

Import Fair

いかりが直輸入した

イタリアのペーストが料理の美味しさをもっと広げてくれます。

素材の持ち味を確実にいかしつつ、野菜、肉、魚などの様々な料理の美味しさを高めるペーストを作り上げるイタリアヴェンチュリーノの傑作。パプリカとバジルの鮮やかな天然の色合いは食卓を鮮やかに彩ります。肉料理、魚料理、野菜料理、パスタ料理にと様々なお料理に柔軟に対応するペーストです。

野菜のディップに。

そのまま野菜のディップとしてご利用下さい。食卓を華やかに彩ります。



パプリカとバジルのペーストにチーズをふんだんに混ぜ合わせたコクのあるペースト。

【イタリア】ヴェンチュリーノ
パプリカ&バジルペースト

180g **899円**
(税抜価格)

魚介料理のソースに

旬のたこ、トマトをオリーブオイルで和え、ジェノベーゼを添えるだけで夕食の一品に。



今が旬のかきを使ったジェノバスパゲティ



ペーストを混ぜるだけのシンプルなジェノバスパゲティ
ソースとしてそのままご利用いただく以外にもトマト煮込み料理の仕上げに加えると味と香りがアップします。



イタリア・リグーリア地域に伝わる香り豊かなバジルソース。パスタはもちろん、魚介類との相性抜群。

【イタリア】ヴェンチュリーノ
ペースト・ジェノベーゼ 180g **899円**
(税抜価格)



パプリカ&バジルペースト

白身魚のソテーに。

淡白な味わいの白身魚にととても良く合います



<http://www.ikarisuper.com>