

新商品入荷！！

スロベニアは国土の62%が森林、70%は標高200メートル以上の高地であるスロベニアはヨーロッパの中でも特に自然の豊かな美しい景観を呈しています。また、スポーツが盛んで特にスキー競技が有名です。

東西文明の接点として古くからさまざまな民族が去来し、西は北イタリアの食文化、東はドイツの食文化と地域によって文化が大きく変わります。

クラス社はイタリア/トリエステより僅か20km。北イタリアの影響を色濃く受けたスロベニアで知らない人はいないスロベニア最大のハムメーカーになります。



KRAS
クラス



スロベニア産生ハム10ヶ月熟成

約5.5kg

冷蔵

古くからイタリアの製法そのまま受け継いだ
しっとりとした最もイタリアンプロシュートに近い生ハム

産地：スロベニア



スペック

約1kg

冷凍

豚のモモ肉をブナの木で燻した
心地良い香りとお肉の甘み

産地：スロベニア



パンチェッタ テーサ

約1.2kg

冷凍

スパイスの香りと豚の旨味が際立つ板状のパンチェッタ

産地：スロベニア



コッパ

約1kg

冷凍

豚の首の後部の肩ロース肉を使用。生ハムとは一味違う脂のうまみと甘み

産地：スロベニア



クラシックサラミ

約750g

冷凍

粗挽き肉の肉感がニンニクと黒コショウで引き立つ熟成ソフト生サラミ

産地：スロベニア

スロベニアってどこ？

here!

クラス社はここ！

here!