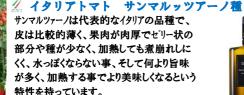
10/7(水曜日)ブォングスト展示会 開催致します。 12:00~17:30(受付終了17:00) 会場:エルセラーン大阪

8月中旬入荷予定 数量限定入荷(8月~9月)



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

入荷始まりました。

🙎 モンサンミッシェル ムール貝(チルド)

"bouchot" とよばれる海の上に杭を立てる伝統的な 方法で養殖されるため、砂など少なく身はオレンジ色で 小粒で丸く濃厚な味わいです。 臭みがなく採れたてで 真空をかけずひげ付きのままの入荷です。

注)フレッシュ品のため在庫確認お願いします。

規格:2.5kgロット



規格:1000ml

ジェラート (フィオール ディ ラッテ)

規格:1000ml

ソルベット(大藪みかん)

規格:1000ml

ジェラート (ヨーグルト&アマレーナ)

規格:1000ml

モレッティ・ビール

内容量: 330ml

☆モレッティ シリーズ9月末まで引き続き特価!!

ラ・ロッサ

内容量:330ml

ドッピオ・モルト

内容量:330ml

Buon Gusto 8月おすすめ

"ロレンツォ No.1"

有機EXVオイル トラハニ

ピリリと辛口でふくよかな

舌触り。青いいと

アーモンドを感じる後味。

産地・シチリア(トラハニ)

品種:チェラスオーラ

内容量:500ml

8月限定特価

8月限定特価

"ロレンツォ No3"

有機EXVオイル マツァーラ マルバでやわらかい

舌触り。わずかに コショウの後味が 残る。

産地:シチリア(マツァーラ)

品種:ビアンコリッラ 内容量:500ml

ムシャメ・ディ・トンノ (マグロの牛ハム)

サルデーニャ島の老舗「スメラルダ社」、地中海産の

な塩分濃度に仕上げられており、しっとりとした食感、

マグロ・フィレ肉を原料に伝統的な製法で塩漬け。

熟練の職人によって塩漬けされたマグロは、絶妙

熟成した旨みのある味わい、臭みのない魚の香りを

兼ね備えた、言わば「マグロの生ハム」になります。

生ハムの盛り合わせに入れたり、野菜を使った前菜



EXVオリープオイル

わずかな辛味と華やかな アロマを持ち、クリーミーでやわ らかなオリーブ本来の味が 感じられる。

☆プレス前に種を全て除去。

品種:ノチェラーラ 内容量:500ml

新商品

クインタ・ルーナ EXVオリープオイル

5月の開花期から数えて、5回目 の満月にあたる10月初旬に搾油。 アーティーチョークや野のハーブを思わせる 香り、辛味、苦みのはっきりした味わい。 肉料理・豆料理にぜひお使い下さい。

産地:ウンブリア(ペルーシャ南) 品種:モライオーロ・フラントイオ・レッチーノ

内容量:750ml

引き継続き販売しております。 IQF冷凍スプラトゥス(小魚イワシ系)

秋から冬にかけてスプラット(Sprat)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。

(約50匹) 約10~13cm



規格:1kg 1匹約20g

産地:スコットランド



boron ポワロン 冷凍フルーツピューレ

規格:300g~400g



☆パッションフルーツ 規格:1kg

☆ペッシェ ブランシュ (白桃) 規格:1kg

やサラダに相性が良いです。

原産地:サルデーニャ島

グ ペペロンチーニ オリーブオイル漬け カラブリア州はペペロンチーニ

最大の産地、トゥットカラーブリア 社は地元で獲れたものをオイル漬け にし、郷土の味覚でイタリア市場 に名をはせています。

南イタリアの家庭の保存食です。

規格:290g

数量限定特価 白桃ジュース(山形県産)



ゆ サラーメ ピカンテ

パルマ(ランギラーノ)でサラミ製造 に携わるフェレオーリ・ジーノ& フェリオ社。代々受け継がれた伝統 製法によってつくられる柔らかで 辛めのサラーメ・ピッカンテです。

賞味期限:9/14まで

数量限定特価

規格:約300 g

☆LA CUCINA ITALIANA ☆A TAVOLA

イタリアの月刊料理雑誌 現地の最新料理情報が満載!! バックナンバーもございます 各担当に御確認下さいませ

☆イタリア ピエモンテ州 ワイナリー名:サンテロ☆

ピノ シャルドネ スプマンテ

泡立ちはきめ細かく、スッキリとした 味わいで料理との相性も抜群です。

品種: ピノ・ピアンコ 50%/シャルトネ 50%

内容量:200ml

ピノ ロゼ スパークリング

ピノ・ビアンコ種とピノ・ネロ種を用いて つくられた本格的な辛口ロゼ。

品種: ピノ・ピアンコ 70%・ピノ・ネロ 30%

内容量:200ml



マスカットの華やかな香りと爽やか な風味を持つ甘口の発泡酒です。 品種: モスカート・ピアンコ 100%

内容量:200ml



カフェフレッド 8月限定特価

イタリア ナポリ生まれの「キンボ」のコ ーヒー豆をふんだんに使用し、 本物のエスプレッソに限りなく近い豊か な香りと味わいを再現しています!

規格:11.

有限会社ブォングスト 神戸 TEL:078-451-4280 大阪 TEL:06-6225-5350

