

LA PASTA | パスタ

100% デュラム小麦セモリナ使用。たんぱく質を多く含み、弾力性が優れているため形成しやすく、ゆでも形がくずれません。低温 50℃で 36 時間かけてゆっくり乾燥させた腰のあるパスタは、ブロンズダイスを使用しているため表面がざらざらとした仕上がりになり、もっちりとした歯ごたえで、ソースによく絡みます。素材そのままを生かした無添加・無着色のパスタです。

タリアテッレ TAGLIATELLE

タリアテッレならではの、しっとりとしたなめらかな食感、クリームソースやミートソースなどの濃厚なソースに合わせると、より一層パスタの味が引き立ちます。

低温乾燥製法
地鶏卵入りパスタ



プレーン
classiche



ポルチーニ茸
porcini



イカスミ
neroseppia

ロングパスタ LONG PASTA

ソースや具材に合わせて異なる食感を楽しめます。



スパゲットーニ
Spaghettoni



リングイネ
Linguine



ブカティーニ
Bucatini



フジッリ・ルンギ
Fusilli・Lunghi



ショートパスタ SHORT PASTA

種類も豊富で個性的。しっかりとした歯ごたえが楽しめる大粒のパスタです。ソースに合わせて様々な料理にご利用いただけます。



パッケリ
Paccheri



ジガントーニ
Gigantoni



カラマラータ
Calamarata



コンキリオーニ
Conchiglioni



カヴァテッリ
Cavatelli



リッチョリ・マルキジャーニ
Riccioli Marchigiani

カラーパスタ COLOR PASTA

腰のあるもっちりとした歯ごたえが特徴で、イタリアならではの食材をベースに素材そのものを生かした無添加・無着色のおしゃれなパスタです。



イカスミのフジッリ
Fusilli al Nero di Seppia



トマトのラディアトーリ
Radiatori al Pomodoro

36時間
ゆっくり
50℃
低温乾燥