

IAQUILAT



lattai dal 1935



CACIOTTA SOLO DI PEZZATA ROSSA ITALIANA

Una perla nel panorama caseario italiano.
Prodotto con solo latte di razza pezzata rossa italiana:
gusto delicato e consistenza cremosa.
Garantito dall'Associazione nazionale
pezzata rossa italiana.

ペッツァータ・ロッサ・イタリアーナ

ペッツァータ・ロッサ・イタリアーナ (Pezzata Rossa Italiana) 種牛
乳のみ使用のカチョッタ
イタリア産乳製品の中で宝物のようなチーズ。ペッツァータ・ロッサ・
イタリアーナ (Pezzata Rossa Italiana) 種の乳によってのみ作られま
す。繊細な味わいと滑らかな食感。ペッツァータ・ロッサ・イタリア
ーナ協会の保証を得られています。





SOLO DI
PEZZATA
ROSSA
ITALIANA

DON PEPPINO

Dalla lavorazione del naturale processo di trasformazione del latte crudo, nasce Don Peppino, un formaggio di grande qualità, lavorato con solo latte di "Pezzata Rossa Italiana", per esprimere al meglio le caratteristiche del territorio nel rispetto della natura e degli animali offrendo ai consumatori un prodotto raro.

ドン・ペッピーノ

生乳の天然熟成が行われ、チーズの製造工程が実行された後、良質な「ドン・ペッピーノ」チーズが誕生します。環境保護と動物愛護の精神を守りながら、純正ペッツァータ・ロッサ・イタリアーナ (Pezzata Rossa Italiana) 種の乳を加工し、地方の特徴を表現する貴重な乳製品を消費者に提供いたします。



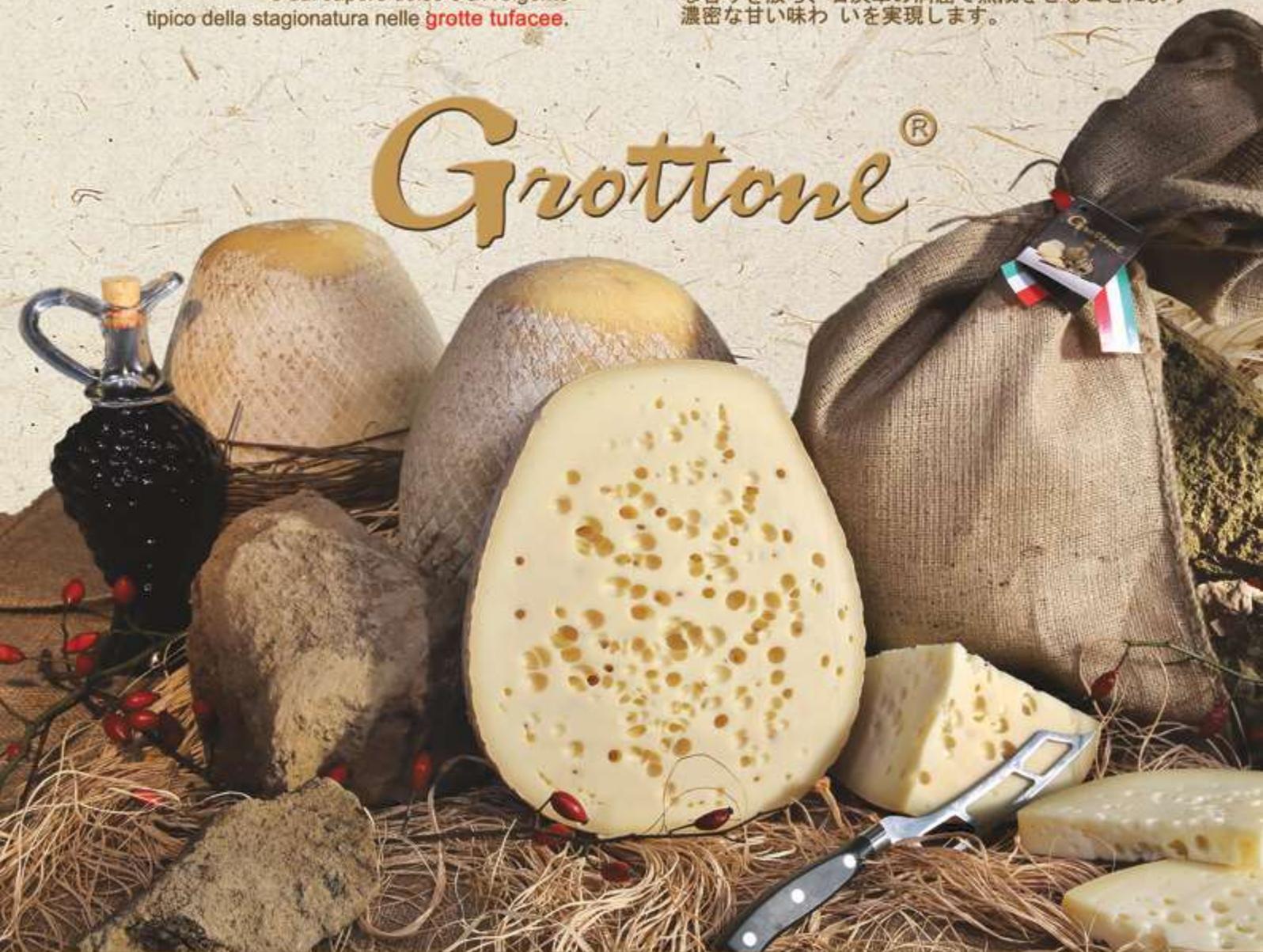
GROTTONE

Dalla tradizione casearia del sud Italia e dalla voglia di innovare nasce il "Grottone" un formaggio a pasta filata semidura occhiato o sfogliato dall'inconfondibile profumo di nocciole tostate e dal sapore dolce e avvolgente tipico della stagionatura nelle **grotte tufacee**.

グロトローネ

南イタリアの昔ながらの伝統と製法改良を掛け合わせるにより「グロトローネ」が誕生します。パスタフィラータ（練って引き延ばして仕上がる生地）のセミハード（半硬質の生地）チーズで、チーズアイ（チーズの目）のできた種類とスフォリアート（層にした）種類があります。焙煎ヘーゼルナッツの独特な香りを放ち、石灰華の洞窟で熟成させることにより濃密な甘い味わいを実現します。

Grottone®



CREMA DI GROTTONE

Tra i prodotti d'eccellenza non poteva mancare la crema di grottone, una crema deliziosa ottima da spalmare sui crostini e sul pane. Buona da mangiare anche da sola, dalla consistenza piena e morbida, racchiude il sapore intenso e avvolgente del Grottone.

グロッターネのクリーム

代表的な乳製品には欠かせないものであるグロッターネのクリームはパンやクロスティニに塗って美味しく楽しめます。そのまま食べても美味しいもので、まろやかで滑らかな食感を表現し、グロッターネの濃厚な旨み成分を多く含みます。



la crema
spalmabile di Grottone®

PASTA ANFITEATRO

Dall'attenzione di sempre, unita alla tradizione e all'esperienza di pastai esperti, nasce Eccellenze Sannite, la pasta "Anfiteatro" preparata a mano e confezionata con cura per mantenere intatti i sapori e i profumi dei suoi invitanti ripieni. All'aroma caratteristico del Grottone si unisce la dolcezza della mela, il profumo penetrante del tartufo, il gusto della tenera e pregiata carne marchigiana IGP e infine il sapore della riscoperta tradizione campana del "maialino nero casertano".

ECCELLENZE
SANNITE

パスタ・アンフィテアトロ

昔ながらの拘りの製法により、長年の経験を重ねてきた伝統的なパスタ職人(パスタ職人)がサムニウムの優秀品(Eccellenze Sannite)の一つである「アンフィテアトロ(Anfiteatro)」パスタを生み出しました。このパスタが手打ちで製造され、リビエーノ(詰め物)の味と風味を保持するため、慎重に袋詰されます。詰め物として入れたグロッターネの独特な風味と調和して、リンゴの甘い味、トリュフの香り高い風味、IGP(地理的表示保護)認証されているマルケ州産高級肉の味わい、近年再評価された「maialino nero casertano」(カンパニア州カゼルタ産の黒仔豚)の伝統的な味が加わります。



PASTA FRESCA
ANFITEATRO

CACIOCAVALLO AL TARTUFO

Un pezzo di storia "casearia" del meridione che, fin dall'epoca romana, ha attraversato i secoli. Fedeli alla tradizione, continuiamo a produrlo utilizzando latte di razze bovine miste, sieroinnesto naturale e caglio di capretto in pasta; il tutto impreziosito da scaglie di pregiato tartufo nero di Acqualagna.

トリュフ風味のカチョカヴァロ・チーズ

このチーズはローマ時代から現在に至るまで南イタリアの「チーズ伝統製法」のシンボルになっています。依然として伝統に忠実であり続けて、様々な牛類の乳と人工的ではないホエーと子ヤギのレンネットペースト(caglio in pasta)で作られています。さらに、アクアラニャ（イタリアの代表的なトリュフの産地である Acqualagna）の貴重な黒トリュフのスライスが加えられることにより仕上げられます。





Unione Europea



“Progetto cofinanziato dall’Unione Europea,
dallo Stato Italiano e dalla Regione Campania,
nell’ambito del POR Campania
FESR 2014-2020”

IAQUILAT srl
San Salvatore Telesino
(BN) ITALY
www.iaquilat.it



2019 Copyright © all rights reserved.

Tutti i marchi, le foto ed i nomi citati, sono dei legittimi proprietari.
Grottone è un marchio registrato dalla iaquilat srl.

photo and graphics by:
creative studio production - www.creativesp.it

IAQUILAT