



BEPPINO OCCELLI

i sapori dell'eccellenza

ピエモンテの珠玉チーズ ベッピノー・オッチェッリ

Cheeses with authentic truffle



Crutin
クルティン



■クランブル状の生地の中に鉾石のようなトリュフが散りばめられています。ピエモンテが誇る最高級ワイン、バルバレスコやバローロとの相性が抜群。お料理の詰め物として、パスタやニョッキの風味付けとしても最高の演出。



Butter with Summer Truffle
トリュフバター

■人工的な香りづけを行わず、砕いたサマートリュフをバターに混ぜ込んだ Beppino Occelli オリジナルレシピのトリュフバター。卵料理と好相性。

La gran riserva di Beppino Occelli



Ocelli al Barolo
オッチェッリ・アル・バローロ

■ヴァルカゾットのセラーで熟成させたチーズを原料に、ワインの搾りかすをゆりかごにしてバローロの芳醇なアロマを染み込ませた複雑な味わい。スローフードエキスパートによって「最高の酔っ払いチーズ」の称号を与えられています。

La gran riserva: Beppino Occelli Specialities



【栗の葉】



Ocelli in foglie di Castagno
イン・フォーリエ・ディ・カスターニョ

ベッピノー・オッチェッリが目指すのは、新たな洗練された個性を得るために、熟成による味わいの上に与えられた強烈なフレイヴァーやテイスト。

自然をヒントに、新たな発想と好奇心から驚きに満ちた味わいを導き出すことが全てであるとえています。

※ご注文は全て 300g カットより承ります。



【ブラック&ピンクペッパー】



Ocelli al Pepe Nero e Bacche Rosa
アル・ペペ・ネーロ・エ・バック・ローザ

その表面に施されたレリーフには牛や花など、山のシンボルが象られています。EATALYをはじめ、イタリア現地でも倍近い価格で取引されている最も人気のあるバターのひとつ。海外メディアからも称賛されるバターを味わう為のバター。



【ドライフルーツ&グラッパ】



Ocelli con Frutta e Grappa di Moscato
コン・フルッタ
・エ・グラッパ・ディ・モスカート

Il Burro



【無塩バター】



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。