

商品名	
商品画像	商品CD
	保管温度帯
	お届け単位
	荷姿
賞味期限	
特徴	

ディベラ スパゲティ No.8	
	9999171960
	冷暗所
	5kg
	5kg × 3
3年	
遺伝子組み換えではないイタリア、アメリカ、オーストラリア産の小麦を使用しています。均一性が高く、茹でた後も伸びにくく、デュラム小麦本来の風味が長持ちするパスタです。太さ1.75mmです。	

ディベラ スパゲティ No.9	
	9999082090
	冷暗所
	5kg
	5kg × 3
3年	
遺伝子組み換えではないイタリア、アメリカ、オーストラリア産の小麦を使用しています。均一性が高く、茹でた後も伸びにくく、デュラム小麦本来の風味が長持ちするパスタです。太さ1.55mmです。	

ディベラ スパゲティ No.10	
	9999082100
	冷暗所
	5kg
	5kg × 3
3年	
遺伝子組み換えではないイタリア、アメリカ、オーストラリア産の小麦を使用しています。均一性が高く、茹でた後も伸びにくく、デュラム小麦本来の風味が長持ちするパスタです。太さ1.40mmです。	

アネージ No.3 スパゲティ	
	444041400
	冷暗所
	3kg
	3kg × 5
3年	
伸びにくく、アルデンテが持続します。太さ1.7mmです。	

グランフィーロNo.6 スパゲティ	
	9999900040
	冷暗所
	3kg
	3kg × 5
3年	
歯ごたえのある、コシの強い食感が特徴です。デュラム小麦のセモリナと、豊富で良質な水を利用したイタリア原産のパスタです。太さ1.6mmです。	

ディベラ ペンネリガーテ	
	9999000270
	冷暗所
	500g
	500g × 24
製造の翌々年12/31	
ペン先型の尖ったパスタです。トマトクリームやクリームソースどちらでも合います。サラダやグラタンにも利用されます。	

	

	

	

	

	

	

	

	

	

	

	

	

	