

PFITSCHER

METZGEREI × SALUMIFICIO



イタリアの北端、トレンティーノ＝アルト・アディジェにある南チロルの町メラーノでは、代々家族に伝わるレシピを基に伝統的なスペックが作られており、Pfischer は 1980 年にこの町の小さなラボとして誕生しました。

常に伝統と本質に基づいた技術革新によって生活様式を反映した品質を実現。グルテン、着色料、乳成分を排除した、高品質で伝統的な味わいを作り上げています。

● Speck Alto Adige PGI

スペック・アルト・アディジェ PGI

■特徴：豚のもも肉から作られる軽く燻製された生ハム。その生産の一部は保護された地理的表示（PGI）に基づき、EU によって規制されています。PGI の規定によると、塩漬け工程後約 22 週間の乾燥熟成が義務付けられており、食塩濃度が最終製品の 5% を超えてはいけません。燻製の温度は 20℃ を超えない低温条件で行われており、燻製香の強すぎないバランスの取れたフレーバーに仕上げられています。

■熟成：最低 28 週 ■重量：約 5.2kg

■部位：腿肉



● Seitenspeck

ザイテンスペック

■特徴：背肉から腹側にかけての豚の半身を塩漬け・スパイスで風味付けした後、ブナの木でスモークし、ゆっくり時間をかけて熟成したものの。味わいのバランスが良く、コールドミートとしても加熱調理としても楽しめます。

■熟成：最低 20 週

■重量：約 600g

■部位：ロース+バラ肉

● Prosciutto Crudo "LUCA"

プロシュット・クルード「ルカ」

■特徴：Pfischer 本社から約 220km ほど南下したモデナにある提携メーカーで製造される生ハム。ほどよく脂肪を含んだマーブル状の組織を含む原料のみをセレクト。最低限の食塩で塩漬けしており、柔らかな肉質と脂肪の甘味を感じさせる風味が特徴。

■熟成：10 ~ 12 カ月 ■重量：6.5 ~ 7.5kg

■部位：腿肉

● Lardo with Herbs

ラルド・スモーク&ハーブ

■特徴：豚の背脂（脂肪とゼラチンを含んだ皮の、すぐ下（内側）の部位）を塩漬けにした後、20℃以下で軽く燻製。さらに黒胡椒とローズマリーとで風味付けしたもの。どちらかというと脂肪分の多いベーコンという表現が近く、調理に用いられる豚脂（＝ラルド）とは別物です。

■重量：230g 前後のパック（個体差あり）

■部位：皮のすぐ下の背脂



arrecchia'

■西日本ランチ

〒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

株式会社プログレス アレクリア事業部

■東日本ランチ

〒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。