

Gli Asparagi Bianchi

ホワイトアスパラガス

イタリア・ヴェネトより、航空便直輸入。
毎年3月中旬より5月中旬まで週1回の定期便です。
品質、コンディションともに自信ありでお届けです。



GLI ASPARAGI BIANCHI ITALIANI

イタリア産 フレッシュ ホワイト アスパラガス

その昔、イタリア・ヴェネトでは水害にあった際、すべてが流され食料がなくなり困った人たちが生産していたアスパラを掘り起こし食したところ、美味であったことが起源と一部ではいわれます。北イタリアの名産地ヴェネトより季節限定のフレッシュ便でお届けします。



Gli Asparagi Bianchi

イタリア産 フレッシュ 白アスパラガス

1000g束 10束 / ケース

賞味期限 入荷後 10日 / 冷蔵流通

毎年入荷を重ねてたどり着いたこだわりの輸送システムでお届けする白アスパラガスのコンディションは、「ぱりっ」つとしているとご表現をいただく抜群のクオリティ。



ポイント!

遮光したハウスで育てられるとされているホワイトアスパラガスですが、イタリアでは盛り土をした下から生えます。ヨーロッパ基準として23cmを最低の長さとするため、収穫は掘り起こしが必要となり重労働です。土の中の養分を吸収した美味しさが春の恵みのホワイトアスパラの滋養とお伝え出来ます。

INTRODUZIONE ALLA PRODUZIONE

生産地のご紹介

登馬商事のあつかう商品はヴェネト州の中でも、地域としてパドヴァ産、トレヴィーゾ産を主に仕入れており、まとめて「ヴェネト州産」として販売しております。その中でも最も多く仕入れているのがトレヴィーゾにあるファンティン社です。2月に土盛りを行い、3月の出荷開始直前に1棟ずつ黒いビニールシートを被せ、日光が当たらないようにし、穂先がわずかに土から出てきたら4月頃からが路地ものの収穫開始です。収穫されたホワイトアスパラは太さ、見た目、穂先の開き方などで5ランクに分けられます。そのうち最上のもはIGP認証が与えられます。



Benvenuto Fantin

代表的な生産者：ファンティン氏（ベンヴェヌート・ファンティン）

トレヴィーノ・パドエーレ産9軒の農家のリーダー的存在。

アスパラの苗を育て、海外への輸出も

おこなっている。大学と協力しながら、

アスパラの品種を研究し、改良を重ねる

生産農家。約7ha所有し、年間の出荷量

は、25トン。



よもやま話!

ヴェネト近郊で一番有名なホワイト・アスパラガスはバッサーノ・デル・グラッパD.O.P.

こちらは、なかなか協会がしっかりしており、定期入荷が難しい産地です。弊社もチャレンジしておりますが、なかなか難しいのですが、できればヴェネト産とバッサーノ産のラインナップを実現したいです。