



# DELVERDE

---

SORGENTE DEL FIUME VERDE  
SOURCE OF THE VERDE RIVER

---

ITALY





# DELVERDE

## デルヴェルデ

Delverde(デルヴェルデ)は1967年にイタリアのアブルツォ州のマイエツァ国立公園の中にある、ファルサンマルティーノという小さな町で生まれました。この土地の自然豊かな環境の恵みから生まれた、ピュアな天然水と最高級のデュラム小麦のセモリナ粉のおかげで、混じりけのない比類ないパスタが出来上がるのです。デルヴェルデの伝統は、工場のすぐそばを流れるヴェルデ川から始まっています。山の中で汲み上げられ、700万年を経た汚染されていない岩石に濾過された水は、山の源泉から直接汲み上げられた純粋なもので、自然の状態で8℃に保たれています。色や味やにおいを人工的に変えたりしないナチュラルさが、高品質のデュラム小麦の独特の風味を生かしています。

## ヴェルデ川の水

デルヴェルデのパスタの伝統は、Verde(ヴェルデ)川の水から創られています。700万年前の更新世の時代から存在する、汚染のない綺麗な石でろ過され、山の中心部から湧き出る水。非常に清らかなだけでなく、摂氏8度の冷たさを自然に保つこの水を使って、私たちのパスタは作られています。

## 混じりけのない純パスタ

最高級のデュラム小麦を使えば、余分なものは必要ありません。色や味、香りは全て自然で無添加。そして、ヴェルデ川の水が、この小麦の品質と独特の味わいを保つために最高の役割を果たしてくれています。

## 青銅の鑄型

デルヴェルデでは、昔ながらの方法でパスタを生産しています。完璧な「アルデンテ」の食感を生み出す最高級のデュラム小麦を選び、ブロンズダイス(青銅の鑄型)を使用した押し出し法にて、あらゆるパスタソースが上手く絡むようなサラザラ感のある凸凹の表面を作り、その後乾燥させることで小麦の特性を保っています。



CAPELLINI No.1  
1.0mm 500g



FEDELINI No.2  
1.3mm 500g



LINGUINE No.11  
500g



PENNE RIGATE  
No.232 500g



STELLINE  
No.73 500g



ONDINE SEMOLA  
No.106 500g



FUSILLI  
No.29 500g

## PER I MIGLIORI CHEF



SPAGHETTINI  
No.3  
1.6mm 3kg

ダブル調理の場合は  
下茹で2-3分、再加熱は30  
秒-45秒ほどが最適です。



SPAGHETTI  
No.4  
1.95mm 3kg

ダブル調理の場合は  
下茹で5-6分、再加熱は30  
秒-45秒ほどが最適です。