

Buon Gusto 11月おすすめ商品



フレゴラ サルダ トスタータ NEW
 イタリア・サルデニア島で食べられてきた、クスクスを大きくしたようなパスタです。
 「フレゴラ」とはイタリア語で「魚卵」を意味し、サルデニアの州都カリアリでは、ハマグリのスープに合わせた郷土料理として食べられています。小さな粒状のパスタに焼き目が付いており、一粒一粒異なる食感が特徴。
 野菜スープやトマトスープに入れたり、サラダにも使えます。もちろんボンゴレなどの魚介とも良く合います。

内容量: 500g ¥580/p



渡り蟹の缶詰 (クロー) ※要冷蔵
 インドネシアの海で採れた新鮮な渡り蟹の缶詰です。
 製造工程の一番初めにボイルではなく、スチームすることによって、蟹本来の味が保たれています。しっかりとした肉質と少し赤みがかった色が特徴です。開封すると、香りと風味がしっかり生きています。
 クロー(腕の部分)
 内容量: 454g

特価



テヌータ カポラーニ プロセッコ
 きめ細かな泡、麦わら色帯びた淡い黄金色。洋梨やレモンピールなどのフルティーな香り。フレッシュでキリッとした辛口です。
 ★200mlの飲みきりサイズです。《グラス約2杯分》★
 産地: フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州
 品種: プロセッコ 100%
 内容量: 200ml



フェッラーリ・マキシマムブリュット
 内容量: 750ml

2011年 年内特価です。



冷凍ポルチーニ イタリア産
 規格: 1kg



パートカダイフ
 トルコ料理のお菓子として有名ですが、現在はフランス料理に取り入れられ包み料理や装飾として使用されています。サクとした食感が魅力的です。海老などの魚介類やソーセージなどに巻きつけてフリットしてお使い下さい。

規格: 500g



パートブリック (直径28cm 円形)
 チュニジア料理ではオードブルに使用され、フランス料理に取り入れられるようになりました。香辛料を効かせた肉や魚介野菜を包んだり、料理の器にしたりと使い方は様々です。製菓材料としてもお使いいただけます。
 規格: 200g
 約10枚入り



パートフィロー (縦35cm×横30cm 長方形)
 小麦粉ととうもろこし粉から作られ、油脂分を含んでいない為、肉や魚介などを包んで加熱すると、ふっくらと軽く仕上がります。製菓材料としても、お使いになれます。

規格: 500g(約18枚入り)



パートガレット (直径27cm そば粉使用)
 ブルターニュ地方の郷土料理で、そば粉でできたクレープです。冷凍庫から出して1時間ほど解凍し、熱したフライパンに薄くバターを引き生地をのせてハム、チーズ、卵、野菜等を入れ半分に生地を折り両面を4~5分焼いてお召上がりください。ジャムやフルーツをのせてデザートとしてもお使い頂けます。
 規格: 500g(約10枚入り)



クズマーノ シャルドネ
 黄色がかった麦わら色。リンゴや白い花の香りを伴う、凝縮感のあるブーケにフルーティな香りが残る。心地よいフレッシュな飲み口。
 産地: シチリア州
 品種: シャルドネ種 100%
 内容量: 750ml

(ケース6本入り)

☆(ケース注文時)
 ☆(バラ注文時)



クズマーノ カベルネ・ソーヴィニオン
 濃いビー・レッド色。黒コショウやバルサム、ユーカリのアロマ。調和のとれた丸い口当たり、マイルドなタンニンと心地よい後口が特徴で、余韻も長い。
 産地: シチリア州
 品種: カベルネ・ソーヴィニオン100%
 内容量: 750ml

(ケース6本入り)

☆(ケース注文時)
 ☆(バラ注文時)



ALIMENTARI ITALIANI
Buon Gusto Italiano

お問い合わせは.....
 有限会社 **ブオン Gusto**
 〒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: