

EPICURIUS

エピキュリアス

イタリア産チーズの新商品 ベラ・ロディ ビアンカ



ラスパドゥーラをはじめ、大変ご好評いただいている「ベラ・ロディ」シリーズに、新しい商品が生まれました。その名も「ベラ・ロディ ビアンカ」！今月のEpicuriousでさっそくご紹介します。魅力たっぷりの商品をぜひお試しください！

水牛のミルクをブレンドした特別なベラ・ロディ



「ベラ・ロディ ビアンカ」は硬質チーズではとても珍しい、水牛のミルクをブレンドした商品です。熟練のチーズ職人が、新鮮な水牛の全乳と脱脂された牛乳を最適なタイミングで巧みにブレンドしてつくります。チーズ1ホールをつくるのに約500リットルのミルクが必要ですが、「ベラ・ロディ ビアンカ」に使用するミルクのうち、少なくとも25リットル(約5%)は水牛乳です。生産者であるポツァーリ社が試行錯誤を重ねた結果、この配合がベストであるという結論に至りました。



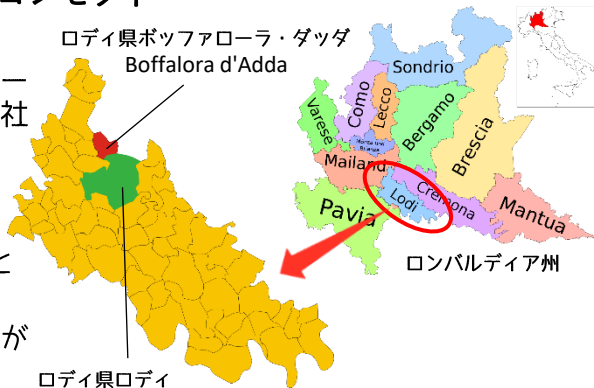
熟成期間は20~22ヶ月。甘くクリーミー、かつ濃厚な味わいがこの商品の魅力。牛乳と水牛乳が出会うことで引き出される風味は見事です。包み込むような余韻があり、牛の飼料である牧草の自然でハーバルな香りも感じられます。スパークリングワインやいちじくのジャム、全粒粉パンと相性抜群！ぜひ合わせてみてください！

「ベラ・ロディ ビアンカ」の着想 ~地元根差したコンセプト~

ポツァーリ社のあるロンバルディア州ロディ県には「ボツファローラ・ダッダ(ロディの方言では"ブツファローラ")」という町があります。ロディの町の隣、ポツァーリ社からもほど近く、直線距離で約10kmに位置する町です。

「ボツファローラ・ダッダ」という名は、ロンバルディア州という地名の語源となったロンゴバルド人(*)が水牛(伊語:ブツファロ)をこの地に持ち込み、飼育していたことに由来するといわれています。

古くからこの町に根づく水牛に着想を得て、ユニークな製品が生まれました。それが「ベラ・ロディ ビアンカ」なのです。



(*)ランゴバルド人とも。北欧スカンジナビア半島南部から移り住み、6世紀後半に現在のロンバルディア州にあたる地にランゴバルド王国を建て支配していたゲルマン系部族。

■ 商品情報 ■

- 商品名: ベラ・ロディ ビアンカ
- 原産国: イタリア(ロンバルディア州)
- 熟成期間: 20~22ヶ月
- 原材料: 生乳、水牛乳、食塩/卵白リゾチーム (卵由来)
- アレルゲン: 乳・卵
- 保存方法: 冷蔵 (保存温度10°C以下)
- 規格: ■ 1/2カット (約17kg・事前オーダー制)
- 1kgカット

1kgカットはすぐにご納品可能です。価格は営業スタッフにお問い合わせください。



ベラ・ロディの日本公式Instagramやってます！フォローよろしくお願ひします。



アカウント名:
bellalodi_raspadura.jp