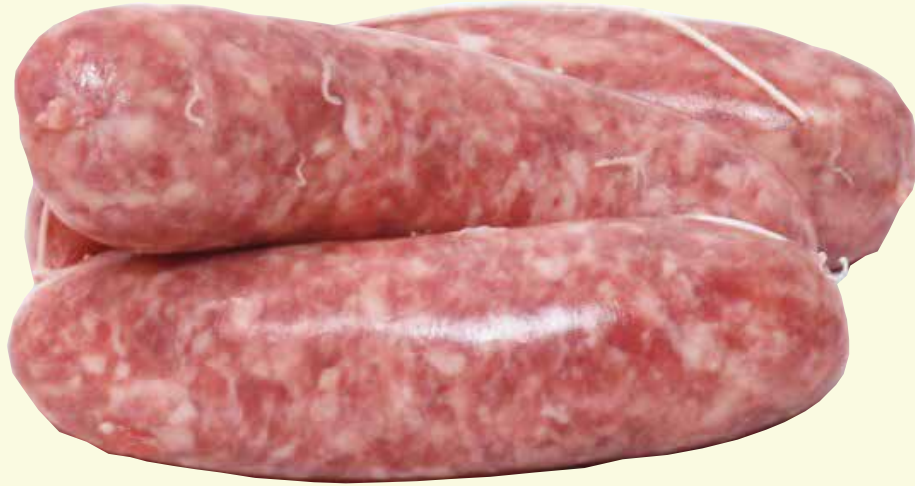


la Salsiccia



「ネーロ・ノービレ」ブランド



冷凍 生サルシッチャ

～ 100%国産黒色豚使用の生タイプ “極” 粗挽きソーセージ～

原料は、豚肉の極み「島豚 KAZUGORO」並びに島豚を生産する伊藤氏が丹精を込めて、育て上げる切れ味抜群の純血バークシャー「黒の豚」の2種の黒豚肉を配合。

この肉質の良い豚肉原料を最大限に

生かしきる為、主にウデ肉と背脂を中心に弊社独自の特別配合にてブレンドし 16 mmの“極”粗挽きにいたしました。

イタリアで食す、あのサルシッチャに近い食感と肉の旨さを引き出すため、抑えめに加えた、本場イタリア産の岩塩が自家製に近いと言われる冷凍サルシッチャのご提供を可能にいたしました。ぜひとも素材の良さ、ジューシー感、粗挽きでの噛みごたえをご賞味ください。

味わいは2種類

- プレーンタイプ (塩、黒胡椒のみ)
- フィノッキオーナタイプ (塩、黒胡椒、フェンネルシード)

1パック /

円



+



プラス



商品名：冷凍生サルシッチャ

ブランド：ネッロ・ノービレ

原料：島豚 KAZUGORO × 黒の豚

規格：約 100g × 5 本 / パック

ロット：500g × 10 (5 kg ケース) × 2 / 10 kg ロット

※ ロット以下 送料別途となります。