

ふくふくチーズ 現在のラインナップ
バターも準備中!!

ふくふくりコッタ (100g)



♪ **脂肪分が少なく**

♪ **ミルクの甘みとうまみが濃厚なチーズ** ♪

ホエーのタンパク質を固めて作ります。
そのまま食べるのも美味しい。
胡椒やレモンも味を引き立てます。
クラッカーやパンに塗ってハーブや野菜と合わせれば、前菜やお酒のお供に。
サラダにしても◎。
はちみつやジャム、フルーツと食べても◎。
チーズケーキやデザート、パスタの材料としても使います。

ふくふく★さけチー★ (2個)



♪ **おいしい 楽しい スティックチーズ** ♪

作り方はモッツァレラと同じなのに、全く違った食感と味。
お子様のおやつにも、大人のおつまみにもなる
おいしく、楽しい、さけるチーズ。
加熱するとよくのびるので、ピザなどにも◎。

ふくふくマスカルポーネ
(100g)



♪ **生クリームのようなチーズ** ♪

ティラミス材料として有名です。
はちみつとココアで簡単おいしいティラミスが
おうちで作れます。
フルーツに添えシナモンをふってデザートに。
パスタやリゾット料理に。スモークサーモン、
生ハムと。ブルーチーズと混ぜても。
コーヒーとの相性も◎。

ふくふくモッツァレラ
(80~110g)



♪ **優しいミルクの風味あふれる**
爽やかでコクのあるチーズ ♪

カプレーゼ、サラダ、ピザ、オープン料理と
イタリア料理に欠かせないフレッシュチーズ。
TPO や好みに合わせて無限の食べ方が
楽しめます。
ふくふくモッツァレラは、コクがあり、なめら
かで、そのまま食べるのもおすすめ。

ふくふくカチョカバロ
(100g前後)



♪ **焼いてもおいしいセミハードタイプ** ♪

モッツァレラを乾燥熟成させた固いチーズ。
小さく切ったり薄く削ってお酒のお供や、
サラダやサンドイッチに。
輪切りにして、フライパンで両面きつね色に
焼き上げたステーキも格別♪
小麦粉をはたくとこんがり焼けますよ。
表皮は堅いですが全部食べられます。