



— —  
SELEZIONE  
DI GRANO ITALIANO

DAL 1820  
**LIGUORI**  
PASTA DI GRAGNANO IGP  


## 義國莉 義大利麵

世界頂級義大利麵

頂級美味食材 · 盡在德麥食品



DAL 1820  
**LIGUORI**  
PASTA DI GRAGNANO IGP  


來自義大利麵的發源地，靠近拿坡里的小鎮“格拉納諾”  
(Gragnano, “La Citta’ della Pasta” 義大利麵之都) 傳承超過  
200 年

品嚐 LIGUORI 義國莉義大利麵，就是品嚐義大利麵的精神與原點。遠自 1796 年，在義大利麵的發源地 “格拉納諾” 小鎮，LIGUORI 義國莉開始生產最頂級的義大利麵，成為義大利歷史最悠久的生產廠商之一。

歷經二百年歷史，LIGUORI 義國莉仍舊堅持依循古法，傳承最正宗道地的義大利麵原味，是榮獲歐盟 GRAGNANO I.P.G. 認證（純正格拉納諾在地生產）的義大利麵供應商。

LIGUORI 義國莉的高品質，深獲歐美日各國頂級義大利廚師的信賴，並獲多家星級義大利餐廳、拿坡里比薩協會餐廳，香格里拉酒店集團，麗池酒店集團等所使用。



L'IGP

歐盟 IGP 食品認證

純正格拉納諾在地生產

la nostra pasta ha ottenuto il riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta approvato dalla Commissione Europea l'11 ottobre 2013. L'IGP garantisce consumatore circa la provenienza del prodotto e tutela da contraffazioni ed abusi

IGP (PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION)

On 11 October 2013, our pasta was awarded the protected Geographical Indication by the European Union. The IGP informs consumers about the origin of the product and protects it from imitation and abuse



## 義大利麵小常識 Q&A

**Q：同樣是杜蘭小麥，為何義國莉的蛋白質含量較高？**

A：杜蘭小麥是品種名稱，並非僅產於義大利，其他地區如美國，加拿大，土耳其等地也有種植。各地種植的杜蘭小麥，會因不同的風土條件，而有不同的蛋白質含量。義國莉因為只選用義大利 " 格拉納諾 " 當地生產的優質杜蘭小麥，因此蛋白質含量較其他品牌高。

**Q：義大利麵的蛋白質含量，對口味有何影響？**

愛吃義大利麵的人都會說好吃的義大利麵會「彈牙」一詞來自於義大利文的“al dente”。對講究咀嚼口感的義大利麵，蛋白質含量是影響口感的主要因素。

若麵條的蛋白質含量較高，在煮麵時，蛋白質網絡較長且密，麵條裡的澱粉粒大多會被蛋白質包裹住，澱粉粒膨脹度就受到抑制，不易溶出澱粉分子，麵水不會混濁、不黏鍋，更可降低麵體黏糊口感，同時維持適當的嚼勁。

因此，蛋白質含量越高，麵體就會越有韌性與彈性，而帶來極佳的彈牙口感。



## “義國莉”頂級美味的 4 大秘訣

- 1** 精選特級杜蘭品種硬質小麥粉，蛋白質含量高達 14.1%，高於其他品牌，色澤更顯金黃
- 2** 僅使用格拉納諾當地天然水源，含鈣量極低，形成特有的風味
- 3** 使用青銅模具擠壓生產，麵體扎實，表面粗糙，更能吸附醬汁與食材，益增美味
- 4** 採用最耗時的低溫慢乾工法，麵體乾燥需 18 小時以上，造就麵體絕佳的韌性與彈性



頁碼	產品名稱	
6	圓麵	Spaghetti
8	細扁麵	Linguine
10	寬板麵	Fresine
12	天使麵	Capellini
14	斜尖管麵	Penne
16	筆管麵	Elicoidali
18	大吸管麵	Ziti
20	鳥巢麵	Nidi fettuccine
22	米型麵	Semi di melone
24	通心麵	Elbows cifferini
26	貓耳朵	Orecchiette
28	蝴蝶麵	Farfalle
30	大貝殼麵	Luma con





# *Spaghetti*





## 圓 麵

Spaghetti 在義大利文的意思是「繩子的長度」，是最常見的義大利麵，長條狀的造型適合濃稠且口味重的醬汁，常被作成義大利肉醬麵，是義大利麵中最著名與代表性的種類，也是義大利麵最原始的形狀。

Spaghetti is a long, thin, cylindrical pasta of Italian origin. Spaghetti is the plural form of the Italian word spaghetto, which is a diminutive of spago, meaning "thin string" or "twine".



500g/包 X 20包 / 箱

◀ 綠櫛瓜時蔬義大利麵

# *Linguine*





## 細扁麵

Linguine 在義大利文的意思是「小舌頭」，外型與一般的義大利麵相似，但較為扁平，切口處看起來像舌頭的形狀一樣，適合用青醬或橄欖油拌炒的料理方式。

Linguine is a form of pasta – like fettuccine and trenette, but elliptical in section rather than flat. The name linguine means "little tongues" in Italian, where it is a plural of the feminine *linguina* .



500g/包 X 20包 / 箱

◀ 辣味番茄蛤蜊義大利麵

# *Fresine*





## 寬板麵

Fettuccine 是義大利最古老的麵型之一，外型扁平如緞帶般，而 Fresine 寬板麵是寬度較小的麵型，可以吃到義大利麵最原始的口感。

Fresine is a type of pasta, a narrower version of tagliatelle. It is a ribbon noodle, similar to spaghetti, that has a flat section and a slightly convex shape °



500g/ 包 X 20 包 / 箱

◀ 義國肉醬佐洋菇寬板麵義大利麵

# *Capellini*





## 天使麵

Capellini 就是大家熟悉的 Angel Hair 天使髮絲麵，是義大利麵中最細的一種，容易吸附醬汁，尤其適合海鮮類的食材，或是較不濃稠的醬汁類義大利麵作法。適合製作涼麵，也可折碎做成炸物的炸衣。

Capellini is a very thin variety of Italian pasta. Like spaghetti, it is rodshaped, in the form of long strands. As a very light pasta, it goes well in soups or as "pasta asciutta" with a seafood or other light sauces.



500g/包 X 20包/箱

◀ 蛤蜊青醬時蔬天使麵

# *Penne*



## 斜尖管麵

Penne 在義大利文的意思是「筆」，是製成筆管狀的通心粉，最早在南義地區開始流行，兩邊斜切的開口使口感特佳，中空造型特別容易吸附醬汁，適合各類醬汁的料理。

Penne is a type of pasta with cylinder-shaped pieces. Penne is the plural form of the Italian penna, deriving from Latin penna (meaning "feather" or "quill"), and is a cognate of the English word pen.



500g/包 X 20包/箱

◀ 義式堅果時蔬奶油麵

# *Elicoidali*







## 筆管麵

筆管麵也是頗受大眾喜愛的義大利麵款，造型中空二側切口平整，外表帶有紋路，容易沾附大量的醬汁與餡料，適合各種食材。

A medium sized tube pasta similar to rigatoni. It is slightly narrower and the ridges on the surface of elicoidali are slightly curved around the tube, rather than straight as on rigatoni. They are often used in casseroles ◦



500g/包 X 20包 / 箱

◀ 焗培根奶油帕瑪森起士筆管麵

# Ziti



## 大吸管麵

管狀的義大利麵很多種，大吸管麵是體型較大的類型。發源於義大利中部至中南部一帶，兩端切口平整，口感厚實有咬勁，富有彈性，醬料可以填塞在管中，適合番茄醬汁、乳酪醬汁及配海鮮焗烤等作法。

Ziti is long hollow rods which is also smooth in texture and have square-cut edges, common throughout Lazio, particularly Rome, smaller than rigatoni but larger than mezzani。



500g/包 X 12包 / 箱

◀ 番茄莎莎佐陳酒醋吸管麵

# *Nidi fettuccine*





## 鳥巢麵

Fettuccine 在義大利文的意思是「小緞帶」，是羅馬代表性的美食，外型寬而扁，容易吸附醬汁，口感厚實。鳥巢麵是將麵條捲成一團，方便在料理時控制份量，發明的靈感，來自一位文藝復興時代的知名主廚，仿造當時貴族婦女的髮型所創，現已是義大利人節慶期間必吃的義大利麵。

Fettuccine ("little ribbons" in Italian) is a type of pasta popular in Roman cuisine. Fettuccine is traditionally made fresh (either at home or commercially) but dried fettuccine can also be bought in shops。



500g/包 X 12包 / 箱

◀ 香煎培根佐手工鳥巢麵

# *Semi di melone*



## 米型麵

Semi di melone 在義大利文的意思是「小西瓜種子」，雖具有極似白米的外觀，但卻是由小麥粉做成的米粒形狀義大利麵，最適合製作焗烤、燉飯、燴飯，亦可放入西式濃湯中增加香味與口感。

Italian for melon seeds, culinarily describing tiny, flat melonseedpasta shapes。



500g/包 X 20包/箱

◀ 涼拌時蔬番茄米型麵

# *Elbows cifferini*







## 通心麵

通心麵是義大利經典的麵食，起源甚至可追溯至希臘時代，型狀短而中空，但因外型大多為彎曲腰豆狀，所以常被稱為「Elbow cifferini」，常見於西式餐廳，亦為香港茶餐廳及快餐店所愛用。

Cifferini is a variety of dry pasta, originating from Italy, is normally cut in short, hollow shapes. It may be straight or curved, in which case it is frequently called elbow cifferini。



500g/包 X 20包/箱

◀ 紅番茄汁海鮮燴通心麵

# *Orecchiette*



## 貓耳朵

Orecchiette 名稱來自義大利文的「orecchie」(耳朵)和「etto」(小)，意即小耳朵的意思，顧名思義，小巧橢圓的外形，就像貓的耳朵一樣，發源於南義大利，口感軟中帶Q，嚼勁十足，適合搭配各式食材。

Orecchiette, from orecchio (ear) + etto (small) is a kind of home-made pasta typical of Puglia or Apulia, a region of southern Italy. Its name comes from its shape, which resembles a small ear.



500g/包 X 20包/箱

◀ 番紅花紅橄欖佐手工貓耳朵

# *Farfalle*





## 蝴蝶麵

Farfalle 的起源可追溯至 16 世紀的北義大利，外型如蝴蝶般，是最夢幻的義大利麵造型，兩側較為細柔，中間較為厚實，容易沾附醬汁，適合搭配各式不同醬汁類型，並可一次體驗二種不同口感。

Farfalle is a type of pasta. Commonly known as "bowtiepasta", the name is derived from the Italian wordfarfalla (butterfly). Farfalle date back to the 16th century inLombardy and Emilia-Romagna in Northern Italy。



500g/ 包 X 20 包 / 箱

◀ 番茄時蔬青醬蝴蝶麵

# *Lumaconi*



## 大貝殼麵

尺寸如乒乓球大小，雖然叫大貝殼麵，Lumaconi 在義大利文卻是「蝸牛」的意思。造型十分獨特，卻是義大利麵裡常見的傳統造型，料理方式很多，也可在內部填入餡料後再做調理。

Lumaconi is large pieces of open pasta, about the size of a ping pong ball, that look like snail shells (lumaca means snail), and is generally served stuffed. Any stuffing will work, including those for ravioli and those for manicotti or cannelloni.



500g/包 X 12包 / 箱

◀ 櫛瓜燴番茄左手工大貝殼麵



如果義大利麵是一種信仰  
義國莉就是信眾的依歸

a nostra pasta ha ottenuto il la nostra pasta ha ottenuto il



## 德麥食品股份有限公司 TEHMAG FOODS CORPORATION

台北總公司	248 新北市五股區五權七路13號 7樓	電話:(02)2298-1347	傳真:(02)2298-2263
台中營業所	408 台中市南屯區工業區20路32號	電話:(04)2359-2203	傳真:(04)2359-3911
高雄營業所	807 高雄市三民區銀杉街55號	電話:(07)397-0415	傳真:(07)397-0408
新竹辦事處	300 新竹市東南街167巷53弄10號	電話:(03)562-2188	傳真:(03)562-2202
宜蘭辦事處	260 宜蘭縣宜蘭市民權新路191號	電話:(03)931-5823	傳真:(03)931-5818
花蓮辦事處	973 花蓮縣吉安鄉吉昌二街328巷8號	電話:(03)854-5731	傳真:(03)854-5731
嘉義營業所	600 嘉義市育仁路432號	電話:(05)236-6298	傳真:(05)236-6297
台南辦事處	710 台南市永康區永大路一段122號	電話:(06)273-7250	傳真:(06)273-7251
香港(潤富)公司	觀塘鴻圖道16號志成工業大廈2樓A座	電話:852-2342-6586	傳真:852-2793-4586
馬來西亞子公司	No.5Jalan PJS11/18, BandarSunway,46150PetalingJaya,Selangor,Malaysia.		
	Tel: 603-5634-9322 Fax:603-5631-2322		
泰國辦事處	1213/561 Soi Ladprao 94 (Panjamitr) Ladprao Rd. Pub-Pla Sub-District, Wangthonglang District, Bangkok 10310 Thailand		
	Tel: 662-530-9886 Fax: 662-530-9887		



[www.tehmag.com.tw](http://www.tehmag.com.tw)

E-mail:[tehmag@ms37.hinet.net](mailto:tehmag@ms37.hinet.net)

2015年3月 發行 4000 本