

Girasoli

パスタ用デュラム小麦粉 ジラソーリ

*Fragrante grano duro,
biondo italiano:
farina Nitto Fuji.*



太陽の、恵み。

Girasoli とはイタリア語で「ひまわり」の意味。
 高級パスタに用いられるデュラム小麦を、独自の製粉技術で小麦粉にしました。
 まるで地中海の太陽をたっぷりと浴びたひまわりの様な、冴えた黄色みが特長です。
 もちもちとした良好な食感と、本場イタリアの色がここに
 あります。



特長

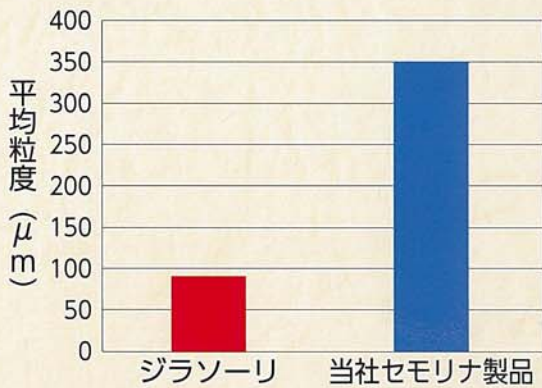
- ① 鮮やかな黄色
- ② もちもちとした食感
- ③ 時間が経っても変わらない鮮やかさ
- ④ デュラム小麦の甘み

分析値

- 灰分 0.48%
- 蛋白 12.0%

粒度比較

● ジラソーリは、従来のデュラムセモリナと比較して粒度が細かい。



※平均粒度として中位径を示しています。

スパゲッティ

原材料配合

【配合】	配合率
● ジラソーリ	100%
● 卵白粉末	1%
● 小麦蛋白	1%
● 食塩	1%
● 水	35%

【製麺工程】

● ミキシング	常法
● 整形・複合	
● 麺帯熟成	40分以上
● 圧延	
● 切歯	#16丸
● 麺圧	1.85mm



【ゆで時間目安】 1分30秒

フェットチーネ

原材料配合

【配合】	配合率
● ジラソーリ	100%
● 卵白粉末	0.5%
● 食塩	1%
● 水	34%

【製麺工程】

● ミキシング	常法
● 整形・複合	
● 麺帯熟成	40分以上
● 圧延	
● 切歯	#5角
● 麺圧	1.25mm



【ゆで時間目安】 2分00秒

※小麦粉分析値は原料事情により変動する可能性があります。



<http://www.nittofuji.co.jp/>

詳細は下記までお気軽にお問い合わせください。

本社 TEL(03)3553-8781 仙台営業所 TEL(022)782-8611
 関東営業所 TEL(048)533-6615 静岡営業所 TEL(054)334-2315
 名古屋営業所 TEL(0562)33-2141 大阪営業所 TEL(06)6348-6612

GRSL-1401-adv-1K