

PATE | やさいのパテ

イタリア・プーリア州の特産野菜を凝縮したパテシリーズ

ドライトマトのパテ

濃厚なコクと味わいが詰まったパテは調味料使いとしても楽しめます。



オリーブのパテ

オリーブペーストは、様々な料理に奥深い味わいをもたせます。



アーティチョークのパテ

ソラマメに似た味わいは、一品料理のアクセント使いに最適。



レンズ豆とドライトマトのムース

レンズ豆の味わいにドライトマトの濃厚なコクを加えたムースは、一品料理のアクセントに。



【JANコード】 8033866853369	【JANコード】 8033866853338	【JANコード】 8033866853352	【JANコード】 8033866853345
【規格】 85g【入数】 6瓶 ×3	【規格】 85g【入数】 6瓶 ×3	【規格】 85g【入数】 6瓶 ×3	【規格】 85g【入数】 6瓶 ×3
【賞味期間】 製造より 36ヶ月	【賞味期間】 製造より 36ヶ月	【賞味期間】 製造より 36ヶ月	【賞味期間】 製造より 36ヶ月
【原材料名】 乾燥トマト、食用オリーブ油、ワインビネガー、砂糖、バジル、にんにく、唐辛子、オレガノ、食塩、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）	【原材料名】 黒オリーブ、食用オリーブ油、にんにく、オレガノ、ワインビネガー、食塩、酸味料	【原材料名】 アーティチョーク、食用オリーブ油、ひまわり油、パセリ、食塩、にんにく、ミント、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）	【原材料名】 レンズ豆、ドライトマト、食用オリーブ油、ワインビネガー、砂糖、バジル、唐辛子、にんにく、オレガノ、食塩、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）



180gシリーズも発売中



ドライトマトのパテ

お料理のアクセントに。コクだしはもちろん、そのままお召し上がりいただけます。



オリーブのパテ

パンに塗ってワインのおつまみにオイルとビネガーを合わせ、ドレッシングとして



アーティチョークのパテ

パンにのせてブルスケッタはもちろん、白身魚のカルパッチョや、サンドイッチの具材に



菜の花のソース

アンチョビと一緒にオレキエッテなどの、ショートパスタと絡めて（プーリア州で愛される、郷土料理、菜の花の Pastaソース）



添える

和える