



Buon Gusto 12月おすすめ商品



数量限定

白・黒トリュフチョコレート ウルバーニ社
 ウンブリア州にあるウルバーニ社がつくるチョコは、本物のトリュフを練りこんだ、正真正銘の「トリュフチョコ」です。12月の特別メニューで食後に添えてみてはどうでしょう？

Ⓛ 白トリュフ
 Ⓡ 黒トリュフ

内容量:75g (15個入り)



早めにお買い求めください!! 数量限定

パネットーネ・クラシコ パルアーニ社
 イタリアの伝統的なクリスマスのお菓子、パネットーネ。パネットーネとは「大きなパン」の意味。小麦粉にレーズン、卵、砂糖、オレンジピールとシトロンピールなどを加え、天然酵母で焼き上げた素朴なお菓子。(※ミニ・サイズにはオレンジピールとシトロンピールは含まれません。)

Ⓛ 500g Ⓡ 100g 産地:ヴェネト州

500g
100g



数量限定

コテキーノ モントルシ社
 豚挽き肉に頬の脂身と皮、スパイスを混ぜて腸詰にしたもので、皮のゼラチン質のおいしさが特徴です。ポイルしたゆで汁ごと真空パックになっていますので、バックごと温めてお召し上がりいただけます。

規格:500g



黒トリュフ&白トリュフ (ノルチア産) 受注発注
 毎週金曜日注文→翌金曜日納品



原産地:ウンブリア州
 価格は各担当にお問い合わせください。

数量限定特価

イタリア産フレッシュキャビア
 “ロイヤル”(オシエトラ種)
 規格:50g



(ヘルルーガ) フレッシュ キャビア
 産地:イタリア
 規格:50g



(ヘルルーガ) パストライズ キャビア
 産地:ドイツ
 規格:50g

白トリュフオイル ジオフーズ社
 内容量・・・250ml
 ・・・100ml



キノコペースト・トリュフ風味
 メニュー社
 マッシュルームをペーストにし、トリュフの香りをつけました。トリュフの芳香が広がる高級感あふれるペーストです。パスタソースやラヴィオリ・カナッペなどにお使いください。
 内容量:400g



バルディ トスカーナ産
 EXVオリーブオイル
 トスカーナ産らしい早摘みオリーブの青々しいハーブ香、心地よい辛味と渋み。10月中旬の2週間・完全手摘み。ピステッカ・生野菜・温野菜などシンプルな料理においてこそ最も発揮されます。
 内容量:500ml



イタリアで最も長くミシュラン三つ星を維持する名店タル ベスカトーレにてプリモソムリエを任せられ、イタリア国際ワインアワード「オスカー・デル・ヴィーノ2012」にて日本人初の「最優秀ソムリエ賞」を受賞。



グリーンペッパー塩水漬け 終売特価
 胡椒を未熟なうちに採り、塩水漬にしたもの。爽やかな特徴のある辛みがあり、塩水漬けのものにはナイフの腹で軽く潰して用いる。
 賞味期限:2014/1/12
 内容量:215g



グレープ・スパークリング ロッソ
 ドネリ社(ジュース) 特価
 黒ブドウから造られた赤いスパークリング・ジュースです
 産地:エミリア・ロマーニャ州
 品種:サンジョヴェーゼ・ランブルスコ
 内容量:750ml



フランチャコルタ 特価
 キュヴェ・プレステージ
 品種:シャルドネ種 75%・ピノ・ビアンコ種 10%
 ピノ・ネロ種 15%
 生産地:ロンバルディア州
 内容量:750ml



☆林 基就氏セレクション☆
 トスカーナ ロッソ “アルベライア”
 ステンレスタンクで発酵後、バリック(旧樽)で10ヶ月間熟成。ピーチのニュアンスを持った華やかな香りが特徴的。ハーブやスパイスの香りも感じ、口当たりは非常に滑らかで、タンニン酸味もやさしく飲み飽きない。
 品種:サンジョヴェーゼ・・・100%
 生産地:トスカーナ州
 内容量:750ml



冷凍 渡り蟹 (クロー)
 内容量:500g
 クロー(腕の部分)



栗甘露煮 数量限定特価
 内容量:1kg



フランスキャビア(ますの卵)
 内容量:90g



冷凍ポルチーニ(ホール) スペイン産
 規格:1kg



☆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)



年内特価
 冷凍ポルチーニ(ホール) イタリア産
 規格:1kg



新発売
 イタリアンビール“ペローニ”
 ペローニは1846年から製造されている甘みと苦みのバランスの取れたまろやかなイタリアンラガービールです。
 アルコール度数 4.7%
 330ml・・・
 660ml・・・



お問い合わせは・・・
 有限会社 フォングスト
 TEL:078-451-4280 FAX:078-451-4380

B品特価 数量限定
 グラッパ ディ サッシカイア
 葡萄の搾りかす(皮と種)を昔ながらの銅製の釜から成る蒸留器を使って、非連続式蒸留。4年間フランス産オークバリックで熟成。その後サッシカイアの熟成に使用したバリックで約一年間熟成。
 注)キャップ部分若干の傾きがありますが良品です。
 内容量:500ml

