



Buon Gusto 9月のおすすめ商品



***9月半ばより入荷 数量限定!!**

佐渡産・ピオレソリエス (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をお願いします。

規格: 5~8玉/pc



数量限定!!

うずら ドンプ産 (チルド)

ドンプ産(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をお願いします。

規格: 約300g~350g

新商品!!!

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、ラッター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



モンタージオ

新商品!!!

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ジオを加えた郷土料理「フリーコ」に欠かせません。

原料乳: 牛

産地: フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア

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、栗本来の風味を味わうことができます。

原材料: イタリア産

原産地: フランス

内容量: 900g



シャデーヌ (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



シムディン デッラ アルタ ヴァルテッリーナ

新商品!!!

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~



栗の粉

ピエモンテ州クネオ県モンドヴィで栽培されるカスターネア・サティバ種の栗を使用しています。

この種はマロングラスセに使われる事で有名。

原産地: ピエモンテ産

内容量: 500g



渋皮付栗甘露煮

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



グレチ リポッリータ

数量限定!!

トスカナ地方の郷土料理です。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)

内容量: 820g



クーベルチュール ミ・アメール

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



ボワロン 冷凍ボワール 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

モンサンミッシェル ムール貝

注)フレッシュ品のため在庫確認をお願いします。

規格: 2.5kg~



引き続き数量限定入荷(~9月)

イタリアトマト サンマルツァーノ種 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をお願いします。

規格: 約1kg

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