



# 4月おすすめ商品

BuonGustoホームページが新しくなりました!!  
ブログも随時更新中!!



## ホワイトアスパラガス 入荷します!!

北イタリアのバドエーレ産ホワイトアスパラガスは、加熱すると圧倒的な甘みと、ほのかな苦みがあり、他の産地とは明らかに異なる別格の味わいを醸し出します。イタリアの春の到来を告げる代表的な野菜です。

原産地：トレヴィーゾ バドエーレ産  
要予約!!

## I QF冷凍スプラトゥス(小魚イワシ系) 新発売!!



秋から冬にかけてスプラット(Spratto)という名前の小魚が出回ります。イワシ系の魚で、大型魚の多いイギリスにあって小魚は貴重な存在。ソテーやフリット、エスカベッシュなどに。下処理は不要ですので使いやすいです。

規格：1kg 1匹約20g  
(約50匹) 約10~13cm  
産地：スコットランド



## コッパ・ティ・テスタ 新発売!!

エミリア・ロマーニャ州 特産のテスタ ティ マイアーレ豚肉の舌、赤身、頭部の肉を粗みじんにし、スパイスを加え腸に入れ加熱してます。伝統に基づき味付けされるサラミです。薄くスライスやダイスにカットして前菜やサラダに、パンやフルスケッタ、ニョッコ・フリット、ピアティーナ、ポレンタの味付けにも。焼きたてのピッツァにのせて半溶けでたべるのも美味しいです。

原産地：エミリア・ロマーニャ州  
規格：約500~600g



## インスタントビール酵母 新発売!!

※イーストの代わりにお使いください。ミキシング前に直接ピッツァ用粉と混ぜてください。(ビール酵母に直接加水する事は避けて下さい。) 使用量：ピッツァ用小麦粉1kgに対して3~4gを目安に加水前に直接小麦粉に加えてお使いください。インスタントビール酵母のみ使用した場合、通常のイーストよりも爽やかな香りが増し、生地への伸展性も向上しました。

規格：500g

## 冷凍フリアリーリ・キューブ 新発売!!



南イタリア、特にナポリ周辺で親しまれている野菜、フリアリーリをキューブ状に成型しました。サルシッチャと組み合わせたり、ピッツァの具材としてご利用いただけます。

原産地：イタリア  
規格：1kg

## 冷凍ピセリーニ



中部イタリア産のグリーンピースのなかでも、特に小粒のものを選りすぐって冷凍しました。パスタやリゾット、付け合わせやスープなどにお使い下さい。

原産地：イタリア  
規格：450g

## アンチョビ・塩漬チバリストレーリ・ジローラモ社 新発売!!



水揚げしたカタクチイワシをその日に手作業で頭を取って塩漬にし、熟成させました。地元の高塩を使用しています。熟成した旨味が生きています。塩を洗い流し、骨と内臓を取り除いてからご使用ください。

規格：1kg  
産地：シチリア州



## ボルヴェリーノ 期間限定特価 EXVオリーブオイル

ラツィオ州で採れるガエタの名を知られるイトラーナ種100%で搾油。フルーティーな味と香りが強い反面、味わいは柔らかい余韻をうみ、近年イタリアのリストランテでも多く使われています。

産地：ラツィオ州 ラティーナ産  
品種：イトラーナ種 (ガエタ)  
内容量：500ml



## 鮎魚醤

原材料は鮎と塩のみです。6ヶ月ほど熟成させ、丁寧に濾す事で、美しい琥珀の滴がうまれました。魚醤のイメージとは遠く離れた新しい天然の調味料。カルパッチョ、鮎のパスタなど隠し味として幅広く料理に使えます。

規格：115ml



## バラデン コーラ(ソフトドリンク)

100%天然素材だけで造った初のコーラ。イタリア・スローフード協会フレスチオに認定されているアフリカのシエラレオネという土地の「コーラナツ」を使用しています。このコーラナツの自然な色合いを使用する事で、人工着色料無添加を実現。「バラデン」のコーラは「赤」という合い編珍しい色調となっています。この色調こそが、まさに天然素材だけを使用した証拠となっています。

内容量：250ml



## バラデン チェドラータ(ソフトドリンク)

100%天然素材だけで造った炭酸飲料。バラデンのチェドラータには音なつかしい味わいがあります。原料は水、きび糖、レモンジュース、そしてティアマンテという所の柑橘系フルーツ「チェドロ」を使用。この「チェドロ」がキレのいい味わいと風味を豊にしてくれます。天然素材だけを使用したシンプルで洗練された炭酸飲料です。

内容量：250ml



大好評!!

## 冷凍サクラ海老(台湾産)

産地：台湾南部  
内容量：400g



## ボワロン 冷凍マンゴーピューレ

規格：1kg



## ドライパイナップル 特価

産地：フィリピン  
規格：100g