

Ciabella

# イタリアからお届けする 最高に美味しい IQFチーズチャオベツラ

## MOZZARELLA

PACIFIC  
YOKO

### IQF モッツァレラ



ナポリ地方のお家芸モッツァレラ。伝統的な製法で作られたチーズをIQF技術で急速冷凍し、フレッシュな食感をそのままにお届けいたします。サイズバリエーションが豊富なので、製品にあったタイプを選べば、カットの手間もなく、作業工程の短縮にもつながります。

### GORGONZOLA IQF ゴルゴンゾーラ

青カビに由来する独特の風味と味わいが特徴。生クリームを和えてパスタソースにしたり、ハチミツと合わせてピッツァなどにも。



### RICOTTA IQF リコッタ

モッツァレラの生産工程で作られるホエー(乳清)を使った低脂肪のフレッシュチーズ。クランブル状なのでサラダやパスタ、デザートなど幅広く使用できます。



### SCAMORZA IQF スカモルツァ

イタリア南部の特産品で、スモーク風味が特徴です。ダイスタイプはパンやピザの具材に。スライスタイプはサンドイッチやパニーニの具材などに。



### 100g カップシリーズ

使いやすい100g カップのモッツァレラとブラータをご用意しました。ブラータは、濃厚なミルクの風味と柔らかい食感が特徴のフレッシュチーズ。なめらかなモッツァレラの袋の中に、細かく刻んだモッツァレラとクリームが包まれています。



### <商品内容>

- ・ IQF モッツァレラ 100g カップ
- ・ IQF 水牛モッツァレラ 100g カップ
- ・ IQF ブラータ 100g カップ

入数：  
100g x 12 カップ / 箱

## 【チャオベツラの3つの特徴】

**高品質**：チルドのチーズに劣らない食感と味わい

**使い勝手の良さ**：必要な時に必要なだけ解凍して使用

**賞味期限**：約1年

## おいしさと品質へのこだわり

### 1. 100% イタリア産の高品質の牛乳を使用

モッツアレラやスカモルツァは、ナポリ地方の牛乳を使用。  
モッツアレラを作るときに出るホエー（乳清）を加熱してリコッタを作っています。

### 2. 国際基準の品質認証を取得

その技術と高い品質管理プロセスは、国際的にも認められ、ドイツやフランスで食品の安全性や品質、法的な規格を最高基準で満たしていることを示す IFS 認証やアメリカ食品医薬品局やイタリア保険省による認証など、多くの国際基準の認証を取得しています。

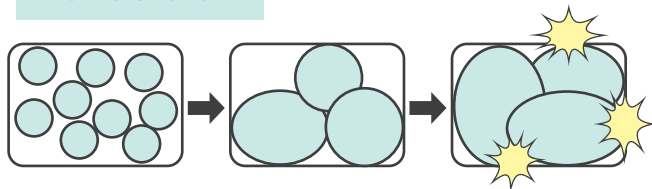


### 3. 最先端の冷凍技術

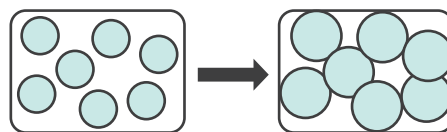
I.Q.F は Individual Quick Frozen(個別急速冷凍)の略。  
食品などを急速に超低温で処理し、風味や食感を維持する冷凍技術です。



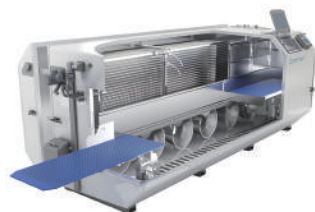
#### 一般的な冷凍法



#### I.Q.Fによる冷凍法



一般的な冷凍法と比べ、水分の分子が集合せず、冷凍による膨張を防げるため、食品の組織や細胞が破壊されず、解凍による味の劣化が起こりません。



Europomella 社では、スウェーデンの Octofrost 社から最先端の冷凍システムを導入しています。

## Europomella 社について

ユーロポメラ社は、1929年創業の老舗チーズメーカー「ポメラ社」を前身とし、伝統的な製法と革新的な技術を融合させて、高品質のチーズ製品を80年以上、提供し続けています。

PACIFIC  
YOKO

パシフィック洋行株式会社

食品事業部

〒104-0032 東京都中央区八丁堀2-21-6 7F

TEL: 03-5542-8033 FAX: 03-5542-8035

関西事務所

〒651-0087 兵庫県神戸市中央区御幸通4-2-20 10F

TEL: 078-200-5190 FAX: 078-200-5191

<http://www.pacificyoko.com>