

La Conviette

ラ・コンヴィエット バター(AOP)

「無塩」で楽しむ贅沢
深いコクと爽やかな余韻を
AOP発酵バターの



フランスの肥沃な大地の産物

フランス有数の酪農地、Charentes-Poitou(シャラント=ポワトゥ)地域のドウセーブル県で搾乳したミルクから生まれた、深いコクと香りを併せ持つ、良質なバターです。

一流が認める風味と使いやすさ

発酵バター特有のほのかな酸味が、豊かな香りとコクにキレを与えます。繊細でクリーミーな舌触りで、ほのかなナッツの香りが特徴です。

エレガントなデザインに包まれた15gの個包装タイプは、航空会社のファーストクラスや世界の高級ホテルにも採用される実績を持ちます。

品質の高さを誇るAOP認証バター

AOP (Appellation d'Origine Protégée) とは原産地呼称保護のことです。

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)

ラ・コンヴィエット バター(AOP) 15g×40本入
3kg(15g×40本×5トレイ) 原産国: フランス
賞味期限: 冷凍保存にて製造後12カ月

*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。*1本毎に一括表示をしております。*ケース単位の販売のみとなります。1本単位、またはトレイ単位での販売はできません。