

フランス 発酵バター ラ・ヴィエット バター (A.O.P)

フランスの肥沃な大地の産物

有数の酪農地、ポワトゥシャラント地域・ドゥセーブル県で搾乳されたミルクから作られた、深いコクと香りを併せ持つ、良質なバターです。

食塩
不使用

プロも認める風味と使いやすさ

ほのかな酸味とキレが特徴です。また香りがとびにくく、水分が少ない為、伸ばしやすいバターです。

品質の高さを誇る A.O.P 認証バター

A.O.P (Appellation d' Origine Protégée) とは原産地呼称保護のことで、ある特定の地理的領域において、認められたノウハウに沿って生産・加工・調製された農産物および食品(ワインとスピリッツは除く)にのみ付与される欧州の認証です。

(フランスの AOC と欧州で同等レベル)



円柱タイプ
500g×10/カートン
サイズ:φ57×210mm

シートタイプ
2kg×5/カートン
サイズ(外箱): 390×290×20mm

※メーカーの都合により予告なく規格が変更される場合がございます。