

# イアクオーネ

molino IAQUONE



イタリア

## ピッツァ向け小麦粉

イタリア・ラツィオ州フロジノーネにある小麦粉専門メーカー。  
1950年に設立されたファミリー企業で、現在も情熱と伝統を守っています。  
ピッツァ向け、お菓子向け、パン向けなど幅広いラインナップを揃えています。



### ■こだわり

- ①基本的にはイタリアの小麦を使用し、イアクオーネ社でも無農薬栽培をしている畑を所有しています。品質の一貫性を保つために、長い歴史で蓄えられた知識を基に、その時々に応じた配合で国内産や自社生産分をブレンドしています。もちろん精製は全て自社工場にて行います。
- ②粉の品質を落とさないために、定温輸送(リーファーコンテナ)で輸入しています。
- ③過剰に在庫せず、混載便等でこまめに輸入を行うことにより、粉の鮮度を維持します。それにより生地発酵具合が良好な事と、小麦の香りが際立ちます。



LUNA ROSSA (Tipo '00')  
ルナ・ロッサ(00粉)

ピッツァ向けの精製度の高い00粉。  
イタリア・ナポリのピッツェリアはもちろん、  
イタリア国内にあるピッツァの専門学校でも使用されています。

小麦の香りも良く、モチモチの食感には欠かせない  
小麦粉です。

- 内容量 25kg
- たんぱく質 15%(平均値)
- 灰分 0.55%(最大値)
- 賞味期限 12ヶ月

