



1921年以来3世代にわたり、我々は、純粋なフランス美食の伝統であるカタツムリという製品を中心に、家族のノウハウを発展させてきました。カタツムリ・ア・ラ・ブルギニヨンヌ、チルド、冷凍、缶詰を製造しています。

www.romanzini.fr

冷凍製品

カタツムリのブルゴーニュ風調理

カタツムリは手仕事で殻に入れられ、卓越した技術でバターを塗られます。

具はブルゴーニュ地方の伝統的な具で、厳選された材料で作られています:バター、ニンニク、そしてパセリ。着色料や保存料は含まれていません。あとはそれらをお皿に並べ、オーブンに入れるだけです。

さまざまな包装オプションがあります。



クロッキーユ

軽くてサクサクのビスケットにカタツムリと詰め物をしたもの。

食前酒に欠かせないカタツムリと詰め物が入ったミニ・フィユテ。



バター、ニンニク、パセリの味付け



個別に急速冷凍されたカタツムリの身は、調理済み。

食料品のラインナップ

ブルゴーニュ産カタツムリの缶詰、コート・ブイヨン・ソース

保存食は伝統的な方法で作られています。缶は、正確な校正の後、自動計数によって充填され、その後、殺菌されます。

独自のレシピで味付けされたコート・ブイヨンがカタツムリを保存し、厳選されたハーブやスペイスの風味を与えます。

水気を切ったカタツムリは、殻付きのまま詰め物をしたり、カソレットやその他

のレシピに使うことができる。

当店の保存食はクリーンラベルの認証を受けており、天然素材のみを使用しています。



天然殻



エスカルゴ・ア・ラ・ブルギニヨンヌ・キット
コート・ブイヨンに漬けたカタツムリの身、飾り用の天然または陶器の貝殻、ミックススペイスからなるキット。柔らかいバターを加えて、詰め物を作り、カタツムリを飾ります。



セラミック・シェル