

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

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！

モッツア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

モッツアレラを中心商品とする「アラ」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。また特化した冷凍技術はチルドに決して劣ることのない冷凍スカモルツァを製品化しております。

【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)