

カラータイプ

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	

	淡路島産 ほうれん草 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  ラグー
		茹で時間	ボイル1分30秒後 フライパン40秒		
		特 徴	新鮮な淡路島産ほうれん草を練り込んだモチモチ食感のパスタ		
	トマト 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  ラグー
		茹で時間	ボイル1分10秒後 フライパン20秒		
		特 徴	トマトを練り込んだ彩りの良いコシの強いパスタ		
	िकासミ 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  ラグー
		茹で時間	ボイル1分10秒後 フライパン20秒		
		特 徴	िकासミを練り込んだ風味よいコシの強いパスタ		
	淡路島産 バジル 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  ラグー
		茹で時間	ボイル1分30秒後 フライパン40秒		
		特 徴	淡路島産バジルを練り込んだ香り高いモチモチ食感のパスタ		
	ハートパスタ	形 状	ハート型	5 日 賞味期限	 トマト系  クリーム系  オイル系  ラグー
		茹で時間	4分		
		特 徴	スープ、サラダの色どりに		

特注品

(卵だけで練り上げた商品)

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	

	Zパッパルデッレ	形 状	25mm×0.9mm	5 日 賞味期限	 トマト系  クリーム系  オイル系  ラグー
		茹で時間	ボイル2分10秒後 フライパン30秒～40秒		
		特 徴	セモリナ卵よりもハードで歯切れの良い食感		
	Zタリオリーニ	形 状	2.7mm×1.1mm	5 日 賞味期限	 トマト系  クリーム系  オイル系  ラグー
		茹で時間	ボイル1分30秒後 フライパン20秒		
		特 徴	歯切れよく、本場イタリアパスタに近い		
	セモリナ卵 パッパルデッレ	形 状	25mm×1.1mm	5 日 賞味期限	 トマト系  クリーム系  オイル系  ラグー
		茹で時間	ボイル2分10秒後 フライパン30秒～40秒		
		特 徴	表面がざらざらしており、ソースとの絡みがよい		
	セモリナ卵 タリアテッレ	形 状	5.0mm×1.1mm	5 日 賞味期限	 トマト系  クリーム系  オイル系  ラグー
		茹で時間	ボイル1分30秒後 フライパン40秒		
		特 徴	表面が粗くソースにからみやすい		
	セモリナ卵 キラッタ	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  ラグー
		茹で時間	ボイル6分後 フライパン60秒		
		特 徴	表面が粗くラグーソースによく合う		
	セモリナ卵 #40	形 状	0.75mm×0.9mm	5 日 賞味期限	 トマト系  クリーム系  オイル系  ラグー
		茹で時間	ボイル35秒後、氷水でしめる。		
		特 徴	卵だけで練り上げたコシの強い食感。冷製にオススメ。		