

# *i Formaggi Surgelati*

## 冷凍 チーズ

南イタリアにて、冷凍チーズのラインナップを取り揃えました。

後味に、濃厚なイタリア産牛乳のミルキーさが強く感じられる、

まさにフィオール・ディ・ラッテのピッツェリア1kgバー。

25gの使いやすいサイズで揃え、独特の柔らかさを持つ水牛製のボッコンチーニ。

水分を抜き、桜のチップでスモークした燻製チーズのスカモルツァ。

近年市民権を得て、人気大爆発の生モッツァのブラッティーナ。

4種類とも抜群のクオリティで、冷凍チーズのマーケットに革命をもたらします。





## MOZZARELLA PIZZARELLA

### 冷凍 モッツァレラ 1kgバー

南イタリア・カンパーニャ州サレルノにて、100%イタリア産の牛乳を使用した、汎用性の高い冷凍チーズです。白い・うまい・伸びるとご好評頂いております。現地ではフィオール・ディ・ラッテと呼ばれる本物の1kgバーです。



### Mozzarella Pizzeria 1kg

冷凍モッツァレラ 1kg バー

1000g 10 パック / ケース

賞味期限 製造後 14ヶ月 / 冷凍流通

ナポリのピッツェリアで使用されるモッツァレラチーズとの最大の違いは、水分の含有量と言われます。

保水性の高いフィオール・ディ・ラッテである商品は、甘みと旨みを閉じ込め、白く伸びる使いやすさを実現します。



## MOZZARELLA DI BUFFALA

### 冷凍 モッツァレラ・ディ・ブッフアラ 250g

水牛乳を pasta filata で練り上げた伝統的なモッツァレラです。

サルモイアと呼ばれる塩水でコーティングされており、解凍後は徐々に塩加減がなじんでいきより美味しく頂ける魔法の冷凍チーズです。



### Mozzarella Di Buffalo 250g

冷凍モッツァレラ・ディ・ブッフアラ 250g

250g パック (約 25g×10粒) 24 パック単位

賞味期限 製造後 12ヶ月 / 冷凍流通

通称ポッコンチーノと呼ばれるこちらの商品の

名前の由来は、「一口サイズ」。約 25g の粒は、半分にかuttingしてトマトとあわせたカプレーゼや、パスタ、もちろん水牛性モッツァレラのピッツァにもご使用頂けます。

冷凍のチーズに革命を起こす、こちらの商品をぜひ！



## SCAMORZA AFFUMICATA

### 冷凍 スカモルツァ・アフミカータ 約 300g

モッツァレラチーズの水分を抜き、桜のチップで燻製させたスモークタイプのモッツァレラチーズです。



### Scamorza Affumicata 300g

冷凍スカモルツァ・アフミカータ 約 300g

約 300g パック 20 パック / ケース

賞味期限 製造後 14ヶ月 / 冷凍流通

牛乳製の pasta filata (繊維状のチーズ生地) されたタイプのチーズです。南イタリア全域で好まれ、弾力があるなかで、繊維質が細かいため口当たりは柔らかいです。

日本人の好みに合わせて、スモーク香を抑えめにしました。





## BURRATINA

### 冷凍 ブラッティーナ 125g

ちいさいブラータを意味する「ブラッティーナ」。

「モッツァレラ」の生地で作った巾着に、パスタフィラータされたチーズと生クリームをあわせた濃厚でとろけるような贅沢な食感の大人気チーズです。



### Burratina

冷凍 ブラッティーナ 125g

125g パック 24パック単位

賞味期限 製造後 12ヶ月 / 冷凍流通

使いきりサイズの125gパックに入り、濃厚な甘さと旨み、ほどよい酸味のバランスがあります。生クリームと合わさったストラッチャテッラと呼ばれるチーズクリームのとろけ具合は、お皿の上のカット面からも異彩を放ちます。

よもやま話！

小さいブラータなのでブラッティーナと称されますが、大きさは曖昧…  
どうやらイタリアでは、呼びやすい様に呼ばれているとのこと。まさに、ザ・イタリアです!!

## INTRODUZIONE DI SOCIETA

### サプライヤーご紹介



様々なチーズを  
生産します



きれいな工場外観

## DIANO CASEARIA S.p.a

ディアノー・カゼアリア社



イタリア・カンパーニャ州サレルノに位置するモッツァレラメーカー。

創業は1933年。1日に牛乳を35万L、水牛乳を15万Lを仕入れて生産を行う。水牛乳の牛舎も保有しており、原料乳の仕入れの安定性が大きな特徴。

衛生管理の行き届いたきれいな工場を所有。

よもやま話！

一説には水牛が住みやすかったからという理由で、モッツァレラの名産地となったサレルノですが、最近は水牛の北限飼育がローマより下ではなくなってきている様子。特に、チーズ生産の盛んなヴェネトでは、すでに水牛を飼育し始めており、実際に水牛製のモッツァレラも生産しております。地域性がなくなってきておりますが、名産地の味わいは大事にしたいです。