

BON APPETIT -net.com

Juillet 2015 No.48



キントア豚の里 〈アルテュード〉より

“フレッシュ” フロマージュ・ド・ブルビ 新発売!

Les Fromages de Brebis du Pays Basque arrivent !!!

アルテュードに、フロマージュ工房が誕生!

1970年、バスク地方に約100戸の羊と乳牛の生産者により酪農協同組合が設立されました。ここで作られるフロマージュは、ゆっくり時間をかけて熟成し、手間暇かけて丁寧に作られ、バスクのテロワール(土壌)のアロマが十分に感じられることで好評です。

そして、ついに2014年、よりバラエティ豊かで、バスクらしい商品の開発を目的として、バスク豚の里“アルテュード”に新しい工房が誕生しました。

工房はオテイザさんの熟成庫のすぐ隣。今では、ここからでるホエーはキントア豚も大好物。オテイザさんの目指す「ポリカルチャー」が少しずつ達成されています。

ピュシェット・ド・ブルビ・ソアルディ

Bûchette de Brebi SOHARDI

バスクのシンボル「ローブリユ」を模したフレッシュチーズ。
フレッシュ・ブルビの味わい、クリーミーな口当りは、
フロマージュ愛好家も大満足!
ジュレ・ド・ピマンデスペレットやスリーズノワールジャム
との相性抜群。温めてサラダにも。

150g/個 ¥ /p
(10個入り/木箱)



PETITE ANNONCE

パテ・ド・ポー・バスク
“テリーヌ型”
のフレッシュな味わいを
ぜひ一度お試しください!

お問い合わせ・発注先