



イタリア産 ミルクフェッドヴィール (仔牛)
Vitello di italiano

～ イタリア と 仔牛 ～

イタリア半島における仔牛飼育の歴史は遠い古代にまでさかのぼります。仔牛の生産と古くから結びついており、「イタリア」という国名自体が「若い牛の土地」を意味する「ウイテリウ」という言葉に由来しているという説もあるほどです。ポー谷周辺は国内でも酪農が盛んな地域で乳用種であるフリージャン牛が多く飼育され、採れる生乳はかの有名なパルミジャーノ・レッジャーノやグラナパダーノなどの熟成チーズの原料として利用されています。そしてこのフリージャン種のオス仔牛がミルクフェッドヴィールとして出荷されているのです。

世界の「仔牛肉」の違い

	授乳期間	飼料	月齢	肉の色	肉まわり	柔らかさ	ミルクの香り	価格帯	主な生産国
ホビー仔牛	生乳		2～3週間 (授乳期間)	淡い ピンク	★	★	★	★	ニュージーランド オーストラリア
スターク仔牛	生乳	主に牧草	約半年	赤	★★★	★	↓	★↓	オーストラリア
ミルクフェッド仔牛	生乳	主に脱脂粉乳	25～28週	淡い ピンク	★★★	★★★	★★★	★★★	ヨーロッパ (イタリア・オランダ・フランス等)
混合肥育仔牛	生乳	主に脱脂粉乳&穀物	28～32週	ロゼ	★★★	★★	★★	★★	オランダ



【 ストリップロイン スキンオン 】
商品コード：19420
ブランド：イナルカ/INALCA
原産国：イタリア
規格：(1.5/2.5kg) x4P
保管：冷凍



【 テンダーロイン サイドストラップオン 】
商品コード：21508
ブランド：イナルカ/INALCA
原産国：イタリア
規格：(約0.9/1.1kg) x10P
保管：冷凍



【 チョップレディ 6リブキャップオン 約3kg 】
商品コード：18800
ブランド：イナルカ/INALCA
原産国：イタリア
規格：(約2.3/3.1kg) x4P
保管：冷凍



【 イチボ (ラムキャップ脂付) 約0.8kg 】
商品コード：22191
ブランド：イナルカ/INALCA
原産国：イタリア
規格：約0.8kgx10P
保管：冷凍

～ 秋の味覚 ～

ヨーロッパ産 山栗 <シャテーヌ>



【冷凍 シャテーヌ(山栗) 1kg】
商品コード：01743
ブランド：Matisse
原産国：スペイン
規格：1kgx10P
保管：冷凍

< 参考メニュー提案 ! >

仔牛ロース肉のポワレ
～ポルチーニソース～

山栗のグラッセを添えていかがでしょう！



【VIC 冷凍ポルチーニホール 1kg】

併せてこちらも
ご使用ください！