



フランス産カマンベール「食べ比べセット」

「1/2 サイズ」ずつでのお届けです。

白カビチーズの中で日本では最も有名と言っても過言ではないカマンベールチーズ！

そのまろやかな味わいは世界でも人気が高く、様々なタイプのカマンベールが作られており、作り方によって味わいも色々です。今回は無殺菌乳使用と殺菌乳使用、フランス産のカマンベール2種の食べ比べが出来、とってもお得なセットをご用意致しました。どちらも試してみたいけど、2個買うにはちょっと大きすぎる…そんなお悩みを解決致します！

「カマンベール ドノルマンディー」

●AOP / 白カビタイプ / 牛乳製 / フランス パス・ノルマンディー圏マンシュ県産 / 内容量:1/2個 (約125g)

本家本元のノルマンディーを名乗ってよいのは、無殺菌乳を使い、限られた地域で決められたルールを守ってつくられているものだけ。数あるブランドの中でも昔ながらの製法と伝統を守るレオ社のカマンベールは、ノルマンディの良質なミルクの力強さ、濃厚な味わいが特徴的です。



「カマンベール パストリゼ」

●白カビタイプ / 牛乳製 / フランス パス・ノルマンディー圏マンシュ県産 / 内容量:1/2個 (約125g)

殺菌乳を使用したこちらは、優しい味わいで、生地は非常にクリーミー。どなたでも食べやすく人気が高いカマンベールです。そのまま召し上がる以外にも、パンに挟んだり、お料理に加えるのもおすすめです。



特別価格

1セット (各1/2個ずつ)

¥1680



▲写真のような1/2サイズずつでのお届けです。

ご注文数量
セット



THE WINE 中村
ワインと地酒の店
新潟県長岡市桜町2
Tel 0258-32-0434
Fax 0258-32-0411
www.wine-nakamura.com

TEL

お名前

2/20 に入荷します。

限定20セット
ご予約承ります。