

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) 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



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



規格：200g

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。

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)。