



幸せ溢れる、香り高いバターを使用

シャラント・ポワトゥー生まれの最高品質バター

AOP発酵バター

ほのかな酸味と、深いコクコク... 優雅でリッチな特有の香り高い豊かな風味で幸せ感いっぱい! になるバターです。



① 生産地

100% フランス産。シャラント・ポワトゥー地方の5つの県でしか作れません。
そのAOPの代表的存在がエシレバターです。



② 昔ながらの工程

100% 天然で、濃厚な味わい。
ジビエのクロッサンやデニッシュに織り込まれた「AOP 発酵バター」は、
バターになるクリームの段階で乳酸菌により 48 時間(2 日間)以上もの長時間発酵させる
「超熟前発酵」という伝統的な製法で作られています。

③ 恵まれた品質

品質の安定が他のバターより保証されています。
大西洋沿いの気候が内陸と違って、季節による温度の差が少なく、
シャラント・ポワトゥーの牛達が年中同じ餌
(醸造したとうもろこしとハーブのブレンド)を
食べていることによって、コンスタントなクオリティーのバターが
作られています。

