

その手が あったか 差がつく カルビ！

熟成プレミアム
ラムカルビ



100%純血イベリコ豚
ベジュータ中落ちカルビ



と畜後4日間熟成したプレミアムラムのバラ正肉です。チルドに迫る品質でクセがなく旨みがあります。小分けにカットされていますので、解凍すればすぐ焼けます。



ラムはビタミンB1、B2、亜鉛や脂肪燃焼効果が高いカルニチンが豊富でとてもヘルシーミートです。最近ラムをメインにするレストランも増え女性にも注目されています。

熟成プレミアムラムカルビはコストパフォーマンスに優れ、歩留まり100%で扱いやすい素材です。そのまま焼材はもちろん、串メニューにもおすすめです。

●熟成プレミアムラムカルビ



NZ産 冷凍品
500g トレー (定賞) ×24
12kg/ケース

どちらにも

グルメでヘルシー

手間いらず

スペイン王室謹上ブランド、セニョーリオ・デ・モンタネラ社の100%純血イベリコ豚の最高峰ベジュータが原料です。アバラ骨の間の正肉を取り出したもので形は棒状です。



ドングリをタツプリ食べたイベリコ豚ベジュータの脂はオレイン酸が豊富になり、食べるオリーブオイルとも形容されヘルシーです。圧倒的なジューシーさが別格で、クセがなくほんのり甘みがあるのです。

解凍後、筋引きやそうじは不要で歩留まり100%全部使えます。適当にカットし、シンプルに塩コショウで炙り焼きやソテーで、味わい深くお召し上がりいただけます。

●イベリコ豚ベジュータ中落ちカルビ



スペイン産 冷凍品
1kg パック (定賞) ×10
/ケース