



# Buon Gusto 7月のおすすすめ商品



**新商品!!**



**ブラッドオレンジ マーマレード**  
シチリア島・シラクーサのトリマルキ社が自家農園の無農薬ブラッドオレンジを皮ごと使ったマーマレードです。皮ごとひいているためオレンジの爽やかな柑橘系の風味が広がり、程よい苦味も魅力的です。  
**規格:280g**  
**産地:シチリア**

**新商品!!**



**ラッテリア アル タルトゥーフォ**  
トリュフ入りのセミハードタイプミルクの甘みとトリュフの香りが広がり、赤ワインや栗のハチミツ、辛いフルーツのモスタルダや、ライ麦のパンにもよく合います。お好みで焼いても美味しく頂けます  
**産地:ヴェネト州(トレヴィーゾ)**  
**規格:約120g~約150g**



**ペコリーノ・クレマ**  
サルデーニャ地方で作られた羊の乳で作った、独特の風味を持つチーズ。とてもクリーミーで羊乳にしてはとても食べやすい商品です。なめらかなクリームになっています。  
**産地:サルデーニャ州**  
**内容量:200g**



**メルガレホ ピクアルプレミアム**  
スペインの代表的品種ピクアル種を100%を原料とし、世界的なオリーブの研究者マリーノ・ウセダ博士のプロデュースによるもの。香りは若く、フルーティーで苦みと辛味のバランスが良いオリーブオイルです。  
**規格:500ml**  
**産地:スペイン**

**コクレ (雛鳥) 冷凍**



ブルターニュ地方産のコクレは、生後45日の雛鳥で、柔らかな肉質が特徴です。まるごとローストや半身にしてグリルや煮込み料理などにお使い下さい。  
**約500g/羽**  
**産地:フランス産**



**新商品!!**



**シアラティエツリ リグオーリ社**  
シアラティエツリはカンパーニャ州特にアマルフィ周辺の典型的なパスタ。不ぞろいな形ともちもちとした食感で魚介のソースとよく合います。  
**規格:500g**  
**産地:カンパーニャ州**

**新商品!!**



**フィノッキオ・セーミ**  
イタリアを代表するスパイス、アロマティックハーブの生産するカンナメーラ社のフィノッキオ・セーミは甘い香り苦み特徴で、消化促進、消臭にも効果があります。パイベースなど魚料理やパンや焼き菓子などにも相性が良いです  
**規格:250g**



**ボアロン パッションフルーツピューレ**  
冷凍フルーツメーカー「ボアロン」フルーツ本来の風味や色合いを損なわないこと、そして自然の産物であるフルーツの味わいを一定品質を保つこと夏向けにパッションフルーツのピューレでいかがでしょうか  
**規格:1kg**

**新商品!!**



**ラ・ロッカ オリーブミックス(3種)④**  
イタリア、シチリア州で採れるカステル・ベデラーノ(シチリア原産種)と赤紫でフルーティーなラッツィオ州で採れる早摘みと遅摘みのガエタの三種入り。  
**規格:400g**



**ラ・ロッカ グリーンオリーブ(種無し)⑤**  
種なしですが、実の硬さが保たれ風味が落ちていないのが特徴です。カステルベデラーノを使用。肉厚で食べごたえあります。  
**規格:400g**

**フロレンティーナ ミックス**



ナッツと合わせて焼くだけで、簡単にフロランタンができるパウダーです  
**規格:500g**

**アーモンド スライス**



**規格:500g**

《作り方 一例》

**基本配合 粉 5:3 ナッツ**



① フロレンティーナミックスとアーモンドスライスをよく混ぜ合わせる



② ①を天板に、お好みの厚さで広げます



③ 焼成します  
温度:180℃ 時間:8~9分  
(目安)

**7月25日まで!!**

**☆海峽サーモン**

規格:約3.2~約3.4kg  
※発送時はセミドレス(エラ・内臓抜き)



**サマートリュフ (ノルチャ産)**

毎週金曜日注文→翌金曜日納品  
原産地:ウンブリア州 価格変動あり  
規格:約30g~約50g

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

