



マエストゥリ

イタリアの南、サレルノで創業した会社で、本物のパスタを世界中に広めたいという父親の遺志を受け継いだ娘さんが、「本物のパスタ職人のパスタ」作りを目標に、イタリア国内の厳選された産地のデュラム小麦を使い、昔から同地に伝わる低温で、長い時間をかけ乾燥させる製法で丁寧に作られています。この製法により、独特の風味のある力強くこしの強いモチモチしたパスタに仕上げられています。

<https://www.maestripastai.it/en/maestri-pastai-selection/>

Italy



マエストゥリパスタ



各500gx12袋/ケース



スパゲッティNo.5



スパゲッティNo.3



スパゲッティ ネーロ



ペンネ 3



リングイネ



ペンネリガーテ



タリアテッレ ニド



カバテッリ

ズッカート・農産瓶詰



アーティチョーク
オイル漬け
280gx12個/ケース



カーキンス
330gx12個/ケース



ザワークラウト
330gx12個/ケース



トマトとにんにくの
ブルスケッタ
290gx6個/ケース



トマトブルスケッタ
280gx6個/ケース

イタリアノメーカーで4世代にわたりズッカートファミリーによって、創業者の起業家精神と仕事への情熱は受け継がれ、イタリアの酢漬け野菜市場はマーケットリーダーとして地位を確立しております。

ヴァーミグリオ・ドライトマト



280gx6個/ケース



イタリアの南、プーリア州フォッジアで1954年に、アントニオ・フィオルデリージ氏がトマトなど野菜を栽培する農家としてスタートしたのが始まりです。1978年に、父親のトマト作りに対する情熱を引き継いだ5人の息子たちによって、サンドライトマトなどのプロジェクトがスタートし、ドライトマトやセミドライトマトを瓶詰めや袋詰めにして小売り用に製品化しました。今ではイタリアを代表するメーカーに成長しました。