



1890年の創業から四世代に亘ってゴルゴンゾーラを作り続けているメーカー。それぞれの世代で時代のニーズに対応し、衛生的で洗練された設備のもと、伝統の技を生かしたチーズ作りを続けています。

Gorgonzola DOP Dolce / Piccante

ゴルゴンゾーラは世界三大ブルーチーズのひとつにも数えられるイタリアが生んだブルーチーズの最高傑作。柔らかなアイヴォリーホワイトの生地にパセリ状の青カビが広がっています。

生地の特徴からクリーム状でほのかにスパイシーなドルチェタイプと、ぎっちり締まって、より青カビが多く、力強い味わいのピカンテタイプとがあります。



▲ゴルゴンゾーラ・ピカンテ約10kg (500gカットより)



●Dolce (ドルチェ) ●Piccante (ピカンテ)

ホール / カット	-	●
400g ~ 500g パック	●	-
100g 定量パック	●(はちみつ付)	●
40g 定量パック	●	●

bassi社のゴルゴンゾーラには風味付けのため、独自に培養されている特殊な酵母が使用されており、生地全体から酒粕のような風味が漂っているのが特徴です。

Taleggio DOP

表面を塩水で洗って作られるイタリアの伝統的なDOPウォッシュチーズ。味わいはマイルドで優しいミルクの風味が特徴。濃厚で上品な酸味も感じられます。

■タレージョ DOP 約2kg (500gカットより)



Mascarpone



Ricotta



- ▼生クリームを凝固させたとてもシンプルな製法のマスカルポーネ
- 濃縮強化剤やゲル化剤を使用しない天然素材 100%
- 輸入原料を使用しないイタリア産原料 100%
- 液体のフレッシュクリームのみを使用 【内容量：500g or 250g】
- ▼陶器のように白くクリーミーでデリケートな生地のリコッタ
- チョコレート、はちみつ、ジャムと合わせて 【内容量：250g】

arrecria'

■西日本ランチ

〒658-0021 兵庫県神戸市東灘区深江本町 4-4-21 TEL : 078-436-1002 FAX : 078-436-1003

株式会社プログレス アレクリア事業部

■東日本ランチ

〒140-0002 東京都品川区東品川 3-1-15 TEL : 03-5796-6699 FAX : 03-5796-6698

※商品についてのお問合せ・見積もり依頼は、最寄りのランチの営業担当までお願いします。