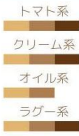
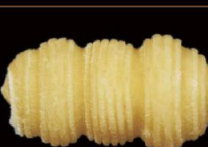


ショートパスター一覧

茹で時間については目安となります。調理環境、レシピによりご調整下さい。パスタの芯がしっかりと残っている状態が茹で上げです。(茹で湯は塩度1%)お客様に提供する際には、芯が残っていない状態になります。茹で上がりのグラム数は、約1.6倍となります。(乾燥パスタは約2倍)「形状」は直径×長さです。

賞味期限	ソースとの 相性
卵使用	

	1. カネストリ	形状	15mm×30mm	10日 賞味期限	   
		茹で時間	ボイル3分		
	2. クレステリガーテ	形状	15mm×35mm	10日 賞味期限	   
		茹で時間	ボイル2分30秒		
	3. クルヴィリガーテ	形状	12mm×35mm	10日 賞味期限	   
		茹で時間	ボイル2分50秒		
	4. トレッチェ	形状	8mm×40mm	10日 賞味期限	   
		茹で時間	ボイル1分45秒		
	5. トロットレ	形状	18mm×20mm	10日 賞味期限	   
		茹で時間	ボイル50秒		
	6. カザレツェ	形状	8mm×40mm	10日 賞味期限	   
		茹で時間	ボイル1分45秒		
	7. フジッリ	形状	15mm×50mm	10日 賞味期限	   
		茹で時間	ボイル4分20秒		
	8. コンキリエ 1	形状	20mm×40mm	10日 賞味期限	   
		茹で時間	ボイル4分		
	9. コンキリエ 2	形状	15mm×33mm	10日 賞味期限	   
		茹で時間	ボイル4分		
	10. リッシェ マファルディーネ	形状	25mm×45mm	10日 賞味期限	   
		茹で時間	ボイル5分		
	11. リガトーニ	形状	10mm×40mm	10日 賞味期限	   
		茹で時間	ボイル4分		
	12. フレーグラ	形状	5mm×5mm	10日 賞味期限	   
		茹で時間	ボイル3分		