튀니지산 프리미엄 파스타 · 쿠스쿠스

2026

FROM DURUM WHEAT

햇볕에 여문 듀럼밀,
지중해의 면



TUNISIAN PREMIUM
PASTA & COUSCOUS

주한 튀니지 대사관
Embassy of the Republic of Tunisia · Seoul

TUNISIA EXPORT
CEPEX

TUNISIA
AUTHENTIC FLAVORS



밀밭의 6월. 튀니지의 듀럼밀은 5월에서 7월 사이에 거둡니다.

사진 · Brett Jordan · Licence Unsplash

CONTENTS

차례

04 한눈에 보는 튀니지 파스타 · 쿠스쿠스
At a glance

06 로마의 곡창, 오늘의 듀럼밀
The granary of Rome

08 손으로 굴리고 증기로 익히다
Couscous, a UNESCO heritage

10 쿠스쿠스 연대기 · 지역의 쿠스쿠스
Chronology & regions

12 I 쿠스쿠스 — 제품 01–15
Couscous

16 II 파스타 — 제품 16–50
Pasta

23 III 수출 기업
The producers

29 한국의 식탁으로
For the Korean table

30 한국 바이어를 위한 안내
For Korean buyers

이 카탈로그는 튀니지의 파스타 · 쿠스쿠스 수출 기업 다섯 곳과 그 제품 50가지를 한국의 수입사 · 유통사 · 외식 기업에 소개합니다.

주한 튀니지 대사관 경제과
Embassy of the Republic of Tunisia · Seoul

AT A GLANCE

한눈에 보는 튀니지 파스타 · 쿠스쿠스

17 kg

튀니지 1인당 연간 파스타 소비

이탈리아에 이어 세계 2위

국제파스타기구(IPO)

4 위

세계 쿠스쿠스 수출 순위 (2024)

아프리카 2위 · 신고국 기준

UN COMTRADE

6,130 만 달러

파스타 · 쿠스쿠스 수출액 (2024)

건조 파스타 4,302만 · 쿠스쿠스 1,824만 달러

UN COMTRADE

30 개국 이상

수출 대상국

리비아 · 프랑스 · 캐나다 · 미국 · 서아프리카

UN COMTRADE

53.3 만 ha

듀럼밀 재배 면적 (2025/26)

곡물 재배 면적의 54%

ONAGRI 2026

듀럼밀 곡창 지대

· 베자 · 젠두바 · 르 케프 · 실리아나



MAP

밀밭에서 공장까지

북부의 곡창 지대에서 자란 듀럼밀은 제분 · 세몰리나 공장과 이어진 해안의 공장에서 파스타와 쿠스쿠스가 됩니다.

듀럼밀 주산지 이 카탈로그의 제조사



듀럼밀. 단단하고 노란 낟알을 거칠게 갈면 파스타와 쿠스쿠스의 재료인 세몰리나가 됩니다.

사진 · Emma Renly · Licence Unsplash

THE GRANARY OF ROME

로마의 곡창, 오늘의 듀럼밀

로마 시대의 아프리카 속주, 지금의 튀니지는 '로마의 곡창'으로 불렸습니다. 이천 년이 지난 오늘도 이 땅의 들판을 채우는 곡식은 파스타와 쿠스쿠스의 원료, 듀럼밀입니다.

1세기 중엽, 아프리카 속주는 로마가 소비하는 곡물의 약 3분의 1을 공급했습니다. 북부의 비옥한 평야에서 거둔 밀은 카르타고의 항구를 떠나 지중해를 건넜습니다.

오늘날에도 듀럼밀은 튀니지 곡물 재배 면적의 54%를 차지합니다. 2025/26 시즌의 재배 면적은 53만 3천 헥타르, 생산량은 124만 톤으로 추정됩니다. 수확은 5월에 시작해 7월까지 이어집니다.

튀니지의 주요 파스타 · 쿠스쿠스 공장은 제분 · 세몰리나 공장과 하나로 이어져 있어, 밀에서 세몰리나, 세몰리나에서 완제품까지 한 곳에서 고온 건조 방식으로 생산합니다.

1943년 수스에 문을 연 파스타 작업장에서 시작된 이 산업은 이제 30개국 이상으로 제품을 보냅니다. 튀니지 사람들 스스로도 1인당 연 17kg의 파스타를 먹어, 이탈리아에 이어 세계에서 두 번째로 파스타를 많이 먹는 나라입니다.

"로마가 먹던 빵의 3분의 1이 이 땅의 밀이었습니다."

⅓
1세기 로마 곡물 공급 중 아프리카 속주의 몫

54%
곡물 재배 면적 중 듀럼밀

124만 t
듀럼밀 생산 (2025/26 추정)

출처 · Encyclopædia Universalis 「로마 시대 아프리카」 · ONAGRI 2026 · 튀니지 농업부(USDA 보고서 인용) · 국제파스타기구(IPO) · UN Comtrade



즈리바 올리아, 자그완. 흙으로 빚은 찜솥에 세몰리나를 붓습니다. 쿠스쿠스는 물에 삶지 않고 증기로 익힙니다.

사진 · YayaKaufen · CC BY-SA 4.0 · Wikimedia Commons

UNESCO · 2020

손으로 굴리고 증기로 익히다

2020년 12월 16일, 유네스코는 '쿠스쿠스의 생산과 소비에 관한 지식 · 노하우와 관습'을 인류무형문화유산으로 등재했습니다. 알제리 · 모리타니 · 모로코 · 튀니지가 함께 신청했습니다.

I **밀** 듀럼밀

북아프리카 곡식의 바탕은 듀럼밀(보리도 씁니다). 곡식을 갈아 세몰리나를 얻습니다.

II **세몰리나** 거칠게 간 밀

거칠게 간 밀가루인 세몰리나가 쿠스쿠스의 재료입니다.

III **손으로 굴리기** 손과 체, 오목한 그릇

세몰리나를 손바닥으로 굴려 작은 알갱이로 빚습니다. 전통적으로 여성들이 맡아 온 일이며, 굴린 쿠스쿠스는 몇 달 동안 보관할 수 있습니다.

IV **증기로 익히기** 쿠스쿠스 찜솥

소스가 끓는 냄비 위에 찜솥을 얹고, 두세 번 증기를 쐬어 익힙니다. 물에 삶지 않는 것이 쿠스쿠스의 방식입니다.

V **둘러앉아 나누기** 큰 접시 하나

넓은 접시 하나를 가운데 두고 둘러앉아 먹습니다. 유네스코 등재 설명은 이를 연대와 공생, 식사를 나누는 기쁨의 상징으로 풀이합니다.

출처 · 유네스코 등재 신청서 n° 01602 (2020) · 튀니지 국립문화유산연구소(INP) 조사표 n° 4/045 · 주한 튀니지 대사관 쿠스쿠스 소개서

CHRONOLOGY

쿠스쿠스와 파스타의 연대기

13세기

XIIIe siècle

요리책에 처음 적힌 쿠스쿠스

마그레브와 알안달루스(이슬람 스페인)에서 쓰인 13세기 아랍어 요리책들에 쿠스쿠스 조리법이 실립니다. 확실하게 확인되는 가장 이른 문헌 기록입니다.

하프스 시대

XIIIe–XVIe siècle

풍요의 표시

하프스 왕조 시기 튀니지에서는 쿠스쿠스를 먹는다는 것이 최소한의 풍요를 누린다는 표시였다고 역사가 브룬슈비크는 전합니다. 16세기에는 레오 아프리카누스가 쿠스쿠스를 기록했습니다.

1738

Tabarka → Carloforte

타바르카에서 사르데냐까지

튀니지 타바르카 섬의 이주민이 이탈리아 사르데냐에 카를로포르테를 세우고, 쿠스쿠스 요리를 그곳에 이어 갔습니다.

1943

Sousse

수스의 첫 파스타 공장

하비브 멜룰리가 수스에 파스타 작업장을 열었습니다. 회사는 이곳이 튀니지 최초라고 소개하며, 1973년 오늘의 '레피도르(L'Épi d'Or)'가 됩니다.

2017

Zammour · Médenine

'비트 알무나'의 부활

메드닌 자무르의 여성들이 가족의 쿠스쿠스를 보관하던 저장방 '비트 알무나'와 그에 얽힌 지식을 되살리는 프로젝트를 시작했습니다(2월 2일).

2020

16 décembre

유네스코 인류무형문화유산

제15차 유네스코 무형유산위원회에서 '쿠스쿠스의 생산과 소비에 관한 지식 · 노하우와 관습'이 알제리 · 모리타니 · 모로코 · 튀니지 공동 신청으로 등재되었습니다.

2024

Aujourd'hui

세계 시장으로

튀니지는 쿠스쿠스 1,824만 달러(세계 4위, 신고국 기준)와 파스타 4,302만 달러를 수출했습니다. 국민 1인당 파스타 소비는 연 17kg으로 세계 2위입니다.

문헌으로 확인되는 기록만 담았습니다. 쿠스쿠스가 처음 생겨난 곳은 확정되지 않았으며, 학자들은 마그레브의 아마지그(베르베르) 사회로 봅니다. 출처 · INP 조사표 n° 4/045 · 유네스코 결정 15.COM 8.b.14 · Sardegna Turismo · 레피도르 사 소개 · UN Comtrade · IPO



오스반 쿠스쿠스. 허브와 고기로 속을 채운 튀니지식 순대 '오스반'을 올린 쿠스쿠스. 사진 · AmelGhouila · CC BY-SA 4.0

REGIONS

쿠스쿠스의 여러 얼굴

생선 쿠스쿠스

Couscous au poisson · 스팍스 . 모나스티르

해안 도시의 식탁에 오르는 붉은 소스의 생선 쿠스쿠스. 유네스코 신청서도 생선을 곁들인 쿠스쿠스와 모나스티르의 '샤르카우' 축제를 언급합니다.

므함사

M'hamsa · 가베스

후추알만 한 굵은 쿠스쿠스. 손바닥으로 체에 눌러 알갱이를 만들고 일주일쯤 말려 둡니다. 겨울 식량을 마련하던 '울라(oula)'의 전통에서 나왔습니다.

메스푸프

Mesfouf · 북부 . 제르바

북부에서는 건포도와 대추야자를 넣은 달콤한 디저트로, 제르바에서는 짭짤하게 먹는 쿠스쿠스입니다.

보레즈가인

Borezgaine · 케프 . 베자

5월 '마유' 축제 때 케프와 베자에서 먹는 쿠스쿠스의 한 종류입니다.

삶의 고비마다

Rites de passage · 튀니지 전역

출생 일주일 뒤의 아키카, 할례, 결혼, 마울리드와 아슈라 같은 명절까지, 튀니지의 쿠스쿠스는 사람들의 삶의 순간마다 상에 오릅니다.

밀 또는 보리

Blé ou orge · 곡식의 선택

쿠스쿠스 알갱이는 주로 밀이나 보리로 만듭니다. 가베스 오아시스에서는 기장, 캅본에서는 수수를 쓰기도 했습니다.

출처 · 유네스코 n° 01602 · INP · 슬로푸드 맛의 방주 · Le Petit Journal Tunis



I

PART I · COUSCOUS

쿠스쿠스

입자의 굵기와 곡물, 조리 시간에 따라 열다섯 가지 쿠스쿠스를 소개합니다. 모두 튀니지 기업이 만들어 포장한 제품입니다.

제품 01 — 15

사진 · Egor Kamelev · Licence Pexels

01—05 입자별 쿠스쿠스

Couscous by grain size

같은 듀럼밀 세몰리나라도 알갱이의 굵기에 따라 쓰임이 달라집니다. 고운 입자는 디저트와 샐러드에, 굵은 입자는 국물이 많은 스튜와 생선 쿠스쿠스에 어울립니다.



01 DIARI
쿠스쿠스 · 중간 입자

Couscous moyen

듀럼밀 세몰리나 100%로 만든 중간 입자 쿠스쿠스입니다(1 kg). 1980년부터 쿠스쿠스를 만든 스팍스의 Diari 대표 제품으로, 고기 · 채소 쿠스쿠스 요리에 씁니다.

1 kg · HS 1902.40



02 L'ÉPI D'OR
쿠스쿠스 · 고운 입자

Couscous fin

1 kg · HS 1902.40



03 RANDA
쿠스쿠스 · 고운 입자

Couscous fin

500 g · HS 1902.40



04 SPIGA
쿠스쿠스 · 중간 입자

Couscous moyen

1 kg · HS 1902.40



05 WARDA
쿠스쿠스 · 굵은 입자

Couscous gros

1 kg · HS 1902.40

06—11 통밀 · 보리 · 잡곡 · 유기농

Whole grain, barley & organic

튀니지에서는 밀과 함께 보리 쿠스쿠스를 오래 먹어 왔습니다. 통밀과 다섯 곡물, 유기농 세몰리나로 만든 쿠스쿠스는 잡곡과 보리밥에 익숙한 한국의 식탁과 잘 맞습니다.



06 DIARI
보리 쿠스쿠스

Couscous d'orge

보리로 만든 쿠스쿠스입니다(500 g).
튀니지에서는 밀과 함께 보리 쿠스쿠스를 오래 먹어 왔으며, 보리밥에 익숙한 한국 소비자에게 소개하기 좋은 제품입니다.

500 g · HS 1902.40



07 DIARI
5곡 쿠스쿠스

Couscous multi-céréales

밀 · 보리 · 귀리 · 옥수수 · 호밀 다섯 곡물로 만든 쿠스쿠스입니다(500 g). 2020년에 나온 Diari의 멀티그레인 제품으로, 잡곡을 좋아하는 한국 시장에 맞습니다.

500 g · HS 1902.40



08 L'ÉPI D'OR
통밀 쿠스쿠스

Couscous complet

통밀로 만든 레피도르의 쿠스쿠스입니다(1 kg). 갈색빛 알갱이로, 통곡물 쿠스쿠스를 찾는 매장과 샐러드 · 볼 메뉴에 맞습니다.

1 kg · HS 1902.40



09 DIARI
통밀 쿠스쿠스 · 고운 입자

Couscous complet · fin

통밀로 만든 Diari의 고운 쿠스쿠스입니다(1 kg). 중간 입자 통밀 쿠스쿠스와 함께 공급되며, 통곡물 라인을 찾는 수입사에 맞습니다.

1 kg · HS 1902.40



10 DIARI
유기농 쿠스쿠스

Couscous bio

유기농 듀럼밀 세몰리나로 만든 쿠스쿠스입니다(500 g). Diari는 미국 유기농(NOP)과 튀니지 유기농 인증을 공개하고 있어, 유기농 매장 공급에 맞습니다.

500 g · HS 1902.40



11 RANDA
치시 (보리 세몰리나)

Tchich · orge

보리 100%로 만든 고운 보리 세몰리나입니다(1 kg). 포장에 빵 · 쿠스쿠스 · 수프에 쓴다고 적혀 있으며, 튀니지식 보리 수프의 재료입니다.

1 kg · HS 1103.19

12—15 익스프레스 · 간편식

Express & ready in minutes

끓는 물이나 육수만 있으면 되는 간편식입니다. 조리 시간은 모두 포장에 적힌 그대로 옮겼습니다.



12 DIARI 익스프레스 쿠스쿠스 (4분)

Express couscous fin

포장 표기대로 4분이면 완성되는 고운 입자 쿠스쿠스입니다(500 g). 2016년에 나온 Diari 익스프레스로, 끓는 물이나 육수만 있으면 돼 간편식 · 캠핑 · 1인 가구 시장에 맞습니다.

500 g · HS 1902.40



13 DIARI 익스프레스 메스푸프 (2분)

Express mesfouf

포장 표기대로 2분이면 완성되는 메스푸프입니다(500 g). 메스푸프는 아주 고운 쿠스쿠스로, 튀니지에서는 건포도 · 대추야자를 곁들여 아침 · 디저트로 먹습니다.

500 g · HS 1902.40



14 RANDA 건포도 메스푸프 (5분)

Mesfouf aux raisins secs

메스푸프 220 g과 건포도 30 g을 함께 담은 세트입니다(250 g, 포장 표기 5분). 그릇 하나로 튀니지식 달콤한 아침을 차릴 수 있어 카페 · 간편식 매대에 맞습니다.

220 g · HS 1902.40



15 RANDA 프리크 (미리 익힌 어린 밀)

Frik précuit

덜 여문 밀을 잘게 부순 프리크를 미리 익힌 제품입니다(500 g, 포장 표기 최대 10분). 튀니지 수프 '쇼르바 프리크'의 재료로, 포장에 '올해의 맛 2018' 메달이 있습니다.

500 g

HOW TO · 4분 쿠스쿠스

1

쿠스쿠스 1컵(180 g)을 넓은 그릇에 담습니다.

2

끓는 육수나 물을 붓고 뚜껑을 덮어 4분간 둡니다.

3

포크로 알갱이를 가볍게 풀어 냅니다.

조리법 · 주한 튀니지 대사관 쿠스쿠스 소개서 · 포장 표기



II

PART II · PASTA

파스타

글루텐 프리부터 통곡물, 5곡, 유기농, 채소 파스타, 아르티자날 파스타, 그리고 튀니지에만 있는 전통 파스타까지 서른다섯 가지입니다.

제품 16 — 50

구글 · Kaboompics.com · Licence Pexels

16—21 글루텐 프리

Gluten-free pasta

쌀과 옥수수로 만들어 포장에 글루텐 프리로 표기한 파스타입니다. 스파게티부터 쌀알 모양까지 여섯 가지 모양을 한 브랜드에서 함께 구성할 수 있습니다.



16 SPIGA
글루텐 프리 스파게티 (쌀 · 옥수수)

Sans gluten · spaghetti

쌀과 옥수수로 만들어 포장에 글루텐 프리로 표기한 스파게티입니다(340 g). 스팍스의 Spiga가 생산하며, 글루텐 프리 전문몰과 수입 파스타 매장의 구색에 맞습니다.

340 g · HS 1902.19



17 SPIGA
글루텐 프리 펜네 (쌀 · 옥수수)

Sans gluten · penne

쌀과 옥수수로 만든 글루텐 프리 펜네입니다(340 g, 포장 표기 조리 8분). 소스가 잘 묻는 짧은 파스타라 글루텐 프리 간편식 · 도시락 메뉴에 쓰기 좋습니다.

340 g · HS 1902.19



18 SPIGA
글루텐 프리 푸실리 (쌀 · 옥수수)

Sans gluten · fusilli

쌀과 옥수수로 만든 나선형 글루텐 프리 파스타입니다(340 g, 포장 표기 조리 8분). 샐러드 · 오븐 요리에 잘 어울려 글루텐 프리 반찬 · 밀키트 구성에 맞습니다.

340 g · HS 1902.19



19 SPIGA
글루텐 프리 엘보 마카로니

Sans gluten · coude

쌀과 옥수수로 만든 작은 엘보(팔꿈치) 모양의 글루텐 프리 파스타입니다(340 g). 맥앤치즈 · 수프 · 어린이 메뉴에 쓰기 좋은 모양입니다.

340 g · HS 1902.19



20 SPIGA
글루텐 프리 수프 파스타 (펠)

Sans gluten · fell

쌀과 옥수수로 만든 짧은 관 모양의 글루텐 프리 수프 파스타입니다(340 g). 국물 요리와 수프에 넣어 끓이는 튀니지식 파스타를 글루텐 프리로 즐길 수 있습니다.

340 g · HS 1902.19



21 SPIGA
글루텐 프리 쌀알 파스타 (랑그 도아조)

Sans gluten · langue d'oiseau

쌀알처럼 작은 '새의 혀(랑그 도아조)' 모양의 글루텐 프리 파스타입니다(340 g, 쌀 · 옥수수). 수프 · 리소토풍 요리에 쓰며, 오르조를 찾는 매장에 대안이 됩니다.

340 g · HS 1902.19

22—30 통밀 · 귀리 파스타

Whole wheat & oat pasta

세 제조사가 통밀과 귀리로 만든 아홉 가지 파스타입니다. 펜네 · 푸실리 · 스파게티와 수프용 짧은 파스타까지, 통곡물 매대를 한 번에 채울 수 있습니다.



22 L'ÉPI D'OR
통밀 펜네 (플룸)
Intégrales · plume
500 g · HS 1902.19



23 WARDA
귀리 · 통밀 펜네
Les Intégrales · penne
500 g · HS 1902.19



24 SPIGA
통밀 펜네 (매끈한 펜네 리스)
Les Spéciales · penne lisse complet
500 g · HS 1902.19



25 WARDA
귀리 · 통밀 푸실리
Les Intégrales · fusilli
500 g · HS 1902.19



26 SPIGA
통밀 푸실리 (레소르)
Les Spéciales · ressort complet
500 g · HS 1902.19



27 L'ÉPI D'OR
통밀 오르초
Intégrales · orzo
500 g · HS 1902.19



28 WARDA
귀리 · 통밀 스파게티
Les Intégrales · spaghetti
500 g · HS 1902.19



29 SPIGA
통밀 스파게티
Les Spéciales · spaghetti complet
500 g · HS 1902.19



30 L'ÉPI D'OR
통밀 수프 파스타 (펠)
Intégrales · fell
500 g · HS 1902.19

31—36 5곡 · 유기농

Five-grain & organic

듀럼밀에 보리 · 트리티케일 · 호밀 · 옥수수를 더한 5곡 파스타와, 유기농 듀럼밀 세몰리나로 만든 유기농 파스타입니다.



31 WARDA 5곡 스파게티

5 Céréales · spaghetti

듀럼밀에 보리 · 트리티케일 · 호밀 · 옥수수를 더한 Warda 5곡 스파게티입니다(500 g). 잡곡 면을 찾는 한국 소비자에게 익숙한 콘셉트입니다.

500 g · HS 1902.19



32 WARDA 5곡 엘보 마카로니

5 Céréales · coude

다섯 곡물로 만든 Warda의 엘보 마카로니입니다(500 g, 포장 표기 조리 7분). 수프와 그라탱, 어린이 메뉴에 쓰기 좋은 작은 모양입니다.

500 g · HS 1902.19



33 WARDA 5곡 수프 파스타 (펠)

5 Céréales · fell

다섯 곡물로 만든 짧은 관 모양의 Warda 수프 파스타입니다(500 g, 포장 표기 조리 6분). 국물 요리에 넣어 끓이는 튀니지식 수프 파스타입니다.

500 g · HS 1902.19



34 WARDA 유기농 스파게티

Pâtes bio · spaghetti

유기농 듀럼밀 세몰리나로 만든 Warda 스파게티입니다(500 g). 유기농 전문 매장 구색에 맞습니다.

500 g · HS 1902.19



35 WARDA 유기농 펜네

Pâtes bio · penne

유기농 듀럼밀 세몰리나로 만든 Warda 펜네입니다(500 g, 포장 표기 조리 10분). 유기농 파스타 세 가지(스파게티 · 펜네 · 푸실리)로 한 번에 구성할 수 있습니다.

500 g · HS 1902.19



36 WARDA 유기농 푸실리

Pâtes bio · fusilli

유기농 듀럼밀 세몰리나로 만든 Warda 푸실리입니다(500 g, 포장 표기 조리 10분). 샐러드 · 도시락용 유기농 파스타를 찾는 매장에 맞습니다.

500 g · HS 1902.19

37—42 채소 · 시금치 파스타

Vegetable & spinach pasta

토마토 · 시금치 · 바질로 색을 낸 파스타입니다. 라자냐와 카넬로니는 포장 표기대로 삶지 않고 바로 오븐에 넣습니다.



37 SPIGA
3색 채소 펜네

Penne aux légumes

마늘 · 바질 · 토마토로 색을 낸 Spiga의 3색 펜네입니다(500 g). 색이 화려해 파스타 샐러드와 뷔페 메뉴에 쓰기 좋습니다.

500 g · HS 1902.19



38 SPIGA
3색 채소 파르팔레

Farfalle aux légumes

플레인 · 시금치 · 토마토 3색의 나비 모양 파스타입니다(500 g). 샐러드와 어린이 메뉴, 선물용 파스타 세트 구성에 어울립니다.

500 g · HS 1902.19



39 RANDA
3색 채소 푸실리

Ressort aux légumes

듀럼밀 세몰리나에 채소를 더한 Randa의 3색 나선 파스타입니다(500 g, 포장 표기 8분). 1987년 벤아루스에서 설립된 Randa의 스페셜 라인입니다.

500 g · HS 1902.19



40 RANDA
시금치 탈리아텔레

Tagliatelle nature & épinards

플레인과 시금치 두 가지 색의 넓적한 탈리아텔레입니다(500 g). 포장에 천연 시금치를 썼다고 적혀 있으며, 크림 · 버섯 소스 요리에 어울립니다.

500 g · HS 1902.19



41 RANDA
시금치 라자냐

Lasagne aux épinards

시금치를 넣은 초록 라자냐 면입니다(500 g). 포장 표기대로 삶지 않고 바로 오븐에 넣어 조리해, 레스토랑 · 케이터링의 오븐 메뉴에 편리합니다.

500 g · HS 1902.19



42 RANDA
시금치 카넬로니

Cannelloni aux épinards

속을 채워 굽는 시금치 카넬로니입니다(250 g). 포장 표기대로 바로 오븐에 조리할 수 있어 홈파티 · 케이터링 메뉴에 맞습니다.

250 g · HS 1902.19

43—47 아르티자날 · 오븐 요리

Artisanal & oven pasta

브론즈 다이로 뽑아 천천히 말린 아르티자날 파스타와, 속을 채워 굽는 오븐 요리용 파스타입니다.



43 L'ÉPI D'OR 아르티자날 리가토니

Pâtes artisanales · rigatoni

굵은 관 모양의 리가토니입니다(500 g). 브론즈 다이로 뽑아 천천히 말린 면으로, 진한 라구 · 오븐 요리를 내는 레스토랑에 어울립니다.

500 g · HS 1902.19



44 L'ÉPI D'OR 아르티자날 키타라

Pâtes artisanales · guitarra

· HS 1902.19



45 L'ÉPI D'OR 아르티자날 페스토니

Pâtes artisanales · festoni

500 g · HS 1902.19



46 L'ÉPI D'OR 바부샤 (속을 채우는 콘킬리오니)

Babboucha

250 g · HS 1902.19



47 SPIGA 라자냐

Les Spéciales · lasagne

500 g · HS 1902.19

48—50 튀니지 전통 파스타

Traditional Tunisian pasta

튀니지 사람들이 '마크루나'라 부르는 파스타 가운데에는 이 나라에만 있는 모양이 있습니다. 수프 쇼르바에 넣는 가는 홀렐렘, 작은 구슬 마즐루가, 작은 사각형 누아세르입니다.



48 WARDA

홀렐렘 (튀니지 수프 파스타)

Hlelem

튀니지 수프 '쇼르바'에 넣는 가는 수프 파스타 홀렐렘입니다(500 g). 포장에 '전통 레시피 100%'라고 적혀 있으며, 한국의 북아프리카 · 할랄 식당에 맞습니다.

500 g · HS 1902.19



49 L'ÉPI D'OR

마즐루가 (튀니지 전통 파스타)

Mazlouga traditionnelle

튀니지 가정식에 쓰는 작은 구슬 모양 전통 파스타입니다(500 g). 포장에 '옛 방식(à l'ancienne)'이라 적혀 있으며, 북아프리카 식당의 전통 메뉴에 쓰입니다.

500 g · HS 1902.19



50 L'ÉPI D'OR

누아세르 (튀니지 전통 파스타)

Nouasser traditionnelle

작은 사각형으로 자른 튀니지 전통 파스타 누아세르입니다(750 g). 포장에 '옛 방식'이라 적힌 레피도르 전통 라인으로, 튀니지 가정 요리에 씁니다.

750 g · HS 1902.19



III

PART III · THE PRODUCERS

수출 기업

스파스와 수스, 베아루스의 다섯 브랜드입니다. 각 기업 소개에서 이 카탈로그에 실린 제품 번호와 쪽수를 찾아볼 수 있습니다.

제품 24 — 28

사진 · Yunus Tuğ · Licence Pexels

PRODUCER · 스팍스

디아리

Diari

스팍스에서 1980년부터 쿠스쿠스를 만들어 온 브랜드입니다. 같은 도시의 파스타 브랜드 스피가와 함께 CDS 사에 속해 있습니다.

중간 입자 쿠스쿠스를 대표 제품으로, 2016년에는 4분 익스프레스 쿠스쿠스를, 2020년에는 다섯 곡물 쿠스쿠스를 선보였습니다. 보리 · 통밀 · 유기농 쿠스쿠스와 익스프레스 메스푸프까지 갖추고 있습니다.

쿠스쿠스 생산	1980년부터
소재지	스팍스 (Sfax)
수출	20개국 이상
공개 인증	미국 유기농(NOP) · 튀니지 유기농

1980 쿠스쿠스를 만들기 시작한 해

스팍스

이 카탈로그의 제품 7

01	쿠스쿠스 · 중간 입자	p. 13
06	보리 쿠스쿠스	p. 14
07	5곡 쿠스쿠스	p. 14
09	통밀 쿠스쿠스 · 고운 입자	p. 14
10	유기농 쿠스쿠스	p. 14
12	익스프레스 쿠스쿠스 (4분)	p. 15
13	익스프레스 메스푸프 (2분)	p. 15

문의

주한 튀니지 대사관 경제과가 품목 · 샘플 · 수량 문의를 한국어로 접수해 이 기업에 연결해 드립니다.

웹사이트 · diari.tn
문의 · investintunisia.kr/contact

PRODUCER · 스팍스

스피가

Spiga

SINCE 1996

스팍스에서 1996년부터 파스타를 만들어 온 브랜드로, 쿠스쿠스 브랜드 디아리와 함께 CDS 사에 속해 있습니다.

쌀과 옥수수로 만든 글루텐 프리 파스타 여섯 가지, 통밀 파스타, 채소로 색을 낸 파스타와 라자냐를 '레 스페시알(Les Spéciales)' 라인으로 생산합니다.

파스타 생산	1996년부터
소재지	스팍스 (Sfax)
수출	리비아 · 니제르 등 20개국 이상
그룹	CDS (디아리와 같은 회사)

6 가지 글루텐 프리 파스타

쌀 · 옥수수로 만든 스파게티 · 펜네 · 푸실리 · 엘보 · 펠 · 랑그 도아조

이 카탈로그의 제품 13

04	쿠스쿠스 · 중간 입자	p. 13
16	글루텐 프리 스파게티 (쌀 · 옥수수)	p. 17
17	글루텐 프리 펜네 (쌀 · 옥수수)	p. 17
18	글루텐 프리 푸실리 (쌀 · 옥수수)	p. 17
19	글루텐 프리 엘보 마카로니	p. 17
20	글루텐 프리 수프 파스타 (펠)	p. 17
21	글루텐 프리 쌀알 파스타 (랑그 도아조)	p. 17
24	통밀 펜네 (매끈한 펜네 리스)	p. 18
26	통밀 푸실리 (레소르)	p. 18
29	통밀 스파게티	p. 18
37	3색 채소 펜네	p. 20
38	3색 채소 파르팔레	p. 20
47	라자냐	p. 21

문의

주한 튀니지 대사관 경제과가 품목 · 샘플 · 수량 문의를 한국어로 접수해 이 기업에 연결해 드립니다.

웹사이트 · spiga.tn
문의 · investintunisia.kr/contact

PRODUCER · 수스

와르다

Warda

수스의 파스타 · 쿠스쿠스 브랜드로, 장미 로고로 알려져 있습니다. 브랜드 자료에 따르면 63개국에 제품을 수출합니다.

귀리와 통밀을 더한 '레 쟁테그랄', 다섯 곡물 파스타, 유기농 파스타, 굵은 입자 쿠스쿠스, 그리고 튀니지 수프 파스타 홀렐렘까지 생산합니다.

소재지	수스 (Sousse)
수출	63개국
그룹	로즈 블랑슈 그룹
제품	파스타 · 쿠스쿠스 · 세몰리나

63 개국에 수출

브랜드 자료 기준

이 카탈로그의 제품 11

05	쿠스쿠스 · 굵은 입자	p. 13
23	귀리 · 통밀 펜네	p. 18
25	귀리 · 통밀 푸실리	p. 18
28	귀리 · 통밀 스파게티	p. 18
31	5곡 스파게티	p. 19
32	5곡 엘보 마카로니	p. 19
33	5곡 수프 파스타 (펠)	p. 19
34	유기농 스파게티	p. 19
35	유기농 펜네	p. 19
36	유기농 푸실리	p. 19
48	홀렐렘 (튀니지 수프 파스타)	p. 22

문의

주한 튀니지 대사관 경제과가 품목 · 샘플 · 수량 문의를 한국어로 접수해 이 기업에 연결해 드립니다.

웹사이트 · warda.tn
문의 · investintunisia.kr/contact

PRODUCER · 수스

레피도르

L'Épi d'Or

1943년 하비브 멜룰리가 수스에 연 파스타 작업장에서 시작했습니다. 회사는 이곳을 튀니지 최초의 파스타 공장으로 소개하며, 1973년 오늘의 이름 '레피도르'가 되었습니다.

브론즈 다이로 뽑아 천천히 말린 아르티자날 파스타, 통밀 파스타, 마즐루가 · 누아세르 같은 튀니지 전통 파스타와 쿠스쿠스를 만듭니다.

설립	1943년 · 1973년 현재 이름
소재지	수스 (Sousse)
제품	파스타 · 쿠스쿠스 · 세몰리나
특징	브론즈 다이 · 저온 건조 라인

1943

수스에 첫 파스타 작업장이 열린 해

회사는 이곳을 튀니지 최초의 파스타 공장으로 소개합니다

이 카탈로그의 제품 11

02	쿠스쿠스 · 고운 입자	p. 13
08	통밀 쿠스쿠스	p. 14
22	통밀 펜네 (플룸)	p. 18
27	통밀 오르초	p. 18
30	통밀 수프 파스타 (펠)	p. 18
43	아르티자날 리가토니	p. 21
44	아르티자날 키타라	p. 21
45	아르티자날 페스토니	p. 21
46	바부샤 (속을 채우는 콘킬리오니)	p. 21
49	마즐루가 (튀니지 전통 파스타)	p. 22
50	누아세르 (튀니지 전통 파스타)	p. 22

문의

주한 튀니지 대사관 경제과가 품목 · 샘플 · 수량 문의를 한국어로 접수해 이 기업에 연결해 드립니다.

웹사이트 · lepidor.com.tn
문의 · investintunisia.kr/contact

PRODUCER · 벤아루스

란다

Randa

1987년 튀니스 남쪽 벤아루스에서 설립된 기업으로, 파스타와 쿠스쿠스, 세몰리나, 보리 제품을 만듭니다.

시금치 라자냐와 카넬로니, 3색 채소 파스타 같은 '스페셜' 라인과, 건포도 메스푸프 · 미리 익힌 프리크 · 보리 세몰리나 치시 같은 튀니지 전통 곡물 제품을 함께 생산합니다.

설립	1987년
소재지	벤아루스 (Ben Arous)
제품	파스타 · 쿠스쿠스 · 세몰리나 · 보리
라인	레 파트 스페시알

1987 벤아루스에서 설립된 해

파스타 · 쿠스쿠스 · 세몰리나 · 보리

이 카탈로그의 제품 8

03	쿠스쿠스 · 고운 입자	p. 13
11	치시 (보리 세몰리나)	p. 14
14	건포도 메스푸프 (5분)	p. 15
15	프리크 (미리 익힌 어린 밀)	p. 15
39	3색 채소 푸실리	p. 20
40	시금치 탈리아텔레	p. 20
41	시금치 라자냐	p. 20
42	시금치 카넬로니	p. 20

문의

주한 튀니지 대사관 경제과가 품목 · 샘플 · 수량 문의를 한국어로 접수해 이 기업에 연결해 드립니다.

웹사이트 · randa.tn
문의 · investintunisia.kr/contact

KOREA × TUNISIA

한국의 식탁으로

1억 9,750 만 달러

2024년 한국의 건조 파스타 수입 규모입니다. 쿠스쿠스는 이제 막 알려지기 시작한 시장으로, 본고장의 정통 제품을 소개할 기회가 열려 있습니다.

UN Comtrade (2024)

튀니지 제품이 놓일 다섯 자리

I 잡곡 · 보리

제품 06 · 07 · 31

보리밥과 잡곡에 익숙한 한국의 식탁에는 보리 · 5곡 쿠스쿠스와 5곡 파스타가 자연스럽습니다.

II 글루텐 프리

제품 16 · 21

쌀 · 옥수수 파스타 여섯 가지를 한 브랜드에서 구성할 수 있어 전문몰 구색에 맞습니다.

III 1인 가구 · 간편식

제품 12 · 13

끓는 물만 있으면 4분, 메스푸프는 2분. 캠핑과 도시락, 편의점 간편식으로 소개하기 좋습니다.

IV 레스토랑 · 케이터링

제품 43 · 41

브론즈 다이 파스타와 바로 굽는 라자냐 · 카넬로니는 오븐 메뉴를 내는 주방에 맞습니다.

V 북아프리카 · 할랄 식당

제품 48 · 15

흘렐렘 · 마즐루가 · 프리크처럼 튀니지에만 있는 재료로 본고장의 수프와 쿠스쿠스를 낼 수 있습니다.

미쉐린 가이드 코리아는 2021년 '세계 파스타의 날' 기사에서 튀니지를 세계 2위의 파스타 소비국으로 소개했습니다.

FOR KOREAN BUYERS

한국 바이어를 위한 안내

I

품목 고르기

이 카탈로그와 한국어 안내 페이지에서 제품 번호와 수출 기업을 확인합니다.

II

문의 남기기

주한 튀니지 대사관 경제과가 품목 · 샘플 · 수량 · 자체 브랜드(PB) 생산 문의를 한국어로 접수합니다.

III

수출 기업 연결

튀니지 수출진흥청(CEPEX)과 함께 조건에 맞는 튀니지 기업을 안내합니다.

튀니지 파스타 · 쿠스쿠스 한국어 안내

쿠스쿠스 이야기와 영상, 50가지 제품의 상세 정보와 이 카탈로그의 최신판을 온라인에서 확인하실 수 있습니다.

investintunisia.kr/export/pasta-couscous
문의 · investintunisia.kr/contact

COLOPHON

만든 사람들

발행	주한 튀니지 대사관 *Embassy of the Republic of Tunisia · Seoul*
협력	튀니지 수출진흥청(CEPEX) · Authentic Flavors of Tunisia
발행일	2026년 10월 · 비매품
제품 사진	각 기업 공식 웹사이트 · 포장 사진을 배경 없이 실었습니다.

사진 (쪽 · 촬영 · 이용 조건)

1	로마 시대 모자이크 · 주한 튀니지 대사관 자료
2	Brett Jordan · Licence Unsplash
6	Emma Renly · Licence Unsplash
8	YayaKaufen · CC BY-SA 4.0
11	AmelGhouila · CC BY-SA 4.0
12	Egor Kamelev · Licence Pexels
16	Kaboompics.com · Licence Pexels
23	Yunus Tuğ · Licence Pexels

출처

국제파스타기구(IPO) 연차 보고서

UN Comtrade / WITS — 파스타 · 쿠스쿠스 수출 2024

ONAGRI — 2026 곡물 시즌

Encyclopædia Universalis — 로마 시대 아프리카

UNESCO — 쿠스쿠스 (n° 01602, 결정 15.COM 8.b.14)

튀니지 국립문화유산연구소(INP) 조사표 n° 4/045

미쉐린 가이드 코리아, 2021

각 기업 공식 웹사이트 · 제품 포장 표기

제품명은 포장 표기를 따랐습니다. 인증 · 규격 · 최소 주문 수량은 수출 기업이 규격서로 안내합니다. 이 카탈로그의 수치는 2026년 10월 기준입니다.

주한 튀니지 대사관

Embassy of the Republic of Tunisia in Seoul

주소	**서울특별시 용산구 장문로6길 8** 8, Jangmun-ro 6-gil, Yongsan-gu, Seoul
전화	**02-790-4334** +82 2-790-4334
이메일	**at.seoul@diplomatie.gov.tn**
웹사이트	**investintunisia.kr** 수출 · 투자 문의: investintunisia.kr/contact

Facebook TunisiaInSeoul · Instagram @tunisiainkorea · LinkedIn embassy-of-tunisia-in-seoul

Tunisian Premium Pasta & Couscous 2026

Designed by Ahmed C. Boughedir

TUNISIA EXPORT CEPEX

TUNISIA AUTHENTIC FLAVORS