

36

フロマージュ・フレ

ここがこだわり



クリームのような、なめらかさ

真っ白でなめらかな、クリーム状のフレッシュチーズ。淡泊な味で、さわやかな酸味とほのかな山羊乳の香りがあります。クラッカーやパンに添えるほか、ジャムや蜂蜜などを混ぜて、デザート感覚でお召し上がりいただいても。お菓子作りの材料にも適しています。

無添加で安心

ノンホモ低温殺菌（65℃30分）のミルクだけを使用。添加物は一切使っていません。

甘くて、あっさり、食べやすい

当農園の山羊乳は甘くてクセが少ないため、それを生かして、初めてお召し上がりいただく方にも食べやすいクリームチーズに仕上げています。

【生産者】(有)るり溪やぎ農園
【主要原材料】生山羊乳
【賞味期限】製造日含む15日
【保存方法】冷蔵（5℃以下）
【参考価格】864円(税込)/100g
【供給可能量】10個/日

37

フェルミエ

ここがこだわり



食べ方、いろいろ

そのままでも、オリーブオイルと黒胡椒をかけても美味。飲み物なら白ワイン、サラダなら葉物野菜やトマトとの相性が抜群です。

無添加で安心

添加物は一切使わず、ノンホモ低温殺菌（65℃30分）のミルクだけを使っています。

甘くて、クセの少ない味わい

当農園の山羊乳は、甘くてクセが少ないため、初心者にも食べやすいチーズに仕上がっています。

【生産者】(有)るり溪やぎ農園
【主要原材料】生山羊乳、食塩
【賞味期限】製造日含む15日
【保存方法】冷蔵（5℃以下）

【参考価格】1,404円(税込)/100g
【供給可能量】6個/日

(有)るり溪やぎ農園

☎ 0771-65-9010

FAX0771-65-9010

〒622-0065 南丹市園部町大河内小米阪1-3

<http://www.ruri-yagi.com/>

【販売情報】

販売期間：3月～1月

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

最小単位：1個から

代金支払方法：代引、郵便振込

※ 詳しくは直接お問い合わせください。