

特色あるオランダ産ゴーダの作り手



VANDERSTERRE | NETHERLANDS | ヴァンデルステール (オランダ)

良質なオランダチーズを世界のテーブルに届けるために作られた Prima Donna(プリマドンナ)と Landana(ランダナ)は、世界35ヵ国以上に輸出される、ヴァンデルステール社の基幹ブランドです。



Prima Donna

Formaggio con passione

プリマ ドンナ - Prima Donna -

オランダ伝統のゴーダとイタリアの歴史あるパルミジャーノの特徴を融合させて生まれたスペシャリティ。熟成士がベストと判断するフレーバーになるまで、ゆっくりと木の棚の上で熟成されます。アミノ酸の深い味わい。溶けやすく、料理にも使える汎用性の高いチーズです。



Fino フィーノ

やや軽め、ナッティーな味わい



Maturo マトゥロ

アミノ酸の凝縮した風味



Forte フォルテ

長期熟成による濃厚で深い味わい

約 11kg × 1個
輸入後賞味期限 約 280 日 船便

Global Cheese Awards

“マトゥロ” はイギリスで 150 年以上続くチーズの品評会で数多くのゴールドメダルを獲得しています。

Landana

Premium Quality Cheese from Holland.

ランダナ ジャージー - Landana Jersey -

伝統的製法で作ったオランダゴーダ。木の棚の上で手作業で反転し熟成させます。ランダナ ジャージーはオランダで 0.5% しか飼育されていないジャージー乳 100% の貴重なゴーダチーズです。添加物不使用。

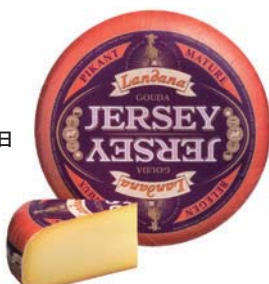


Mild マイルド

コクのあるやさしい味わい
8 ~ 10 週間熟成

約 11kg × 1個
輸入後賞味期限 約 90 日

船便



Mature マチュアー

濃厚で深い味わい
16 ~ 20 週間熟成

MILK for Landana Jersey

- *たんばく質や脂質が多い (*1) ジャージー種のリッチなミルクを脱脂や標準化せずに使用、クリーミーで甘みのあるチーズに。
- *牛の飼育環境にも配慮しているアイセル湖付近の小さなファーマーから集めたミルク。安定したトレーサビリティ。
- *ジャージー種はホルスタインに比べ飼料の消費が少なく(約30%減)、環境にも優しい品種です。

(*1) 脂質 ホルスタイン種の約 1.4 倍、たんばく質約 1.1 倍
(日本食品標準成分表 2015 年版より)