 셰프

ZINI SEMINAR

intro



지니 제품군

01

Chef.

02

recipe

아스파라거스, 잠봉, 파르메산 베샤멜 라자냐

04

Asparagus, Jambon & Parmesan Béchamel Lasagna

브리스킷 라자냐

05

Brisket Lasagna

시금치 뇨끼와 봉골레 버섯 크림

06

Spinach Gnocchi with Vongole and Mushroom Cream

파파르델레 카초에페페

07

Pappardelle Cacio e Pepe

구운 파프리카 크림과 마조람 소시지 with 뇨끼

08

Roasted Red Pepper Cream & Marjoram Sausage Gnocchi

감자 뇨끼와 주키니 크림, 토마토 콩피

10

Potato Gnocchi with Zucchini Cream and Tomato Confit

outro



선인 제품군

11



[10개 분량]

아스파라거스, 잠봉, 파르메산 베샤멜 라자냐

Asparagus, Jambon & Parmesan Béchamel Lasagna

아스파라거스 크림

아스파라거스	3,500g
올리브오일 엑스트라 버진	120g
냉동샐롯 슬라이스(프랑스)	180g
채소육수	500g
소금	적당량
후추	적당량

- 01 아스파라거스의 길긴 밑동을 잘라낸다.
- 02 꽃대는 따로 잘라 보관한다.
- 03 줄기 부분을 얇은 원형으로 썬다.
- 04 아스파라거스 꽃대는 소금물에 2~3분 데친 뒤 얼음물에 담가 색을 살린다.
- 05 샐롯을 올리브유에 부드럽게 볶는다.
- 06 슬라이스한 줄기를 넣고 약 10분간 볶는다.
- 07 채소 육수를 붓고 부드러워질 때까지 계속 졸인다.
- 08 졸인 내용물과 아스파라거스 끓인 물 1스푼을 곱게 갈아 고운 체(시누아)에 거른다.
- 09 아스파라거스 크림에 데친 아스파라거스 슬라이스를 넣어 마무리한다.

파르메산 베샤멜

베샤멜소스포션	1,000g
파르미지아노 레지아노	375g
소금	적당량
후추	적당량
넛맥	적당량

- 01 녹인 베샤멜 소스 포션에 파르미지아노 레지아노만 추가하여 마무리한다.
- 02 필요시 소금, 후추, 넛맥을 추가한다.

마무리

파스타 알 우보 라사니아	적당량
파르미지아노 레지아노	적당량
고메버터(칸디아)	적당량
잠봉[청크9.6x9.6x25]	적당량

- 01 베이킹 디쉬 바닥에 베샤멜 소스를 얇게 깐다.
- 02 생 라자냐 시트를 한 겹 깐다.
- 03 아스파라거스 크림을 펴 바른다.
- 04 파르메산 베샤멜을 한겹 뿌린 후에 잠봉청크를 뿌린다.
- 05 갈아 놓은 파르미지아노 레지아노를 뿌린다. (6겹이 될 때까지 반복한다.)
- 06 컨벡션 오븐 180°C로 예열한다.
- 07 25분간 황금빛 갈색이 될 때까지 굽는다.



파스타 알 우보 라사니아

100% 이탈리아 세몰리나와 계란으로
만들어진 에그누들 (450*240mm)
2.5kg*4ea/box
소비기한 : 냉동 24개월



[10개 분량]

브리스킷 라자나

Brisket Lasagna

라자나

파스타 알 우보 라사니아	1,500g
베샤멜소스포션	600g
브리스킷	1,500g
카라멜라이즈드 발사믹 양파	1,500g
데미글라스 소스	600g
이탈리안꼬치치즈	600g
후레쉬모짜렐라나폴리컷	300g
고메버터(칸디아)	200g

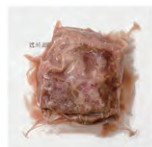
- 01 라자나 몰드에 버터를 고루 발라 준비합니다.
- 02 라자나 시트를 깔고, 베샤멜 소스를 발라줍니다.
- 03 브리스킷을 가볍게 찢어 얹고, 카라멜라이즈드 발사믹 양파를 올립니다.
- 04 데미글라스 소스를 바르고 그라나 치즈를 뿌립니다.
- 05 같은 순서로 3번 반복하여 라자나를 쌓아줍니다.
- 06 마지막에 라자나 시트를 한 장 더 얹고, 베샤멜 소스와 후레쉬 모짜렐라 나폴리컷, 그라나 치즈, 버터를 올리고 마무리합니다.
- 07 180°C로 예열된 오븐에서 20분간 노릇하게 구워줍니다.

수비드 3종



브리스킷 홀 / 슬라이스

홀: 1kg / 슬라이스: 100~120g
양지부분을 48시간 수비드 후
4시간 베이킹한 제품



수비드 큐브 스테이크

80g*20ea/box
선인 화성공장의 최신식 수비드 설비와
위생 시스템으로 생산한 육가공품



닭가슴살

수비드하여 닭가슴살의
퍽퍽함을 줄인 슬라이스로,
샌드위치 용으로 최적의 제품



파스타 알 우보 라사니아

100% 이탈리아 세몰리나와 계란으로
만들어진 에그누들 (450*240mm)
2.5kg*4ea/box
소비기한 : 냉동 24개월



[25인 분량]

시금치 뇨끼와 봉골레 버섯 크림

Spinach Gnocchi with Vongole and Mushroom Cream

봉골레&버섯 크림

봉골레소스 포션	1.7L
파리지앵 양송이슬라이스	1,000g
표고버섯	330g
냉동샐러드 슬라이스(프랑스)	170g
올리브오일 엑스트라 버진	100g
신슈-시로미소(백된장)(10)	80g
후추	적당량
야채스톡	적당량

- 01 샐러드를 올리브유에 볶는다.
- 02 버섯을 넣고 수분이 완전히 증발할 때까지 볶는다.
- 03 봉골레 소스를 넣고 끓인다.
- 04 흰 미소와 간장을 넣고 완전히 곱게 갈아준다.
- 05 고운 체(시누아)에 걸러낸다.
- 06 야채스톡을 섞어 크리미 하면서도 부을 수 있는 농도로 완성한다.

바지락

바지락	2,000g
냉동다진마늘블럭	35g
올리브오일 엑스트라 버진	55g
파슬리 줄기	55g

- 01 조개의 해감을 충분히 한다.
- 02 올리브유, 마늘, 파슬리 줄기를 넣고 냄비에서 입을 연다.
- 03 국물을 체에 거른다.
- 04 대부분의 조갯살을 발라내고, 걸러낸 국물 소량과 함께 보관한다.
- 05 남은 조개 국물은 봉골레&버섯 크림에 넣어 바다 풍미를 더할 수 있다.

마무리

시금치 뇨끼	150g
다진 파슬리	적당량
올리브오일 엑스트라 버진	적당량
바지락 육수	적당량
버섯 크림	적당량

- 01 뇨끼를 삶은 뒤, 바지락 육수와 올리브 오일, 파슬리를 넣고 만데까레를 한다.
- 02 접시에 담은 후, 버섯 크림을 올려준다.
- 03 익힌 바지락과 파슬리를 올려 마무리한다.



시금치 뇨끼

감자가 들어있지 않은 세몰리나 뇨끼
내용물 : 세몰리나, 식염, 시금치 35%
포장단위 : 1kgx6봉/박스 (개당 5g)
소비기한 : 냉동 24개월



[15인 분량]

파파르델레 카초에페페

Pappardelle Cacio e Pepe

카초에페페 소스

엑셀런스 쿼크크림	800g
우유	400g
페코리노 로마노 치즈	400g
통후추	30g

- 01 마른 팬에 통후추를 2~3분간 볶아 수분을 날린 뒤 갈아둔다.
- 02 냄비에 생크림과 우유를 넣고 저으면서 1/3이 줄어들 때까지 시머링한다.
※ 80°C를 넘으면 유지방이 분리되므로 온도를 넘지 않도록 주의한다.
- 03 거품기로 페코리노 로마노를 조금씩 넣어가며 녹인다.
- 04 볶은 통후추를 넣고 마무리한다.

마무리

파스타 알 우보 라사니아	적당량
관찰레	적당량
라임	적당량
그라나 치즈 하드스틱	적당량

- 01 관찰레를 약한 불에서 천천히 바삭하게 굽는다.
- 02 라자냐를 2.5cm 폭으로 잘라서 파파르델레 면을 만든다.
- 03 파파르델레 면을 삶아 소스에 버무린다.
- 04 추가로 볶은 통후추, 바삭한 관찰레, 갈아낸 치즈, 라임 제스트로 마무리한다.



사용 치즈

커클랜드 시그니처 페코리노 로마노



탈리아텔레
두께: 1.05mm



파스타 알 우보 라사니아
두께: 1.47mm



파스타 알 우보 라사니아

100% 이탈리아인 세몰리나와 계란으로
만들어진 에그누들 (450*240mm)
2.5kg*4ea/box
소비기한 : 냉동 24개월



[25인 분량]

구운 파프리카 크림과 마조람 소시지 with 뇨끼

Roasted Red Pepper Cream &
Marjoram Sausage Gnocchi

빨간 파프리카 크림

빨간 파프리카	2,700g
냉동샐롯 슬라이스	270g
올리브오일 엑스트라 버진	135g
채소육수	670g

- 01 파프리카를 185°C 오븐에서 약 30분 충분히 굽는다.
- 02 파프리카 껍질을 벗긴다.
- 03 샐롯을 올리브유에 볶는다.
- 04 구운 파프리카와 채소 육수를 넣는다.
- 05 육수가 줄어들 때까지 약 15분간 졸인다.
- 06 곱게 갈아 체(시누아)에 거른다.

노란 파프리카 크림

노란 파프리카	1,300g
냉동샐롯 슬라이스	135g
올리브오일 엑스트라 버진	63g
채소육수	335g

- 01 파프리카를 185°C 오븐에서 약 30분 충분히 굽는다.
- 02 파프리카 껍질을 벗긴다.
- 03 샐롯을 올리브유에 볶는다.
- 04 구운 파프리카와 채소 육수를 넣는다.
- 05 육수가 줄어들 때까지 약 15분간 졸인다.
- 06 곱게 갈아 체(시누아)에 거른다.

소시지

돼지고기	800g
마조람	4g
화이트와인	200g
소금	12g
올리브오일 엑스트라 버진	28g

- 01 돼지고기를 올리브 오일과 함께 약불에서 익힌다.
- 02 돼지고기 수분이 완전히 날아가면 소금과 와인을 넣고 와인이 증발할 때까지 가열한다.
- 03 와인이 완전히 증발하면 마조람을 섞어 마무리한다.



[25인 분량]

구운 파프리카 크림과 마조람 소시지 with 뇨끼

Roasted Red Pepper Cream &
Marjoram Sausage Gnocchi

허브 크러스트

빵가루	200g
파슬리	60g
케이퍼	100g
냉동다진마늘블럭	36g
올리브오일 엑스트라 버진	적당량

- 01 파슬리, 케이퍼를 곱게 다진다.
- 02 다진 마늘과 함께 볶아 수분을 날려준다.
- 03 올리브오일에 볶은 빵가루와 함께 섞어 사용한다.

마무리

허브 크러스트	적당량
올리브오일 엑스트라 버진	적당량
파프리카 크림 2종	적당량
소시지	적당량
시금치 뇨끼	적당량
고구마 뇨끼	적당량
파타토(감자 뇨끼)	적당량

- 01 뇨끼 3종을 삶아 접시에 담는다.
- 02 파프리카 크림 2종을 보기 좋게 올린다.
- 03 올리브 오일을 가볍게 두르고 익힌 소시지, 허브 크러스트를 올려 마무리한다.



고구마 뇨끼 (고구마 함량 35%)

토마토 분말이 함유된 세몰리나 뇨끼
포장단위 : 6kg(6ea)/box (개당 5g)
소비기한 : 냉동 24개월



감자 뇨끼 (감자 함량 70%)

감자가 들어있지 않은 세몰리나 뇨끼
포장단위 : 1kg*10ea/box (개당 5g)
소비기한 : 냉동 24개월



시금치 뇨끼

감자가 들어있지 않은 세몰리나 뇨끼
내용물 : 세몰리나, 식염, 시금치 35%
포장단위 : 1kgx6봉/박스 (개당 5g)
소비기한 : 냉동 24개월



[25인 분량]

감자 뇨끼와 주키니 크림, 토마토 콩피

Potato Gnocchi with Zucchini Cream
and Tomato Confit

주키니 크림

주키니	2,700g
냉동샐롯 슬라이스(프랑스)	200g
올리브오일 엑스트라 버진	135g
후레쉬 바질	35g

- 01 주키니 껍질을 벗긴다.
- 02 주키니 껍질이 투명해질 때까지 익힌 뒤 얼음물에 바로 담가 색을 보존한다.
- 03 남은 과육은 깍둑썰기하여 샐롯과 함께 올리브오일에 볶는다.
- 04 바질과 함께 곱게 갈아준다.
- 05 필요에 따라 채소 육수를 넣는다.
- 06 체(시누아)에 거른다.

토마토 콩피

방울 토마토	500g
황설탕	18g
소금	8g
타임분말	3g
올리브오일 엑스트라 버진	적당량

- 01 토마토를 반으로 자른다.
- 02 소금, 황설탕, 타임, 올리브유로 간한다.
- 03 잘린 면이 위를 향하도록 베이킹 트레이에 올린다.
- 04 컨벡션 오븐 120°C에서 약 1시간 굽는다.

마무리

파타토(감자 뇨끼)	적당량
라임	적당량
후레쉬 바질	적당량
부라따치즈	적당량

- 01 팬에 올리브유와 라임 제스트를 두르고 뇨끼를 만테까레 한다.
- 02 뜨거운 주키니 크림을 접시에 퍼 바르고 뇨끼를 올린다.
- 03 토마토 콩피와 부라따 스트라차텔라로 마무리한다.



감자 뇨끼 (감자 함량 70%)

감자가 들어있지 않은 세몰리나 뇨끼
포장단위 : 1kg*10ea/box (개당 5g)
소비기한 : 냉동 24개월

product line

선인 제품군

식품을 사랑하는 사람들
WE MAKE DIFFERENCE



시금치 뇨끼

시금치 함량 35% 함유된 뇨끼로
감자가 아닌 세몰리나로 만들어진 뇨끼
포장단위: 6kg(6ea)/box
소비기한: 냉동 24개월



파타토 (감자) 뇨끼

100% 이탈리아 감자로
만들어진 뇨끼 (감자함량 70%)
포장단위: 1kg*10ea/box
소비기한: 냉동 24개월



고구마 뇨끼

고구마 함량 35%와 토마토 분말이
함유된 세몰리나로 만들어진 뇨끼
포장단위: 6kg(6ea)/box
소비기한: 냉동 24개월



파스타 알 우보 라사니아

100% 이탈리아 세몰리나와
계란으로 만들어진 에그누들
포장단위: 2.5kg*4ea/box
소비기한: 냉동 24개월



올리브오일 엑스트라 버진

고급형 장식용
올리브오일 엑스트라 버진
포장단위: 500ml*6ea/box
소비기한: 실온 18개월



파타트 파리지엔

점질감자가 아닌 분질감자로,
미리 익혀서 나온 제품
포장단위: 1kg*6ea/box
소비기한: 냉동 24개월



양송이 슬라이스

파리지엔 양송이는 천연송이가 내는
향과 맛을 냅니다. (두께: 4mm)
포장단위: 1kg*10ea/box
소비기한: 냉동 18개월



냉동샐러 슬라이스

네덜란드 샐러드로 국내 샐러드에
비하여 단맛이 높습니다.
포장단위: 1.5kg*3ea/box
소비기한: 냉동 48개월



냉동다진마늘블럭

향이 약하고 지속성이 길어 서양식 소스
활용에 좋은 제품입니다. (크기: 3~5mm)
포장단위: 1kg*10ea/box
소비기한: 냉동 48개월



봉골레소스 포션

3~5월 남해안 제철 살아있는
바지락으로 만든 봉골레소스 포션
포장단위: 1kg*3ea/box
소비기한: 냉동 12개월



베사멜소스 포션

베사멜소스를 6g씩 블록으로
급냉하여 만든 소스포션
포장단위: 1kg*12ea/box
소비기한: 냉동 12개월



엑셀런스쿠키크림

프랑스 노르망디산 우유로 만들어진
유품미가 뛰어난 쿠키크림(유지방35%)
포장단위: 1L*12pack/box
소비기한: 냉장 9개월



관찰레

돼지 불살 건식염지 숙성육으로
팬후라이, 소테, 파스타 또는 볶음 요리
시 베이컨과 차별화된 놀라운 풍미를
제공합니다. (SIZE: 9.6*9.6*25mm)
포장단위: 300g*20ea/box
소비기한: 냉장 2개월



잠봉[청크] 9.6x9.6x25]

돼지의 뒷다리살을
장기간건식 염지한 제품.
유사 크기의 비정형 절단품으로
수제 자연스러운 느낌을 주는 잠봉 청크
포장단위: 300g*20ea/box
소비기한: 냉동 12개월



부라따치즈 65g

100% 이탈리아 우유로
만들어진 냉동 부라따 치즈
포장단위: 65g*44ea/box
소비기한: 냉동 12개월



부라따치즈 100g

100% 이탈리아 우유로
만들어진 냉동 부라따 치즈
포장단위: 100g*44ea/box
소비기한: 냉동 12개월



선인 제품군

식품을 사랑하는 사람들
WE MAKE DIFFERENCE



고메버터(칸디아)

칸디아사의 버터로 브리타니 지방의 우유로 만들어져 풍미가 좋습니다.

포장단위: 500g*20ea/box
소비기한: 냉동 12개월



이탈리안꼬포치즈(그라나치즈분말F)

식품첨가물이 들어있지않은 100% 이태리산 천연치즈

포장단위: 200g*15ea/box
소비기한: 냉동 12개월



후레쉬모짜렐라나폴리컷

이태리 원료로 만들어진 후레쉬 모짜렐라 슈레드

포장단위: 1.5kg*6ea/box
소비기한: 냉동 12개월



신슈-시로미소(백된장)

3단 숙성한 이나카된장과 천연양조간장을 배합한 품질 좋은 제품

포장단위: 1kg*10ea/box
소비기한: 상온 12개월



양파콩피

국산 양파를 농축하여 만든 잼 스타일의 제품

포장단위: 1kg
소비기한: 상온 12개월



식품을 사랑하는 사람들
WE MAKE DIFFERENCE



ZINI SEMINAR

제품 샘플이 필요하실 경우
함께 준비되어있는 샘플 신청서를 작성해주세요



문의 전화 031 284 9500~5

물류센터 경기도 용인시 기흥구 탑실로 35번길 20
제 1 공장 충남 아산시 둔포면 아산호로 840번길 88-19
제 2 공장 경남 밀양시 초동면 초동농공단지길 23-22
제 3 공장 전남 담양군 담양읍 예코길 27-9

경기 남부 교육센터 경기도 용인시 기흥구 탑실로 35번길 20
서울 동부 교육센터 서울특별시 송파구 백제고분로 241 유니온레시퍼랩 2층
서울 서부 교육센터 서울특별시 마포구 월드컵로 10길 57 유니온레시퍼랩 2층