

# Buon Gusto 11月のおすすりめ商品



**ジオフーズ社**  
**白トリュフオイル&黒トリュフオイル**  
 産地：ウンブリア州  
 白トリュフオイル 内容量・・・250ml  
 ・・・100ml  
 黒トリュフオイル 内容量・・・250ml



**イタリアン キャビア “リンゴット”**  
 アドリア種のキャビアを約3分の1の量にまで圧縮、乾燥し60日間熟成させたもの。いわばキャビア版からすみ。金塊の形のため、リンゴットと名づけられました。すりおろしたり、薄くカットして料理に添えてご使用下さい。内容量：約25g



**秋トリュフ&白トリュフ (ノルチア産)**  
**毎週金曜日注文→翌金曜日納品**  
 原産地：ウンブリア州  
 価格は各担当にお問い合わせください。



**粗挽き乾燥ペペロンチーノ トンマーゾ農園**  
 自社農園でオーガニック栽培した地品種『ディアヴォルト(小悪魔)』と呼ばれるピッカント(辛口)タイプの唐辛子を粗挽きしました。**新商品**  
 産地：アブルッツォ州  
 内容量：100g



**トリュフスライサー (木製)**  
 イタリア産トリュフスライサー。まだお持ちでない方や、トリュフをお客様の前でサービスしようとしている方は是非どうぞ。木製で高級感もあり、料理の演出にもってこいです。木製以外にステンレスとステンレスと木製が一緒になっているものもございます。**詳しくは担当まで。**



**ベレイ アップルヴィネガー 新商品**  
 品種はジョナゴールド、チャンピオン、リゴール3種のブレンド。アップルサイダーヴィネガーに50%のアップルジュースを加え、1年間オーク樽でさらに熟成醗酵。木の香りとフルーティな甘酸っぱさが特徴です。  
 産地：エミリアローマニャ州  
 規格：250ml



**年内特価**  
**イタリア産 冷凍ポルチーニ (ホール)**  
 産地：ウンブリア産 規格：1kg



**数量限定**  
**バルベーラ ザルディニ・ディ・カロット 有機エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル**  
 オリーブはジョコンダ種とノチェッララ種を使用。バルベーラ社が持つ「種抜き方式」という搾油技術によって、爽やかな香りを放つクリーミーなオイルを生み出すことに成功。年間わずか3,000本。  
 産地：シチリア島  
 内容量：500ml



**年内特価**  
**冷凍ポルチーニ エキストラ (スペイン産)**  
 ⑥ホール 規格：1kg  
 ⑥ダイスカット 規格：1kg



**キャビア ロイヤルフレッシュ “オシェトラ”**  
 品種：オシェトラ (ロシアチョウザメ)  
 規格：50g



**国産 猪肉 (冷凍) シーズン到来!**  
 春夏には新芽や緑草を食べ、秋には豊かな実りを食べ、肉の風味が大変豊かなものになります。パスタなどのラグーソースに煮込んでお使いください。



**キャビア・レジーナ アルジエント**  
 品種：(シベリア・チョウザメ パストライズ(低温加熱殺菌) アドリア・チョウザメ)  
 規格：50g



④スネ肉 (ちまき) 規格：約1kg  
 ④ほほ・首肉 規格：500g~1,2kg  
 ★すね肉と合わせて煮込みますとより一層風味豊かになり美味しいです。



**フレンチキャビア(ますの卵)**  
 内容量：90g



**サバトン マロンピューレ**  
 蒸しマロンをそのまま裏ごしした糖分などを一切加えていない製品です。  
 加工国：フランス  
 規格：870g



**冷凍 渡り蟹 (クロー)**  
 内容量：500g  
 クロー (腕の部分)



**イタリアマロンペースト**  
 原材料：イタリア  
 加工地：日本 (糖度 57度前後)  
 内容量：1kg



**栗ブローコン (ムキ山栗) 冷凍**  
 原産地：イタリア  
 内容量：1kg



**冷凍 スカンピ ホール**  
 生食でも食べて頂けるほど新鮮です  
 原産地：スコットランド  
 内容量：8尾



**栗の粉(冷凍保存)**  
 原産地：カンパニア州  
 内容量：500g



**渋皮付栗甘露煮**  
 内容量：1kg



**冷凍 スカンピ テール**  
 テールのみ約50尾入りの商品になります  
 原産地：スコットランド  
 内容量：1kg

