

Buon Gusto 9月のおすすめ



*9月半ばより入荷

△ 佐渡産・ビオレソリエス (黒いちじく) フランス・プロヴァンス地方ヴァール県の

AOCソリエスポンにも認定されている代表品種。 深紫色でいちじくの中でも高糖度(18~24)で 舌触りが滑らかな上品な甘さが特徴。



注)フレッシュ品のため入荷状況確認お願いします。

60~90日熟成させたセミスタジオナート・タイプ。

淡い黄色で、素朴な風味がやみつきになります。

バターで炒めた玉ねぎとボイルしたじゃがいもに

擦りおろしたモンターズィオを加えた郷土料理・

産地:フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア

規格: 5~8玉/pc

エンタージィオ

原料乳:牛

規格:約100g~



🌉 栗のペースト

イタリア産の上質な栗を使用したマロンペーストです。 他のマロンペーストとは異なり、余分な物を一切 加えず、栗と砂糖のみを原料に作られています。 栗の割合が多く糖度が低いので、栗本来の風味を

ピエモンテ州クネオ県モンドヴィで栽培

この種はマロングラッセに使われる事で有名。

されるカスタネア・サティバ種の栗を

味わうことができます。 原材料:イタリア産

使用しています。

内容量:500g

原産地:ピエモンテ産

※ クーベルチュール ミ・アメール

原産地:フランス 内容量:900g

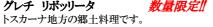
🚃 栗の粉

ジムディン デッラ アルタ ヴァルテッリーナ ヴァルテッリーナ渓谷で作られるシムディンは、 牛のミルクに山羊、羊をミックスしたクリーミーな 白カビチーズです。熟成されるとよりコクが増します。

原料乳:牛、山羊、羊 産地:ロンバルディア州 規格:約100g~

「フリーコ」に欠かせません。

グレチ リボッリータ



白いんげん豆、ふだん草、セロリ、ニンジン、じゃがいも、 玉ねぎ、黒キャベツにパンを加えて煮込んだマンマの味です。 希釈してお好みの濃度が可能です。(目安は2倍)



なめらかで軽く、洗練された魅力にあふれた セミダークスイートタイプ(58%)のクーベルチュール (板状)です。

使用カカオ:アフリカ産 (アイボリーコースト産60%、カメルーン+グァーナ産40%)

内容量:1kg

■うずら ドンブ産 (チルド)

ドンブ産(フランス東部)のカイユは通常のもの に比べ大きめで、肉付きがよく、味も濃厚で食べ 応えがありおすすめです。

飼育日数が他のうずらに比べ約1.5倍と長く、飼 料はとうもろこしなどの穀物で育っています。

注)フレッシュ品のため在庫確認お願いします。

規格:約300g~350g



厚 ラ・ファブリカ・デッラ・パスタ

リッチョーリ・アル・リモーネ

イタリア産の最高のデュラム・セモリナ粉を 原料とし、ラッタリ山の清水と匠の技術、 伝統的製法で3世代に渡り作られています。 レモンの果汁が入った渦巻き状のパスタ。

規格:長さ約5cm 内容量:500g

■ シャテーヌ(ムキ山栗) 冷凍

マロンと違い日本ではあまり流通していない山栗です。 独特な甘味が強いことが魅力です。 使いやすいように渋皮ははじめからむいてあります。 付け合わせや前菜・デザートなどにお使いください。

原産地:スペイン

内容量:1kg

※ 没皮付栗甘露煮

渋皮付きは栄養価も高く栗本来の旨みもあり、 軟らかく味も良い製品です。

内容量:1kg

ぶ ボワロン 冷凍ポワール ピューレ(西洋梨)

最良期に収穫した西洋梨を低温殺菌製法で、 新鮮さを損なわず加工したピューレです。 ソルベ、カクテル、フルーツソースなど幅広く お使い頂けます。

原産地:フランス 内容量:1kg





今が旬!!フレッシュ入荷

ጁ モンサンミッシェル ムール貝





引き続き数量限定入荷(~9月) イタリアトマト サンマルッツアーノ種

長野県佐久市にある"くさぶえ農園"で 無農薬で栽培しております。

注)フレッシュ品のため入荷状況確認お願いします。

規格:約1kg

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



