

BON APPETIT -net.com

Avril 2012 No.25

ピエール・オテイザ氏のオススメ

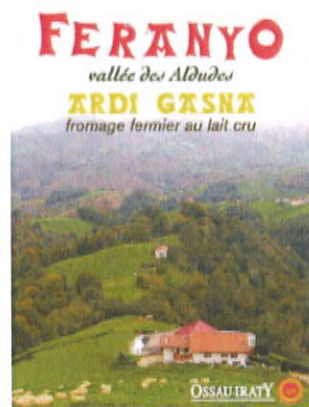
フロマージュ・ド・ブルビ ついに入荷開始!

Le Fromage du Pays Basque arrive !!!

■ スリーズノワールの相方 ついに現る!

生ハム、サラミ、パテ、、、そして、
バスクの食卓に欠かせないフロマージュ・ド・ブルビ。
スリーズノワールのコンフィチュールを添えるのが定番です。

キントア豚と同じように、アルデュードの山間を元気に
走り回って育ったマネッシュ羊のミルクだけを使用。
飼育からチーズの加工・熟成までをオテイザさんの隣人
アルベールとソフィー全てしっかり管理しています。



ぎゅっと詰まったセミ・ハードらしさをもちつつ、
ホロリとなめらかな口当たり。
バスクの山に想いを馳せながら、、、*On Egin!*
(バスク語でボナペティ!)

フロマージュ・ド・ブルビ・フェルミエ

熟成期間: 2. 5-3ヶ月 1-1. 4kg/個
¥ /kg

オツソ・イラティ A.O.P.

熟成期間: 3ヶ月 2kg/個
¥ /kg

※ オツソ・イラティ A.O.P.が名乗れるのは2kgから。

※ カット販売はできかねますので、ご了承ください

PETITE ANNONCE

新商品プチ・パテシリーズ
好評発売中!

キントア豚のプロモーション
引き続き行います!
ぜひこの機会にお試しください!

お問い合わせ・発注先