



alce nero

おいしさのひみつ!

## アルチェネロ 有機トマトのお話

### ひみつ その1 トマト

風味の良い“小さく細長いトマト”と、色鮮やかな赤みを持つ“丸いトマト”の両方を使用。畑の土壌や気候に適した品種を使っています。

### ひみつ その2 畑

使われる有機トマトは、イタリア産。イタリア北東部、エミリア・ロマーニャ州の肥沃な土地で、化学肥料を使わずに有機栽培しています。

### ひみつ その3 収穫・加工

トマトは専門家が完熟したと判断した時点で一気に収穫されます。その後、工場では2倍濃縮し、1パック(200g)あたりに約8個分\*のトマトをぎゅっとつめこんでいます。濃縮タイプなので、煮込み時間を短縮できるうれしいメリットも。(\*トマト1個約50gとして換算)



IT-810-009  
Agricoltura Italia



◎パスタソース、トマト煮、カレー、スープなど  
多くのお料理にお使いいただけます。



2ステップのお手軽レシピ

## オーガニックトマトのクリームスープ

トマトの酸味とミルクが1:1で重なることで、  
チーズが入ったようなコクのあるスープに仕上がります。

### 【材料(1~2人前)】

- ・アルチェネロ 有機トマトピューレー 200g
- ・牛乳 …………… 200ml
- ・オリーブオイル、塩、胡椒、オレガノ… 適量



### 【作り方】

1. 有機トマトピューレーと牛乳を1:1の割合で鍋に入れ、沸騰しないようにあたためる
2. 塩、胡椒で味を調え、オリーブオイルとオレガノを加え、仕上げる

### 栄養成分表示(100g当たり)

|       |        |
|-------|--------|
| 熱量    | 33kcal |
| たんぱく質 | 1.7g   |
| 脂質    | 0g     |
| 炭水化物  | 8g     |
| -糖質   | 5.3g   |
| -食物繊維 | 2.7g   |
| 食塩相当量 | 0g     |

(推定値)

**アルチェネロ 有機トマトピューレー 3P(200g×3バックセット)** 1バック約8個\*ものイタリア産有機トマトをベルベットのようになめらかに裏ごしした、2倍濃縮のピューレー。有機トマトのおいしさをお楽しみ下さい。(\*トマト1個約50gとして換算)

名称:有機トマトピューレー 原材料名:有機トマト 内容量:600g(200g×3) 賞味期限:パッケージ上部に記載  
保存方法:直射日光を避け、常温で保存してください。 使用上の注意:一度開封したら変質しやすいのでなるべくお早めに使い切るようにしてください。 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