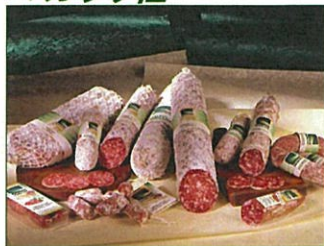




フマガツリ社



Food Fashion

イタリアンサラミ&プロシュート

	商品	規格	単量	単位	備考
1	ミラノ サラミ Salame Milano	約400g/本×10pc	約4kg/箱	kg	最も古い伝統を持つもののひとつで代表的なサラミです。細挽きタイプで米粒大の豚の脂身が均一に散りばめられており粒胡椒を効かせ、ほのかな酸味ある風味と柔らかな口当たりが特徴となります。
2	スピナータ ロマーナ Salame Spianata Romana	約1kg/本×12pc	約12kg/箱	kg	粗めに挽いた豚肉に大粒に切った脂と香辛料を混ぜ熟成したものです。スピナータとは平に伸ばすと言う意味でプレスしながら熟成をする為、特徴のある形となり引き締まった弾力性のある肉質となります。
3	ナポリ サラミ ピカンテ Salame Napoli Piccante	約850g/本×6pc	約5kg/箱	kg	赤唐辛子を効かせた中挽きタイプのサラミとなります。南部の代表的なサラミです。肉質は硬めで豚肉のしっかりとした食感を味わえる商品です。
4	ナポリ サラミ ドルチェ Salame Napoli Dolce	約850g/本×6pc	約5kg/箱	kg	黒胡椒の風味を効かせた中挽きタイプのサラミとなります。肉質は硬めで豚肉のしっかりとした食感を味わえる商品です。
5	ピカンテ アネッロ Salame Piccante Anello	約300g/本×10pc	約3kg/箱	kg	U字型の赤唐辛子を効かせた硬質なサラミで、辛口タイプの特徴あるサラミとなります。前菜はもちろん、パンチのある辛みはピッツァなどのトッピングにも最適です。
6	グアンチャーレ Guanciale	約700g/本×8pc	約5.6kg/箱	kg	豚の頬肉を塩胡椒に漬けたもの。歯ごたえのある肉質と脂身の甘みが特徴でまろやかな味わいとなります。
7	パンチエッタ Pancetta tesa	約1.3kg/本×6pc	約7.8kg/箱	kg	豚のバラ肉を平に整形後、塩漬けし香辛料で香りづけを行った後に熟成。カルボナーラに使われる事で有名ですが、前菜・サラダ・その他、さまざまな料理に使用できる用途幅の広い商品です。
8	コンタディーノ Salame Contadino	約350g/本×15pc	約5.2kg/箱	kg	赤身は細かく脂身は粗挽きの食感のよい小型サラミ コンタディーノとは、農民風という意味
9	カンパニョーロ Salame Campagnolo	約750g/本×8pc	約6kg/箱	kg	粗挽きにした赤身と脂身で胡椒入り、硬めのボディです。 カンパニョーロとは、田舎風の意味



φ ≒ 5cm 長さ ≒ 20cm



φ ≒ 7cm 長さ ≒ 20cm



φ ≒ 5cm 長さ ≒ 17cm



幅 ≒ 20-22cm 高さ ≒ 3-4cm



幅 ≒ 14cm 高さ ≒ 5cm 長さ ≒ 17cm φ ≒ 4cm 長さ ≒ 35cm



幅 ≒ 16cm 高さ ≒ 6cm 長



φ ≒ 8cm 長さ ≒ 27cm

販売者  
株式会社フードファッション  
〒192-0032  
東京都八王子市石川町913-1  
TEL 042-646-8973