



Buon Gusto 2月のおすすすめ商品



☆2月6日から!

数量限定特価

CAROZZI

ゴルゴンゾーラ DOP (ドルチェ・ピッカント)

Carozzi社はロンバルディア州・レッコ県に位置し、湖と山に挟まれた独特なマイクロ気候に恵まれ、ゴルゴンゾーラ、手作りチーズの熟成に最適な環境です。

Dolce : 60日間熟成。甘く、ソフトでクリーミー。程良く青カビの入ったチーズです。
Piccante: 90日間熟成。見た目、香り、味にはっきりとした特徴が有り、より熟成され密度が濃く固め。

規格: 1p/約250g



メディテラニアン マスタード

粒状のマスタード・シードをサンドライトマト、ブラックオリーブ、ガーリックそしてハーブと一緒に漬け込みました。パプリカの辛味が程よくドライマトの味わいがアクセントになり完成された味わいです。魚、肉にはもちろんパスタの仕上げにもお使い頂けます。



内容量: 500g

枝付きレーズン

枝に付いたまま天日乾燥、カリフォルニアの自然がつくったレーズンの傑作。カリフォルニア南部のモハベ砂漠で生まれたプレミアムレーズンです。完熟したフレイムシードレス種(赤ワインの原料)の葡萄を枝に付いたまま天日乾燥。フルーティな味わいを実現させました。チーズやワインとの相性は抜群です。



内容量: 500g

NEW



コッパ・トスカーナ レニエーリ社

フィレンツェとシエナの中間に位置する山岳地帯ポッジボンシより、トスカーナの伝統にもとづき職人が腕によりをかけた逸品が登場です。保存料などの添加物は一切なしです。トスカーナではコッパの事をカポッコロとも呼ぶみたいです。純粋な赤身と脂の香りを楽しめる熟成感。常温にもどして食べて頂くときより一層おいしいです。



規格: 約0.9kg~約1.3kg

NEW



パンチェッタ・トスカーナ レニエーリ社

今までほとんど、日本に輸入されていなかったトスカーナ州の定番揃いです。保存料を使用しない豚そのものの美味しさがあります。



トスカーナ産ながらの塩味にくらべまろやかなので、アフター(薄切り)にしても美味しいです。

規格: 約1kg~1.4kg

NEW



テスタ・ディ・マイアーレ レニエーリ社

豚の顔や皮、脂、耳を3時間以上煮込み、細かくカットしたものを型にいれ、さらに加熱。歯ごたえのある食感が楽しめます。味わいは独特の香りがあり、現地イタリアでしか出せない感じの味わいです。伝統的トスカーナの豚肉加工品です。トスカーナではソブラサータとも呼ぶみたいです。



規格: 約1.7kg~約2kg



サルサ アランチャ メニュー社 **NEW**

オレンジパルプとオニオンを、ワインビネガーやマスタードなどと一緒煮込みました。赤身の肉やゆで肉(ポットリトミスト)などのそのままソースとして。白カビチーズや青カビチーズ(ゴルゴンゾーラ)などとの相性もよく、そのまま前菜や食後にお使い頂けます。



内容量: 670g

“マリア・カントン” ソアーヴェ **特価**

白ワインとして有名な“ソアーヴェ”は「心地よい、甘美な」の意味。フルーティで心地よい香り、アフターにかすかに感じられるかすかな苦味が特徴です。
★スクリュエキャップです。
産地: ヴェネト州
品種: ガルガ・ネガ 85%, トレピアーノ 15%
内容量: 750ml



“マリア・カントン” メルロー **特価**

やわらかなめらかな味わいのメルロー。赤いフルーツを連想させる果実味あふれる香り、軽いタンニンと、しっかりした構成を持つ調和のとれた味わいで、お食事に合わせやすい赤ワインです。
★スクリュエキャップです。
産地: ヴェネト州
品種: メルロー 100%
内容量: 750ml



☆熟成鹿肉(朽木産) もも肉 **特価**
約1.5kg



☆瀬戸内産レモン



☆ネロ・パルマ豚 サルシッチャ(冷凍)
約500~約600g



☆グロツリ (チョコ入り ビスケット)
内容量: 400g



☆ムール貝(冷凍)
規格: 1kg



☆レアーリ クラッシチ (ビスケット)
内容量: 300g

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: