

生ハム

①ハモンセラノ
(熟成期間はお尋ねください)
スペイン産の生ハム。

②パルマ産プロシュット
(14ヶ月以上熟成)
柔らかな肉質・艶やかな色・さっぱりとした
後味が特徴。

③サンダニエレ産プロシュット レッドラベル
(14ヶ月以上熟成)
しっかりとした肉質、程よい甘みの脂身芳醇な香りが特徴です。

④サンダニエレ産クラテッロ
(13ヶ月以上熟成)
厳選された豚モモ肉から、最も美味しいとされる
「尻肉」部分を選別し熟成させた最高級生ハム。

・サンダニエレ

・パルマ



サラミ

⑤コッパ (カポッコロ)
豚の肩から首肉を豚腸に詰め
熟成させた生ハムタイプのサラミ。

⑥サラメ ミラネーゼ
細挽きの豚肉とその脂の配合が絶妙で、
シンプルながら飽きのこないミラノサラミ。

⑦サラメ フィノッキオーナ
トスカーナ原産のフェネルが練りこんだ
爽やかフレッシュタイプのサラミ。

⑧サラメ ヴェントリチーナピカンテ
アブルッツォ州南部伝統の香辛料が刺激的な
風味とパンチのきいた辛いサラミの代表格。

加熱ハム

⑨モルタデッラ
ボローニャ伝統。豚脂やピスタチオ、
黒胡椒などで蒸し上げたソーセージタイプ。

GUSTAVO