

柔らかな燻製香とミルクィな旨み・・・
ちょっと珍しい冷凍のスカモルツァです

イタリア・カンパーニャ産

SCAMORZA AFFUMICATA
スカモルツァ アフミカータ

冷凍
-18℃以下

Le Chicche del Casaro

フライパンで焼くだけ・・・ただそれだけでも極上の美味です！

モッツァレラと同系製法である pasta-filata 製法 (※) でつくられる
スカモルツァを柔らかい燻製にしております。オリーブオイルをひいた
フライパンで焼くだけでも美味ですが、燻製の香りとミルクィな旨みの
織りなす味わいをグリル野菜と合わせていただくと、これまた美味です。

洋食レストランのほか、鉄板焼きでも大人気のチーズです！！

※ pasta-filata 製法・・・カード (酵素で固めた凝乳) を熱湯の中で練り上げる製法。弾力があり、繊維が裂けるような質感のチーズに仕上がります。

冷凍流通によるコストダウン

モッツァレラを中心とする「レ・キツケ・デル・カザーロ」では、
チルド流通での鮮度維持の限界を鑑みて、あえて冷凍流通に
特化しております。

日本の市場においては、ほとんどがチルド品である
スカモルツァを冷凍コンテナ便で入荷することにより、
大幅なコストダウンを実現しております。

【品 名】 冷凍スカモルツァ・アフミカータ

【種 類 別】 ナチュラルチーズ

【原 材 料】 生乳、食塩、pH 調整剤

【内 容 量】 約 300g

【賞味期間】 製造より 1 年間

【原 産 地】 イタリア・カンパーニャ州

【保管温度】 -18℃以下 (冷凍)