

NEW

濃厚クワトロチーズソースリッチ

salsa di formaggio quattro



※リゾット使用例

濃厚な風味、香りを有し、
簡単に本格的なメニューが仕上がります



個性ある4種のチーズを使用

- ・パルミジャーノレッジャーノ・・・年単位での熟成による豊かな香りとコクのあるチーズ
- ・ペコリーノロマーノ・・・羊乳独特の甘みと、舌をさすような塩味と酸味があります
- ・ゴルゴンゾーラ・・・世界三大ブルーチーズ。刺激的な香りが特徴です
- ・チェダー・・・世界で最も作られているチーズ。馴染みのある味わいで味のベースとなります

やわらかく適度な粘度

冷蔵でもやわらかく、どなたでも簡単
にお使いいただけます

商品名称 : 濃厚クワトロチーズソースリッチ
名称 : 乳等を主要原料とする食品
規格 : 500g×10/ケース
保存方法 : 要冷蔵(10℃以下)
賞味期限 : 4か月

使い勝手の良い500g容量



エムケーフーズ株式会社

《レシピ例》

サラダ Salad



シンプルなグリーンサラダにかけるだけ

＜主な材料＞

- ・濃厚クワトロチーズソースリッチ
- ・牛乳(とろみの調整用)
- ・塩、黒こしょう

ポテト Potato

ポテトサラダやマッシュポテトに合わせて

＜主な材料＞

- ・濃厚クワトロチーズソースリッチ
- ・じゃがいも(マッシュ)
- ・塩、黒コショウ
- ・紫玉ねぎ



オリーブ&ナツプ



アンチョビ

タマゴ Egg



4種のチーズのコクとタマゴは好相性

＜主な材料＞

- ・濃厚クワトロチーズソースリッチ
- ・卵
- ・好みの肉・野菜(ベーコン、玉ねぎ、パプリカ、ほうれん草など)
- ・塩、白コショウ

肉料理 Meat

温めたチーズソースをかけるだけで

とろーりチーズのハンバーグ

＜主な材料＞

- ・濃厚クワトロチーズソースリッチ
- ・ハンバーグ



パスタなど Pasta



水でのばしてお手軽パスタソース

＜主な材料＞

- ・濃厚クワトロチーズソースリッチ
- ・パスタ
- ・お好みの野菜(きのこ、玉ねぎなど)
- ・塩コショウ、水