



モッツアレラ



ストリング



カチョカヴァロ

【製造者】 美山ふるさと（株）

【品 種】 ホルスタイン

【主要原材料】

南丹市美山町産生乳100%

【その他】

アレルギー表示：乳

消費期限：

モッツアレラ：製造日から14日

ストリング：製造日から21日

カチョカヴァロ：製造日から21日

保存方法：冷蔵（10℃以下）

ここがこだわり

美山産生乳を使用

京都 美山の澄んだ空気と水とで育った乳牛のミルクからできた、生乳100%の手づくりチーズです。

『モッツアレラ』

新鮮なうちに作っています。味や香りにくせがなく、そのまま食べても、パスタやピザなどの料理にもOK! トマトスライスと合わせて前菜にも!

『ストリング』

手でさいて、そのままおつまみや、サラダにまぜてもよし。

『カチョカヴァロ』

3週間熟成しています。厚めのスライスにして、フライパンで焼いて食べるのが主流。オリーブオイルで焼くもよし、オイルなしでもOK!

溶けやすいので、さっと焼くのがコツです!

【販売情報】

販売期間：通年

注文方法：電話、FAX、インターネット

販売方法：直接販売

クール便にて発送

支払方法：代金引換

詳しくは直接お問い合わせください。

美山ふるさと（株）

☎ 0771-75-0815

FAX 0771-75-0093

〒601-0722

南丹市美山町安掛下25

<http://www.miyama-milk-studio.com/index.html>

年中無休