La Viette
Laiterie Coopérative
Maître Beurrier depuis 1896.

フランス 発酵バター

ラ・ヴィエット バター(A·O·P)

食塩
不使用

フランスの肥沃な大地の産物

有数の酪農地、ポワトゥシャラント地域・ドゥセーブル県で搾乳された
ミルクから作られた、深いコクと香りを併せ持つ、良質なバターです。

プロも認める風味と使いやすさ

ほのかな酸味とキレが特徴です。また香りがとびにくく、
水分が少ない為、伸ばしやすいバターです。

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、
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)

円柱タイプ
500g×10／カートン

シートタイプ
2kg×5／カートン

※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。

日仏商事株式会社
nichifutsu SHOJI CO., LTD.
www.nichifutsu.co.jp

本　　社：〒651-0087 神戸市中央区御幸通5丁目2-7 TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977
東京事業所：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27 TEL 03-5778-2481 FAX 03-5778-2482
福岡営業所：〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目14-23 TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272
札幌営業所：〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2-12 4F TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004

202207