



本物ならではの魅力

羊乳を原料とするペコリーノ・ロマーノチーズ。ヒツジは、大自然の中で育つ草だけを食べる動物です。だからこそ、無垢な本物の味わいが口に広がります。動物が何を食べるかによって違いが生まれるのです。しかし、それだけではありません。ペコリーノ・ロマーノの卓越した品質は、一度口にしたら忘れられない風味を出すため、幾度にもわたって慎重に検査されています。

ペコリーノ・ロマーノほど素晴らしいチーズは、他にありません。



enjoythetasteoflife.com

本プロモーションキャンペーンの内容は著者の見解のみを示すものであり、著者が単独で責任を負うものです。掲載内容が使用される場合、欧州委員会および欧州研究執行委員会 (REA) は一切の責任を負いません。



ペコリーノ・ロマーノDOP
比類のない味わい、
最高峰の品質



欧州連合の資金提供を受けたキャンペーン





並外れた美徳を発見する ペコリーノ・ロマーノチーズの

自然



調和の大切さ

ペコリーノ・ロマーノチーズは、調和とバランスに優れていることが特徴です。シンプルで素朴、自然なものに対する無限の愛が込められています。このようなチーズを完成させるのは、簡単ではありません。努力、忍耐、そして一種の第六感を要します。しかし、それだけの価値があるのです。自然との調和を感じることは、この上ない喜びであり、自分自身に与えることのできる最高の贈り物です。

何千年も変わることなく受け継がれる伝統

ペコリーノ・ロマーノの歴史は、古くから伝わる優れた技術に支えられています。ヒツジを季節ごとに移動させて放牧したり、日光の当たらない風通しの良い場所でチーズを長期間休ませたりするなど、何世紀にもわたって受け継がれてきた伝統が今日も息づいているのです。この卓越したチーズを味わうことは、歴史と時間を旅するようなものです。

伝統



美味しい



シンプルに美味しい

ペコリーノ・ロマーノチーズは、初めて口にした瞬間から人々を魅了する美味しさです。濃厚で香り高く、比類のない美味しさが口に広がり、他の多くのチーズとの違いを瞬時に実感できます。お料理に入れたり、特別な日の食卓に出したりしてみてください。食卓を囲む人たち全員にエネルギーを与え、活気がよみがえることでしょう。

