



●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

Salsiccia Secca / Fegato



●Salsiccia Secca / Fegato サルシッチャ・セッカ／フェガト

■特徴：豚の肩～背中にかけての肉とバラを使用。発色剤を使用せず、ガーリック＆ペッパーで味付けしたソーセージ。フェガト（レバー）は原材料の 12% に豚レバーを使用しています。 ■熟成：最低 15 日
■重量：約 120g ■タイプ：脂肪少なめ（リーントイプ）
※2 本入り（約 240g パック）での取り扱いです。

Guanciola e Pancetta



●Guanciola e Pancetta グアンチョーラ＆パンチェッタ

■特徴 グアンチョーラ：豚ほほ肉の塩漬け、パンチェッタ：豚バラ肉の塩漬け。どちらも発色剤、防腐剤を使用していません。
■熟成：どちらも最低 30 日 ■重量：約 1.8kg ※
■タイプ：赤肉と分厚い脂肪の部位とに分かれています。
※グアンチョーラ：ハーフ（約 1kg）カット、
パンチェッタ：約 500g カット（板状）での取り扱いです。

arrecchia'

■西日本ランチ

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

株式会社プログレス アレクリア事業部

■東日本ランチ

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

※商品についてのお問合せ・見積もり依頼は、最寄りのランチの営業担当までお願いします。