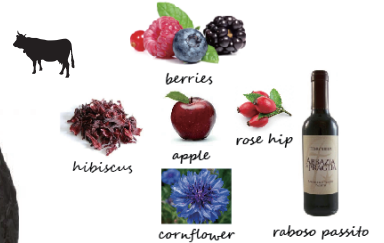


Italian Cheese from

VALSANA



- **San Pietro in Cera d'Api** サン・ピエトロ イン・チェーラ・ダピ
- 蜜蝋でコーティングされたハードタイプ。蜜蝋コートによってもたらされたハチミツやバニラの香りが特徴。味わいはマイルドでトーストのような風味もあり、バリックの利いたフルボディーの赤やデザートワインとの組み合わせがお勧め。2014年ワールド・チーズ・アワーズにてスーパー・ゴールドを受賞して以来、4年連続でメダルを受賞している。
- 原料乳：牛（低温殺菌乳） ■ 熟成期間：7ヶ月～1年 ■ 6.5～7kg
- 原産地：ヴェネト州（生産者：PERENZIN LATTERIA S.R.L.）



- **Oro Rosso** オロ・ロッソ
- 名前は直訳すると「赤い金」。製法によって赤く染まった外観と製品の希少性から名づけられました。チーズは丸ごと樽の中に置かれ、「ラボソ・パッシート」に浸して約30日間「酔いどれ」にした後に取り出し、ブルーベリー、ブラックベリー、カシス等のドライのベリーフルーツに、ハイビスカス、ローズヒップ、ドライアップル、矢車菊を加えたもので覆い、休ませながら熟成させます。その間、チーズの表面から水分を吸収した果実は、ワインの風味と融合しながら、全ての香りを放ちます。
- 原料乳：牛（殺菌乳） ■ 熟成期間：2ヶ月 ■ 約2.8kg
- 原産地：ヴェネト州（生産者：Moro Latteria di Moro Sergio）



- **Muffato** ムッフアート
- 3～4ヶ月熟成させた後、低温高湿の環境下、モミの木の棚で2～3週間熟成させた牛乳製ブルーチーズをベースに、ミント・バーベナ・カモミールで風味付したもの。ブルーグレーのカビがチーズに甘くスパイシーな風味を与え、フルーツジャムとの相性が抜群です。
- 原料乳：牛（殺菌乳） ■ 熟成期間：約4ヶ月 ■ 1.5～2kg（1/4ローフ）
- 原産地：ヴェネト州（生産者：Moro Latteria di Moro Sergio）



- **Nero Fume'** ネーロ・フュメ
- 4ヶ月熟成の牛乳製ブルーチーズをラブサン・スーチョンで風味付け。その後、杉や松で燻製し、3ヶ月間真空処理で風味を固定したもの。焦がした砂糖やドライフルーツ、木の香りや下草、花の香りを感じられます。
- 原料乳：牛（殺菌乳） ■ 熟成期間：4ヶ月 ■ 1.5～2kg（1/4ローフ）
- 原産地：ヴェネト州（生産者：Moro Latteria di Moro Sergio）



- **フィオール・ダランチョ**（ワイン）
- ヴェネト州コッリ・エウガネイの火山土壌でモスカート・ジャッラ種から作られる甘口白ワインで、2010年10月にDOCGに昇格。「Fior d'Arancio」は、この品種のこの地での呼び名。言葉通りの魅力的な発泡性もある甘い白ワイン。よりコクのある滑らかな口当たりの「パッシート」も存在する。法定熟成期間は1年。

- **Fior d'Arancio** フィオール・ダランチョ
- 使用されている甘口ワイン「フィオール・ダランチョ」（「オレンジの花」の意）の名に由来しています。4ヶ月以上熟成させた牛乳製のブルーチーズに、ワインが全体に行きわたるよう、いくつもの穴を穿けた後、木の蓋をした樽の中で約30日間浸漬させます。アカシア蜂蜜や野生の花のような香りに加え、桃やアプリコットジャムのような風味、余韻にはヴァニラを感じさせます。
- 原料乳：牛（殺菌乳） ■ 熟成期間：4～6ヶ月 ■ 2～3kg
- 原産地：ヴェネト州（生産者：Moro Latteria di Moro Sergio）

※記載の重量は商品入荷時の一塊あたりのものです。
※ご注文は200～300gのカットからお願いします。

arrecchia'

■西日本ランチ 株式会社プログレス アレクリア事業部
〒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。