

# La Conviette

ラ・コンヴィエット バター(AOP)

AOP発酵バターの  
深いコクと爽やかな余韻を  
「無塩」で楽しむ贅沢



原寸大

## フランスの肥沃な大地の産物

フランス有数の酪農地、Charentes-Poitou(シャラント=ポワトゥ)地域で搾乳したミルクから生まれた、深いコクと香りを併せ持つ、良質なバターです。

## 一流が認める風味と使いやすさ

発酵バター特有のほのかな酸味が、豊かな香りとコクにキレを与えます。繊細でクリーミーな舌触りで、ほのかなナッツの香りが特徴です。

エレガントなデザインに包まれた15gの個包装タイプで、航空会社のファーストクラスや世界の高級ホテルにも採用される実績をもちます。

## 品質の高さを誇るAOP認証バター

AOP (Appellation d'Origine Protégée)とは原産地呼称保護のことです。ある特定の地理的領域において、認められたノウハウに沿って生産・加工・調製された農産物および食品(ワインとスピリッツは除く)にのみ付与される欧州の認証です。(フランスのAOCと欧州で同等レベル)

### ラ・コンヴィエット バター(AOP)

- ・規 格:15g×200本
- ・賞味期限:冷凍保存(-18℃以下)で365日
- ・原 産 国:フランス



\*メーカーの都合により予告なく規格が変更される場合がございます。\*1本毎に一括表示をしております。\*ケース(200本)単位の販売のみとなります。