

春は仔牛

Vitello di italiano

イタリア産 ミルクフェッドヴィール

4月～6月



19420

ストリップ ロイン スキン

規格：(1.5/2.5kg)x4P 原産地：イタリア

ブランド：INALCA 温度：冷凍

18800

チョップ レイ 6リブ キャップ オン 約3kg

規格：(2.3/3.1kg)x4P 原産地：イタリア

ブランド：INALCA 温度：冷凍

22191

仔ホ (ランブ キャップ 脂付) 約0.8kg

規格：約0.8kgx10P 原産地：イタリア

ブランド：INALCA 温度：冷凍

～ 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「ウィテリウ」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ア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ア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	主な生産国
ポビー仔牛	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

MATSUYA

■ 拠点：大阪支店 / 東京支店 / 神奈川営業所 / 名古屋支店
京都支店 / 神戸支店 / 九州支店 / 沖縄事務所

■ URL：http://www.mw-matsuya.co.jp 作成日 2022/03/29