



NEW! エディブル ドライフラワー



新潟の契約農園で無農薬にこだわり生産。前菜やデザートなどの飾りつけなどにお使いください。乾燥花なので、日持ちするため使いやすいです。

産地：新潟 1g / 瓶
5g / 袋

ラディッキオ タルティーヴォ (フレッシュ)



スポット商品

イタリア原産の冬野菜ラディッキオのひとつ。イタリアでは「食べる冬の花」とも言われている野菜です。ほろ苦さと甘みを持ち合わせた洗練された味、そしてシャキッとした食感は、サラダだけでなく火を通して失われることはありません。

原産地：イタリア・ヴェネト州
規格：約 200g ~ 300g

※フレッシュのため要在庫確認

イタリア料理専門展

ACCI Gusto 京都

ANAクラウンプラザホテル京都 (京都市中京区堀川通二条下ル土橋町 10 番地)
2020年2月25日(火)・26日(水) 10:00 ~ 17:00

ブONGUSTO出展! 参加ご希望の方はブONGUSTOまでお問い合わせください

白・黒トリュフチョコレート

数量限定!
再入荷!



① ② 原産地：イタリア
規格：75g (15 個入り)

①白トリュフチョコレート
約 100本

②黒トリュフチョコレート
約 20本

プーリア州で収穫されたイタリア野菜です。すべて軽くボイルしたのち急速冷凍されています。想像以上に美味しく、冷凍技術の進化に驚きます。

冷凍 カルチョーフィ カット

冷凍 チマディラペ

冷凍 フリアリエツリ



袋から必要な分だけ取り出せます。

規格：2kg



袋から必要な分だけ取り出せます。

規格：2kg



バラでの取り出し不可ですが人気があります。

規格：1.25kg

パスタ フレスカ 取扱い方法

ご使用になられる際には、冷蔵解凍にて解凍してください。解凍後は冷蔵庫で約2週間保管できます。常温での解凍は極力お控えください。水分が出る事によりくっつきやすくなる可能性があります。

リチェッタドーロ

冷凍 パスタ フレスカ ピーチ



機械製麺ながらも、あえて不均一・不均質に作り上げるにより手打ちのような仕上がりを表現しています。※茹でる前に手揉みをする事により、ピーチ特有のうねりが出ます。

規格：3kg
茹で時間：約 6分

リチェッタドーロ

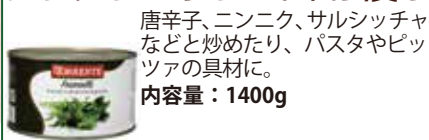
冷凍 パスタ フレスカ パツパルデツレ



生地の中に小さな空気を含ませる事により軽さを出しています。新鮮な全卵を使用。卵の風味を感じられるのが特徴です。

規格：3kg
茹で時間：約 2分

フリリエツリ オイル漬け



唐辛子、ニンニク、サルシッチャなどと炒めたり、パスタやピッツアの具材に。
内容量：1400g

サフラン (粉)

「金の価格と同じ」と言われた貴重なスパイス、サフランを使いやすいパウダー状にしました。料理を香り豊かに、色鮮やかに仕上げます。



シークラムジュース
あさを煮詰めたジュースをそのままパックした新鮮なクラムジュースです。煮汁として海鮮料理の隠し味などにお使いいただけます。

生産地：アメリカ
規格：1360ml



原産国：イタリア
規格：125mg×3袋



枝付きオレガノ

トマトソースを使った料理全般、ピッツアやカプレーゼなどにお使いいただけます。長時間の調理でも香りがとばず、牛肉・豚肉・羊肉などのグリル料理や煮込み料理に最適です。

産地：イタリア (シチリア産)
規格：25g



スペルト小麦

古代ローマ時代に最も重要な食材として使われていた古代品種。表面を磨いているので(セミペルラト)調理時間が短縮でき便利。ミネラル、ビタミンが豊富。

生産地：イタリア
規格：500g



お問い合わせ

06-6225-5350

ご注文 FAX

06-6225-5351



ALIMENTARI ITALIANI

有限会社ブONGUSTO

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)。