



# Buon Gusto 7月おすすめ商品



## エルダーフラワー シロップ ★おすすめ★

和名をセイヨウニワトコと言い、マスカットのような爽やかな甘い香りが特徴です。ヨーロッパでは人気の高いハーブの一種で、美容と健康を気にする人々の間で親しまれています。紅茶に2〜3滴加えてフレーバーティーやリキュールと合わせてオリジナルカクテルに。炭酸水、辛口のスパークリングワインで割ったりしてもよく合います。ムースやゼリーなどのデザートなどにもお使い頂けます。



内容量: 500ml

## イベリコ・サルシッチョン

イベリコ豚の粗挽き肉に、黒胡椒・塩・ニンニク砂糖で味付けをし、腸詰にして成熟乾燥させたサラミです。



規格: 約500g〜約700g ¥4,200/kg

## イベリコ・チョリソー

イベリコ豚の粗挽き肉に、パプリカ・ニンニク・塩砂糖で味付けし、成熟乾燥させたサラミです。



規格: 約500g〜約700g

## マリボーチーズ (シュレッド・スライス)

デンマークでは、古くからチーズ生産が盛んで、数多くのチーズが作られています。早くから日本に輸入されているのが、この『マリボー』です。



味わいは、おだやかでマイルドでコクのある味わいです。

ほんのりと軽い酸味があり、食べやすいチーズです。野菜とよく合うので、サラダやパニーニなどに。熱を加えて、オープン料理やピッツァなどにお使いいただけます。

(シュレッド: 1kg) (スライス: 1kg)

## ■ サマートリュフ (ノルチア産)

ウンブリア州 ノルチア村近郊で収穫される、トリュフは、イタリア半島特有の岩石質が混じるやや硬質な土壌で成長しており、欧州産の中でもひととき強く、精力的な香りを漂わせます。(毎週金曜日注文→翌金曜日納品)



原産地: ウンブリア州 価格変動あり  
規格: 約30g〜約50g

NEW

## 冷凍カルチョウフィ(ホール)

カルチョウフィの芯の一番やわらかい部分を冷凍しました。下処理の手間がなく必要量だけ取り出し使えます。形状を生かして詰め物やフリットなどに。



内容量: 450g

NEW

## 冷凍カルチョウフィ(カット)

カルチョウフィの芯を4分の1のくし型にカットし、冷凍しました。パスタ、サラダ、ピッツァやソースにするなど、いろいろな料理に使用するなど、いろいろな料理にお使い下さい。



内容量: 450g

NEW

## 冷凍15種の野菜ミックス

豆類やズッキーニ、カリフラワーなど、15種の野菜を同程度のおおきさにそろえてミックスしました。ミネストローネやリゾット、パスタなどにお使い下さい。



内容量: 450g

## 限定特価 ■ カンパーナEXヴァージンオリーブオイル

プーリア州サレント半島の中心、大農業地帯であるメサーニャ。そこで採れるオリーブを100%使用した高品質オイルです。ノンフィルターで緑がかった黄金色。苦みと辛みのバランスがよく、後味にアーモンドやアーティーチョークの風味を感じるオイルです。  
※在庫なくなり次第特価価格は終了です。  
賞味期限: 2011/7/31  
産地: プーリア州  
内容量: 3ℓ



★ワイン王国7月号掲載★

## ■ AURATO(アウラト) イル・コンテ社

イタリアきっての白ワインの産地マルケ州。3種類の土着品種をブレンド、グリーンがかった麦わら色の色調黄色いフルーツや洋ナシのコンポートのようなアロマ口にフレッシュな酸味とリンゴやパイナップルの熟した果実の風味が広がります。魚介料理と相性抜群!!



産地: マルケ州  
品種: トレブビアーノ種40%・パッセリーナ種30%  
ペコリーノ種30%  
内容量: 750ml

★ワイン王国7月号掲載★

## ■ CAVACEPPO(カヴァチェッポ)

だしのような旨味を持つイタリアの白! パッセリーナ100%で造られたワインは、柑橘類のアロマが豊かに香る。口に含むと、旨みのある果実味と柔らかい酸味が広がりアフターにほろ苦いミネラルが残る。



産地: マルケ州  
品種: パッセリーナ種100%  
内容量: 750ml

★6月おすすめのモレッティビール3種は9月末まで特価でご案内します。

★ジェラート(フィオール ディ ラッテ) 規格・・・1,000ml  
★ソルベット(瀬戸内産レモン) 規格・・・1,000ml  
引き続き販売しております。  
※1pから配送可能になりました。

お問い合わせは…………

有限会社 フォングスト  
〒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: