

日本初上陸



BRESAOLA ITALIANA

コルテボーナ ブランド

ブレザオラ



Italian Bresaola

A typical Italian product made of premium cuts of beef and a meticulous artisan method.

ブレザオラとは

ブレザオラはイタリア北部で生まれた食肉加工品で、塩漬けた牛肉や鹿肉、馬肉などを加熱せず熟成させたものをいいます。中でも西アルプス山脈の麓で生まれた牛肉のブレザオラはイタリアで最もポピュラーで、ヘルシーな赤身の生ハムとして広く親しまれています。

本物のこだわり

コルテボーナブランドのブレザオラは、ジュニパーベリーなどのスパイスと共に手作業で塩漬けた牛肉を28日以上じっくりと熟成させます。こうして作られるブレザオラは鮮やかな赤身が美しく、スパイスと熟成香の融合した独特の深い香りとうまいがあります。

日本初上陸

牛肉の非加熱加工品であるブレザオラを日本へ輸出するには原料の牛肉の処理から加工に至る全工程を日本向けの輸出認可を取得した認定施設で行わなければなりません。この度コルテボーナ社はイタリアで唯一これらの認可を取得し、日本へ初めて本場のブレザオラを届けることに成功しました。

2019年2月現在



271125B

ブレザオラ ハーフカット

チルド・約1.5kg/P・4P入



2Y1224M

ブレザオラ スライス

(国内スライス・ガスパック)

チルド・100g/PK・約13-19P/PK
20PK

お問い合わせ：

 **トリアップ・トレーディング株式会社**
TOP TRADING CO. (FARE EAST) LTD.

●大阪：〒556-0021 大阪市浪速区幸町2丁目2-20 (清光ビル)
TEL：06-6567-6722 (代) FAX：06-6567-6615

●東京：〒101-0032 東京都千代田区岩本町3丁目3-6
(井門岩本町ビル)
TEL：03-5821-1180 (代) FAX：03-5821-1197

●札幌：〒063-0832 札幌市西区発寒12条14丁目1076-5
TEL：011-669-7330 FAX：011-669-7333

●福岡：〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目2-22
(第一平野ビル)
TEL：092-432-2050 FAX：092-432-2051