フランス製
シャルキュトリ

フランスの老舗、ジフォー社のお届けする「デリス・ドゥ・クロベール」ブランドは、こだわりのシャルキュトリを数多く取り揃えています。手作り感のある見た目と味わいを追求し、伝統的なレシピで作り上げるシャルキュトリの数々は本場ならではのしっかりした味わいと風味をお楽しみいただける逸品ばかりです。

2636481-CLOBR

ブーダンノワール
豚の血と脂の腸詰

豚の血を使った、その名の通り「黒い（フランス語でNOIR/ ノワール)」ソーセージ。

冷凍・470g /PK(MP)(V)・4P/PK・16PK

※大きさにバラつきがあります。

2637373-CLOBR

パテ ド カンパーニュ スタンダード
田舎風豚のパテ・スタンダードタイプ

バランスのとれたシンプルなレシピで作られた、食べやすいパテドカンパーニュ。

冷凍・350g /P(IP)(V)・24P

2637374-CLOBR

パテ ド カンパーニュ オーセンティック
田舎風豚のパテ・職人風タイプ

洋酒やスパイスを多めに配合した味わい深い職人風タイプのパテドカンパーニュ。

冷凍・350g /P(IP)(V)・24P

2638J72-CLOBR

シポラタ
粗挽き生ソーセージ

フランスの庶民的シャルキュトリとして定番の羊腸生ソーセージ。

冷凍・50g /P(MP)(V)・10P/PK・12PK

※生肉の腸詰ですので中心部までしっかりと加熱してください。

2638J73-CLOBR

シポラタ カンパニャルド
田舎風粗挽き生ソーセージ

通常のシポラタに比べ、トントロにあたる部位を多く使用した田舎風タイプのシポラタ。

冷凍・50g /P(MP)(V)・10P/PK・12PK

※生肉の腸詰ですので中心部までしっかりと加熱してください。

2636372-CLOBR

ソシソン ア ライユ
ガーリックソーセージ

にんにくを利かせた解凍してそのまま食べるタイプのソーセージ。

冷凍・250g /P(IP)(V)・24P　※大きさにバラつきがあります。

低温でスモークをかけた煮込み料理定番の生ソーセージ。

※生肉の腸詰ですので中心部までしっかりと加熱してください。

2638J7A-CLOBR

ソーシース フュメ
低温スモーク 生ソーセージ

冷凍・90g /P(MP)(V)・4P/PK・24PK

羊腸を使用したパリッとした食感の絹挽きスモークソーセージ。

※羊腸を使用しているため「フランクフルトソーセージ」 には該当しません。

2636172-CLOBR

ソーシース デ フランクフォール
羊腸使用ドイツ風スモークソーセージ

冷凍・55g /P(MP)(V)
10P/PK・8PK

トリプ・トレーディング株式会社
TOP TRADING CO.,(FAR EAST) LTD.
https://toptrading.co.jp/

●大阪：〒556-0021　大阪市浪速区幸町 2 丁目 2-20（清光ビル）
TEL：06-6567-6722（代）　FAX：06-6567-6615

●東京：〒101-0032　東京都千代田区岩本町 3 丁目 3-6
（井門岩本町ビル）
TEL：03-5821-1180（代）　FAX：03-5821-1197

●札幌：〒063-0832　札幌市西区発寒 12 条 14 丁目 1076-5
TEL：011-669-7330　FAX：011-669-7333

●福岡：〒812-0008　福岡市博多区東光 2 丁目 2-22
（第一ヒラノビル）
TEL：092-432-2050　FAX：092-432-2051

165A-2311-11