

オーサワの 有機 スパゲッティ



イタリア産の有機デュラム小麦セモリナを100%使用。伝統あるパスタ工場にて作られたスパゲッティです。コシが強く、小麦の旨みがあり、ソースやオリーブオイルの絡みもよいです。

上手なゆで方

- ◆スパゲッティ100g当たり約1リットル以上の水を用意し沸騰させます。
- ◆小さじ1杯の塩を加え、スパゲッティを広げながら沸騰した湯に入れます。
- ◆はしでよくかき回し、7~9分後にザルで湯を切り、お好みのソース等と和え、熱いうちに召し上がりください。

スパゲッティに黒・茶・白等の点が見受けられますが、小麦の皮や粉の混じりむらであり、カビや異物によるものではありません。

また、適度な乾燥を保つ為に袋に小さな穴があけられていますが、品質に問題はありません。

●お気付きの点は左記輸入者までご連絡ください。

オーサワの 有機 スパゲッティ



太さ

1.7mm~1.8mm

ゆで
時間

7分~9分

有機JASマーク



ICEA
JS 105



名称 有機スパゲッティ
原材料名 有機デュラム小麦のセモリナ
内容量 500g
賞味期限 枠外下部に記載
保存方法 直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください。
調理方法 標準ゆで時間7~9分
原産国名 イタリア
輸入者 オーサワジャパン株式会社 東京都目黒区東山3-1-6 TEL 03-6701-5900

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	351kcal
たんぱく質	11.0g
脂質	1.5g
炭水化物	72.1g
食塩相当量	0g

(サンプル品分析による推定値)



4 932828 090504



袋

賞味期限