



Buon Gusto 3月おすすめ商品



塩漬けアンチョビ タラッタ社
 シチリア島でもアンチョビの生産地として有名なシャッカに
 いるタラッタ社は、アンチョビを専門とするメーカーです。
 地中海で水揚げされたカタクチイワシを
 使用。水揚げされたイワシをすばやく工場に、
 到着後手作業で頭・内臓を取り除き、塩水で
 洗浄の後、6ヶ月間塩漬け熟成しています。
 内容量: 950g

要冷蔵

※塩抜きしてご使用下さい



**塩漬けアンチョビ・フィレ
 <バキュームパック>**
 9~11cm大の塩漬けフィレ・アンチョビを適度の
 塩抜き後、シート状に並べてバキュームパックして
 います。オイルに浸かっていないため、アンチョビ
 加工品の原料としても汎用性高くお使いいただけます。
 内容量: 500g

要冷蔵



**グリーンオリーブ種無し NEW
 プロアグリ社**
 シチリア州で収穫したグリーンオリーブ。
 ノチェラーラ種グリーンオリーブ種抜きの
 塩水漬けです。
 イタリア産のグリーン種の種抜きは珍しく
 使い勝手が良いオリーブです。
 内容量: 555g



ソルベット(瀬戸内産レモン)
 柑橘類の産地として有名な愛媛県松山市とその周辺の
 小島で栽培されるレモンは完熟してから収穫される為、
 香りの良さ、まろやかな酸味が特徴です。
 その瀬戸内産レモン果汁と皮をふんだんに使用し甘みを
 抑え、酸味、香りを引き立たせました。

規格: 1000ml
 ★2種混載 4pcより直送!!



ジェラート(フィオール ディ ラッテ)
 岡山県(蒜山高原)で飼育されるジャージー種の
 ミルクは、一般的なホルスタイン種と比べ乳脂肪分
 ・栄養分の高さが特徴です。そのミルクのみを100%
 使い、ミルク本来の味をそのまま活かしたジェラート
 に仕上げました。
 軽さの中にもミルクの味わいが感じられます。
 規格: 1000ml
 ★2種混載 4pcより直送!!



国産イタリア米(カルナローリ種)
 石川県小松市のたけもと農場(米農家)
 で作られています。
 たけもと農場の3代目がイタリアンレストラン
 のシェフからの依頼がきっかけで生産した
 イタリア米です。
 規格: 1kg



NEW
**レモン風味・ブラッドオレンジ風味
 アルドイーノ “フルクトウス”**
 シチリア産の天然レモン・ブラッド
 オレンジをそれぞれ2ヶ月間エキストラ
 ヴァージンオイル“フルクトウス”に漬け
 込みました。ドレッシングや料理の仕上げ
 にお使い下さい。
 内容量: 250ml



オレンジのはちみつ
 オレンジの蜂蜜はクリアな琥珀から
 黄金色まで、舌にのせると口の中
 いっぱいに芳しい香りが広がります。
 濃度が高くクリーミーな舌触りです。
 甘酸っぱい柑橘系の香りが特徴です。
 サラミやナチュラルチーズと合わせて
 召し上がって下さい。
 原産地: イタリア
 内容量: 500g



“ブルシオ” FAZIO社
 輝きのある濃いイエローの色調で
 黄桃など熟したフルーツの香りを持つ
 ふくよかでグラマラスの余韻の長い
 ワインです
特価
 産地: シチリア州
 品種: インツィリア: 70%
 シャルドネ: 30%
 内容量: 750ml



“ガバル” FAZIO社
 アメリカンチェリーのような赤いベリー系の
 香りが特徴的。チャーミングさと飲み易さが
 しっかりとしたボリュームと骨格を
 持っています。
特価
 産地: シチリア州
 品種: ネロダヴォラ 100%
 内容量: 750ml

お問い合わせは.....



ALIMENTARI ITALIANI
Buon Gusto Italiano

有限会社 ブォングスト
 〒658-0013 神戸市東灘区深江北町4丁目13-11-101
 TEL(078)451-4280 FAX(078)451-4380
 担当: 携帯: