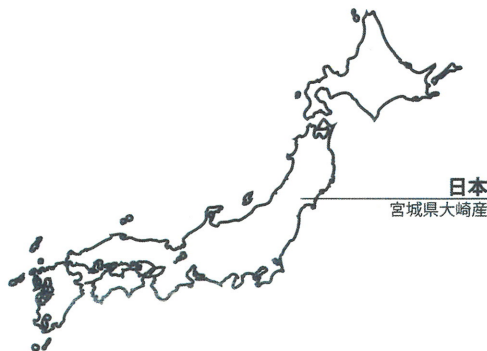


il Suino Nero

島豚 / 黒豚

驚異の赤身の旨さを誇る、島豚 KAZUGORO。
奄美大島から移畜した希少品種を 20 年の歳月をかけ、
ほぼ原種となる島豚に血統管理を行いました。
農場を手掛ける伊藤富美男氏は、同時に六白のパークシャー
黒豚も独特の配合飼料で甘みの際立った脂が特徴に育てます。
通常より長い飼育日数で丁寧な黒豚の生産を心がけます。





NERO NOBILE

ネッロ・ノービレ 黒豚加工品

毎週入荷の100%純血バークシャー黒の豚を中心に、美味しくて使いやすいをコンセプトに「ネッロ・ノービレ」ブランドとして、黒豚加工品をラインナップしました。島豚 × 黒豚 配合 16mmの粗ミンチで男前の肉感のサルシッチャ2種に、そのまま使える味付けなしのベースに、薄塩仕立ての加熱ハムのプロシュート・コットです。



Salsiccia Di Nero Nobile

国産 冷凍 サルシッチャ・プレーン

国産 冷凍 サルシッチャ・フィノッキオーナ

100g×5 / パック 20pc / ケース

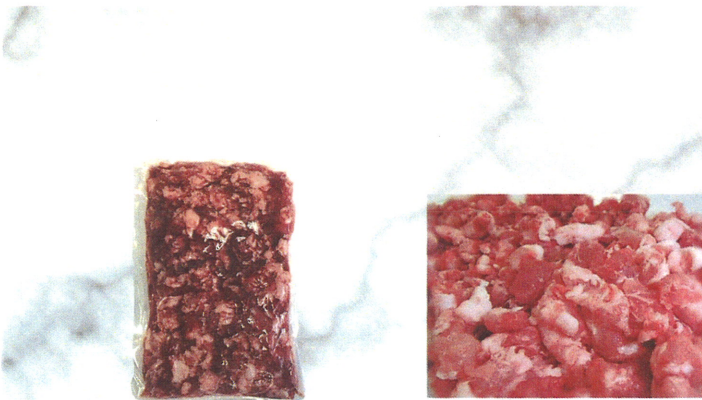
賞味期限 製造後 12ヶ月 / 冷凍流通

黒豚らしさを生かした配合の生サルシッチャです。

プレーン（通常）、フィノッキオーナ（フェンネル）の2種。

16mmの超極粗ミンチの男前な肉感に驚嘆して下さい。

※ 島豚と黒豚の配合ミンチです。



Carne Mancinata Di Nero Nobile

国産 冷凍 サルシッチャ・ベース

500g / パック 20pc / ケース

賞味期限 製造後 12ヶ月 / 冷凍流通

生サルシッチャ同様、16mmの超極粗、味付けなしのベース用ミンチです。

包丁で手切りミンチのイメージですので、自家製感がポイントです。

※ 島豚と黒豚の配合ミンチです。



Prosciutto Cotto Di Nero Nobile

国産 冷凍 プロシュート・コット

約 500g×12 パック 約 6kg / ケース

賞味期限 製造後 12ヶ月 / 冷凍流通

極上の黒豚を使用し素材の旨さが光ります。約2%の薄塩仕立てで豚の持つ風味が引き立ちます。イタリア産に負けない美味しいハムができました。

※ 解凍後は10日ほどでご使用下さい。