

10 OTTO BRE BUON GUSTO おすすめ商品

2019/10/1



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、砂などが少なく身はオレンジ色、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。

※フレッシュ品のため予約制になります。

※受注発注商品

規格：約 3kg

火曜発注→翌々週月曜入荷

冷凍 (ムネ肉) スモークチキン

独自の製法により、柔らかくてジューシーに。国産鶏ムネ肉。



規格：200 ~ 250g

NOVELLO ワイン

今年も解禁!

詳細は裏面へ



ジロール (冷凍) トランペット (冷凍)



アンズダケ
原産地：ヨーロッパ
規格：1kg/ パック



黒ラッパダケ
原産地：ヨーロッパ
規格：1kg/ パック

ヴィアーニ ソプレッサータ



豚の頭部などを鍋に入れ火にかけ柔らかくなってから、塩、胡椒、ナチュラルハーブ、そしてレモンの皮を加えて煮ることにより爽やかな風味に。サイズ感も手頃なのでスライサーや手切りでも簡単にきれいな断面でスライスが可能。

原産地：イタリア
規格：約 1kg

直輸入! トリュフスライサー



木製のトリュフスライサー。オリーブの木から作られており、ひとつひとつが職人の手づくりです。保存用の袋付き。

原産地：イタリア

冷凍ポルチャーニ (ホール)

11月まで限定特価!



旬の季節に採集された天然もののポルチャーニ茸を丸ごと冷凍。味・香り・形とともに生ポルチャーニの風合いをとじこめた贅沢な素材。

原産地：欧州産
規格：1kg

要予約! 秋トリュフ (ノルチャ産)



※毎週金曜日午前中までのご注文→翌金曜日入荷

原産地：ウンブリア州
規格：約 30~50g

価格は担当にお問い合わせください

スペイン産 セタス 冷凍ポルチャーニ (ホール)



原産地：スペイン
規格：1kg

ファウンデス 冷凍ポルチャーニ (ダイス)



原産地：スペイン
規格：1kg

ジオフーズ社 白&黒トリュフオイル



白トリュフオイル
内容量：250ml

内容量：100ml

黒トリュフオイル

内容量：250ml

国産猪肉/鹿ミンチ肉 (冷凍)



① スネ肉
規格：約 1kg

② ほほ肉
規格：約 500 ~ 1.2kg

③ 猪ミンチ (16mmの粗挽き)
規格：500g (真空パック)

④ 鹿ミンチ
16mmの粗ミンサーで大きくミンチ
加工地：日本
規格：500g (真空パック)

パスタやラゲソースに煮込んで

※画像はイメージです

ジオフーズ社 黒トリュフソース



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

規格：200g

キノコペースト トリュフ風味



マッシュルームをペーストにし、トリュフの香りをつけました。

規格：400g

渋皮付栗甘露煮



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。

内容量：1100g



栗の粉 (冷凍保存)

カスターネア・サティバ種の栗を使用。栗の香りが豊かです。

生産地：カンパーニア州

規格：500g

冷凍 栗ブローコン (むき山栗)



日本ではあまり流通していない山栗で、独特な甘味が強いことが魅力。付け合わせや前菜、デザートなどに。

原産地：イタリア

規格：1kg

田中製餡 イタリアマロンペースト



イタリア産の上質な栗を使用。

加工地：日本 (糖度 57 度前後)

原材料：イタリア

規格：1kg

サバトン マロンペースト



皮をむいたマロンを裏ごししたものと同量ラッセをペースト状にし、パニラ、砂糖を加えて煮詰めたペーストです。

規格：1kg

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マロンピューレです。

加工地：フランス

規格：2号缶 (870g)



お問い合わせ

06-6225-5350

ご注文 FAX

06-6225-5351

ALIMENTARI ITALIANI

有限会社ボン Gusto

過去掲載商品も引き続き販売しております (詳細は担当までご連絡ください)。