

Buon Gusto 5月おすすめ商品

新商品！！ 乾燥赤たまねぎ(トロペア産)



古代から伝わる風味豊かな赤たまねぎはイタリア美食文化の優れた食品の一つ。辛さがなく甘み特徴で、本製品は原産地呼称に認定された赤たまねぎを使用しています

産地：カラブリア産(南イタリア)

規格：200g

新商品！！ オリーブ茶



オーガニック農園トマーズ 近隣に住むイギリス人の提案によってうまれたオリーブの葉を低温乾燥させました是非、一度お試しください

産地：アブルツツオ州
内容量：30g

イタリアチーズ2種類 新商品！！ ラグザーノ ウブリアコ デル ピアーヴェ



中心を縄で縛り吊り上げて熟成させるため中央にくびれがある。塩分が強すぎず、フレッシュなミルクの香りを残す、優しい味わい。
タイプ：ハード
産地：シチリア
乳種：牛
内容量：約100gカット



酸味と甘さのバランスがよく、ワインの移り香がする非常にマイルドな味わいカベルネとメルローの新鮮なヴィナッチャに漬け込まれるタイプ：ハード
産地：ヴェネト
乳種：牛

※ その他イタリアチーズもございます。各担当までお問い合わせください

冷凍ムール貝



アイルランド西海岸は、人口も少なく工場もほとんど見られません。荒波にもまれたムール貝は身の締りがよく、味が濃いのが特徴です自然の塩味で真空調理されています。

産地：アイルランド

規格：1kg

オレンジ&レモン おすすめ フレーバーオイル



オリーブと果実と一緒にすり潰し、色と香り移したEXVオイル エッセンスは一切使わず、フレッシュ果実のみ使用。自然な優しい香りが特徴です。

④ オレンジフレーバーオイル
④ レモンフレーバーオイル
産地：アブルツツオ

内容量：200ml

5/20~出荷予定!!



活〆海峡サーモン

活〆海峡サーモンとは、大型のニジマス津軽海峡の外海で育てたもののブランド名で、淡水で2年間大切に育てられ、津軽海峡(大畑沖)の潮流速い荒海で8ヶ月養殖イケスに移して飼育されています。水揚げ直後、船上で活〆後すぐに魚体の温度を3℃~5℃まで下げ保冷ケースに入れて発送する為、美味しく新鮮な海峡サーモンを全国へお届けできます。

★規格：3.0kg~3.5kg(内臓付きの状態)

ご注文頂いてから3日後着

★発送時はセミドレス(エラ・内臓抜き)

サラミ・マントヴァーノ 再入荷しました!



イタリア国内で飼育、自社で屠殺した品質の高い豚肉を厳選して使用この地方に古くから伝わる昔ながらの製法でひとつひとつ手作業で丹念に熟成されています

規格：約800g

冷凍ベルガモットピュール



爽やかな味わいのベルガモット100%のピュール。ベルガモットがもつ非常に豊かな香りや酸味を生かすため、加糖せずに仕上げました。

産地：イタリア
規格：1kg

ロッテガロンヌ セミドライフルーツ



④ アプリコット
酸味、甘味、苦味、柔かさのバランスの良いフルーツです



④ イチジク
柔らかく、味わい深いフルーツです。チーズなどに良く合います



④ 種抜きプルーン
南西フランスのアジャン伝統のプルーンです現地でも大人気商品です

原産国：フランス
内容量：各250g

※ その他にもセミドライフルーツがございますので各担当にお問い合わせください

オーリオ サント B品特価!!!



カラブリア州で高品質な商品を扱う会社トットカラブリア社のペペロンチーノオイルです唐辛子の辛味を移したオリーブオイルですすっきりした自然の辛さが料理を引き立てます

※キャップ不良の為、特売です!!!

産地：イタリア
内容量：190g

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