



イタリア  
プーリア州



# BURRATINA 牛乳

～ 100% イタリア・プーリア産 牛乳使用 ちいさいブラータ～



「レ・キツケ・デル・カザーロ」ブランド

**チルド商品**



# ブラッティーナ

**入荷スケジュール** 水曜 AM 発注 → 翌週 金曜日 入荷（お届けは金もしくは 翌週の月となります）

ブラータはモツアレラ生地を細く裂いて、生クリームとあわせた「ストラッチャテッラ」を薄く伸ばしたモツアレラ生地で巾着型に包み込んだプーリア州特産のフレッシュチーズです。その歴史には諸説あり、プーリア州カステルモンテ近郊でロレンツォ・ビアンキーノというチーズ職人が開発したとも、1930年代に同じくプーリア州でモツアレラ生地を再利用するために開発されたとも言われていますが、いずれにせよ今日のイタリアにおいてはとても価値が高く、そして本物に出合いにくいと言われる取扱いの難しいチーズです。乳脂肪分の高い生クリームを使用しているため、口の中で大変コクのある味わいが広がります。小さいブラータを意味する「ブラッティーナ」は使い易い 120g カップでのお届けとなります。



ブランド：レ・キツケ・デル・カザーロ  
産地：イタリア・プーリア州  
ロット：120g カップ × 30 パック (3.6kg)  
保持期限：入荷後、10日

¥ / パック