



SALPA S.r.l.  
サルパ社

## I FUNGHI

森が豊かなカラブリア州にて栗やキノコの収穫業者として創業し、野菜や果物の選別や食材の保存技術など、60年以上にわたり知識と経験を積み重ねてまいりました。

当初の事業目的は、付近の森で採れる新鮮なキノコや栗、乾燥キノコの加工・製造・卸販売でした。

市場の拡大に伴い、生産能力を拡充するとともに、製品の鮮度を長期間保ち世界中に届けるため、急速冷凍などの加工・保存技術を導入しました。現在では、世界各地から厳選した野菜や果物を加工し、イタリア全土はもとより、世界中のお客様へ製品をお届けしています。



### ポルチーニスライス

#### Porcini Affettati

原材料	ポルチーニ茸
賞味期限	18カ月
規格	300g × 12pc / cs
原産国名	ブルガリア
最終加工地	イタリア
保存方法	冷凍 (-18℃以下)



冷凍

収穫したポルチーニをスライスし、瞬間冷凍した商品です。大きなきのこをそのままスライスしておりますのでボリュームがあり、ポルチーニの形を生かしたお料理に適しています。かさの部分は香りも豊かで、パスタなどの具材にさせていただくのがおすすめです。柄部分は、そのままグリルやフライにてお召し上がり頂けます。



### ポルチーニキューブ

#### Porcini A Cubetti

原材料	ポルチーニ茸
賞味期限	18カ月
規格	300g × 16pc / cs
原産国名	ブルガリア
最終加工地	イタリア
保存方法	冷凍 (-18℃以下)



冷凍

収穫したポルチーニを丁寧に下処理し、カットして冷凍いたしました。ダイス型にカットしてあるため、どんな料理にも使いやすく、手間をかけずにポルチーニの芳醇な香りと味わいをご堪能いただけます。

調理時には、解凍せずそのまま加熱してご使用ができます。