



PASTIFICIO LIGUORI DAL 1820 S.r.l.

パスティフィチョ リグオリ社

LA PASTA

グラニャーノは、ダイス製法のパスタの発祥地と言われ、16世紀頃から乾燥パスタの製造が盛んでした。この地は、アマルフィ海岸からの海風、ソレント半島を形成するモンティ・ラッターリ山脈の山風が乾燥気候を生み、乾燥パスタに適した気候だったことに加え、水源にも恵まれ製粉用の水車が多数存在していました。元から小麦加工品を生業としていましたが、乾燥パスタがきっかけとなり急激

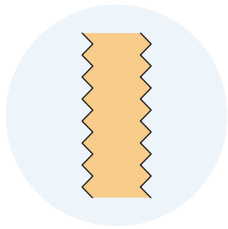
に栄えたのです。特に18世紀頃ナポリ王国の庇護のもと、パスタ生産が地域の重要産業として位置づけられてからは、「パスタの町」と言われるほどだったという記録があります。

LIGUORI社はヴィンチェンツォ・リグオリにより1820年に会社が設立されました。200年以上受け継がれてきた伝統を守り、IGP取得品のパスタ製造に力を注いでいます。



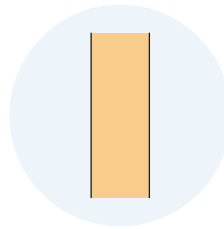
ロングパスタの表面の加工について

ロングパスタは、生地をダイスという穴がたくさん開いた型に押し込んで、細長い形に成型します。この時に使われるダイスの違いによって、「ブロンズ」と「テフロン」に分類されます。



ブロンズ

パスタ生地との摩擦が大きいため、表面に細かい溝ができてざらついた仕上がりになります。



テフロン

摩擦が小さいため表面が滑らかなパスタに仕上がります。



ダルクオーレ ブロンズ パスタ

Pasta Trafilata Al Bronzo

原材料 デュラム小麦のセモリナ
賞味期限 3年
保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保存してください。



グラニャーノは、パスタ生地を「ダイス」という穴がたくさん開いた型に押し込んで成型するダイス製法発祥の地。モンティ・ラッターリ山脈から吹き降ろす乾いた風と、アマルフィ海岸からの湿った海風が、パスタの乾燥をゆるやかに仕上げることで、風味が強い乾燥パスタを作り上げます。

DAL CUORE (『心をこめて』の意) のパスタは、IGP (保護指定地域表示) を取得し、原料には100%デュラム小麦のセモリナ粉を使用。さらに、伝統的な製法を守り、ブロンズダイスを使用、低温長時間乾燥することにより、アルデンテの状態を長く保つパスタを提供しています。

ブロンズ 常温

	ロングパスタ				ショートパスタ		
	スパゲッティーニ	スパゲッティ	スパゲットーニ	リングイネ	ペンネリガーデ	フジッリ	カザレッチェ
ラインナップ	約1.4mm	約1.7mm	約1.9mm	約3mm 約1mm			
茹で時間	約5分	約8分	約10分	約10分	約10分	約10分	約10分
規格	500g × 20pc / cs	500g × 20pc / cs 5kg × 2pc / cs	500g × 20pc / cs	500g × 20pc / cs	500g × 20pc / cs	500g × 20pc / cs	500g × 20pc / cs

テフロン 常温

テフロン パスタ

Teflon Pasta

原材料 デュラム小麦のセモリナ
賞味期限 3年
保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保存してください。

テフロンダイスによって成型された、表面がつるつとしたなめらかな食感のパスタです。



	スパゲッティ	スパゲッティ
ラインナップ	約1.6mm	約1.7mm
茹で時間	約7分	約8分
規格	5kg × 2pc / cs	5kg × 2pc / cs