



Buon Gusto 11月おすすめ商品



岡山駅から車で東に30分程の自然豊かな場所に明治時代から続く酪農一家で、4代目になり5年前よりヤギ農場を始める。

ヤギミルクは牛乳と比べても栄養価が高く、吸収が良いうえにアレルギーになりにくい。畜舎を常に衛生的に保ち与える牧草や穀類などの自家配合によりヤギミルク・チーズが苦手な方にも食べやすい商品となっております。



ヤギ乳フロマージュ・ブラン

ヤギミルクを乳酸菌で発酵させ、乳清を時間をかけ自然に落として仕上げるシンプルなフレッシュチーズです。口当たりは非常に滑らかで軽い酸味と後味に感じるほのかなヤギミルクの独特の香りが特徴です。

パスタの仕上げやラビオリ等の詰め物・ドルチェ又はそのままハチミツをかけるだけなど様々な料理にお使いいただけます。

規格:200g



ヤギ乳ヨーグルト

デンマーク産の2種類の乳酸菌を使ったドリンクタイプです。酸味、甘みはやさしく、コクがありながらも後味はすっきりしています。ジェラートやドルチェや前菜などにお使い下さい。

規格:900ml

ヤギミルク

搾りたてを無殺菌でボトルに詰めています。コクがありながらもさらっとした口当たりが特徴です。自家製リコッタやパンナコッタなどにもお使い頂けます。

規格:900ml

11月中旬以降入荷予定

イタリアンフレッシュキャビア "ロイヤル" (オシエトラ種)

イタリアにおけるキャビアの養殖の歴史は、ヨーロッパ地域内では最も古く、又その生産量も最も多く年間27トンを誇っています。

<ロシア原産・オシエトラ種>のチョウザメの卵。

★生後10~11年のチョウザメの卵で、粒の大きさは約1.8~2mm程度

★塩分控えめ(MALOSSOL:マロソル=ロシア語で少量の塩)

★ヘーゼルナッツの香りが後口に残るのが特徴で、全ラインナップの中でもトップの品質に値するものです。

★生産所在地:ロンバルディア州

規格:50g

オススメ

枝付きケッパー酢漬 ROCCA社

ROCCA社は1870年にイタリアで最初のオイル漬メーカーとして創業。現在、130年間にわたり受け継がれるロッカの伝統製品は、今もなお手作り、イタリア国内外からの定評もあります。

ピクルスやオリーブの盛り合わせ、サラミなどに添えてお使い頂けます。程良い酸味が特徴です。

内容量:320g



ホワイト&レッド グレープジュース(イタリア産)

トレンティーノの中心に誕生したドロミティ・フルーツ社。厳選された様々なフルーツを使って、最新鋭の技術でジュースやピューレ等を生産しています。イタリアを代表するサンジョヴェーゼ種とトレヴィアーノ種を原料とした、単一品種のブドウジュース。

選りすぐったブドウを、ワインと同じプロセスで、手摘みで収穫。

濃縮、加糖、添加物も一切なしのシンプルな造り。

プレスと低温殺菌のみで仕上げるため、ブドウ本来のナチュラルな味わいが楽しめます。

ホワイト:トレヴィアーノ<エミリアローマニャ産>

レッド:サンジョヴェーゼ<プーリア産>

内容量:1.000ml

再入荷してます。



★フィンガーライム(冷凍)
原産地:オーストラリア
規格:約100g/p(8~10本入り)



★マルカフェ オペラ・プリマ
アブルツォ州 (コーヒー豆)
規格:1kg

サンプルございますので、各担当にお申し付け下さい。

新商品

☆火曜日文→金曜日納品

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。サクツ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にしてお使い下さい。

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になれます。

規格:200g

約10枚入り



フェッラーリ マキシマム プリュット 特価

きめ細かい豊かな泡立ち。熟したフルーツ、香ばしいパン、ヘーゼルナッツ、花の香り。ドライでエレガント、バランスのとれた味わい。シャルドネの曲線的な味わいとパナヤイーストを感じさせる心地良い余韻が長く続く。

産地:トレンティーノ州

品種:シャルドネ種:100%

内容量:750ml



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)



フェッラーリ マキシマム ロゼ 特価

赤すぐりや野いちごなどの果物や、フローラルな印象のあるエレガントで洗練されたブーケ。アーモンドを思わせる香ばしい後味がある、アロマティックで滑らかな口当たりのエレガントでドライな味わいのロゼ。

産地:トレンティーノ州

品種:ピノ・ネロ70%、シャルドネ30%

内容量:750ml



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