

Sottile

パスタ用デュラム小麦粉 ソティール

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



大地の贈り物。

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。従来のセモリナ粉に比べ作業性が良く、ロール製麺機等でも上質なパスタの製造が可能となります。皆様の新たなラインアップの一つとして、ぜひソティールをお試し下さい。

特長

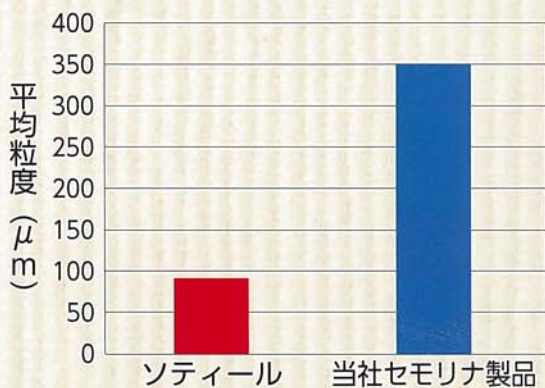
- ① ロール製麺機でも高品質なパスタの製造が可能
- ② 粘弾性に富んだ食感
- ③ デュラム小麦の甘み

分析値

- 灰分 0.72%
- 蛋白 12.6%

粒度比較

●ソティールは、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】

成分	割合
(中種)	
●ソティール	100%
●卵白粉末	0.5%
●食塩	1%
●水	33%

【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	
●切歯と麺圧	
(細) #16丸・1.85mm	
(太) #14丸・2.10mm	

【ゆで時間目安】

(細) 2分20秒
(太) 3分00秒



■その他の用途

中華麺、乾麺などでも活用できます。詳細につきましては、お気軽にお問い合わせください。

※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

STTL-1401-adv-1K