



ダラ コスタ パッケリ

厳選された原料と伝統的製法にこだわる、
**ダラ コスタ社の本場イタリア産
プレミアムパスタ**です。

ブロンズダイスで作るため表面がざらつき、
ソースが良く絡みます。上質な小麦の風味と
パスタのコシに重要なグルテンを損なわない
よう、低温でじっくり時間をかけて乾燥して
います。

表面に筋が入って、生地が厚い大型ショート
パスタです。ネーミングは、茹でたものをお
皿にいれるときに「平手打ち (pacca) のよ
うな音」がすることが由来です。**チーズや
ボロネーゼ、クリーム系の濃厚なソー
スがよく合います。**また、ソースを絡め
て焼き、グラタン仕立てにするのもおすすめ
です。



ダラ コスタ ルマコーニ

厳選された原料と伝統的製法にこだわる、
**ダラ コスタ社の本場イタリア産
プレミアムパスタ**です。

ブロンズダイスで作るため表面がざらつき、
ソースが良く絡みます。上質な小麦の風味と
パスタのコシに重要なグルテンを損なわない
よう、低温でじっくり時間をかけて乾燥して
います。

かたつむり型の大型ショートパスタです。パ
スタ発祥の地と言われているカンパニア州グ
ラニャーノが発祥です。**生地が厚く、中
に具を詰めて焼いたり、煮込む料理に
もおすすすめです。**