



Buon Gusto 12月おすすめ商品



数量限定
白・黒トリュフチョコレート ウルバーニ社
 イタリア・ウンブリア州にある「テルニ」の町は、聖ヴァレンティン発祥の地。ウルバーニ社がつくるチョコは、本物のトリュフを練りこんだ、名実ともに真正正銘の「トリュフチョコ」です。
 ほんわりとトリュフの香り漂うチョコを口に含むと、鼻を抜ける甘美な芳香。噛むと同時に香りがさらに広がり、美味しさの余韻が口に残ります。
 ★本物の白トリュフが入ってるホワイトチョコレートも限定で販売致します。12月の特別メニューで食後に添えてみてはどうでしょう？

内容量: 75g (15個入り)

白トリュフ
黒トリュフ

白トリュフオイル

高品質なトリュフの産地として知られるウンブリア州産の白トリュフをEXVオリーブオイルに漬け込み、オイルに香り移したもので、手軽に素晴らしいトリュフの香りをお楽しみいただけます。クリスマスコースなどこれからの季節にぴったりのオイルです。



生産地: イタリア
内容量: 55ml



特価
フランチャコルタ キュヴェ・プレステージ
 麦わら色を帯びたイエロー、きらきらとした輝きを放ちとびぬけた上質さと持続性をもつ。繊細なブーケと特徴的なイースト香の融合が、トロピカルフルーツの香りと共にワインに特別な印象を与えている。クラシックな造りであり、パーフェクトな酸のバランス。
 品種: シャルドネ種 75% ・ピノ・ピアノ種 10%
 ピノ・ネロ種 15%
 生産地: ロンバルディア州
 内容量: 750ml



数量限定
ザンポーネ モントルシ社
 豚肉・豚皮・脂を混ぜて、塩・コショウ・スパイスで風味づけしたものを豚の前足に詰めた、モデナの町の特産品のひとつです。現地イタリアのレストランでは冬の定番メニュー。温めるだけで本場イタリアの味をお楽しみいただけます。

規格: 1kg



特価
ファランギーナ ポッジョ レヴォルピ
 黄金色。マンゴーやパイナップルといったトロピカルフルーツを思わせる濃厚でバランスの良い香り。口当たりフレッシュで調和のとれた味わい。酸味と風味に優れている。
 産地: カンパーニャ州
 品種: ファランギーナ 100%
 内容量: 750ml



数量限定
コテキーノ モントルシ社
 豚挽き肉に豚の脂身と皮、スパイスを混ぜて腸詰にしたもので、皮のゼラチン質のおいしさが特徴です。ポイルしたゆで汁ごと真空パックになっていますので、パックごと温めてお召し上がりいただけます。
 【調理方法】
 封を切らずに沸騰した湯に入れて約30分間あたため、煮汁を切って 温かいうちにお召し上がりください。マッシュポテトやレンズ豆などの付け合せとよく合います。
 規格: 500g



特価
ベネベントノ アリアニコ ポッジョ
 紫色を帯びた濃いルビーレッド色。フルーツや花を思わせる濃厚な香り。柔らかく滑らかでまろやかな味わい。
 産地: カンパーニャ州
 品種: アリアニコ 100%
 内容量: 750ml



2011年 年内特価です。
フェッラーリ・マキシマムブリュット



数量限定
冷凍ポルチーニ イタリア産
規格: 1kg



Ⓢ500g Ⓢ100g

数量限定
パネットーネ・クラシコ パルアーニ社
 イタリアの伝統的なクリスマスのお菓子、パネットーネ。パネットーネとは「大きなパン」の意味。小麦粉にレーズン、卵、砂糖、オレンジピールとシトロンピールなどを加え、天然酵母で焼き上げた素朴なお菓子です。
 (※ミニ・サイズにはオレンジピールとシトロンピールは含まれません。)

産地: ヴェネト州

500g
100g



ALIMENTARI ITALIANI
Buon Gusto Italiano

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:

Buon Gusto おすすめ CARNE

ビュルゴー家 シャラン鴨 パトー

フランス シャラン北部のヴァンデ沿岸地域に広がる湿地帯で、ビュルゴー家のシャラン鴨は飼育されています。伝統的な飼育条件を満たす契約農家で飼育された鴨のみがBURUGAUDラベルの製品になります。屠殺には主に窒息法が用いられ、血液を体内に残したまま屠殺されるこの窒息鴨(カナール・エトフェ)は他の方法で屠殺されたものよりも肉が赤く、柔らかくなります。



(チルド)

規格: 約800g~約1000g

バスク豚 骨付き肩ロース

フランスの地種であるバスク豚は、フランスとスペインの国境ピレネー地方で飼育され、野山を駆け回り、栗やドングリ、ブナの実など、自然の恵みを食べて育ちます。そうして出来上がるバスク豚は脂身も適度で、肉質、風味豊かな味わいになっています。

★バスク種純血100%の黒豚

(チルド)

規格: 約3.5kg~4.5kg

★数量限定特価★

★朽木ゴールドもみじ★

熟成鹿肉 ・背ロース(冷凍) 朽木産 ・もも(冷凍)

琵琶湖の北西岸にある朽木地区は、その最も奥にある琵琶湖の源流に位置する山里です。朽木の豊かな森に暮らし、木の実などを食べて育った健康な鹿の肉です。脂が少ないしまった赤身の肉で、あっさりとしたやさしい味が特徴です。熟成鹿肉とは・・・下記参照!!

規格: 約1~1.5kg

規格: 約1~1.5kg

熟成鹿肉 もも(チルド)もあり。(骨付き約4~5kg)

各担当にお問い合わせください。

★熟成(ドライエイジング)

ドライエイジング(乾燥熟成)とは庫内温度0~1℃、湿度60~80%の熟成庫で一定期間貯蔵し熟成させる方法です。熟成期間中に肉自身の持つ酵素の働きにより肉の繊維が壊れ肉は柔らかくなります。又、熟成期間中の乾燥により20%近く重量が減る為味も濃厚になります。『朽木ゴールドもみじ』を出荷する朽木猟友会では地元行政の協力により、衛生的な処理が可能な加工場を保健所の許可を得て備え、加工所内の鹿肉専用の熟成庫でドライエイジングを行っています。

シャラン鴨 骨付きもも肉(冷凍)

左記シャラン鴨のもも肉です。シャラン鴨のもっとも大きな特色はその野性味あふれる風味と食感。広大なシャランの土地で放し飼いであった肉質となり、しっかりした食感をお楽しみいただけます。また鉄分をおおく含んでいるため、野生的な香りを生み出します。コンフィや煮込みなどにお使い頂けます。



規格: 約600g

スイーノ・ネロ・パルマ豚 骨付き肩ロース(チルド)

牛肉のように「熟成」させて旨みの極みを迎える豚肉です。他の豚とは違う質感・香りがあります。イタリアンレストランには是非イタリアの黒豚をおすすめ致します。



規格: 約5kg

ネロ・パルマ豚 サルシッチャ(冷凍)

イタリア産希少品種の黒豚「スイーノ・ネロ・パルマ」のサルシッチャです。総数で1000頭足らずの希少な豚は、日本への出荷量は週1~2頭程度の希少品種となっております。イタリア仕様の香辛料、ハーブがもたらす香りと、大自然に育った黒豚特有の味わいが特徴です。ミートソースや煮込みなどに使って頂くと深い味わい。



規格: 約500~約600g

丹波篠山産 猪肉 スネ肉(ちまき)(冷凍)

肉からほんのりと香る風味は木の実を想わせるもの新芽を想わせるものなどと食べてきた餌によってそれぞれ異なりますが、共通点は味わい深さに尽きます。煮込んで、パスタのラグーソースなどにお使いください。



規格: 約1kg

(チルド) リラックス・ラパン(ハンガリー産)

リラックスラパンは、スイスのメソッドにより、干草・人参・リンゴなどを飼料としています。その名のとおりストレスなくのびのびと育ったラパンは、香りがよく白い肉質が特徴でソースとの相性も抜群です。

イタリア、スイス、ドイツなどのシェフ達の評価も非常に高いさぎです。

規格: 約1.2kg~1.4kg

PICK マンガリツツァ豚・肩ロース(冷凍)・バラ肉(冷凍)

ハンガリー在来種で、ハンガリー固有の希少な名品種です。雪の降り積もる寒い冬でも、元気に動き回ります。カボチャ・テンサイ・どんぐりなどの自然食品のみを餌として成長します。"毛むくじやらの豚"とあだ名もついています。肉質は濃厚な赤身とさっぱりした上品な脂身。豚肉独特のくさは少なく、ロドけがいいです。2004年にハンガリーの国家遺産に認定されています。まさに食べられる国宝です。



★肩ロース

規格: 約2kg

★バラ肉

規格: 約3kg

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: