



# Buon Gusto 4月のおすすすめ商品



**NEW**  
**アルビア ネグラ(黒インゲン豆)小粒**  
 白いんげん豆よりさらにひとまわり小さい黒いんげん豆です。  
 煮込みはもちろん、サラダやパスタ・付け合わせなど、最適です。見た目にもおもしろい豆です。

産地:スペイン・レオン県  
 内容量:1kg



**数量限定**  
**エキストラ ヴァージンオイル**  
**プリム・オーリオ社**  
 プリムオーリオ社はプーリア州の南端近くにある農場からボトリングまでを一貫管理する伝統的オリーブメーカーです。  
 予約限定生産のノンフィルターのEXオイルです。味はプーリア特有で大変濃く、香りも強く、力強い黄金緑色です。料理の仕上げにお使い下さい。  
 産地:プーリア州  
 内容量:500ml



**キャンペーン特価**  
**デルベルデ社 スパゲッティ 1.9mm No.4**  
 デルヴェルデ社は、1967年に生まれ、「自然のものを自然のままに」という創業からの理念で製造を行なっています。  
 80℃以下の「低温長時間乾燥法」これにより、小麦の持つ本来の味と香りを損なうことなく、良質なグルテンの歯応えを生かします。食べ応えのあるためのパスタです。  
 規格:2kg



**ロビオーラ**  
 イタリア北部で生産される軟質チーズです。このロビオーラは牛の乳のみで作られています。凝乳を加熱、圧搾しないので、中身は熟成すると半液体状のやわらかい状態になります。

規格:300g



**カチョッタ**  
 ロンバルディア州産。薄い白カビに覆われたなめらかでクリーミーなテーブルチーズです。マイルドな甘みがあり、オリーブオイル・胡椒と合わせてもお使いいただけます。

規格:450g



**パルミジャーノ・レッジャーノ 34ヶ月熟成**  
 カノッサのチーズ工房で作られるパルミジャーノ・レッジャーノは独自の特色を持つ山岳チーズです。このチーズの原料は「山のミルク」と呼ばれています。涼しい気候、豊かな降雨量、種類豊富な牧草、高地での放牧です。長期熟成の深い味わいをお楽しみください。  
 規格:約500g



**限定特価**  
**フィオデリッシ社 ドライトマト(有機)**  
 昔ながらの製法で約4日間、天日だけで程よく乾燥させるので、機械による熱乾燥の製品とは違い、生のトマトそのままの香りと旨味が凝縮されています。お湯でさっと戻して使うと、よりやわらかくなります。  
**※在庫なくなり次第終了です。**

賞味期限:2011/4/27  
 産地:プーリア州  
 内容量:100g



**ポルターレ・ダスプラ・ピアンコ 特価**  
 シチリア中西部の丘で収穫されたブドウから造られる、爽やかで軽やかな飲み心地です。輝く麦わら色に、濃厚でフルーティーな香り。生き生きとした酸と果実味が調和した、辛口でバランスのよい白ワインです。

産地:シチリア州  
 品種:インツォリア種  
 内容量:750ml



**ポルターレ・ダスプラ・ロッソ 特価**  
 黒ブドウの栽培に適したシチリア中東部のブドウを使用し、大樽で熟成して造られます。マラスカチェリーなどの華やかな香りにバランスがとれた味わいで、心地よい余韻が残ります。

産地:シチリア州  
 品種:ネロ・ダーヴォラ  
 内容量:750ml



ALIMENTARI ITALIANI  
**Buon Gusto Italiano**



★3月おすすすめの“ガバル”は引き続き特価です★

お問い合わせは……

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: