

LA MOZZARELLA

SAYU S.p.A.



スカモルツァ アッフミカータ

Scamorza

原材料 生乳、食塩／レンネット
規格 **冷蔵** 250g × 25袋 / cs
保存方法 **冷蔵** 10℃以下
賞味期限 **冷蔵** 10日

モzzarellaを小麦の藁で燻製したものです。袋を開けた瞬間に燻製の芳しい香りが感じられます。その香りにミルクの甘さと塩味があわさり、いつまでも口の中で余韻が広がります。



ラッテ プロヴォラ

Latte Provola

原材料 生乳、食塩／レンネット
規格 **冷蔵** 400g × 25袋 / cs
冷凍 400g × 25袋 / cs
保存方法 **冷蔵** 10℃以下 **冷凍** -18℃以下
賞味期限 **冷蔵** 10日 **冷凍** 360日

別名モzzarella アッフミカータ。ナポリ地方特有のモzzarellaを燻製しています。



ラッテ プロヴォラ フィローネ

Latte Provola Filone

原材料 生乳、食塩／レンネット
規格 **冷凍** 1000g × 12袋 / cs
保存方法 **冷凍** -18℃以下
賞味期限 **冷凍** 360日

モzzarellaを小麦の藁で燻製したものです。その香りにミルクの甘さと塩味があわさり、いつまでも口の中で余韻が広がります。



カチョ カヴァッロ

Cacio Cavallo

原材料 生乳、食塩／レンネット
規格 **冷蔵** 500g × 15袋 / cs
保存方法 **冷蔵** 10℃以下
賞味期限 **冷蔵** 10日

もともと南イタリアでよく作られているチーズで、「カチョ」はチーズ、「カヴァッロ」は馬を意味します。くびれに紐をかけて棒の左右に吊りして6日ほど熟成乾燥。



CASEIFICIO PONTICORVO S.r.l.

カセイフィーチョ ポンティコルヴォ社

LA MOZZARELLA

イタリアカンパニア州ナポリから北に30kmほどのトレブラーニ山の麓に位置する町カゼルタ（モzzarella発祥の地）において約56年間変わらぬ製法にてモzzarellaを作り続けています。

レンネット以外の添加物（保存料・着色料）を添加せず、出来上がったモzzarellaは日本に都度空輸しております。これにより、新鮮な本物のモzzarellaを皆様にお使い頂く事が可能です。



※写真は一部イメージを使用

MOZZARELLA



モッツアレッタ ディ ブッファラ Mozzarella di Bufala

原材料 生水牛乳、食塩／レンネット
 規格 **冷蔵** 125g × 50袋 / cs
冷蔵 250g × 25袋 / cs
冷凍 250g × 28袋 / cs
 保存方法 **冷蔵** 10°C以下 **冷凍** -18°C以下
 賞味期限 **冷蔵** 10日 **冷凍** 360日

水牛乳100%で作られた本物のモッツアレッタチーズ。ブッファラのみが持つ濃厚なミルクと独特な香りを、日本にいながらお楽しみ頂けます。



ボッコッチーニ Bocconcini

原材料 生水牛乳、食塩／レンネット
 規格 **冷蔵** (40g×8) × 12袋 / cs
冷蔵 (25g×10) × 25袋 / cs
冷凍 (25g×10) × 28袋 / cs
 保存方法 **冷蔵** 10°C以下 **冷凍** -18°C以下
 賞味期限 **冷蔵** 10日 **冷凍** 360日

モッツアレッタ・ディ・ブッファラのさらに小さなサイズ。名前の由来はイタリア語で“一口サイズ”。またの名をUova di Bufala (水牛の卵) とも。



モッツアレッタ ディ ブッファラ フィローネ Mozzarella di Bufala Filone

原材料 生水牛乳、食塩／レンネット
 規格 1000g × 12袋 / cs
 保存方法 **冷凍** -18°C以下
 賞味期限 **冷凍** 360日

モッツアレッタ ディ ブッファラを製造後すぐに急速冷凍し、作りたての味を閉じ込めました。解凍後もフレッシュと変わらぬ美味しさを維持。



トレッチャ Treccia

バイオーダー

原材料 生水牛乳、食塩／レンネット
 規格 100g × 50袋 / cs
 1000g~2000g
 3000g~5000g
 保存方法 **冷蔵** 10°C以下
 賞味期限 **冷蔵** 10日

三つ編みの形をしたモッツアレラ・ディ・ブッファラ。カンパーニャの人々がお祭りの際に食べる伝統のチーズです。

LATTE

バイオーダー



フィオーレ ディ ラッテ Fior di Latte

原材料 生乳、食塩／レンネット
 規格 **冷蔵** 125g × 50袋 / cs
冷蔵 400g × 20袋 / cs
冷凍 400g × 20袋 / cs
 保存方法 **冷蔵** 10°C以下 **冷凍** -18°C以下
 賞味期限 **冷蔵** 10日 **冷凍** 360日

カゼルトの牛乳特有のすっきりとした酸味とミルクの甘味がうまく調和しているのが特徴です。加熱した時には、伸びもよく甘味が際立ちます。



フィオーレ ディ ラッテ フィローネ Fior di Latte Filone

原材料 生乳、食塩／レンネット
 規格 1000g × 12袋 / cs
 保存方法 **冷凍** -18°C以下
 賞味期限 **冷凍** 360日

フィオーレ・ディ・ラッテを棒状にし冷凍しました。原材料・製法は同様ですが、冷凍流通により低コスト化を実現しました。



フィオーレ ディ ラッテ シュレッド Fior di Latte Shred

原材料 生乳、食塩／レンネット
 規格 1000g × 1袋 / cs
 保存方法 **冷凍** -18°C以下
 賞味期限 **冷凍** 360日
 最終加工地 日本

フィオーレ・ディ・ラッテ・フィローネをシュレッド加工し、冷凍しました。原材料・製法は同様です。

