



7月おすすめ商品

10/7(水曜日) フォングスト
展示会 開催します。

新発売!!

フリムオーリオ



南イタリアのフリーア州のカザラーノで収穫したオリーブで実が50~60%熟した頃に、土からの湿気を吸収を避けるために実が地面につかないように網を張り素早く収穫し数時間のうちに搾油されたオイルは色は黄金色、香りはやさしく辛み、苦味も適度なので様々な料理に幅広くお使い頂けるエキストラバージンオイルになります。

品種：レッチーノ、チェリーナ
オリアローナ

酸度：0.4%

規格：500ML

規格：3000ML

新発売!!

数量限定 入荷

イタリア産 馬肉 フレザオラ



フレザオラとは、イタリアのロンバルディア州にあるヴァルテッリーナ地方が原産で塩漬の牛肉を赤ワインとハーブを使って熟成させた生ハムのようなものです。今回はヴェネト州の馬肉を使ってマリネしたフレザオラになります。リコッタチーズ、ルーコラをあわせると一層美味しく感じさせてくれます。

規格：約1.5Kg

黒トリュフペースト ジオフーズ社



黒トリュフ、ブラックオリーブなどを合わせたペーストです。パスタソース、ピッツアの具、肉、魚のソースとしてもお使いいただけます。

産地：ウンブリア産
規格：200g



黒トリュフソルト ジオフーズ社

イタリア産の海塩(細粒)に黒トリュフを加えた香り豊かな塩です。定番の卵料理や肉、魚のグリル添え塩などサマートリュフとも一緒にお使い下さい。

産地：ウンブリア産
規格：約50g

サマートリュフ (ノルチャ産)



ノルチャ村近郊で収穫されるトリュフはイタリア半島特有の岩石質が混じる硬質な土壌で成長しており欧州のなかでもひととき強く香りを漂わせます。

原産地：ウンブリア州
価格変動あり

数量限定

ポルセッリ ヴィヴァーチェ

高い弾力性を持ち、スタンダードのイタリアンピッツアだけでなく、薄くてクリスピーなピッツア生地にも最適なヴィヴァーチェ。高品質な小麦粉が、伸ばしやすい生地を生み出します。ポルセッリ社はラツィオ州の製粉メーカーです。最近ではナポリの有名ピッツェリア「ソルピッロ」「ティ・マッテオ」でも使用されています。

賞味期限 7月28日

規格：25Kg



新発売!!

モンテフィオーレ ファリーノ・ティ・セモラ

イタリアから輸入した小麦に、相性のよい小麦粉を国内で配合ミックスしたデュラム小麦のセモリナ粉です。手打ちパスタやピッツアやパン作りなどにもお使いいただけます。

規格：1Kg



新発売!!

カレリス社 ピエモンテ州 乾燥 白インゲン・ヒヨコ豆・レンズ豆・うずら豆
豆の生産地で有名なクーネオで創業されたカレリス社。50年以上にわたって作られている加工した豆類、穀類は自然の味としてイタリア市場で高く評価されています。



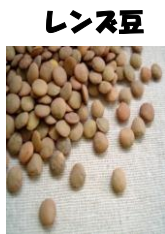
規格：500g



白インゲン



ヒヨコ豆



レンズ豆



ウズラ豆

数量限定 特価

海蔭リングイネ パルテノペ社



原料は選び抜かれたイタリア産デュラム小麦を使用、自社製造の70onsdaissを使用しています。ショートパスタで19時間、ロングパスタでは最長56時間かけて低温乾燥を行っています。イタリア国内でも認められた数多くの星付きレストランでも使用されています。ナポリ産のアオサ海苔を練りこんだ海蔭リングイネは茹で上がりには磯の香りがとても良く魚介類との相性は抜群です。

規格：500g

クレマドール(粉) メハリ パッサラクア社

地元ナポリで愛され続けるパッサラクア社から250gのマチナート(粉)が入荷しました。時間をかけてじっくりと焙煎し香りを閉じ込めてあります。半世紀以上かけ培ったこだわりの絶妙なブレンドをお楽しみ下さい。内容量：250g



新発売!!

ティベラ レモンクッキー



レモンの香りがさわやかなビスケットです。素朴な味わいなのですがさくさくした食感とレモンの香りがコーヒー、紅茶にはよく合います。

規格：200g

新発売!!

テアラペスカ (ピーチティー)



イタリアのバールでは定番の桃の紅茶です。フリーズドライの桃が入っていて甘すぎずフルーティーでとっても美味しいです。作り方は簡単で粉末を水に混ぜ溶かし冷蔵庫で冷やすだけでとっても簡単!! 1袋で約1リットル出来ます。

規格：1kg