



# イタリア産ホエー豚 豚タンパストラミ



## ●●イタリア産ホエー豚●●

CASTELI(カステーリ)ポークの特徴

CASTELI ポークは、パルマハムとパルミジャーノ・レッジャーノで有名な北イタリア地方で、160～170 kgになるまで9ヶ月以上という長い時間をかけてじっくりと育てられた、ホワイトデュロックという豚が中心です。

CASTELI ポークは成長ホルモン剤を使用せず、ホエー(乳清)を加えた穀物主体の飼料で育てられます。

長期の飼育により、非常に甘味があり脂身もしっかりしていることが特徴です。

CASTELI のモモ肉は、パルマハムの原料になっています。パルマハムの原料となるためには、ある一定の条件をクリアした豚(パルマハム協会の定める飼育プログラムで飼育された豚)で、優れた肉質でなければなりません。飼料はホエー、大麦、コーン(NON GMO)、大豆などの穀物中心で、ホルモン剤は使用しておりません。

**豚タンパストラミ** は CASTELI ポークの舌を原料とし、オーガニック的に飼育された素材の良さを生かすよう、出来る限り添加物を抑え、ナチュラルな味を目指して国内で作っています。程よいアクセントの香辛料を表面にまとわせた“パストラミ豚タン”です。

1 本約 200～280g  
20 本入り / 箱(5 kg)



JOY TAPAS  
ジョイタパス

代表 <喜楽食人> 大林 旭

TEL 090-1690-9181

eFax 048-610-8764

E-Mail obayashi@joytapas.asia

HP <http://joytapas.asia>