

そのまま  
盛り付ければ  
簡単オードブルの  
出来上がり！  
ワインのおともに  
おすすめです。

### ハム&ソーセージアソート

モルタデラ

チーズ・赤ピーマン・ベーコンを散りばめた  
色鮮やかな絹挽きのソーセージ

ハーブロールベリ

10種類の香辛料を豚ばら肉で巻いた  
ノンスモーク仕上げのベリ

ピアヴルスト

ペッパーとラム酒を効かせた  
スモーク仕上げのサラミ風ソーセージ

そのまま  
盛り付ければ  
簡単オードブルの  
出来上がり！  
ワインのおともに  
おすすめです。

### ハム&ソーセージアソート

モルタデラ

チーズ・赤ピーマン・ベーコンを散りばめた  
色鮮やかな絹挽きのソーセージ

ハーブロールベリ

10種類の香辛料を豚ばら肉で巻いた  
ノンスモーク仕上げのベリ

ピアヴルスト

ペッパーとラム酒を効かせた  
スモーク仕上げのサラミ風ソーセージ

そのまま  
盛り付ければ  
簡単オードブルの  
出来上がり！  
ワインのおともに  
おすすめです。

### ハム&ソーセージアソート

モルタデラ

チーズ・赤ピーマン・ベーコンを散りばめた  
色鮮やかな絹挽きのソーセージ

ハーブロールベリ

10種類の香辛料を豚ばら肉で巻いた  
ノンスモーク仕上げのベリ

ピアヴルスト

ペッパーとラム酒を効かせた  
スモーク仕上げのサラミ風ソーセージ

そのまま  
盛り付ければ  
簡単オードブルの  
出来上がり！  
ワインのおともに  
おすすめです。

### ハム&ソーセージアソート

モルタデラ

チーズ・赤ピーマン・ベーコンを散りばめた  
色鮮やかな絹挽きのソーセージ

ハーブロールベリ

10種類の香辛料を豚ばら肉で巻いた  
ノンスモーク仕上げのベリ

ピアヴルスト

ペッパーとラム酒を効かせた  
スモーク仕上げのサラミ風ソーセージ

そのまま  
盛り付ければ  
簡単オードブルの  
出来上がり！  
ワインのおともに  
おすすめです。

### ハム&ソーセージアソート

モルタデラ

チーズ・赤ピーマン・ベーコンを散りばめた  
色鮮やかな絹挽きのソーセージ

ハーブロールベリ

10種類の香辛料を豚ばら肉で巻いた  
ノンスモーク仕上げのベリ

ピアヴルスト

ペッパーとラム酒を効かせた  
スモーク仕上げのサラミ風ソーセージ

そのまま  
盛り付ければ  
簡単オードブルの  
出来上がり！  
ワインのおともに  
おすすめです。

### ハム&ソーセージアソート

モルタデラ

チーズ・赤ピーマン・ベーコンを散りばめた  
色鮮やかな絹挽きのソーセージ

ハーブロールベリ

10種類の香辛料を豚ばら肉で巻いた  
ノンスモーク仕上げのベリ

ピアヴルスト

ペッパーとラム酒を効かせた  
スモーク仕上げのサラミ風ソーセージ

そのまま  
盛り付ければ  
簡単オードブルの  
出来上がり！  
ワインのおともに  
おすすめです。

### ハム&ソーセージアソート

モルタデラ

チーズ・赤ピーマン・ベーコンを散りばめた  
色鮮やかな絹挽きのソーセージ

ハーブロールベリ

10種類の香辛料を豚ばら肉で巻いた  
ノンスモーク仕上げのベリ

ピアヴルスト

ペッパーとラム酒を効かせた  
スモーク仕上げのサラミ風ソーセージ

そのまま  
盛り付ければ  
簡単オードブルの  
出来上がり！  
ワインのおともに  
おすすめです。

### ハム&ソーセージアソート

モルタデラ

チーズ・赤ピーマン・ベーコンを散りばめた  
色鮮やかな絹挽きのソーセージ

ハーブロールベリ

10種類の香辛料を豚ばら肉で巻いた  
ノンスモーク仕上げのベリ

ピアヴルスト

ペッパーとラム酒を効かせた  
スモーク仕上げのサラミ風ソーセージ