



## 活オマール・ヌーヴォ海老 **受注発注**

シーズン到来!!

オマール海老はカナダの沿岸に生息し、早い海流に負けないようテールが肥大しています。テールは身がしまっていて加熱するとプリプリになり、頭の濃厚なミソはソースにするとコクのある仕上がりに。

原産地：カナダ  
規格：300~350g/尾



## サルтус **再入荷!!** ピアノグリッコ

青りんご系のフルーティーさ、ルッコラのようなほろ苦さがあり貝類や甲殻類に抜群の相性。サラダやカルパッチョ、仔羊のグリルにもおすすめ。

原産地：サルデーニャ  
規格：500ml



トندا・イブレアとしては、やや柔らかなトマト香、カモミール系のスイートなハーブ香もあり魚料理全般によく合います。

原産地：シチリア  
規格：500ml

ピスタチオのジェラート  
ジャンドゥヤのジェラート  
ヨーグルト&アマレーナのジェラート  
フィオールディラッテのジェラート  
抹茶のアイスクリーム  
瀬戸内レモンのソルベ  
大藪みかんのソルベ



## 冷凍 仔豚 丸 **NEW!!**

生後30日は母乳のみで残り30日は母乳と穀物で60日間飼育した仔豚は非常に柔らかく、繊細な肉質でミルクィな風味が特長です。

**受注発注**



原産地：スペイン  
規格：7~8kg



## スマートリュフ **受注発注**

原産地：ウンブリア  
モリーゼ・ラツィオ

時価  
各営業担当にお問い合わせください。



規格：1000ml

## 塩漬けアンチョビ **NEW!!**

塩漬けアンチョビは豊かな香りが特徴で、味付けをメニューに合わせて自在に変えることができる使い勝手の良い食材です。前菜やパスタをはじめ、ピエモンテ風のバーニャカウダソースやピッツアのトッピングまで幅広くお使いできます。



原産地：イタリア  
規格：850g



## 洋梨のシロップ漬け **NEW!!**

甘すぎず程よい食感を残しました。使いやすいサイズなので、カットしてドルチェに添えたり、タルトやマCHEDニアに最適。



原産地：イタリア  
規格：2600g缶 (約16粒)

## モレッティビール 各種 内容量：330ml



- ① モレッティ・ビール
- ② ラ・ロッサ
- ③ ラ・フォルテ
- ④ ラ・ピアンカ



BUONGUSTO\_1998

**インスタ**  
始めました。  
←QRコードから  
フォローお願いします。

## ヴァイオレットマスタード



濃い紫色でカラシ種そのものの食感を味わうことができます。あらゆるタイプの肉料理に添えてお召し上がりください。  
原産地：フランス  
規格：200g

## ピーチティー (粉末)



イタリアでは定番の粉末タイプ。水を加えて混ぜるだけで本場の味を再現。  
1kgで約11L作れます。  
原産地：イタリア  
規格：1kg

## バラデン チェドラータ コーラ

※在庫なくなり次第、切り替わります。



330ml

↓ 規格変更  
200ml



**BIRRA MORETTI**



過去掲載商品も引き続き販売しております。  
(詳細は各担当者までご連絡ください)

お問合せ  
06-6225-5350

ご注文FAX  
06-6225-5351



ALIMENTARI ITALIANI  
有限会社ブングスト