

～ イタリアの白牛 骨付冷凍でご用意 ～



La Carne Chianina

トスカーナの白牛 キアニーナ牛



トスカーナ州のシエナ県とアレツォ県にまたがる地域

「キアニーナ渓谷 (Val di Chiana)」で 1500 年以上も前から育てられてきたキアニーナ牛。

ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナはこの牛でなければと言われ、ヨーロッパ

赤身牛肉の最高峰の白牛を骨付ロインの状態です 21 日間ドライエイジング (熟成)。

熟成完了後にトリミングし、骨付にてカット真空。冷凍にてご用意いたしました。

噛みしめて旨い赤身肉のを使いやすい約 1 kg T ボーンと約 800g の L ボーンにカットイング

イタリアに行かなくても日本で美味しいキアニーナ牛が

少量サイズで食べれます。ぜひともお試しください。

- ・ 品種：キアニーナ牛
- ・ 性別：雌
- ・ 月齢：25 ～ 27 か月
- ・ 商品：冷凍 骨付 L ボーン 約 700 ～ 950g /pc 1 ケース 10pc
冷凍 骨付 T ボーン 約 1000 ～ 1350g /pc 1 ケース 8pc
- ・ エイジング：21 日間 (イタリアにて実施)
- ・ 包装：真空包装 (シュリンク、ガードあり)
- ・ 品質保持期限：2 年間 冷凍流通



販売元…

登馬商事(株) 東京都中央区日本橋小舟町 3-2 TEL : 03-5640-4026 FAX : 03-5640-4032