



ポーリー クリーム チーズ
PAULY CREAM CHEESE

外観: 乳白色で固体状
バルクパック:30LB タイプ(13.6kg)
ローフ状:3LB タイプ(1.36kg)
カップ入:8 オンスタイプ(226g)

中身: 組織はなめらかでクセのないマイルドな風味がある

食べ頃: 熟成チーズではないので、賞味期限内であれば美味しく食べられる。

味わい: クリーミーで口溶けがよく、さわやかな酸味が特徴

食べ方: 各種チーズケーキや菓子パンなどの材料に
フルーツやジャム、蜂蜜などの相性がよくディップにしても美味



ローフ状 3LB タイプ : 1.36kg

栄養成分値 (100g)		炭水化物	5.5g
熱量	335kcal	脂質	33g
たんぱく質	6g	ナトリウム	350mg



カップ入 8 オンスタイプ:226g

クリームチーズと言えばチーズケーキには欠かせない材料ですが、チーズケーキの発祥は古代ギリシア時代であり、紀元前 776 年に初めて開催されたオリンピックで、アスリート達に振る舞われていたのがチーズケーキだという記録がチーズケーキに関する最古の記録として残っています。一方、クリームチーズの起源は約 130 年前の 1872 年にアメリカにあり、ニューヨークの乳製品加工業者ウィリアム・ローレンス(William Lawrence)が作ったのが始まりだとされています。クリームチーズの誕生がこれまでのチーズケーキの普及に大きな影響を与えたこと

は言うまでもありません。日本では 1964 年に東京・赤坂の「トッパス」がレアチーズケーキを発売。レアチーズケーキは日本が発祥との説が有力であるとされています。現在では世界各国でクリームチーズを製造していますが、アメリカ産であるポーリークリームチーズは脂肪分と水分を独自の比率に調整することにより、柔らかく、クリーミーな食感を実現しています。

