



ゲランドの塩 使用 イタリア産 サマートリュフ入りソルト

NEW
RELEASE
By FIS工房

《 この商品は徹底した衛生管理の下、弊社グループ FIS工房にて小分け・瓶詰めを行っております。 》

ミネラル豊富な塩に気品溢れるトリュフの香り



商品中身

イタリアで作られるこのトリュフソルトの生産者は、フランス・スペインも含めた世界中のトリュフ商品の生産業界の中でも、長い歴史とトップクラスのトリュフの取り扱い量を誇ります。多くのトリュフハンターと契約があることにより、とても広い選択肢で質の高いトリュフの選別が可能で、フレッシュはもちろん、加工用としても香りのある新鮮な状態で商品化を行えます。そして、ベースとなる塩には、フランス・ブルターニュ地方の伝統製法で、パリュディエ（塩職人）が作り出すミネラルがとても豊富なゲランドの塩を使用することで、この高品質な商品が生まれるのです。

Truffle Salt

～ トリュフ塩 ～

◆◆◆ Euro feeling	イタリア産 トリュフソルト	ブランド : Euro feeling	原産地 : イタリア
81017	50g	規格 : 50g×12ヶ	温度 : 常温



ゲランド塩をベースにスコルツォーネ（夏トリュフ）を原料にした独自製法のトリュフアロマを加え、イタリア産 夏トリュフを使用したブレンドソルトです。ミネラルの旨みがたっぷりであり、カリッとした食感のある塩とトリュフの香りのコラボレーションは絶妙に料理のクオリティを引き上げます。フタを開ければその芳醇なトリュフの香りが広がり、仕上げの際や添え塩としても幅広くご使用頂けます。イタリアンやフレンチはもちろんのこと、和食にも相性の良さを発揮し、ほんの一つまみで贅沢な味わいを演出します。



フレッシュの状態のサマートリュフ



ミネラル成分が多く、微かなヴァイオレット色



料理イメージ



- 拠点 : 大阪支店 / 東京支店 / 神奈川営業所 / 名古屋支店
京都支店 / 神戸支店 / 九州支店 / 沖縄事務所
- URL : <http://www.mw-matsuya.co.jp> 作成日 2021/12/2