



NEW! ナポリ風チッチョリ

豚のグアンチャーレ（ホホ首肉）を使用、食塩は加えずに加工されます。リコッタチーズと一緒にピッツァにのせるか、または分厚くスライスしたものをグリルかローストし、塩とレモン、胡椒をかけて食べるのがおすすめです。

原産地：イタリア
規格：1kg



断面図

NEW! ブロック フォアグラ カナール

チルド 低温でゆっくり加熱処理することで、風味を逃さず、なめらかでクリーミーな味わい。本格派の味わいで美味しいです。

原産地：ベルギー 内容量：320g
原材料：合鴨フォアグラ、ブランデー（アルマニャック）、塩、胡椒、発色剤、酸化防止剤



断面図

NEW! 田舎風チッチョリ

エミリア州特産。豚のバラ脂のみを主原料とし、長時間加熱したあとと香辛料を加えてプレス。余分な水分と油脂分を取り除きます。無添加でナチュラルな味わい。薄くスライスしレモン汁を少々振り分け、ニョッコ・フリットやパンなどとあわせるのがおすすめです。

原産地：イタリア
規格：500g



断面図

冷凍 パートカダイフ

トルコ料理のお菓子として有名ですが、現在はフランス料理に取り入れられ、包み料理や装飾として使用されています。包み料理や装飾として使用されています。サクッとした食感が魅力的。海老などの魚介類やソーセージなどに巻きつけてフリットにしてお使い下さい。

原産地：フランス 内容量：500g



フィーニ社 コテキーノ **値下げ!**

豚挽き肉に頬の脂身と皮、スパイスを混ぜて腸詰にしたもので、皮のゼラチン質のおいしさ特徴です。ポイルした茹で汁ごと真空パックになっていますので、パックごと温めてお召上がりください。

原産地：イタリア 規格：約 500g



冷凍 パートフィロー

小麦粉ととうもろこし粉から作られ、油脂分を含んでいないため肉や魚介などを包んで加熱するとふっくらと軽く仕上がります。製菓材料としてもお使いになります。 ※縦 35cm× 横 30cm 長方形

原産地：フランス
内容量：500g (約 18 枚入り)



パンチェッタコッタ・ドルチェ

塩辛くなりがちなパンチェッタの塩味を抑えたドルチェタイプ。熱を加えることによってうま味の強い脂が溶け出すので薄くスライスして焼きあがったピッツァ、前菜やダリルでお使いください。

産地：イタリア/エミリア・ロマーニャ
規格：約 1kg



冷凍 パートブリック

チュニジアで料理ではオードブルに使用され、フランス料理に取り入れられるようになりました。香辛料を効かせた肉や魚介野菜を包んだり、料理の器にしたりと使い方はさまざま。製菓材料としてもお使いになります。

原産地：フランス ※直径 28cm 円形
内容量：200g (約 18 枚入り)



NEW! 冷凍 クリーミーモッツァレラ

ブッラータに詰まっている細かく刻んだモッツァレラと生クリームのやわらかく濃厚な部分だけを集めたチーズ。ストラッチャテッラ。

原産地：イタリア
規格：200g



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 “リノゴット”
内容量：約 25g



NEW! カプート社 リエビト (ドライイースト)

発酵力が高く、安定した発酵を実現するカプート社こだわりのドライイースト。パンやピッツァなど、様々な生地作りにお使いいただけます。

原産地：イタリア
規格：100g



キャビア ロイヤルフレッシュ “オシエトラ”
品種：オシエトラ (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)



パルアーニ社 パネットーネ・クラシコ

数量限定!

イタリアの伝統的なクリスマスのお菓子。小麦粉にレーズン、卵、砂糖、オレンジピールとシトロンピールなどを加え天然酵母で焼き上げた素朴なお菓子。(※ミニサイズにはオレンジ・シトロンピールは入っておりません)

産地：ヴェネト州 500g 100g



斎藤果樹園 ラ・フランスジュース

通常の収穫より1週間から10日間収穫を遅らせ木熟させたラ・フランスを使用。通常より糖度もあがります。

産地：山形県
内容量：1000ml




お問い合わせ

06-6225-5350

ご注文 FAX

06-6225-5351



ALIMENTARI ITALIANI

有限会社ブongusto