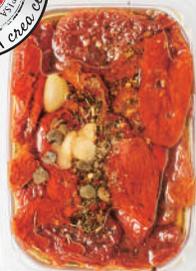


1968年、トスカーナ州ピサ県でロマーノ・ロンバルディによって創業されたCrema Lombardiは、経済ブームの中で市場が準備されたソースやソースを求められるようになって予見しました。これらの製品が受け入れられるためには、まるで自宅で作ったかのように、高品質の原材料を用いた手作りである必要があります。これはイタリアの料理伝統にも通じるものです。50年が経過した今日でも、ロンバルディ家の第二世代として、創業者が示した道を歩み続けています。1,200平方メートルの最新施設で最先端の機械を使用して生産を行いながらも、彼らの製品は、地元の企業からできるだけイタリア産の材料を厳選し、創業者の情熱を受け継いで製造されています。彼らは、品質管理にも細心の注意を払っています。食品の安全性を確保するための定期的な品質チェックのほか、増加する食品アレルギーにも対応し、すべての製品をグルテンフリーで提供しています。また、遺伝子組み換え成分、水素化脂肪、人工着色料、パーム油は使用していません。研究と開発への投資により、市場に新しい製品を継続的に提案しており、製品ラインは年々、革新的なレシピで豊かになっています。



セミドライトマト 香草ひまわりオイル漬け CASA LOMBARDI POMODORI SEMISECCHI SOTT'OLIO

商品コード	IT-CL-0133
JAN	8015628161226
内容量	200g x 6



イタリアの強烈な太陽の光を浴びて育った肉厚で甘みのあるトマトを天日で乾燥させたものです。乾燥させることでトマトの旨味が凝縮され、独特の風味が味わえます。果肉は柔らかいまま赤みを残しているのが本製品の特徴です。調味料感覚で様々な料理に使うことができ、料理の幅を広げてくれます。



ローマ種アーティチョークひまわりオイル漬け CASA LOMBARDI CARCIOFI SOTT'OLIO

商品コード	IT-CL-012-3
JAN	8015628161127
内容量	200g x 6



アザミという花のつぼみの部分をオイル漬けにした製品です。生ハムとの相性が良いので、一緒にお召し上がりいただくとも美味しいです。ドライトマトオイル漬け同様、品質の良いオイルを使用している為、パスタやミックスサラダにかけるなどして全て使っていただけます。

チーズ入りトリュフペースト CASA LOMBARDI CREMA FRESCA AL TARTUFO

商品コード	IT-CL-0101
JAN	4580224673045
内容量	80g x 8

黒トリュフをふんだんに練りこみ、グラナパダーノチーズ、ペコリーノチーズを使用した無添加のペーストです。仕上げに少し加えるだけで、一気にトリュフの香りがいっぱいになり、料理のクオリティを更上げてくれます。



伝統を受け継ぐバジルペースト CASA LOMBARDI PESTO FRESCO

商品コード	IT-CL-001
JAN	4580224672079
内容量	500g x 8

イタリア・ジェノヴァ産のバジルDOP使用の濃厚なジェノベーゼに仕上がっています。パスタに絡める時も少量でインパクトある味に仕上がります。

トリュフバター CASA LOMBARDI BURRO AL TARTUFO

商品コード	IT-CL-0105
JAN	4580224674394
内容量	80g x 6

程よい塩加減のバターに黒トリュフとトリュフオイルを混ぜた香り高いバターです。

