

FRIGOGEL



ITALIAN TRADITION IN FOOD PROCESSING



The 50th Anniversary since 1968

big papa の創るイタリア産ホエー豚

たくさんのホエー（乳清）を与えることで
甘みと、コクのある味に仕上がりました。

Enzo Castelli



最新の商品取扱や在庫状況、
価格などについての問い合わせ
は弊社担当営業までお願い
いたします。

川島食品株式会社

FRIGOGEL 
ITALIAN TRADITION IN FOOD PROCESSING 

「パルマハム」の称号を得るために創られた。

『Big papaの創る イタリア産ホエー豚』



10ヶ月以上の長期肥育!生体重量150kgを超える熟成豚!!

ずばり、ここが違う!



その① ホエー豚とは。

北イタリアの伝統食品『パルマハム』を創るために長期肥育された旨味がある豚肉です。「パルメジャーノチーズ」の製造過程で出来る「ホエー」(乳清)を飼料と一緒に与えています。

その② 品質管理

イタリア政府の厳しい品質衛生基準に基づき管理され、抗生物質やホルモン剤などの薬物投与が規制されています。

その③ 最新の設備

近代的なカット工場では、鮮度保持を最優先に考え、原木ブロックから、スライス加工まで生産可能です。

最新の商品取扱や在庫状況、価格などについての問い合わせは弊社担当営業までお願いいたします。

川島食品株式会社

organix Inc.

www.organixinc.jp

【輸入・販売会社】

株式会社オーガニックス 〒285-0811千葉県佐倉市表町3-7-23 TEL:043-308-5293 FAX:043-308-5294