



Organic farmers
since 1978

アルチェネロ
有機グルテンフリー・フジリ

原料はイタリアで有機栽培したとうもろこしと米のみ。通常のパスタ同様に調理できます。穀物の甘さがほんのり感じられる、もちっとした仕上がり。

C6-54

名称:有機パスタ 原材料名:有機とうもろこし粉、有機米粉 内容量:250g 賞味期限:枠外右下に記載
保存方法:直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください 原産国名:イタリア 輸入者:日仏貿易株式会社 東京都千代田区霞が関3-6-7

商品問合わせ先:

☎0120-003-092 ✉info@nbkk.co.jp

●本品製造工場ではそばを含む製品を生産しています。●開封後は吸湿、虫害等を防ぐため袋を閉じた後密閉容器に入れて保管してください。●パスタの表面や内部にある白い点や黒い点は原料の特徴です。品質には問題ありません。●原料由来のデンプンが白く包装内に付着している場合がありますが、品質には問題ありません。●本品は性質上鋭く欠けやすいため、取り扱いにご注意ください。

オーガニックの先駆者
アルチェネロ

アルチェネロは1970年代よりヨーロッパでいち早く有機農法を実践してきました。人と自然を尊重するという理念に共感する1000以上の農家や養蜂家、生産者と加工者により成り立っています。アルチェネロの全ての商品は地球環境に配慮して作られ、また、有機認証を取得しています。

栄養成分表示(100g当たり)

熱量355kcal、たんぱく質7g、脂質1.4g、炭水化物79g、食塩相当量0.05g

(推定値)

- Best before: - 賞味期限

調理方法
COOKING INSTRUCTIONS



水を用意する
(目安:パスタ100gに対し水1.5ℓ)
1.5 liters of water per 100g of pasta



水を沸騰させ塩を加える
(目安:水1ℓに対し塩10g)
boil water and add 10g of salt per liter of water



標準ゆで時間(10~12分)ゆでる
cooking time: 10~12min

- アルチェネロの標準ゆで時間は目安です。お好みの固さに合わせてゆで時間を調整してください。
- 1人前の分量の目安は約80~100gです。

cooking time **10~12**min
標準ゆで時間

