



ノルチアの地で何世代にもわたり豚肉加工を生業としてきたシャルキュトリーの名門
I valori e sapori della secolare tradizione norcina.

● **Renzini Prosciutto** レンツィーニ・プロシュット

■ 素材にこだわり、伝統的な製法をベースにアレンジされたプロシュット・ディ・ノルチア（ノルチア産生ハム）。中挽きの海塩と胡椒を使って途中血管を取り除きながら二段階で塩漬されます。ヨーロッパ品種のオス白豚の腿肉を原料とし、骨付きの状態です。8.5kg以上に仕上がることがIGPであるための条件。ほのかにスパイシーながらマイルドな塩味が特徴です。

- RZ ルイ・プロシュット・ディ・ノルチア 約 10kg（骨なし）
- RZ プロシュット・ディ・ノルチア IGP（骨なし）



● **Guanciale / al Brandy** グアンチャーレ / アル・ブランデー

■ 塩胡椒で味付けされた豚の頬肉。ウンブリアのローカルレシピに則って作られており、甘く官能的な風味が特徴。薄くスライスして軽く温めたトーストにのせると濃厚で上品な脂の味わいをお楽しみいただけます。

「アル・ブランデー」（ブランデー漬けタイプ）はヘビー級イタリアンポークの頬肉から作られたグアンチャーレをホワイトペッパー＆シナモンとともに、ブランデーのマリネ液に 60 日漬け込んだもの。

- RZ グアンチャーレ（ホホ肉） ピースサイズ：約 1.3kg
- RZ グアンチャーレ・ブランデー漬け ピースサイズ：約 1.2kg



● **Capocollo(Coppa)** カポッコロ（コッパ）

■ 挽いていない豚の首を使用。よく肥えた豚の厳選された肉を使用。精肉後、ホワイトペッパーとタイムやセルフィーユなどのハーブを積みこませ、ケーシング詰めした後、紐で縛って 60 日間熟成させます。

- RZ カポッコロ（コッパ） ピースサイズ：約 0.65kg



● **Sella di Mastro Dante**

セッラ・ディ・マストロダンテ

■ 塩漬けの工程でパルサミコ酢、白ワインを加えて 8 日間マリネされます。さらに 60 日間冷蔵で静置された後、8 日間の乾燥、145 日間の熟成を経て完成します。パルマハムよりも塩分が少なく、とてもマイルドな味わいが特徴。

- ピースサイズ：約 1.8kg

Ingredienti e ricette per salumi dal sapore ricercato.

- RZ プロシュット・アル・タルトゥーフォ 100g スライスパック EAN：8007965137903



- RZ グラン・カッレ・アッランチャ 70g スライスパック EAN：8007965013184

● **Gran Carrè all'Arancia**

グラン・カッレ・アッランチャ

■ 最上の豚ロースとそれを覆う背肉を新鮮なうちに加工して塩漬。食塩、砂糖、オレンジジュース、オレンジピールを加えることで、非常に甘美な香り高い味わいに仕上げられています。最低 7 日間の乾燥の後、約 90 日間熟成させます。

- ピースサイズ：約 1kg



- RZ サラメ・コン・タルトゥーフォ 70g スライスパック EAN：8007965013320



arrecchia' 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。