

# Funghi Galletti Surgelati



「ウルバーニ」ブランド

冷凍商品



## 冷凍 ジロール茸

～ マケドニアより ジロール茸の極上品 ホール～

イタリアでは、フィンフェルリと呼ばれたり、シャントレルとおしゃれなネーミングになったり、南では、表記のようなガレットイと言われたりするジロール茸ですが、ウルバーニ社では名産地のマケドニアにお掃除と急速凍結が行える工場を建設し、生産を開始。

独特の苦みをしっかりと残した、風味と濃縮味わいが特徴の冷凍ジロールとしてお届けします。

掃除もされており、サッと使用できる使い勝手の良さが特徴です。

冷凍 ジロール茸 をさらに極上に戴くには・・・

- ① さっと水洗いし、半解凍でそのままフライパンへ
- ② バターをドパッと投入
- ③ しんなりしてきたら、塩を加えて油脂を吸わせるようにジンワリと。
- ④ パセリを加えて完成！

そのままバターソテーが一番美味しいです。ぜひ！



冷凍 ジロール ホール  
GALETTI WHOLE - FROZEN

ジロール茸丸 (マケドニア産)

kg /

円

納入単位：1 kg × 6パック