

# FUNGHI PORCINI | ポルチーニ茸

Raffaelli 社は、水が豊富で緑に恵まれているアペニン山脈に囲まれたリゴンキョ村にあり、今年で創業58年になる老舗ポルチーニ茸専門のメーカーです。

イタリア料理では欠かせない食材となったポルチーニ茸の、ボレトゥス・エドゥリス種のみを厳選することでクオリティーの高い商品のみを生産しています。



## 乾燥ポルチーニ

FUNGHI PORCINI SECCHI

【内容量】12g / 100g / 200g / 1kg 応相談

Raffaelli 社独自の温風乾燥方法を使い、乾燥の割合を減らすことで、歯ごたえ・香りをより一層強くする事に成功し、他とは一味違うポルチーニ茸をお届けいたします。長期間で使用されない場合は、密封して冷凍庫で保存して頂きますと風味を損なうことなく御利用頂けます。



## 粉末ポルチーニ

POLVERE DI PORCINI 100%

【内容量】28g / 100g / 1.8kg 応相談

乾燥ポルチーニ茸を粉末にしたものです。パスタやパン生地に練り込んだり、リゾットやスープのコンダッチに。水で戻す必要がないため、凝縮された濃厚な香りを手軽に味わえるポルチーニ 100%のパウダーです。



Mサイズ 【内容量】1kg



キューブ 【内容量】1kg



スライス 【内容量】1kg

## 冷凍ポルチーニ

FUNGHI PORCINI SURGELATI

冷凍

旬のポルチーニを採取してから24時間以内に急速冷凍を施し、最高の状態を保ったままお届けしております。ポルチーニそのままの香りと歯ごたえのある食感をお楽しみいただけます。

## ポルチーニペースト

PESTO DI PORCINI SURGELATO

【内容量】300g × 20袋 【荷姿】PP袋

【賞味期間】冷凍 (-18℃以下) 1年

イタリアで厳選加工された乾燥ポルチーニを凝縮した香り豊かなペースト状にしました。

香味野菜として淡路島たまねぎを使用したセンスアップなペーストは様々な料理にコクと深みを与えます。



冷凍



### ポルチーニのパスタ

【1人前】

パスタ・・・80g

ポルチーニペースト・・・30g

生クリーム・・・3g

※目安としてポルチーニペーストに対し乳製品10%。

※無調味ベースですので、お好みでブイヨンや塩など加え整えてください。