

Formaggi Di Bufala Della Quattro Portoni

クアトロ・ポルトーニの水牛のチーズ

新鮮な水牛を用い、天然の素材と製法だけで作られています。



クアトロ・ポルトーニの水牛のチーズ

Formaggi alta qualità 100% di bufala

クアトロ・ポルトーニはイタリアでも有数の酪農エリアであるベルガモで、酪農から製造までをグリッティ兄弟が一貫して経営するブランド。最大の特徴は乳牛を一切飼育せず、水牛のミルクのみから伝統的イタリアチーズへのオマージュ的な作品を作り出している点にあります。



■ブルー・ディ・ブーフアラ



水牛のミルクから作られるゴルゴンゾーラタイプのチーズ。

表面：自然の薄い表皮
生地：青カビが生えていて
ねっとり柔らかい
熟成期間：3ヶ月
形状：20cm x 20cm x 12cmH
重さ：4~4.5kg (300gカットより)



■カチョカヴァッロ・ディ・ブーフアラ



繊細で甘味のあるセミハードタイプの
バस्ता・フィラータ

表面：自然の薄い表皮
生地：アイヴォリーホワイト
熟成とともに黄色みがかかる
熟成期間：120日
形状：不規則な球状
重さ：1.5~4kg (300gカットより)



■カザティカ・ディ・ブーフアラ



軟らかく弾力のある水牛乳製の白カビタイプ
もっちりとして甘味のある繊細な味わい

表面：白カビに覆われた表皮
生地：青カビが生えていて
ねっとり柔らかい
熟成期間：30日間
形状：高さ6~7cmの枕型
重さ：1~1.5kg (300gカットより)



■クアドレツコ・ディ・ブーフアラ



熟成によって表皮が褐変して固くなりますが、
生地はねっとりとしてコクがあります。

表面：洗って仕上げる
生地：弾力があり、
小さな孔がいくつか見られる
熟成期間：1~3ヶ月
形状：20cm x 20cm x 8cmH
重さ：2~2.5kg (300gカットより)



arrecria'

株式会社プログレス アレクリア事業部

■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

■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。