

# デンマーク牧場の乳製品



## ここがすごい!

### 本物の牛乳飲んだことありますか!?



## 私たちのこだわりをギュウ〜っと詰め込みました!

わたしたちの

# こだわり

- 牛は一年中完全放牧で自由に歩き回るので、足腰や内臓が強く、ストレスが少ない
- 食べたときに牧草（粗飼料）を食べており、遺伝子組み換えではない配合飼料を食べている
- シャーシー牛主体の生乳をノンホモで65℃ 30分の低温殺菌をし、牛乳本来の味が楽しめる
- リサイクルできる牛乳瓶に静置しておくことで脂肪分が浮かび上がり、上面にクリーム層ができる
- クリーム層を取り出して、手軽に手作りバターが楽しめる
- ヨーグルトは砂糖を入れておらず、自然な味わいを楽しめる。
- 昔ながらのブレンな味のヨーグルトはフルーツやシャムなどと組み合わせると相性抜群
- ヨーグルトを水切りし、パンに乗せるといつもと違った味わいを楽しめる

