

チーズ図鑑



アンブロジー プロヴォローネ ヴァルパダーナ AMBROSI PROVOLONE VALPADANA



Dolce



Piccante

外観: セミハードタイプ、しっとりとした光沢のあるクリーム色。円錐型からフラスコ型までいろいろな形がある。

左は直径約 18 cm の半円盤状の小包
装タイプ: 250g

中身: 淡黄色で引き締まった組織

食べ頃: 賞味期限内(製造より 120 日間)

味わい: ドルチェは淡白で口当たりがなめらか。ピッカントは塩味が強くシャープな味わい

食べ方: ドルチェは Grill した野菜にのせたり、パンと一緒にトーストしても美味。ピッカントは、おろしてパスタなどの料理に振りかけても

栄養成分値 (/100g)		炭水化物	0.9 / 0 g
熱量	348 / 404 kcal	脂質	26.7 / 32.0 g
たんぱく質	25.9 / 28.9 g	ナトリウム	590 / 941 mg

※データは左記 Dolce、右記 Piccante のもの

プロヴォローネ・ヴァルパダーナの生産地は北イタリア地方のパダーナ平原であり 19 世紀、南イタリアのチーズ職人マジョッティ兄弟が、豊富な乳を求めて北イタリアに移住し、ロンバルディア地方で工場を作ったのが始まりだと言われています。プロヴァとはナポリの方言で「ボール」を意味し本来は球形で作られていましたが、現在では球形だけでなく、円錐型や洋梨型、ソーセージ型やフラスコ型など様々な形のものが作られています。その製法は「パスタ・フィラータ法」で、これはチーズカードを引き伸ばしながら仕上げる製法でありモッツァレラを代表とする主に南イタリアのチーズ作りで行われます。パスタ・フィラータ法で作る類似チーズは多くありますが、プロヴォローネ・ヴァルパダーナは 3 ヶ月以上熟成されるものがあるのが特徴です。

AMBROSI 社のプロヴォローネ・ヴァルパダーナは“D. O. P”(保護指定原産地表示)の認定を受けた管理された生産地、生産者のもとで作られた最高品質のチーズです。その証として右にあるプロヴォローネ・ヴァルパダーナ保護協会による商標マークが与えられています。



保護協会の商標マーク



原産地域