



新発売!!

オランダ産冷凍ローズヴィール "チョップレディラック 4本リブ"



「ローズヴィール」と呼ばれるオランダ産の「赤身の仔牛肉」です。穀物飼育の「ローズヴィール」は最初はミルクで育ちながら離乳後は穀物を与える事によって、色は赤味を帯び、従来の牛肉らしさを持ちながら、同時に仔牛肉らしい繊細な肉質をバランスよく持っている8ヶ月以下の月齢に制限した仔牛です。

規格：約2.5kg

San Felice

La Farina per la Pizza Made in Napoli

新発売!!



トラディツィオナーレ TIPO"00" 1kg

サンフェリーチェ製品は国内外で最も親しまれ、イタリアを始めとするヨーロッパ、北アメリカの上質な小麦粉を吟味・ブレンドしており、最高の安定性、高い吸水率を誇ります。24時間以下の発酵に適します。

内容量：1kg

ゴールド TIPO"00" 1kg

伝統的ピッツァの特徴を出す卓越した性質と高いたんぱく質含有量を誇ります。低温長時間発酵の生地作りに理想的です。

24時間～36時間の長時間発酵にも耐える粉です。

内容量：1kg



パスタ・フレスカ"TIPO"00" 1kg  
内容量：1kg

セモラ・リマチナータ 1kg  
内容量：1kg

マニトバ TIPO"0" 1kg  
内容量：1kg



① ②



③ ④



マリーノ社

数量限定入荷!!

★マリーノ社はピエモンテ アスティ近郊の会社。一つ一つ石臼を微調整を加えながら、1000年もの間伝えられてきた製粉技術にこだわりを持っているメーカーです。

① カムット粉 (石臼挽き)

カムット粉は、コラザン小麦またはオリエンタル小麦です。パン・ピザ・パスタ・デザートに。

② 古代小麦エンキール (石臼挽き)

世界最古の穀物品種、一粒小麦の種類です。パン (ピアディーナ) ・パスタに。

③ スペルト小麦粉 (白) (石臼挽き)

スペルト小麦のみ。パン・ドルチェ・手打ち麺・ピッツァに。

④ 米粉 (石臼挽き)

ジャポニカ種で、米穀有機農家から選抜しています。揚げ物・ソフトデザートに。

産地：ピエモンテ (コッサノベルボ村) 規格：各1kg

新発売!!

ディ・マルティーノ社

ミスタ・コルタ

色々な形のパスタのミックス。パスタ・エ・ファジョーリヤイン・ブロードで。

茹で時間：約10分～11分

規格：500g



新発売!!

ベトゥルツェツリ社

オリーブ・カステルヴェトラーノ

シチリア州カステルヴェトラーノで収穫されたノチェッラーラ種オリーブを塩水漬けにしました。サラダやアンティパストに。もちろんそのままでもお楽しみ頂けます。

内容量：950g



数量限定特価!!

モンテゴテロ社 ビネガー

① ② ③ ④



規格：各500ml  
産地：フランス

① フランボワーズビネガー

フルーツそのものを発酵させているので酸味がまろやか。フォアグラソテーやサラダに。賞味期限：2017年6月

② デーツビネガー

デーツを発酵させており、酸度5%以下の柔らかい酸味が特徴。賞味期限：2017年4月

③ ハチミツビネガー

ハチミツ酒を3年熟成させ完成。マリネやアペリティブにも。賞味期限：2017年4月

④ ホワイトバルサミコ

食材の色彩を生かしたいときに白バルサミコでひと工夫。

引き続き販売しています。

ラディッキオ タルティーヴォ (フレッシュ)

産地：ヴェネト州



瀬戸内レモン 愛媛県産  
産地：愛媛県



有限会社フオングスト tel:06-6225-5350

最新情報やブログは HPに随時更新中!

