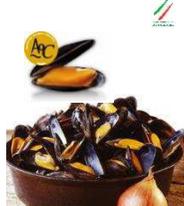




Buon Gusto 9月のおすすめ商品



イタリア産 冷凍 お買い得です!!
ドルチェ・ポルコ(豚肩ロース)
 イタリア北部、ロンバルディア州、クレモナ付近の工場で生産され通常は約6か月のところ、ドルチェポルコは9か月の長期肥育を行っています。クレモナは生ハムの製造で有名な町「バルマ」の北に位置し、適度に乾燥した気候は生ハムの製造に適しており、後ろ足は生ハムとして使用されています。
原材料:イタリア産
原産地:ロンバルディア州
内容量:約2.5~3.5キロ



引き続き入荷しています。
モンサンミッシェル ムール貝(チルド)
 “bouchoit”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に在庫確認お願いします。
 月曜注文→翌週の火曜or水曜到着
規格:2.5kgロット



《ホール》



《ダイス》

12月までキャンペーン特価!!
フローズン・ボルチーニ・エキストラ
 スペイン西部のサモラ県で旬の季節に採集されるボルチーニ茸。ファウンデス社による厳重な管理下で買付が行われるボルチーニ茸はイタリア産と比べても、風味、品質共に劣ることのない逸品です。
 <調理方法>
 ボルチーニを半解凍し、好きな大きさにカット後、強火で熱したフライパンなどで、ソテーすると風味・旨味が残ります。
規格:1kg
ホール
ダイス

数量限定特価!!



レティツィア EXVオリーブオイル
 青いトマトの香り。強い辛みとしっかり苦み。非常にシャープな味わいながら、後味に微かな甘みと柑橘系の余韻を残す。ストロングスタイルの香味ゆえ、肉料理、マグロやカツオなどしっかりした味のお魚料理に合います。**賞味期限:15/10月末まで**
原産地:シチリア州
内容量:250ml



激安!! お買い得です!!
アグリコラ・レオナルド フラントイオ EXVオイル
有機栽培により、オリーブの風味が生きたトスカーナオイル。アーティチョーク、生のアーモンド、シトラス系のアクセント、アフターに感じる苦味とスパイスさで口中を引き締めてくれます。
原産地:トスカーナ州
内容量:500ml
賞味期限:15/10月末まで



特価!!
パーネ・ディ・セモラ(冷凍)
 通常の小麦粉のほか、パスタなどに使用されるセモリナ粉を加えたパン。セモリナ粉の特徴であるモチモチした食感が特徴です。麦わら色で、風味豊かなパン。本場現地の味をご賞味下さい。
規格:約800g



カブト社 新商品
パスタ プレスカ&ニョッキ ティーポ “00”
 手打ちパスタとニョッキ専用生産されている小麦粉です。挽きがやや粗めでパスタなどのセンチティブな味わいを大切にしたい時に適しています。より灰分の含有率を低くしているため、仕上がりの色を損ないません。
内容量:950g



バルサミコゼリー 特価
 バルサミコに天然の果汁ペクチンを加えてつくられたバルサミコのスプレッドです。半固形のゼリー状ですので、カナッペやチーズにそのままのせて、また、ソテーしたお肉に添えても新たな美味しさが見つかります。オリーブオイルとの相性も良いのでサラダやカルパッチョにも合わせてお使い下さい。
規格:115g



栗の粉(冷凍保存)
 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ッセに使われる事で有名。
★栗の風味損なわない為冷凍にて保存しています。
原産地:カンパーニャ州
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。ペースト状にしてモンブランクリームにしたりそのままトッピングなどにご利用ください。
内容量:1kg



ボワロン 冷凍ポワール 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。
規格:1kg

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
原産地:フランス
内容量:900g



在庫限りで終売になります。
シャテーヌ(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。
賞味期限:15/12月末まで
原産地:ポルトガル
内容量:1kg



他メーカー終売の為、瓶入りで再入荷しました。
ハリッサ(アリッサ) バルニエール
 チュニジアで多く用いられ、フランス語ではHを発音せずにアリッサとよばれます。生の赤唐辛子を蒸して植物油を加えニンニク、タマネギを混ぜてペースト状にしたものです。
内容量:200g

10/7(水)フong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

お問い合わせは.....

有限会社 フongグスト
TEL:078-451-4280
TEL:06-6225-5350