



Si Invernizzi社は、1920年の創業以来、工業的生産プロセスの中でも手工芸品質へのこだわりを維持してきました。創業者ジョヴァンニ・インヴェルニッツィによりルッカで設立された当社は、技術革新と古典的なチーズ製造の精神を融合させ、高品質のイタリア製ブルーチーズの幅広い品揃えを生み出しています。インヴェルニッツィ家は、チーズ製造の古い手法と現代の技術を組み合わせ、革新的な機械—パラトリスとカヴァトリス—を開発し、伝統的なチーズ職人の手作業を再現しました。この進化は、工場の現在の場所であるトレカーテへの移転を経ても、手工芸品質へのこだわりと製品への尊重を守り続けています。四代目となるマルコ、マッティア、マルティーナ・インヴェルニッツィは、家族企業の価値を情熱を持って引き継ぎ、自然な熟成を促す新たな機械「スムファトリス」を開発しました。Si Invernizzi社は、毎日の生産と大規模な熟成セルで、高品質のチーズを世界に提供し続けています。



ゴルゴンゾーラ・ピカンテD.O.P. SI INVERNIZZI GORGONZOLA PICCANTE D.O.P.



商品コード	IT-ER-005
JAN	なし
内容量	約750g x 8 (不定貫)



最低3ヶ月熟成したもので、青カビもしっかりと入っていて、ピリッとした青カビの辛さが味わえます。しかし、塩味は控えめで思ったよりもマイルドに感じられます。、キツめの味わいが多い青カビチーズの中では、比較的食べやすい方に分類されます。約40年前までゴルゴンゾーラ・ピカンテの事を「NATURALE(ナトゥラーレ)」と呼んできました。それは、彼らの作っていたゴルゴンゾーラの原料乳を搾る牛の飼料となる牧草にはアオカビチーズの熟成に必要なペニシリウム菌が自然に含まれ、それを食べて育った牛から搾る牛乳で作るチーズには、綺麗なアオカビが層をなして入っていた為だといわれます。現在では、ゴルゴンゾーラはドルチェとピカンテの2種類が生産されていますが、彼らにそれに加えるペニシリウムの種類と製造工程を明確に区別しています。



ゴルゴンゾーラ・ドルチェD.O.P. SI INVERNIZZI GORGONZOLA DOLCE D.O.P.



商品コード	IT-ER-003
JAN	なし
内容量	約750g x 8 (不定貫)



よりマイルドなタイプのこの『ゴルゴンゾーラ・ドルチェ』は、最低2ヶ月間熟成したもので、青カビの量が少なめで、塩味もおだやかなため、とても食べやすく仕上げられています。元々、青カビチーズの中ではおだやかな味わいを持つゴルゴンゾーラなので、ほのかな甘みとなめらかな舌ざわりを感じられるマイルドさが魅力です。青カビチーズに慣れない方にもそのおいしさを楽しんでいただける味です。甘口のスパークリングワインや、洋ナシとの相性は絶品です！高級感あふれる食後のデザートとしてぜひお試しください。また、ゴルゴンゾーラをソースとして、パスタやリゾットもおすすです。



タレージョD.O.P. SI INVERNIZZI TALEGGIO D.O.P.



商品コード	IT-ER-009
JAN	なし
内容量	約500g x 8 (不定貫)



タレージョはイタリア産ウォッシュタイプの代表格です。40~60日間ほど熟成させます。外皮は薄い赤茶色で強い香りがありながら、中の生地はねっとりとミルクの甘味が感じられるマイルドな味わいです。甘味と酸味のバランスが絶妙な奥深い味わいには、フルボディの赤ワインはもちろん、辛口の日本酒にもよく合います。フルーツを添えると、デザートのように召し上がれます。外皮の香りが気になる場合は、とり除いてお召し上がり下さい。