

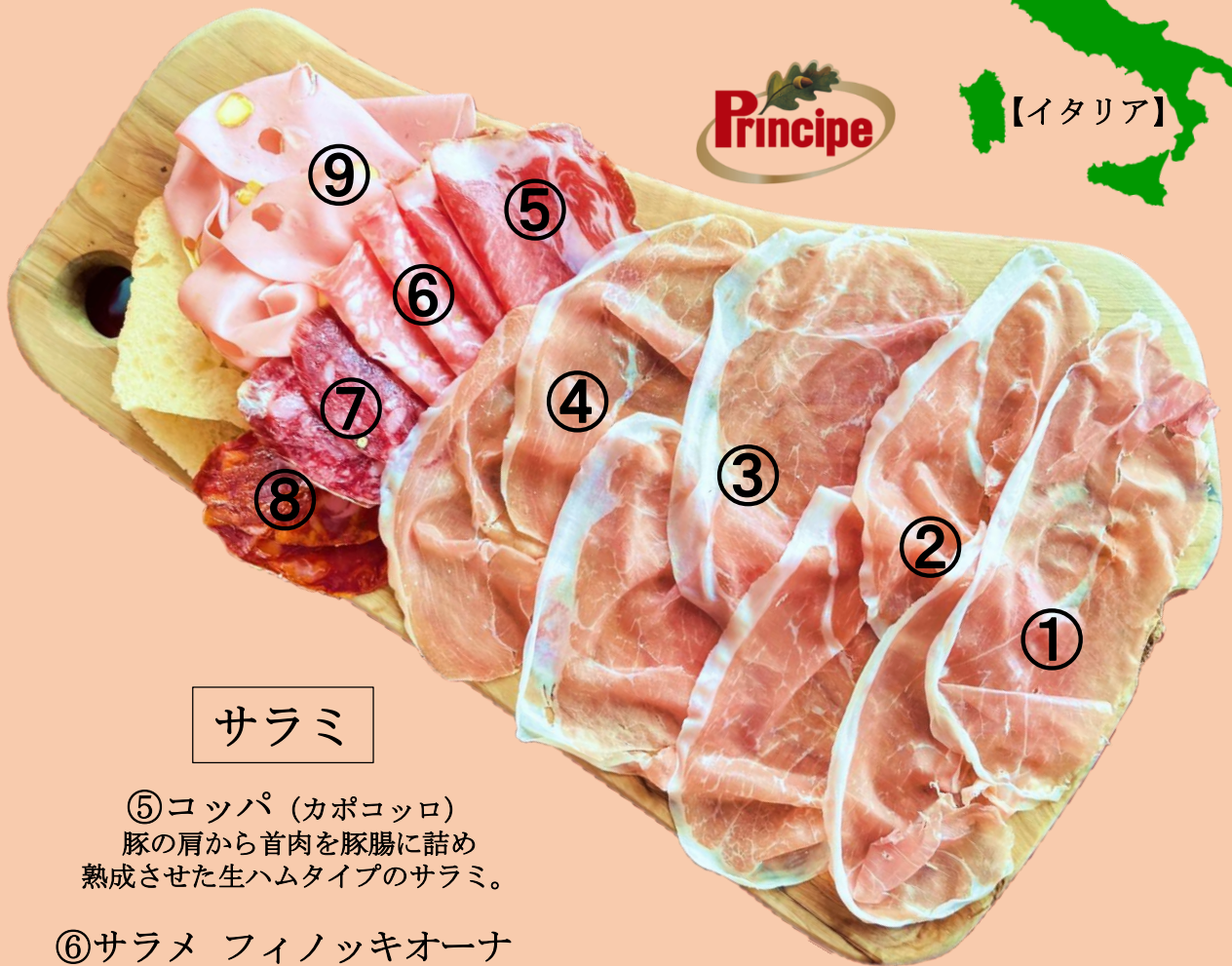
生ハム

①無添加ハモンセラノ
(12ヶ月以上熟成)
無添加で優しい味わいで肉の甘みが
感じられます。

②ハモンセラノ
(18ヶ月以上熟成)
スペイン産の独特な熟成香と
肉の旨味をお楽しみください。

③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サンダニエレ産プロシュット セコロ
(20ヶ月以上熟成)
長期熟成ならではの香りと肉の旨味が広がります。



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 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。

⑦サルチヨン イベリコベジョータ
ドングリを食べて育った豚の甘い脂と赤身の
粗挽きタイプのサラミ。

⑧チョリソ イベリコベジョータ
赤パプリカやニンニクなどの香辛料を
使ったスパイシーなサラミ。

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。