



## I FORMAGGI STAGIONATI

FORMAGGI STAGIONATIとは、長い時間をかけて熟成させたチーズのことを指します。じっくりと寝かせることで水分が抜け、旨みが凝縮し、深いコクと香りが生まれます。パルミジャーノ・レッジャーノやペコリーノなどが代表的で、料理に削って加えると一層豊かな風味を楽しめます。

熟成の過程で個性が際立ち、ナッツのような香ばしさが生まれるのも魅力です。ワインとの相性も抜群で、食卓を華やかに彩ります。イタリア料理ではピザやパスタのトッピングとして広く使用され、様々な種類のチーズが組み合わせることで、独特の風味が生まれます。





冷蔵 不定貴

## イタリア産グラナチーズ

### Formaggio Grana Italiano

原材料 生乳、食塩 / レンネット、卵白リゾチーム  
 規格 パウダー: 1kg × 10pc / cs  
 ブロック: 約1kg × 15pc / cs  
 ハーフカット: 約18kg × 1pc / cs  
 賞味期限 パウダー/ブロック: 90日  
 ハーフカット: 30日  
 保存方法 冷蔵 (10°C以下)

グラナ・パダーノの名前は「パダーノ平原の粉」という意味であり、まろやかで、香り高く繊細な味わいです。徹底した品質管理を行っている選りすぐりの生産者より、ホールの状態で輸入し、国内で加工しました。



冷蔵 不定貴

## パルミジャーノ・レッジャーノ

### Parmigiano Reggiano

原材料 生乳、食塩 / レンネット  
 規格 パウダー: 1kg × 10pc / cs  
 ブロック: 約1kg × 15pc / cs  
 ハーフカット: 約18kg × 1pc / cs  
 賞味期限 パウダー/ブロック: 90日  
 ハーフカット: 30日  
 保存方法 冷蔵 (10°C以下)

イタリアチーズの「王様」と言われ、その名は、生産地区であるパルマとレッジョ・エミリア由来します。



冷蔵 不定貴

## ペコリーノ・ロマーノ

### Pecorino Romano

原材料 生めん羊乳、食塩  
 規格 パウダー: 1kg × 10pc / cs  
 ブロック: 約1kg × 15pc / cs  
 賞味期限 90日  
 保存方法 冷蔵 (10°C以下)

ミルク中、羊乳100%を原料とする硬質チーズ。風味豊かな味わいがあり、熟成が進むにつれ辛口になります。



## NZパルメザンパウダー New Zealand Parmesan Powder

冷蔵

原材料 生乳、食塩  
 規格 パウダー: 1kg × 10pc / cs  
 賞味期限 90日  
 保存方法 冷蔵 (10°C以下)

ニュージーランド産パルメザンチーズ100%のパウダーチーズです。コクのある風味と香りが特徴で、コストパフォーマンスにも優れています。パスタ、グラタン、サラダ等、あらゆるお料理にお使いいただけます。



## グラッティジャート ミスティ Grattugiato Misti

冷蔵

原材料 生乳 (イタリア、オーストラリア)、食塩 / 卵白リゾチーム (卵由来)  
 規格 パウダー: 1kg × 10pc / cs  
 賞味期限 90日  
 保存方法 冷蔵 (5°C以下)

イタリア産とオーストラリア産のハードチーズを、日本で加工したパウダーチーズです。主に加熱調理に使用するもので、イタリアでは特にパスタに使用されています。