

プレーンタイプ

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。(ゆで湯は塩度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。(乾麺は約2倍)

賞味期限	ソースとの相性
卵使用	

	Fスパゲッティ	形状	2.0mm		10日 賞味期限		トマト系 クリーム系 オイル系 ラガー系
		茹で時間	ポイル1分30秒後 フライパン30秒 混ぜ10回				
		特徴	生パスタを食べ慣れていない方にオススメ・定番				
	リングイネ	形状	3.0mm×1.5mm		10日 賞味期限		トマト系 クリーム系 オイル系 ラガー系
		茹で時間	ポイル1分15秒後 フライパン30秒 混ぜ3回				
		特徴	口あたりがなめらかでどんなソースにも合う				
	モッチリーニ	形状	2.2mm		10日 賞味期限		トマト系 クリーム系 オイル系 ラガー系
		茹で時間	ポイル2分50秒 フライパン30秒 混ぜ1回				
		特徴	女性が大好きな超モチモチ新食感！				
	EGG型	形状	3.0mm×2.0mm		10日 賞味期限		トマト系 クリーム系 オイル系 ラガー系
		茹で時間	ポイル2分30秒後 フライパン30秒 混ぜ5回				
		特徴	断面が卵型でしっかりとした噛みごたえ				
	O型	形状	3.0mm×2.0mm		10日 賞味期限		トマト系 クリーム系 オイル系 ラガー系
		茹で時間	ポイル2分30秒 フライパン30秒 混ぜ15回				
		特徴	断面がO型で強い弾力と奥行きのある味わい。				
	全卵パッパルデッレ	形状	25.0mm×1.1mm		5日 賞味期限		トマト系 クリーム系 オイル系 ラガー系
		茹で時間	ポイル1分20秒後 フライパン40秒 混ぜ15回				
		特徴	弾力・モチ感があり、スタンダードな食感				
	全卵フェットチーネ	形状	7.5mm×1.3mm		5日 賞味期限		トマト系 クリーム系 オイル系 ラガー系
		茹で時間	ポイル1分30秒後 フライパン40秒 混ぜ15回				
		特徴	弾力・モチモチ感が強い				
	全卵タリアテッレ	形状	5.0mm×1.3mm		5日 賞味期限		トマト系 クリーム系 オイル系 ラガー系
		茹で時間	ポイル1分30秒後 フライパン40秒 混ぜ15回				
		特徴	弾力・モチモチ感が強い人気商品！				
	全卵タリオリーニ	形状	2.7mm×1.3mm		5日 賞味期限		トマト系 クリーム系 オイル系 ラガー系
		茹で時間	ポイル1分10秒後 フライパン20秒 混ぜ10回				
		特徴	コシが強くなめらか				
	全卵パスタシート	形状	230mm×230mm×1.3mm		5日 賞味期限		トマト系 クリーム系 オイル系 ラガー系
		茹で時間	使用用途により調節が必要です				
		特徴	長さはグラム数によってこととなります(100gで約230mmが目安です)				
	全卵#18	形状	1.66mm×1.3mm		5日 賞味期限		トマト系 クリーム系 オイル系 ラガー系
		茹で時間	ポイル2分40秒後 氷水でしめる				
		特徴	弾力があり、コシの強い食感。冷製にオススメ。				
	全卵キタッラ	形状	3.0mm×2.0mm		5日 賞味期限		トマト系 クリーム系 オイル系 ラガー系
		茹で時間	ポイル4分15秒後 フライパン60秒 混ぜ15回				
		特徴	モチモチ感と圧倒的な食べごたえ				