

生ハム

①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。

④ハモンセラノー

(22ヶ月以上熟成)

スペインの南、アンダルシア州の生ハム。肉質はしっかりしていて長期熟成の香りが口の中で広がります。

②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。

③サンダニエレ産クラテッコ

(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