



セントベーネでは・・・

# 低糖質&グルテンフリーの Pasta

どちらもプラス¥300で変更することができます。

《スパゲッティに比べ、少し細めのタイプ》

## ・糖質 50%Off!! 低糖質 Pasta

デュラム小麦 100%に近い味わいを再現した低糖質 Pasta

『ダイエット中でも安心!! 美味しいモノを食べてキレイに!』

・・・どんな Pastaソースとも合わせることができます。  
・・・その他、生活習慣病の予防や体質改善にもおすすめ!

.....

《大豆由来のフェットチーネタイプ》

## ・グルテンフリー生 Pasta・ソイコ “soiko”

グルテンフリー商品、低糖質&低カロリー

しかも食物繊維が豊富!

※セントベーネ・加藤シェフ監修、北海道産大豆(ゆきほまれ)使用

『日本唯一の特許製法による生 Pastaだから安心!』

・・・製造工場に一切の“小麦&卵&乳”を持ち込んでおりません!  
※ソイコの場合、カルボナーラには適しません。  
トマトソースもしくはオイルソースがおすすめです。