



LODIGIANO

ロディジャーノ



Caseificio D E D E

Dede Albertoは、イタリアのBorghetto Lodigiano (LO)に位置し、
1945年からチーズ作りをし、1974年に会社を設立しました。
獣医の免許を持ち、干し草の管理、牛の健康管理から牛乳の濃度管理に至るまで全てを
管理し、製品が出来上がるまでの全ての工程を自社で賄っています。

ロディジャーノチーズは4ヶ所ではしか生産されておらず、
4件の中でも製品に対する管理が家族全員で徹底され、この伝統的なチーズを生存させ
る為、愛し情熱を持って生産しています。



ISLAND FOODS CO.,LTD



FORMAGGIO LODIGIANO

- **商品名：** ロディジャーノ ブロックカット
- **規格：** 約300g・約1kg
- **入り数：** -
- **JAN：** -
- **賞味期限：** 120日
- **保存方法：** 10℃以下

パルミジャーノ・レッジャーノの原点と言われるチーズで1000年以上の歴史を持つチーズ。1日に12個しか生産しない少量生産の為、常に一定の味、高品質を保っている希少性の高いチーズです。ロディジャーノチーズはパルメザンチーズと同じ製法、無添加で作られ、上質なミルクのみ使用する為、長期間の熟成に耐えられ、熟成期間が長いほど甘味が増し、香りは非常に香ばしくなります。



FORMAGGIO LODIGIANO

- **商品名：** ロディジャーノ ブロックカット
- **規格：** 150g
- **入り数：** 20個
- **JAN：** 4580224675001
- **賞味期限：** 90日
- **保存方法：** 10℃以下

上質なミルクのみ使用する為、長期間の熟成に耐えられ、熟成期間が長いほど風味・甘味が増します。塩分は控えめで、特有のクリーミーで繊細な口当たりと、口に入れた瞬間に広がる香ばしさが特徴。

LODOGIANO GRATTUGIATO

- **商品名：** ロディジャーノパウダー
- **規格：** 1kg
- **入り数：** 10パック
- **JAN：** -
- **賞味期限：** 60日
- **保存方法：** 10℃以下

無添加で作られ、上質なミルクのみ使用し、常に一定の味、高品質を保っている希少性の高いチーズです。熱を加えると香ばしさが更に増すのでパスタやピザ、リゾットにかけるのも良いです。



LODOGIANO RASPA

- **商品名：** ロディジャーノ ラスバ
- **規格：** 約40kg
- **入り数：** 1ホール
- **JAN：** -
- **賞味期限：** -
- **保存方法：** 10℃以下

こちらのロディジャーノは12カ月熟成で、口溶けが良く、熱を加えると直ぐ溶けます。専用のナイフで薄くスライスし、シャンパンなどと一緒に食べるのも美味しいです。

GRANA PADANO



- **商品名：** グラナパダーノ カット
- **規格：** 1kg
- **入り数：** -
- **JAN：** -
- **賞味期限：** 120日
- **保存方法：** 10℃以下

グラナパダーノは、ピエモンテ州、エミリアロマーニャ州にまたがるパダーノ平原で作られ、熟成期間は12ヶ月以上から認められ、EUの法律で最も厳密な規定をクリアしたDOPの製品になります。本来長期熟成に耐えられないが、デ社のグラナは無添加で作られ、20~24ヶ月の熟成に耐えられます。長期熟成により濃厚でしっかりした風味を持ちます。

LODOGIANO GRATTUGIATO

- **商品名：** グラナパウダー
- **規格：** 1kg
- **入り数：** 10パック
- **JAN：** -
- **賞味期限：** 60日
- **保存方法：** 10℃以下



〒106-0045
東京都港区麻布十番1-7-2
TEL: 03-6277-2122 FAX: 03-6277-8099

