

～ グレチ社 プロント・フレスコ 素材缶詰 ～

 **カペリ・ディ・パンテレリア “塩漬けケツパー”**

Cappeli di Pantelleria IGP 1000gパック



「世界随一と称される美味なる塩蔵ケツパー」
「イタリア最南端の火山島の厳しい環境で
育てあげる大粒のつぼみとシチリアの海塩を使用」
乳酸醗酵による熟成香漂う基礎調味料の極みです。

○ 商品特徴 ○

通常、流水にさらして塩抜きをするケツパーですが、塩抜き加減を調整することで用途によって使い分けができます。

スモークサーモン、タルタルステーキ、サラダ、カナッペ、ソースなどいろいろなレシピにお奨めできるパンテレリア島のケツパーですが、塩抜きをせず、そのまま魚介類の煮物などに入れると、ケツパーの風味が染み込んだ塩が素材に浸透し、味と風味が引き立ちます。

酢漬けではない、現地ならではの「地中海の風味を感じさせる食材」であるケツパーの塩漬け。様々な料理にたっぷりご使用してみてはいかがでしょうか。

商品名 : カペリ・ディ・パンテレリア
ブランド名 : プロント・フレスコ
原産国 : イタリア・パルマ
メーカー : グレチ

規格 / 入数 : 1000g パック × 6 PK / ケース
原材料 : パンテレリア産ケツパー、塩



登馬商事株式会社 東京都中央区日本橋小舟町 3-2 TEL:03-5640-4026