

# BON APPETIT -net.com

Février, 2017 No.68



Maison Duculty ロゼットに続いて

## ソシソン・リヨネーズ入荷予定

Saucisson de Lyon arrivent !!!

ソシソンには saucisson sec (ドライ・ソーセージ) と saucisson à cuire (生ソーセージ) の2種類がありますが、リヨンの saucisson sec の代表格はロゼット、saucisson à cuire はソシソン・リヨネーズ。ご好評頂いているロゼットに続き、ナチュラルとピスタチオ入りソシソン・リヨネーズも近日中にお届け致します！



### SAUCISSON DE LYON

■肉同士の結着のポイントはエテュヴェ！

22℃で24時間(温度・湿度を徹底管理)ゆっくり寝かせることによって、肉と肉がビチッと密着し、サレゾン特有の塩分よりも肉の旨味・甘味を感じます。

■原料の豚肉が違います。ローヌ・アルプ地方ピラ国立自然公園の大自然の中で9～10ヶ月間のびのびと育った豚の最高級部位だけを使っています。

★ソシソン・リヨネーズ 3本入/パック  
(約400g/本)

ナチュラル	¥	/kg
ピスタチオ入り	¥	/kg



最高峰の証“Meilleur Saucisson  
Chaud Lyonnais”に輝きました！

Maison Duculty からの一言

ソシソンは水から30分間とろ火で沸騰させずにポイルする。浮き上がったら出来上がり！  
少し休ませてロンデルにスライス。  
レンズ豆を添えたり、サラダとともに



Bon Appetit!!

お問い合わせ・発注先