

## モッツアレラ ディ ブッフアラ

水牛乳100% 約125g、約250g  
ブッフアラ(水牛)のみが持つ濃厚なミルクと独特な香りをご賞味ください。



## ボッコンチーノ

水牛乳 約40g×8、約25g×10  
名前の由来はイタリア語で(一口サイズ)。小ぶりなサイズなので、そのまま前菜やサラダにどうぞ。



## モッツアレラ・ディ・ブッフアラ(冷凍)

水牛乳100% 約250g  
出来たてを現地ですぐに冷凍、フレッシュにより近い味わい。

## フィオレディラッテ フィローネ(冷凍)

牛乳100% 約1000g  
冷凍とは思えないパフォーマンス。  
ピッツァ用チーズとしてご利用いただいております。



## スカモルツァ

牛乳100% 約300g  
モッツアレラを燻製したもので。袋を開けた瞬間に芳ばしい香りが感じられます。加熱してお召し上がり頂くと、より一層モッツアレラの美味しさを感じていただけます。

## フィオレ・ディ・ラッテ

牛乳100% 約125g、約400g  
加熱時、非常によくのびるというモッツアレラの特徴が最も際立つ逸品です。すっきりとした酸味とミルクの甘みがうまく調和されています。

## トレッチャ

水牛乳 約100g  
三つ網の形をしています。お祭りの際にこのモッツアレラを食べるといふ伝統のあるチーズです。



## プロヴォラ アッフミカータ

牛乳50% 水牛乳50% 約400g  
水牛と牛乳を50%ずつブレンドし燻製しました。芳ばしい香りが感じられます



## カチョ カヴォロ

牛乳100% 約500g  
カチョはチーズ、ガバッコは馬を意味します。くびれに紐をかけて熟成乾燥させます。酸味の利いた深いコクを味わってください。



## グラナパダーノ パウダーDOP

1000g  
徹底した品質管理を行っている選りすぐりの生産者よりホールの状態で輸送します。それをパウダー状にしたもので、パルミジャーノ・レッジャーノに比べ塩分が低く、アミノ酸の旨みを感じられます。

