

11 NOVEMBRE **BUON GUSTO** おすすめ商品

2019/11/11



冷凍 カラブリア風テリーヌ NEW!

San Vincenzo 社のカラブリア州特産品ンドゥイヤを使用したテリーヌ。イタリア産のチェチ（ヒヨコマメ）も使用しているため、ンドゥイヤの程よい辛味とチェチの旨味と食感が楽しめます。

内容量：300g

冷凍 プロシュート・コットのゼリー寄せ NEW!

プロシュート・コットとバジル（共に九州産）を自家製コンソメゼリーで固めた食べ応えのあるテリーヌです。イタリアをイメージしたゼリー寄せを是非とも前菜のプラス一品に。

内容量：250g

NEW! 冷凍 完熟トリュフダイスカット

完熟したトリュフを現地で約3mm角にカット。冷凍のまま鍋に入れて香りを十分にソースに移してからご使用ください。
※必ず加熱してからご使用ください

原産国：中国雲南地方
規格：50g

画像は
ハーフカット

少し早めのオーダーをお願いします
ラクレットチーズ

アルプスの少女ハイジでおなじみのチーズ。大量入荷のため特価でのご案内です。

原産地：スイス
規格：約 2.5kg ~ 3kg

期間限定特価!

プリンチペ トリュフコット

豊かな味わいのプロシュートコットに香り豊かなトリュフのフレーバーを加えました。本来のプロシュートコットの旨みに加え、贅沢な香りがプラスされ、高級感が一層引き立てられました。さまざまな料理にお使いいただけます。

規格：約 3kg ~ 4kg

透明醤油

素材の色を極限まで活かし、しょうゆの香りとコクはそのまま残した透明の醤油です。ムースにしたり、マリネ漬けなど様々な料理に。

規格：100ml

島レモン (アレン・ユーカ)

まるやかで香りの豊かさが特徴。香りを強く効かせたいお料理、果皮を使うときにおすすめです。
現在は緑色ですが徐々に黄色にかわっていきます

規格：約 1kg

島マイヤーレモン NEW!

みかんとレモンの自然交配種のマイヤーレモン。色味もオレンジ色が強く、糖度が約9度と高くマイルドでフルーティーな酸味です。
現在は緑色ですが徐々に黄色にかわっていきます

規格：約 1kg

黒・白トリュフ (ノルチャ産)
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合せください。

イタリアンキャビア “リンゴット”
内容量：約 25g

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

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
規格：50g パストライズ（低温加熱殺菌）

フレンチキャビア (ますの卵)
内容量：90g

バニラビーンズペースト
内容量：90g

冷凍 ミニフォカッチャ

ひとくちサイズのフォカッチャ。
170℃のオープンで15分、または170℃の油で5分、ポンッとふくらむまで揚げてください。タピオカ粉を使用しているため冷めても「もちもち」です。

規格：1.5kg (約 140 個入り)

卵のタリオリーニ (タヤリン)

卵を練りこんだ細めの平打ちパスタです。バターやクリーミーなソースとよく合います。

規格：250g

バリラ マッケロンチーニ

中心に穴の空いた珍しい形の太麺パゲッティ。ラグー、ポロネーゼなどの濃厚なタイプのソースによく合います。

規格：500g

カカオバリー 各 1kg
ピストーロ ミ・アメーロ 58% (フェーブ)

ヴァローナ チョコレート 各 1kg

- グアナラ・ラクテ (41%)
- カラク (56%)
- エクストラ ビター (61%)
- グアナラ (70%)
- イボワール (ホワイトチョコレート 35%)

T&C スイートチョコレート 内容量：2kg
NK ホワイトチョコレート 内容量：2kg

パツリーニ アルコール 96

お菓子作りに、オリジナルのリキュールづくりに、非常に上質なアルコール。(アルコール度数 96%)
原産地：イタリア
規格：1000ml

グラツパ・ディ・サッシカイア (B品)

限定 18本!
特価!

規格：500ml