

**RISPETTARE LA TRADIZIONE,
LAVORANDO OGNI GIORNO PER
RENDERLA "MODERNA", SI PUÒ.**

故きを温めて新しきを知る



多くの肉製品をリリースしているエミリア=ロマーニャで最大手メーカーのひとつ。伝統の味を失うことなく技術革新に努めるというのがモットー。現代のニーズに応えるクオリティーの高い商品を安定的に供給できる体制を保持しています。

LE MORTADELLE

MORTADELLA

モルタデッラ



con
pistacchio



con
tartufo



- ミンチした豚肉にダイスカットしたラードを混ぜて15種のスパイスを配合したリオナソーセージ(加熱食肉製品)
- サイズはそれぞれハーフカットで、約2.5kg(ピスタチオ入り)、約500g(ピスタチオなし)約3kg(トリュフ入り)

SPIANATA ROMANA / CARABRA

スピアナータ・ロマーナ / カラブラ

- 熟成: 36日以上
- 約1kg、40~45mm厚
- 中挽き(やや硬め)



I SALAMI

SOPRESSA CON AGLIO

ソプレスサ

- 米粒大にミンチされた豚肉と脂肪が主原料
- 熟成: 36日以上
- 約1.5kg、直径約90mm
- 細挽き(軟らかめ)



ミラノ・サラミ

SALAME MILANO

- ガーリック&ペッパーの味わいがアクセント
- 熟成: 20~30日
- 約1.5kg、直径約11cmの大判タイプ
- 粗挽き

con
pepe e aglio



con
finocchio



FELINO

フェリーノ

- 熟成: 20~30日
- 約1kg、約60mmΦの棒状
- タイプ: 中挽き

FABRIANO

ファブリアーノ

- ダイスカットされた脂身を混ぜ込んだ細挽きサラミ
- 熟成: 20~30日
- 重量: 約700g
- タイプ: 細挽き 直径約50mmの棒状

SALSICCIA SARDA

サルシッチャ・サルダ

- 熟成: 36日以上
- 約450g
- 直径: 35~40mm
- 細挽き(やや硬め)



SALSICCIA PICCANTE - DRITTA -

サルシッチャ・ピッカンテ - デリッタ -

- 小サイズの棒状辛口サラミ
- 熟成: 20~30日 ■重量: 約350g
- タイプ: 中細挽き、直径35mm

FINOCCHIONA

フィノッキオーナ

- フェネルの香が芳しいソフトタイプのサラミ
- 熟成: 20~30日
- 約1.5kg、直径約12cmの大判タイプ
- 中粗挽き



SALUMI A PESO IMPOSTO



Freschi e genuini già pronti da gustare

- 10321 GF プ°ロニット・クルド・ふんわりスライス®ック 90g EAN: 8008481800654
- 10322 GF サミ・ミラノ・ふんわりスライス®ック 90g EAN: 8008481800647



arrecria'

株式会社プログレス アレクリア事業部

■西日本ランチ

■東日本ランチ

〒658-0021 兵庫県神戸市東灘区深江本町 4-4-21 TEL: 078-436-1002 FAX: 078-436-1003

〒140-0002 東京都品川区東品川 3-1-15 TEL: 03-5796-6699 FAX: 03-5796-6698

※商品についてのお問合せ・見積りも依頼は、最寄りのランチの営業担当までお願いします。