



Caseificio dell'Alta Langa s.r.l.



# I NOSTRI FORMAGGI

la ricerca delle ricette locali, l' utilizzo sapiente delle tecnologia, l' ossessione per la qualità delle materie prime, l' esperienza e la manualità dell' uomo sono gli step fondamentali per la creazione dei nostri prodotti

アルプス山麓に覆われた北イタリア、アルタ・ランガ地方。この美しい地域では昔からチーズ作りが盛んで、そこから少し南に下がったランゲ地方にこの地域と同じ名前のチーズメーカー「アルタ・ランガ」のアトリエがあります。アルタ・ランガのこだわりは、保存料や合成着色料を使用せず、昔ながらの伝統的レシピに則ってチーズ作りを行うこと。現代では寧ろ新鮮な、どこか懐かしさを感じさせる味わいです。



## TOMA

●トーマ (300g)

羊乳の風味が際立つ  
白カビタイプ



ふんわりと濃厚な味わい



## Carboncino

●カルボンチーノ (150g)

表面を植物炭末で覆われた  
クリーミータイプ



## Bocconcino di Langa



山羊乳に生クリームを  
添加した白カビチーズ

●ボッコッチーノ・ディ・カプラ (80g)



## BRUNET

要在庫確認

●ブルネット (200g)

酸味があり、野性味溢れる力強い味わい



ミルクィでバランスの良い人気のソフトタイプ



マイルドでバランスのとれた白カビ



## Rosso di Langa

●ロツソ・ディ・ランガ (220g)

オレンジ色の表皮をもつ熟成タイプ



●イル・カネット (80g)



オレンジ色の表皮とクリーミーな味わいが特徴



## il Nocciolo

●イル・ノッチョーロ (80g)

ソフトで滑らかな小さなキューブ形



要在庫確認



**arrecria'** 株式会社プログレス アレクリア事業部

■西日本ブランド

■東日本ブランド

〒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

〒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、最寄りのブランドの営業担当までお願いします。