

Buon Gusto 2月のおすすりめ商品



カ・フォルム社 アジアゴ・フレッシュアート (フレスコ) DOP

標高1,000mのアジアゴ高原にあるフォーザの町で生まれたアジアゴは、ヴェネト州を代表するチーズです。こちらは、フレッシュアートと言う牛の全乳を20~40日間寝かせて作られたフレッシュタイプ。白~薄いクリーム色で、ほのかに甘く強いクセがなく大変食べやすいセミハードチーズ。

産地：ヴェネト州 乳種：牛
規格：300g



カ・フォルム社 フォンディーナDOP

元々は厳しい冬を乗り切りための保存食だったため、脂肪分が45~50%と高め。表面を塩水で洗いながら熟成させ、3~4か月で出荷されるセミハードタイプです。香ばしいナッツのような風味があり、「チーズフォンデュ」に最適です。

産地：ヴァッレ・ダオスタ州 乳種：牛
規格：約500g

ヴァレドーロ グリッシーニ サルテリ

しっかり焼き上がった、黄金色のブレッドスティックは、大変香ばしくパン生地自体も細かく丁寧に練りあがって、小麦粉の味わいが楽しめます。
長さ=約20cm
1ケース=26pc

産地：ロンバルディア州フレッシュャ
内容量：100g



福岡県産 (テヌータ・カンピ・フレグレイ) ロマネスコ

収穫は天候に左右されます。ご了承ください。
ローマ由来のアブラナ科でカリフラワーの一種。比較的穏やかで微かに甘い芳香を持つ。

規格：約400~500g/pc

収穫は天候に左右されます。ご了承ください。



チコリア・フンタレラ

キク科チコリアと同属のカタローニヤという野菜の一種であるフンタレラは、株の中心から出てくる花茎を食します。

規格：約500g/pc

大好評につき再掲載!

スガンバロ ラティッキオ入りピゴリ

契約農家によって栽培された、高品質のデュラム小麦を使用したパスタです。赤チコリを練りこんでいます。

産地：ヴェネト州ゆで時間：12分
内容量：500g



トゥットカラブリア ディアボレッティ ロッシ

農産物の宝庫にしてペペロンチーノ(唐辛子)最大の産地カラブリアの逸品。小指の先ほどの小ささながら、しっかりとした辛味がこの時期の食材をより一層ひきたてます。

産地：カラブリア州
内容量：50g



モンテベッロ イカスミペースト

スペイン産イカスミを使いやすいペースト状にしました。独特の香りとコクを新鮮な状態でお届けいたします。

産地：スペイン
内容量：180g



サルトス EXVオリーブオイル

オリーブの実や草のような青い香りと鉄っぽい硬い香りで、野生のルッコラや生のアーティーチョークのような心地よい苦みが特徴的です。サルデーニヤ島らしく特に魚介類との相性は抜群です。

産地：サルデーニヤ州
内容量：500ml



瀬戸内レモン 愛媛県産

防腐剤やワックスを使用していないので皮ごと食べられ、酸っぱいだけではなく美味しいレモンです。
注) 大きさ・形・表面には、ばらつきがあります。ご了承ください。

産地：愛媛県



ジェンナーリ イタリア産生ハム14ヶ月熟成 (骨抜き)

数量限定特価!

美食の街・パルマでパルマハム製造のみを一筋に歩んでいるジェンナーリ社が、年間数本だけ特別に製造する14ヶ月熟成のイタリア産プロシュートです。合成添加物を一切使用せず、アペニン山脈からそがれるミネラル豊富な空気と塩の熟成のみ!

産地：パルマ
原料：ヨーロッパ産豚種
規格：約7kg



メナブレア ビール

・ストロング (ドッピオモルト)
賞味期限4月15日!

産地：ピエモンテ州
規格：330ml

・アンバー (ロッサ)
賞味期限4月15日!

産地：ピエモンテ州
規格：330ml



DGF アブリコットシェフ ロワイヤル

モロッコ産のアブリコットのみを使用したシロップ漬け。皮が薄いため、皮つきの状態で缶詰にしている。香りが強く味が濃いため、タルトや飾りにご使用出来ます。

産地：モロッコ
内容量：850g



大東カカオ スイートチョコレート

内容量：2kg

NK ホワイトチョコレート

内容量：2kg



ヘーゼルナッツペースト



産地：シチリア州
内容量：1kg

アルベキーナEXVオリーブオイル

地中海の最高級オリーブ園に見られるような気候と土壌条件を合わせ持つオーロビルでは、スペイン原産の小粒なアルベキーナ種のみで作られています。

無くなり次第終了です。
産地：カリフォルニア州北部
品種：アルベキーナ種
内容量：250ml 賞味期限5月!

