

구분	스파게티니	링귀니	페델리니	페투칠레	라자나	펜네	푸실리
두께 X 폭	두께: 1.6mm	두께: 1.5mm 폭: 3mm	두께: 1.3mm	두께: 1mm 폭: 5mm	너비: 10cm 폭: 80mm	지름: 8mm 길이: 49mm	두께: 10mm 폭: 41mm
특징	전체 파스타 소비량 2/3를 차지하는 사랑받는 파스타 모든 소스와 잘 어울림	원통형 파스타와 납작한 파스타의 장점을 모두 느낄 수 있으며, 원통형 면처럼 잘 넘어가며, 납작한 표면에 소스가 듬뿍 배어들게 함	면이 얇아 조리시간이 짧아 간편하게 즐길 수 있음	면을 납작하고 길게 자른 모양의 파스타 면 일반 면에 비해 소스가 맞는 표면이 넓기 때문에 소스의 맛과 특유 식감을 즐길 수 있음	납작하게 만든 직사각형 판 모양의 파스타 면 옆면이 물결 모양으로 만들어져서 삶을 때 서로 잘 달라 붙지 않으며, 오랜 시간 조리해도 풀어지지 않는 단단함(탄력)이 매력적인 상품	양 끝이 사선모양으로 잘려 있는 원통형 파스타 조리후 시간이 지나도 잘 퍼지지 않는 특징을 가짐	나사모양의 독특한 파스타 조리후 시간이 지나도 잘 퍼지지 않는 특징을 가짐
어울리는 요리	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 토마토소스</li> <li>· 크림소스</li> <li>· 오일</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 조개넣은 봉골레</li> <li>· 해산물 오일 파스타</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 토마토소스</li> <li>· 바질페스토</li> <li>· 오일</li> <li>· 가니쉬 용</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 볼로네제</li> <li>· 크림소스</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 라구소스, 토마토소스에 치즈를 넣은 오븐 구이</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 토마토소스</li> <li>· 바질페스토</li> <li>· 오일</li> <li>· 가니쉬 용</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 토마토소스</li> <li>· 바질페스토</li> <li>· 오일</li> <li>· 가니쉬 용</li> </ul>
조리 시간	끓는물에 8~9분	끓는물에 8~9분	끓는물에 5~6분	끓는물에 8~9분	끓는물에 10분	끓는물에 13분	끓는물에 12분
제품 상세 이미지							