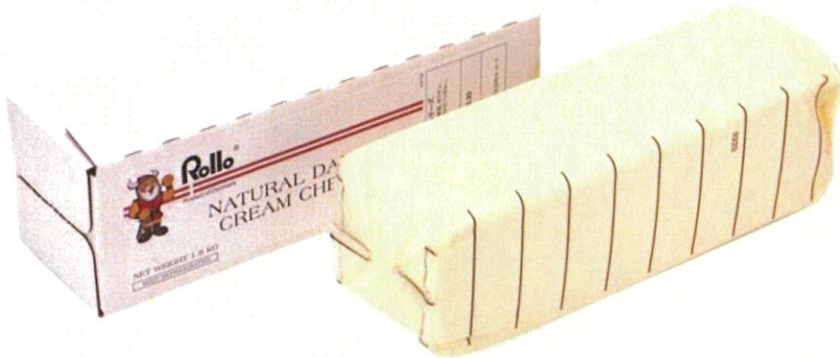


チーズ図鑑

Rollo®

ロロ デンマーク クリーム チーズ Rollo Denmark Cream Cheese

- 外観:** 乳白色
26.5 cm×8.5 cm×8.5 cmの直方体
重量 4LB(1.8kg)
- 中身:** きめ細かく滑らかで均質な組織
- 食べ頃:** 非熟成タイプのチーズの為、
10カ月の賞味期限内いつでも
美味しく食べられる
- 味わい:** ミルク本来の風味とコク、穏やかな
酸味がある
- 食べ方:** 料理全般、製菓材料として。また、
小さく切り分け、ジャムやフルーツ
等を添えてオードブルとして



栄養成分値 (/100g)		炭水化物	5g
熱量	355kcal	脂質	33g
たんぱく質	8g	ナトリウム	354mg

クリームチーズは、生乳に乳脂肪を添加して作られる非熟成の軟質タイプのチーズです。様々な食材との相性が良く、ベーグルやパンに塗られたりサラダのトッピングとして使われる他、ハーブやガーリックと合わせてディップにする等、あらゆるジャンルの料理で使用されています。クリームチーズは、1872年にアメリカで誕生しました。フランスの「ヌーシャテル」チーズを再現しようとしていた所、偶然に作りだされたものと言われていす。その後、東欧から伝わりニューヨークで大流行した「ニューヨークチーズケーキ」にクリームチーズが大量に使用されており、チーズケーキの普及と共に世界中に広まっていったと言われていす。

酪農王国であるデンマークのクリームチーズは、豊かな自然環境の中で健やかに育った牛のフレッシュな生乳を使い、国レベルでの厳しい規制と品質管理体制によって製造されており、その品質の高さが認められています。「ロロ デンマーク クリームチーズ」はミルクの豊かな風味とコクを兼ね備え、穏やかな酸味と滑らかな組織は他の素材の味を邪魔せずに様々な料理の美味しさを引き立たせます。

