



Buon Gusto 1&2月のおすすすめ商品



ヴァローナ チョコレート

ヴァローナは世界各地に契約農園を持ち、栽培から収穫、発酵、乾燥、そして豆の選定に至るまでを現地スタッフと二人三脚で行っています。昔ながらの製法と職人的な技術を生かし、厳しい品質管理のもと最上のチョコレートがフランス、タン・レルミタージュのアトリエで日々生産されています。

- ☆カラク(56%)
 - ☆エクストラ ビター(61%)
 - ☆イボワール(ホワイトチョコレート35%)
- (その他の商品もお取り寄せできます。)



《内容量1kg》

ピスタチオペースト(シチリア産)



ヘーゼルナッツペースト(シチリア産)



アーモンドペースト(シチリア産)



ピエモンテ ムリーノ マリーノ社

穀物の名産地として有名なピエモンテ地方にあるマリーノ社の製品はオーガニックのうえ、手作業で手間もかかるため、割高になりますが香りの豊かさ、味わいの深さでは、自信を持っておすすめできます。

☆ひよこ豆の粉

無農薬栽培されたひよこ豆だけを使用したものです。お菓子作りの他にもパスタや揚げ物の衣などにもご利用いただけます。
内容量:500g



フォンティーナ チーズ

フォンティーナは北イタリアを代表する“山のチーズ”です。モンブランを挟んだ向こう側はフランス、マッターホルンを挟んだ向こう側はスイスという位置にある、ヴァッレ・ダオスタ州全域の12渓谷がフォンティーナの産地です。アルプスの山で夏の間には放牧を行い、そこで取れたミルクを使って秋～冬にかけて熟成させて作られます。
規格:約500g

生ハム(イタリア産) スネの部位



エミリア・ロマーニャ州ボローニャ北西の町パルマに本社を構えるルッピ社。左写真の生ハムはDOP規格外の生ハムを4分の1にカットしたスネの部分です。

パスタ・スープ・煮込み・ミートソースやペーストにしてブルスケッタなどにお使いいただけます。
規格:約500g

国産トリッパ 冷凍

約60℃で5分ほどドラム洗浄の後、トリミング作業し、真空冷凍しております。皮は剥いてあります。臭みほとんどなく、使いやすい状態に仕上がってます。

規格:1kg



☆そば粉(賞味期限 2013/2/1) 限定特価

無農薬栽培されたそばの実だけを使用し、伝統的な石臼で挽いたものです。パスタやクレープなどにご利用ください。
内容量:500g



☆全粒粉

無農薬栽培された小麦だけを使用し、伝統的な石臼で挽いたもので、パン、クッキー、ビスケットやグリッシーニなどにご利用ください。
内容量:1kg



瀬戸内産 有機レモン

毎年、ご好評頂いています瀬戸内産レモン。防腐剤やワックスを使用していないので皮ごと食べられ、酸っぱいだけではない、美味しいレモンです。料理にはもちろん、リモンチェッロなど作ってみてはいかがでしょうか!?
(注)大きさ・形・表面には、ばらつきがありますが有機栽培のため、ご了承ください。

在庫限り 数量限定特価

ラ・セグレタ・ピアンコ

広がりのある生き生きとしたアロマティックなブーケライム・ベルガモット・ピーチ・メロンのような香り。酸味とふくよかさのバランスが良く、フレッシュで広がりのある味わい。フィニッシュもアロマティック。
品種:グレカニコ種 50%・シャルドネ種 15%
ヴィオニエ種 10% フィアーノ種 10%
産地:シチリア島 北西部
内容量:750ml



特価

ペコリーノ イツルミナーティ

緑がかった麦わら色。完熟果物、花のニュアンスを持つワイン フルボディ、バランスが取れた味わい。

品種:ペコリーノ100%
生産地:アブルッツォ州
内容量:750ml



特価

タトゥ プリミティーヴォ タランティーノ

紫がかったルビーレッド 熟した赤い果実、程良いスパイシーな香り バランスの取れたボディーしなやかでクリーン。際立ったアロマが口の中に広がります。

品種:プリミティーヴォ90%,アリアニーコ10%
生産地:プーリア州
内容量:750ml



☆おすすめ☆

おそもぎ ラ・フランスジュース

さくらんぼ・桃で有名な産地である山形県東根市で代々果樹園を営む斎藤果樹園。通常の収穫より1週間~10日間収穫を遅らせ木熟させたラ・フランスを使用。通常より糖度も上がります。
内容量:1,000ml
産地:山形県



☆おすすめ☆

黄金桃ジュース

黄金桃は白桃とは異なる濃厚な香りと甘みで人気です。三代目がイタリアンレストランで13年間働き、果樹園を継ぎ経験を活かし、レストランで使える新品種やオリジナル商品も開発予定です。
内容量:1,000ml
産地:山形県



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