

Buon Gusto 6月のおすすめ商品

入荷しました!!

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で独特の風味があり、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みてはいかがでしょうか・・・
規格: 約350g~約450g



★サラミ・トスカーナ (規格: 約1.8kg)
⑤ 2ヶ月以上の熟成期間で完成しますが、さらに延長熟成させることで味の深みが増します。保存料に、亜硝酸ナトリウムは使用していません。なるべく薄くスライスするのがおススメ。 **¥4,400/kg**
⑥ **★テスタ・ディ・マイアーレ (規格: 約0.9kg-1.0kg)**
豚の頭や皮、耳をそのまま10時間以上煮込み、細かく切ったあと豚皮のコラーゲンで固めたもの。トスカーナの伝統品・冷やして前菜に。トスカーナでは、ソブラサータと呼ばれます。

⑤ ⑥



ソルベット(瀬戸内産レモン)
柑橘類の産地として有名な愛媛県松山市とその周辺の小島で栽培されるレモンは完熟してから収穫される為、香りの良さとまろやかな酸味が特徴です。その瀬戸内産レモン果汁と皮をふんだんに使用し甘みを抑え、酸味、香りを引き立たせました。
規格: 1000ml

トッパペーノ スクロキエッテ ロースマリー40G

★おすすめ★

■ サマートリュフ (ノルチャ産)
ウンブリア州 ノルチャ村近郊で収穫される、トリュフは、イタリア半島特有の岩石質が混じるやや硬質な土壌で成長しており、欧州産の中でもひととき強く、精力的な香りを漂わせます。
毎週金曜日注文→翌金曜日納品



⑤ ⑥

■ ルスティケーラ社
アブルツォ州中部のアドリア海に程近く山とオリーブ畑に囲まれた小さな村“ピアネッラ村”にあります。ブロンズダイスを使い40~50℃の低温乾燥。粉の風味があり、もちもちとした食感が特徴です!!
産地: アブルツォ州 ⑤ **カッパーニ(1.0mm)**
規格: 500g ⑥ **リングイネ**



■ ジェラート(フィオーレ ディ ラッテ)
岡山県(蒜山高原)で飼育されるジャージー種のミルクは、一般的なホルスタイン種と比べ乳脂肪分・栄養分の高さが特徴です。そのミルクのみを100%使い、ミルク本来の味をそのまま活かしたジェラートに仕上げました。軽さの中にもミルクの味わいが感じられます。
規格: 1000ml

原産地: ウンブリア州 価格変動あり
規格: 約30g~約50g

9月末まで特価

9月末まで特価

9月末まで特価

季節にピッタリ!! 数量限定

キャンティ リセルヴァ “ピエトロ・ペコンチーニ”

モレッティ・ビール
厳選した麦芽を使用したコクのあるピルスナータイプ。ホップがきいていて、最後にしっかりとした苦味も感じられます。フレッシュさとまろやかさが心地よいクラシックなビールです。
内容量: 330ml



ラ・ロッサ
濃い色の麦芽を使用したエキス濃度の高い麦汁で造られる下面発酵ビールです。アルコール度が高くしっかりとした飲み応えと、濃い琥珀色、カラメル香が後味に残るほろ苦さが特徴です。
内容量: 330ml



ドッピオ・モルト
こだわりの原料を用いて濃い麦汁を発酵させて造られたより香り高いアロマを持つドッピオ・モルトは独特な味わいながらも飲み心地の良さが特徴です。
内容量: 330ml



“ウーゴ” プロセイト
ウーゴは、南チロル地方でよく知られている食前酒で、スパークリングワイン(プロセッコ)、ニワトコの花のエキス、濃縮レモン果汁、ミントのエキスから造られます。フルーティですっきりとした味わいワイングラスに注ぎ、氷とミントの葉を入れてお楽しみください。
産地: トレンティーノ・アルト・アディジェ州
内容量: 750ml



スラヴォニアンオーク樽で12ヶ月間熟成。濃いルビー色。わずかにヴァニラ香が伴う、赤系ベリーを中心とした香り。適度なタンニンと酸味が心地良いエレガントな仕上がりです。
産地: トスカーナ州
品種: サンジョヴェーゼ・カナイオーロ
内容量: 750ml

★モレッティシリーズは6/6から開始です★

引き続き販売!!
★海峡サーモン
規格: 約3.2~約3.4kg
※発送時はセミドレス(エラ・内臓抜き)



数量限定特価!!
★ピンクペッパー塩水漬け
内容量: 200g
賞味期限 (2013/6/14)



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