

イタリア産 グラナパダーノ

～ PLAC社より輸入の国内加工品 ～

【 MW グラナパダーノカット 約1kg 】

PLAC社はロンバルディア州の南部、ポー川の北部にあたるクレモナ県に位置しており、彼らの作るグラナパダーノの長所は、パートナーの牛舎から搾乳された直後に処理される牛乳を使用している事です。

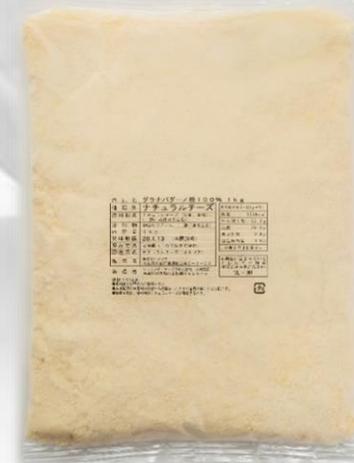
さらに、製造においてのプロセスは最新の技術によってサポートされており、常に古代の文化と伝統的な製法を尊重し、チーズの熟成に細心の注意を払い、栄養特性を兼ね備えた強烈でマイルドな味わいの製品を生み出します。

商品コード:22220
原産国:イタリア
規格:約1kg×10P
保管:冷蔵



【 MW グラナパダーノ粉 100% 】

商品コード:18026
原産国:イタリア
規格:1kg×10P
保管:冷蔵



凝乳(カード)をカット



チーズの塊をすくい上げ



証明の証となる焼印



倉庫での成熟段階(熟成)



作成日 2021/04/15

GRANA PADANO



MATSUYA
マツヤ
専門食材商社
株式会社

■拠点:
大阪支店 / 東京支店 / 名古屋支店 / 京都支店 / 神戸支店 / 九州支店
<http://www.mw-matsuya.co.jp>