Formaggi Di Bufala Della Quattro Portoni

ITALY

クアトロ・ポルトーニの水牛のチーズ

かつての要塞跡地に建てられた水牛乳製チーズのフェルミエ

QUATTRO PORTONI CASEIFICIO

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ファミリーが経営するブランド。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。

■カザティカ

表面：白カビに覆われた表皮
生地：牛乳製と比べて生地が白く、
　　小さな気泡が散在している。
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

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。

■サーフィン・ブルー

表面：洗って仕上げる
生地：青カビが生えていて
　　ねっとりと軟らかい。
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）

クラフトビール（サーフィン・ホップ）で表面を
洗って熟成させ、水牛特有のコクがあります。

■マルガ

表面：自然の薄い表皮
生地：淡い麦わら色、温めた牛乳の
　　や干し草を思わせる香り
熟成期間：最低45日
形状：高さ7cm×直径約28cm
重さ：3.5～4kg（300gカットより）

土や下草を思わせる香り。味わいは繊細で、
中心から皮に向かって芳香が増します。

■ブルー・ディ・ブファラ・ムスカット

表面：ぶどうの搾りかすに覆われた皮
生地：青カビが生えていて
　　ねっとりと軟らかい。
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）

モスカート・パッシートの搾りかすで熟成
された芳醇な香の水牛乳製ブルーチーズ。

■カマンベール・ディ・ブファラ

表面：白カビに覆われた表皮
生地：生地が白く、滑らか
　　弾力があり軟らかい。
熟成期間：20日
形状：Φ105mm x 35mmH
重さ：約350ｇ（不定量）

水牛のミルクから作られるカマンベールタイプ
の白カビチーズ。またの名をPEN-BU。

■QUATTRO PORTONIのブランドはベルガモの地でGritti（グリッティ）一家によって運営されています。彼らのチーズづくりはセリオの自然公園で水牛を育てるところから始まりました。全ての生産管理を自社で行い、60Haの土地で、最も厳格なアニマルウェルフェア（動物福祉）の精神に準拠して、水牛が育ち健康なミルクを生産できるよう努めました。

arrecria'

株式会社プログレス　アレクリア事業部

■西日本ブランチ
〒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

■東日本ブランチ
〒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、最寄りのブランチの営業担当までお願いします。