

Bütz DELICATESSEN ポークリエット

香味野菜（エシャレット・玉ねぎ）と豚肉をほぐれるまでじっくりと煮込んだあらびきペーストです。

バゲットに塗って
ワインのおともに。

おすすめは・・・

白ワイン・やや辛口



Bütz DELICATESSEN ポークリエット

香味野菜（エシャレット・玉ねぎ）と豚肉をほぐれるまでじっくりと煮込んだあらびきペーストです。

バゲットに塗って
ワインのおともに。

おすすめは・・・

白ワイン・やや辛口



Bütz DELICATESSEN ポークリエット

香味野菜（エシャレット・玉ねぎ）と豚肉をほぐれるまでじっくりと煮込んだあらびきペーストです。

バゲットに塗って
ワインのおともに。

おすすめは・・・

白ワイン・やや辛口



Bütz DELICATESSEN ポークリエット

香味野菜（エシャレット・玉ねぎ）と豚肉をほぐれるまでじっくりと煮込んだあらびきペーストです。

バゲットに塗って
ワインのおともに。

おすすめは・・・

白ワイン・やや辛口



Bütz DELICATESSEN ポークリエット

香味野菜（エシャレット・玉ねぎ）と豚肉をほぐれるまでじっくりと煮込んだあらびきペーストです。

バゲットに塗って
ワインのおともに。

おすすめは・・・

白ワイン・やや辛口



Bütz DELICATESSEN ポークリエット

香味野菜（エシャレット・玉ねぎ）と豚肉をほぐれるまでじっくりと煮込んだあらびきペーストです。

バゲットに塗って
ワインのおともに。

おすすめは・・・

白ワイン・やや辛口



Bütz DELICATESSEN ポークリエット

香味野菜（エシャレット・玉ねぎ）と豚肉をほぐれるまでじっくりと煮込んだあらびきペーストです。

バゲットに塗って
ワインのおともに。

おすすめは・・・

白ワイン・やや辛口



Bütz DELICATESSEN ポークリエット

香味野菜（エシャレット・玉ねぎ）と豚肉をほぐれるまでじっくりと煮込んだあらびきペーストです。

バゲットに塗って
ワインのおともに。

おすすめは・・・

白ワイン・やや辛口

