



# Buon Gusto 4月のおすすめ商品



再入荷です!! ☆おすすめ☆

## リコッタ・サラータ

「リコッタ・サラータ」は保存するために水分を抜いて加塩して熟成させたタイプ(羊のチーズ)ホエーを利用しているのが独特の風味があり、パスタの仕上げやサラダなどにお使いいただけます。メニューにシチリア風と書かれてはいかがでしょうか?



☆カット前 (3.5kg) 規格:約350g~約450g



## バッカラ フィレ (モンテペッロ)

バッカラは塩漬けしたタラを天日干した保存食で、イタリアだけでなくヨーロッパではポピュラーな食材です。肉厚のマダラのフィレに天然塩を身にすりこんで塩漬け(約5~7日間)。魚から出てきた水分で身を洗い、更に2回目の塩漬けののち、天日で乾燥させます。真鱈はロシア産、加工地は福井県です。

注:丸1日~2日、水に浸し、水を替えながら塩抜きして下さい。お好みの塩加減でお使いください。

規格:約1kg  
【(約250g×4カット)袋】



## ハイビスカスの塩

ハイビスカス入り。ほのかな酸味が、魚や野菜と良く合います。赤い色も美しく仕上げに飾りとしても最適。  
規格:150g  
原産地:スペイン



## ビゴリ ピアンキエソツェリ (ズガンパロ)

小麦の中心部のみを使用した贅沢なパスタです。15世紀中期イタリア、ベニス地方にて絶賛されたパスタの製法を復活させて作られた、クラシックプレミアムパスタです。

cottura:5分  
規格:500g

## ビツラ・キアラ NEW 特価

輝きのある金色。濃厚で持続性のある泡で、非常に繊細な味わい。グレープフルーツやパイナップルのニュアンスのある香り。後味に3種のホップからくる苦味。フレッシュで軽い味わいが特徴。

内容量:750ml



## ビツラ・ピアンカ

深い黄色、泡は白く濃く持続性があり、味わいは爽やかでわずかな酸味。新鮮な酵母の風味に、パイナップルや洋ナシなどのフルーツの香り、後味にはマンダリンなどの柑橘類が感じられます。

内容量:750ml



## ビツラ・ピオンダ

オレンジビール、アカシアの蜂蜜の風味のあるビール。濃厚な黄金色がかかった深い温かみのある黄色。リンゴやパイナップルの微かな香り。

内容量:750ml



## ビツラ・ロッサ

琥珀色、赤褐色を帯びた赤みがかった色合いに、フルボディで丸みのある味わい。パイナップル、熟したバナナ、柑橘類の濃厚な香り。全体的に甘くコクのある味わい。

内容量:750ml



## バローロサラミ(ピラーニ社)

最上級の証、D.O.C.G.に認定されている『ワインの王様』バローロワインを惜しみなく使って練り上げた希少品です。バローロ独特の上品な香りと旨味が目一杯凝縮された最上級のサラミです。

規格:約220g



## トリュフサラミ(ピラーニ社)

黒トリュフが中にちりばめられた、贅沢感あふれる上質サラミです。口の中に魅惑的なトリュフの香りがふんわりと広がります。トリュフ独特の香りを、サラミの旨味とともに楽しみ下さい。

規格:約220g前後



特価

## コッリ・ロマニョーリ/トレッピアーノ・シャルドネ

白い花や果実の香りが豊かで、味わいはフレッシュで、ミネラルが心地よく感じられます。有機栽培のブドウ使用。

品種:トレッピアーノ80%・シャルドネ20%  
内容量:750ml



特価

## コッリ・ロマニョーリ/サンジョヴェーゼ・メルロー

スパイシーな香りと果実味にあふれ、やわらかいタンニンとしっかりとしたボディが感じられます。有機栽培のブドウ使用。

産地:エミリア・ロマーニャ  
品種:サンジョヴェーゼ60%・メルロー40%  
内容量:750ml



★冷凍サクラ海老 (台湾産)  
規格:500g



★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

★シークラム ジュース  
内容量:414ml



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