100%トスカーナ産

フレスコバルディの
パスタ・ティレーナ

New!

自社農園産の
古代小麦から作る
トスカーナならではの
パスタ

フレスコバルディ・ラウデミオの作り手であるフレスコバルディ社が、栽培にはじまるすべての工程をトスカーナで行う、100%トスカーナ産のパスタを発売しました。

原材料は、トスカーナ原産の古代小麦。古代小麦の栽培に最適なテロワール(風土)と、フレスコバルディ侯爵家としての長年の見識を大切に、トスカーナの自社農園で丹精を込めて育てています。

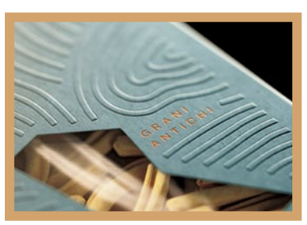
小麦は収穫後、専門工場に運ばれ、何世代にもわたって受け継いできた伝統的な製法で丁寧に製粉・製麺されます。特に製麺では、低温で72時間以上をかけてゆっくり乾燥させ、仕上げています。

近代農業による遺伝子改変を一切受けていない古代小麦から作るパスタ・ティレーナは、不溶性の食物繊維である難消化性でんぷんの含有率が高いのが特徴です。腸内環境をととのえたり、血中コレステロールを下げたりなどの働きをするほか、ポリフェノール、ビタミンなどの栄養素も豊富に含みます。

フレスコバルディ・
ラウデミオと
一緒に
お楽しみください。

パスタ・ティレーナは、いずれもソースが絡みやすい形状です。食感がやや強いため、箱に表示されている時間より少し長めにゆでるのがおすすめ。

同じトスカーナの大地から生まれたフレスコバルディ・ラウデミオとの相性は抜群です!



パッケージには、トスカーナの大地をイメージした模様が浮かび上がります。

価格　**各1,944円(税込)**

- 内容量:各500g
- イタリア(トスカーナ)産
- 賞味期限:製造日より48か月

※お届けは7月初旬以降の予定です。

パッケージ

TORTIGLIONI

トルティリオーニ

太い円筒状で、
パスタのまわりに
螺旋状の溝が
あります

商品番号 **4254**

「ゆでたてのトルティリオーニをラウデミオ、粗挽きの黒こしょう、たっぷりのチーズで手早く和えたカッチョ・エ・ペペがおすすめ。野菜のやさしいソースに、強めのチーズを効かせるのもおいしい。一般的なパスタよりも噛みごたえがあり、口の中で咀嚼すればするほど小麦の風味を感じられます」

小麦の旨味・甘みを
シンプルに味わいたい

「リストランテ カノヴィアーノ」
シェフ・植竹隆政さん

Uetake Takamasa

PENNE RIGATE

ペンネ・リガーテ

ペン先のような
形をした筒状で、
表面に細い溝があります

商品番号 **4253**

CASERECCE

カサレッチェ

断面がS字形で
溝のある
独特の形状です

商品番号 **4255**

「いろいろ試して気に入ったのは、ショートパスタをゆでて、ソースのつもりでゆで汁を多めに残し、塩、ラウデミオ、チーズたっぷりでシンプルに仕上げるやり方です。やわらかめにゆでてみると、食べやすくやさしい味わいになるのも発見でした」

煮込んでも
おいしいパスタ

料理家・長尾智子さん

Nagao Tomoko

SPAGHETTI

スパゲッティ

直径2.4mmの
太めの
スパゲッティ

商品番号 **4251**

詳しくはこちらから →

www.cherryterrace.co.jp

https://www.cherryterrace.co.jp/kitchennews_hp/vol_13/d_r_pasta.html