



CASEIFICIO PUGLIESE S.p.A

カセイフィーチョ プリェーゼ社

I LATTICINI

RADICCI家は1950年代後半にプーリア州の故郷から、起業家精神と伝統を愛する心を携えてピエモンテ州へと移住しました。ブッラータの発祥地であるプーリア州の伝統的なチーズ作りの技を基に、ピエモンテ州の広大な牧場で育まれた牛のミルクを使って新しいブッラータの生産が始まったのです。1960年代後半、ピエモンテ州の小さな工房では、ブッラータ、リコッタ、フィオル・ディ・ラッテなど

のナチュラルチーズ等を製造していましたが、1975年には「Caseificio Pugliese S.p.A」を設立し、本格的な工場生産を開始。1980年代から1990年代にかけて事業は大きく成長し、1997年にはトリノ県内のConrado社の工場を購入しました。2006年には全ての製品の製造をこの工場に移し、イタリアやEUをはじめ、日本や韓国、中国、シンガポールなど様々な国への輸出も盛んに行われています。





ブッラータ

冷蔵

Burrata

原材料 生乳、クリーム、食塩／レンネット
 規格 120g × 6pc / cs
 保存方法 冷蔵 (4°C以下)
 賞味期限 18日

ブッラータは、イタリア・プーリア州発祥のフレッシュチーズ。ナイフを入れると生クリームとモッツァレラが溶け合った「ストラッチャテッラ」といわれるクリーム状の中身がとろりと流れ出し、そのミルクィで濃厚な味わいが特徴です。



ブッラティーナ

冷蔵

Burratina

原材料 生乳、クリーム、食塩／レンネット
 規格 (65g×3) × 6pc / cs
 保存方法 冷蔵 (4°C以下)
 賞味期限 18日

ブッラティーナは“小さいブッラータ”という意味で通常120gですが、この商品は65gの可愛いサイズです。

大きさ以外の製法や食感、味わいについては、ブッラータと全く変わりません。



リコッタ

冷蔵

Ricotta

原材料 ホエイ、生乳、食塩／pH調整剤
 規格 220g × 8pc / cs
 保存方法 冷蔵 (4°C以下)
 賞味期限 18日

フレッシュでふんわりやわらかなリコッタは、手作業による丁寧な製造工程とプーリア伝統の技によって実現した唯一無二の味わい。クセがなくフレッシュで、やさしいミルクの風味が特徴です。



ボンバ ラッテ

冷蔵

Bomba Latte

原材料 生乳、食塩／レンネット
 規格 400g × 8pc / cs
 保存方法 冷蔵 (4°C以下)
 賞味期限 20日

なめらかで濃厚なミルクの風味と、素材本来の繊細な風味が絶妙に合わり、絶妙な食感と味わいを実現しました。

ピエモンテ産のフレッシュミルクを贅沢に使用し、伝統製法で丁寧に作り上げた一品です。