



●tomassoni トマッソーニ

1980年イタリアのマルケ州イエージ（アンコーナ県）に創業した新進気鋭のサラミメーカー。原料の品質と手作業にこだわっており、添加物には着色料（発色剤含む）および肉の粘り気を出す増粘剤を使っていません。また、発色剤を使用していないため、どの製品も肉本来の色を呈しています。

Lacrimello



●Lacrimello ラクリメッロ

- 特徴：tomassoni 社オリジナルのフラッグシップ商品
秘密のレシピには厳選された豚肉とマルケ州で最も有名な赤ワインのひとつ“ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバ”が使用されています。
- 熟成：最低 70 日 ■重量：約 900g ■タイプ：中挽き
※ハーフカット（約 450g）での取り扱いです。

Ciauscolo IGP



●Ciauscolo IGP チャウスコロIGP

- 特徴：tomassoni 社で唯一 IGP 認定を受けています。きめ細かく滑らかな生地は、塗り広げられるほどクリーミー。防腐剤、増粘剤を使用しておらず、溶け出すように滑らかな脂肪が特徴のひとつですが、ラードは添加されておりません。
- 熟成：最低 20 日 ■重量：約 500g ■タイプ：挽きが細かく滑らか

Lonzino



●Lonzino ロンズイーノ（写真右）

- 特徴：豚のロース肉を使用。発色剤を使用せずに塩漬けた無塩せきハム。熟成前に白ワイン（ヴェルディッキオ DOC）で洗います。
- 熟成：バルマにあるランギラーノの丘で最低 80 日
- 重量：約 3kg ■タイプ：脂肪少なめ
※カット（約 1kg）での取り扱いです。

Lonzello



●Lonzello ロンゼッロ（写真右）

- 特徴：豚のリブロースから作られる無塩せきハム。ハムの製法と同じ方法で処理されています。
- 熟成：最低 90 日 ■重量：約 1.8kg ■タイプ：脂少なめのロース肉と分厚い脂肪の部位とに分かれています。
- ※カット（約 1kg）サイズでの取り扱いです。

arrecchia'

株式会社プログレス アレクリア事業部

■西日本プランチ

〒658-0021 兵庫県神戸市東灘区深江本町4丁目4番21号 TEL:078-436-1002 FAX:078-436-1003

■東日本プランチ

〒140-0011 東京都品川区東大井町1-18-7 TEL:03-5796-6699 FAX:03-5796-6698

※商品についてのお問合せ・お見積依頼は、最寄りのプランチの営業担当までお願いいたします。