

# チーズ図鑑



ザクセンミルヒ リンドレス ゴーダ チーズ  
**Sachsenmilch Rindless Gouda Cheese**



**外観:** 縦:約 31cm、横:約 54cm、高さ:約 11cmの直方体。乳白色

**中身:** セミハード系、引き締まった組織で柔軟性がある

**食べ頃:** 賞味期限内(製造より24ヶ月)で風味よく召し上がれる

**味わい:** ミルキーな風味とコクのある旨味が特徴

**食べ方:** 加熱時にオイルオフが少ないので、トーストやピザ、グラタンなど焼成時に他の素材の風味を損なわず美味しく召しあがれる

栄養成分値 (100g 当たり)		炭水化物	3.6g
熱量	390kcal	脂質	28.0g
たんぱく質	22.7g	ナトリウム	730mg

ザクセンミルヒ社はドイツ東部に位置する自然豊かな街「ドレスデン」の郊外にあり、最新の設備を有する世界でも最大級の総合乳製品工場です。1991年に旧東ドイツで最初の民間資本会社として設立されました。現在では自社により流通輸送、包装容器の製造まで行っています。また、ドイツの生乳は2002年にドイツ農民連盟、ドイツ農林信用組合連盟、乳業連盟が主導して生乳の品質保



レップースドルフ工場全景

証基準 (QM ミルクシステムを作成し、生乳生産者・乳業者・生乳検査機関の3者により原乳の安全を確保しています。ザクセンミルヒ社のゴーダチーズは自然豊かな東ドイツ産の生乳を使用し、製造工程から輸送方法まで常に改善を繰り返した安全で美味しいナチュラルチーズです。