

**Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000012390 LASAGNE VERDI LC 15X500G INT'L**

**Trade Unit Info**

<i>TU Code</i>	<i>TU Description</i>	<i>Best Before (days)</i>	<i>Case Barcode</i>	<i>Case Width (mm)</i>	<i>Case Length (mm)</i>	<i>Case Height (mm)</i>	<i>Gross Weight (kg)</i>	<i>Net Weight (Kg)</i>
1000012390	LASAGNE VERDI LC 15X500G INT'L	300	08076809035729	390.0	299.0	194.0	8.34	7.5

**Consumer Unit Info**

<i>CU Code</i>	<i>CU Description</i>	<i>CU Quantity per TU</i>	<i>Ean Code</i>	<i>Width (mm)</i>	<i>Length (mm)</i>	<i>Height (mm)</i>	<i>Gross Weight (g)</i>	<i>Net Weight (g)</i>
00000000025972	F.TO 190 LASAGNE VERDI LA COLLEZ. 500G	15.0	8076809523752	74.0	95.0	186.0	531.0	500.0

2029001590 F.190 LASAGNE SEMOLA VERDI (EU)

Formula Technical Specification - Rev J - Issued

Issued Date: Nov 21, 2019 2:20:06 PM

**Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques**

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Moisture and volatile substances	12.50	%

The methods of analysis are available on request

**Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques**

<i>Name</i>	<i>Ref Value</i>	<i>UOM</i>
Length :	175	mm
Thickness :	0.80	mm
Width :	89	mm

**Caratteristiche microbiologiche / Microbiological Characteristics / Mikrobiologische Merkmale / Caractéristiques**

English	In case of dry semolina pasta/ dry egg pasta/ dry filled pasta: the product is dry and its low moisture level guarantees the absence of microbial growth.
	In case of sauces/ pesto/ shelf stable ready-meals: production technology and pack integrity ensure the absence of microbial growth.
	In case of bakery products: the low moisture content in dry products, and the low grade of water activity and our baking conditions for medium moisture products ensure the absence of any risk for consumer health.
	Frozen products: the correct management of the cold chain ensures microbiological stability.
Italian	Nel caso di pasta secca di semola / pasta all'uovo / pasta secca ripiena: questo prodotto è essiccato fino a valori di umidità che assicurano l'assenza di crescita microbica.
	Nel caso di sughi/ pesti/ shelf-stable e piatti pronti: la tecnologia di produzione e l'integrità della confezione assicurano l'assenza di crescita microbica.
	In caso di prodotti da forno: il basso contenuto di umidità nei prodotti secchi, i bassi valori di attività dell'acqua e le condizioni di cottura nei prodotti ad umidità intermedia assicurano l'assenza di rischi per la salute del consumatore.
	Prodotti surgelati: la corretta gestione della catena del freddo assicura la stabilità microbiologica.
Deutsch	Im Falle trockener Pasta, Voll-Ei Pasta und gefüllter, trockener Pasta: diese Produkte sind auf einen so niedrigen Feuchtigkeitsgehalt getrocknet, dass die Abwesenheit mikrobiellen Wachstums somit garantiert werden kann.
	Im Falle von Saucen, Pesti und Fertiggerichten: Produktionstechnologie und intakte Verpackung bürgen für die Abwesenheit mikrobiellen Wachstums.
	Im Falle von Bäckereiprodukten: der geringe Feuchtigkeitsgehalt der Bäckereiprodukte sowie der geringe Wert der Wasseraktivität und die Bedingungen im Backvorgang bei den Produkten mit mittlerem Feuchtigkeitsgehalt sorgen für den Schutz des Verbrauchers.
	Tiefgekühlte Produkte: Die Integrität der Kühlkette bürgt für die mikrobielle Stabilität der Produkte.
Français	Pâtes sèches/pâtes aux oeufs/pâtes sèches farcies : ces produits sont séchés jusqu'à l'obtention de valeurs d'humidité qui assurent l'absence de croissance microbologique.
	Sauces / pesto / plats préparés à longue conservation : la technologie utilisée et l'étanchéité de l'emballage assurent l'absence de croissance microbologique.
	Produits de boulangerie (produits secs) : la faible teneur d'humidité assure l'absence de croissance microbologique. Produits de boulangerie (produits à humidité moyenne) : la faible activité de l'eau dans les produits et les conditions de cuisson assurent l'absence de croissance microbologique.
	Produits surgelés: le respect de la chaîne du froid assure la stabilité microbologique.

**Modalità di conservazione del prodotto / Product storage condition / Conditions de conservation / Lagerungsbedingungen**

**Per i prodotti conservati a temperatura ambiente / ambient products / produits conservés à température ambiante / Produkte zur Lagerung bei Raumtemperatur :**

Conservare in luogo fresco e asciutto / Store in a cool and dry place / Conserver dans un endroit sec et frais / Kühl und trocken lagern

Per i sughi: dopo l'apertura conservare in frigorifero per non più di 5 giorni / For sauces: once opened keep refrigerated and use within 5 days / Pour les sauces et pesto: après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours / Für Saucen: nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen.

**Per i prodotti surgelati / frozen products / produits surgelés / Gefriergut:**

Conservare a - 18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. Una volta scongelato il prodotto deve essere conservato tra 0° e 4°C in confezione integra e consumato entro le 24 ore (lasagne e cannelloni entro 96 ore) / Keep frozen at - 18°C. If defrosted do not refreeze. Once defrosted the product must be kept between 0°C and 4°C in its pack - consume within 24 hours (lasagna and cannelloni within 96 hours) / Conserver au froid à -18°C après décongélation, le produit ne doit pas être recongelé. Après décongélation, le produit doit être conservé entre 0 et 4°C, dans son emballage d'origine, et consommé dans les 24 h (pour les lasagnes et les cannelloni, à consommer dans les 96h suivant la décongélation dans l'emballage fermé) / Lagerung bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht erneut einfrieren. Einmal aufgetaut, das Produkt bei 0°C bis 4°C in Originalverpackung lagern und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen (Lasagne und Cannelloni innerhalb von 96 Stunden).

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

**NL** DEEGWAREN VAN HARDE TARWE MET SPINAZIE - Ingrediënten: griesmeel van harde **tarwe**, gedroogde spinazie in poeder (2,3%), water. **Kan sporen van soja en ei bevatten.** Herkomst van de tarwe: EU en niet-EU. Kooktijd: 20 min. in de oven. **\*Barilla, Meesters in Pasta.** Sinds 1877 is pasta onze enige en echte passie geweest en vergroten we onze kennis om 'al dente' pasta te kunnen maken, nu en in de toekomst. Op een droge en koele plaats bewaren.

**(NL)** DEEGWAREN VAN HARDE TARWE MET SPINAZIE - Ingrediënten: griesmeel van harde **tarwe**, gedroogde spinazie in poeder (2,3%), water. **Kan sporen van soja en ei bevatten.** Herkomst van de tarwe: EU en niet-EU. Kooktijd: 20 min. in de oven. **\*Barilla, Meesters in Pasta.** Sinds 1877 is pasta onze enige en echte passie geweest en vergroten we onze kennis om 'al dente' pasta te kunnen maken, nu en in de toekomst. Op een droge en koele plaats bewaren.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

**D** TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS MIT SPINAT - Zutaten:  
**Hartweizengrieß**, Spinatpulver (2,3%), Wasser. **Kann Spuren von Sojabohnen und Ei enthalten**. Herkunft des Weizens: EU und nicht-EU. Kochzeit im Backofen 20 Min. \***Barilla, Masters of Pasta**. Seit 1877 gilt unsere ganze Leidenschaft der Herstellung von Pasta. Wir erweitern stetig unser Wissen, um Dir großartige „al dente“ - Pasta zu bieten, heute wie auch morgen.  
Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

Ⓣ TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS MIT SPINAT - Zutaten:  
**Hartweizengrieß**, Spinatpulver (2,3%), Wasser. **Kann Spuren von Sojabohnen und Ei enthalten**. Herkunft des Weizens: EU und nicht-EU. Kochzeit im Backofen 20 Min. \***Barilla, Masters of Pasta**. Seit 1877 gilt unsere ganze Leidenschaft der Herstellung von Pasta. Wir erweitern stetig unser Wissen, um Dir großartige „al dente“ - Pasta zu bieten, heute wie auch morgen.  
Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

**F** PÂTES ALIMENTAIRES AUX ÉPINARDS - Ingrédients : semoule de **blé dur**, épinards déshydratés en poudre (2,3%), eau. **Peut contenir des traces de soja et d'œuf**. Origine du blé : UE et non UE. Temps de cuisson 20 min au four. **\*Barilla, les Maîtres des Pâtes**. Depuis 1877, nous consacrons toute notre passion à la fabrication des pâtes et nous améliorons notre savoir-faire pour vous offrir de délicieuses pâtes 'al dente', aujourd'hui comme demain.  
Conserver dans un endroit frais et sec.

**F** PÂTES ALIMENTAIRES AUX ÉPINARDS - Ingrédients : semoule de **blé dur**, épinards déshydratés en poudre (2,3%), eau. **Peut contenir des traces de soja et d'œuf**. Origine du blé : UE et non UE. Temps de cuisson 20 min au four. **\*Barilla, les Maîtres des Pâtes**. Depuis 1877, nous consacrons toute notre passion à la fabrication des pâtes et nous améliorons notre savoir-faire pour vous offrir de délicieuses pâtes 'al dente', aujourd'hui comme demain.  
Conserver dans un endroit frais et sec.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Swedish

**S** PASTA AV DURUMVETE MED SPENAT - Ingredienser: **durumvete**, pulveriserad torkad spenat (2,3%), vatten – **Kan innehålla spår av sojaböner och ägg**. Veteursprung: EU och icke-EU. Tillagning: smörj en ugnsfast form med olivolja eller smör och täck botten med bechamelsås. Varva 2 lager lasagneplattor med bechamelsås, köttfärssås och riven ost. Täck det översta lagret med ett tunt lager av köttfärs - och bechamelsås. Koktid: 20 min. i ugnen. Tillagas i ugnen i 20 minuter på 220°C. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020 - 75 80 81. **\*Barilla, Mästare på Pasta.** Vi har framställt pasta med stor passion sedan 1877 och varje dag ökar vi vår kunskap för att ge dig pasta al dente. Förvaras torrt och svalt.

Ⓢ PASTA AV DURUMVETE MED SPENAT - Ingredienser: **durumvete**, pulveriserad torkad spenat (2,3%), vatten – **Kan innehålla spår av sojaböner och ägg**. Veteursprung: EU och icke-EU. Tillagning: smörj en ugnsfast form med olivolja eller smör och täck botten med bechamelsås. Varva 2 lager lasagneplattor med bechamelsås, köttfärssås och riven ost. Täck det översta lagret med ett tunt lager av köttfärs - och bechamelsås. Koktid: 20 min. i ugnen. Tillagas i ugnen i 20 minuter på 220°C. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020 - 75 80 81. **\*Barilla, Mästare på Pasta.** Vi har framställt pasta med stor passion sedan 1877 och varje dag ökar vi vår kunskap för att ge dig pasta al dente. Förvaras torrt och svalt.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Greek

**GR** ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ. Συστατικά: σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού**, σπανάκι αφυδατωμένο σε σκόνη (2,3%), νερό. **Μπορεί να περιέχει ίχνη σόγιας και αυγού.** Προέλευση σιταριού: ΕΕ και εκτός ΕΕ. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210-5197800. Χρόνος μαγειρέματος: 20 λεπτά στο φούρνο. Χωρίς προβράσιμο. **\*Barilla, Αυθεντία στα Ζυμαρικά.** Από το 1877 έχουμε μόνο ένα πάθος: τα ζυμαρικά. Βελτιώνουμε διαρκώς την τεχνογνωσία μας για να μπορούμε να σας προσφέρουμε υπέροχα 'al dente' ζυμαρικά, σήμερα και στο μέλλον. Διατηρούνται σε χώρο καθαρό, δροσερό και χωρίς υγρασία.

**®** ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ. Συστατικά: σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού**, σπανάκι αφυδατωμένο σε σκόνη (2,3%), νερό. **Μπορεί να περιέχει ίχνη σόγιας και αυγού.** Προέλευση σιταριού: ΕΕ και εκτός ΕΕ. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210-5197800. Χρόνος μαγειρέματος: 20 λεπτά στο φούρνο. Χωρίς προβράσιμο. **\*Barilla, Αυθεντία στα Ζυμαρικά.** Από το 1877 έχουμε μόνο ένα πάθος: τα ζυμαρικά. Βελτιώνουμε διαρκώς την τεχνογνωσία μας για να μπορούμε να σας προσφέρουμε υπέροχα 'al dente' ζυμαρικά, σήμερα και στο μέλλον. Διατηρούνται σε χώρο καθαρό, δροσερό και χωρίς υγρασία.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Croatian

**HR BIH MNE** SUŠENA TJESTENINA OD KRUPICE DURUM PŠENICE SA ŠPINATOM. Sastojci: krupica durum **pšenice**, posušeni špinat u prahu (2,3%), voda. **Može sadržavati zrna soje i jaja u tragovima.** Podrijetlo pšenice: EU i izvan EU-a. Najbolje upotrijebiti do datuma otisnutog na pakiranju. Vrijeme kuhanja u pećnici otisnuto na pakiranju. Kontakt za HR potrošače: Barilla Hrvatska d.o.o., Radnička cesta 39, 10000 Zagreb; Uvezeno iz EU. Uvoznik i distributer: Za BiH: Violeta d.o.o., Stjepana Radića 21, 88340 Grude, Tel.: 00387 39/660-400; Email: violeta@violeta.com; Za MNE: Expo Commerce d.o.o., Industrijska zona b.b., 85318 Radanovići, Kotor. Proizvođač: Barilla G. e R. Fratelli Società per Azioni - Via Mantova 166, 43122 Parma, Italija. **\*Barilla, Majstori Tjestenine.** Od 1877. godine naša je jedna i jedina strast tjestenina i zato neprestano unaprjeđujemo svoje znanje kako bismo proizveli odličnu tjesteninu „al dente” - danas i ubuduće. Čuvati na hladnom i suhom mjestu.

**HR BIH MNE** SUŠENA TJESTENINA OD KRUPICE DURUM PŠENICE SA ŠPINATOM. Sastojci: krupica durum **pšenice**, posušeni špinat u prahu (2,3%), voda. **Može sadržavati zrna soje i jaja u tragovima.** Podrijetlo pšenice: EU i izvan EU-a. Najbolje upotrijebiti do datuma otisnutog na pakiranju. Vrijeme kuhanja u pećnici otisnuto na pakiranju. Kontakt za HR potrošače: Barilla Hrvatska d.o.o., Radnička cesta 39, 10000 Zagreb; Uvezeno iz EU. Uvoznik i distributer: Za BiH: Violeta d.o.o., Stjepana Radića 21, 88340 Grude, Tel.: 00387 39/660-400; Email: violeta@violeta.com; Za MNE: Expo Commerce d.o.o., Industrijska zona b.b., 85318 Radanovići, Kotor. Proizvođač: Barilla G. e R. Fratelli Società per Azioni - Via Mantova 166, 43122 Parma, Italija. **\*Barilla, Majstori Tjestenine.** Od 1877. godine naša je jedna i jedina strast tjestenina i zato neprestano unaprjeđujemo svoje znanje kako bismo proizveli odličnu tjesteninu „al dente” - danas i ubuduće. Čuvati na hladnom i suhom mjestu.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish

**E** PASTA ALIMENTICIA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO CON ESPINACAS -  
Ingredientes: sémola de **trigo** duro, espinacas deshidratadas en polvo (2,3%), agua. **Puede contener trazas de soja y huevo.** Origen del trigo: UE y no UE. Tiempo de cocción: 20 min. en el horno. Ver Lote y Fecha de expiración en alguno de los lados del paquete. **\*Barilla, Maestros de la Pasta.** Desde 1877, nuestra sola y única pasión ha sido la pasta y mejoramos nuestro conocimiento para proporcionarles, hoy y siempre, una grandiosa pasta "al dente".  
Consérvese en lugar fresco y seco.

**ⓔ** PASTA ALIMENTICIA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO CON ESPINACAS - Ingredientes: sémola de **trigo** duro, espinacas deshidratadas en polvo (2,3%), agua. **Puede contener trazas de soja y huevo.** Origen del trigo: UE y no UE. Tiempo de cocción: 20 min. en el horno. Ver Lote y Fecha de expiración en alguno de los lados del paquete. **\*Barilla, Maestros de la Pasta.** Desde 1877, nuestra sola y única pasión ha sido la pasta y mejoramos nuestro conocimiento para proporcionarles, hoy y siempre, una grandiosa pasta "al dente".  
Consérvese en lugar fresco y seco.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

SEE IMAGE (German, French, Dutch, Swedish, Greek, Croatian, Spanish)

Language: NT

DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE - VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES - GEMIDDELTE VOEDINGSWAARDE - GENOMSNITTLIGT NÄRINGSVÄRDE - ΟΡΕΠΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΣΕΣ ΤΙΜΕΣ - PROSJEĆNE HRANJIVE VRIJEDNOSTI - VALORES NUTRICIONALES MEDIOS			
	100g-yp.	42g-yp. <sup>(1)</sup>	%RI <sup>(2)</sup> /42g-yp.
ENERGIE - ENERGIE - ENERGIE - ENERGI - ENERGI ΕΝΕΡΓΕΙΑ - ENERGIA - VALOR ENERGETICO			
	kJ 1521	639	8%
	kcal 359	151	8%
FETT - MATIÈRES GRASSES - VETTEN - FETT - ΛΙΠΑΡΑ - MASTI - GRASAS			
	g 2,0	0,8	1%
DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN - DONT : ACIDES GRAS SATURÉS - WAARVAN: VERZADIGDE VETZUREN - VARAV: MÄTTAT FETT - EK TÖN OΠΟΙΩΝ: ΚΟΡΕΣΜΕΝΑ - OD KOJH: ZASICENE MASNE ΚΙΣΕΛΙΝΕ - DE LAS CUALES: SATURADAS			
	g 0,5	0,2	1%
KOHLHYDRATE - GLUCIDES - KOOLHYDRATEN - KOLHYDRAT - ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ - UGLJIKOHIDRATI - HIDRATOS DE CARBONO			
	g 71,2	29,9	12%
DAVON: ZUCKER - DONT : SUCRES - WAARVAN: SUIKERS - VARAV: SOCKERARTER - EK TÖN OΠΟΙΩΝ: ΖΑΧΧΑΡΑ - OD KOJH: SEČERI - DE LOS CUALES: AZÚCARES			
	g 3,5	1,5	2%
BALLASTSTOFFE - FIBRES ALIMENTAIRES - VEZELS - FIBER - ΕΔΩΔΙΜΕΣ ΙΝΕΣ - VLAKNA - FIBRA ALIMENTARIA			
	g 3,0	1,3	
EIWEISS - PROTÉINES - EIWITTEN - PROTEIN - ΠΡΟΤΕΙΝΕΣ - BIJELANČEVINE - PROTEINAS			
	g 12,5	5,3	11%
SALZ - SEL - ZOUT - SALT - AJATI - SOL - SAL			
	g 0,050	0,021	0%

<sup>(1)</sup>42g-yp. = Beispiel für eine Portion. Eine Packung enthält ca. 12 Portionen / exemple d'une portion. Le paquet contient environ 12 portions / voorbeeld van een portie. Het pak bevat ongeveer 12 porties / exempel på en portion. Förpackningen innehåller ca 12 portioner / Παράδειγμα μιας μερίδας. Η συσκευασία περιέχει περίπου 12 μερίδες / primjer jedne porcije. Pakovanje sadrži oko 12 porcija / ejemplo de una ración. El envase contiene aproximadamente 12 porciones.

<sup>(2)</sup>RI = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen / Apport de référence pour un adulte-type / Referentie-inname van een gemiddelde volwassene / Referensintag för en genomsnittlig vuxen / Προσλαμβανόμενη ποσότητα αναφοράς ενός μέσου ενήλικα / Proponitani unos za prosječnu odraslu osobu / Ingestia de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000012390 LASAGNE VERDI LC 15X500G GE-F-FL-SW-GR-CR-SP



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1000012390 LASAGNE VERDI LC 15X500G GE-F-FL-SW-GR-CR-SP



Elemento grafico / Graphic Element

ATW 1000012390 LASAGNE VERDI LC 15X500G GE-F-FL-SW-GR-CR-SP

**Barilla**  
COLLEZIONE  
LASAGNE  
CON SPINACI

**Barilla**  
COLLEZIONE  
LASAGNE  
CON SPINACI

**20' NO PRE-COOKING**  
OHNE VORKOCHEN

**MASTERS OF PASTA** 500g e

**INSPIRIERENDE PASTAFORMEN  
FÜR IHRE BESONDEREN ANLÄSSE!**  
Das Barilla Team ist überzeugt, dass jede Mahlzeit  
ein unvergessliches Erlebnis sein sollte.  
Es seien Sie selbst, die Inspirationen  
finden!

**INSPIRATIONS KÖNNEN GEMACHT  
WERDEN!**  
Empfehlen Sie uns Ihre Ideen und wir werden  
sie in unsere Produkte integrieren.  
www.barilla.com

Elemento grafico / Graphic Element

FRP 1000012390 LASAGNE VERDI LC 15X500G GE-F-FL-SW-GR-CR-SP



Elemento grafico / Graphic Element

BKP 1000012390 LASAGNE VERDI LC 15X500G GE-F-FL-SW-GR-CR-SP



SEMIPREPARATO

**INSPIRIERENDE PASTAFORMEN  
FÜR IHRE BESONDEREN ANLÄSSE!**  
Die kreative Note von Collezione macht jedes Pastagericht  
zu einem außergewöhnlichen Moment.

**INSPIRATIONEN KOMMEN GENOM  
FORMEN!**  
Skapa en underbar pastarätt med pastaspecialiteter  
från Barilla Collezione.

BESUCHEN UND KONTAKTIEREN SIE UNS AUF  
FÖR MER INFORMATION OCH KONTAKTUPPGIFTER, BESÖK  
[www.barilla.com](http://www.barilla.com)







Elemento grafico / Graphic Element

TPP 1000012390 LASAGNE VERDI LC 15X500G GE-F-FL-SW-GR-CR-SP



COLLEZIONE  
LASAGNE  
CON SPINACI

Elemento grafico / Graphic Element

DWP 1000012390 LASAGNE VERDI LC 15X500G GE-F-FL-SW-GR-CR-SP

MINDESTENS HALTBAR BIS / A CONSOMMER DE  
PREFERENCE AVANT LE / TEN MINSTE HOUDBAAR  
TOT / BÄST FÖRE / ΑΝΑΛΩΣΗ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ  
ΠΡΙΝ ΑΠΟ / NAJBOLJE UPOTRIJEBITI DO /  
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL

TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS MIT  
SPINAT / PÂTES ALIMENTAIRES AUX ÉPINARDS /  
DEEGWAREN VAN HARDE TARWE MET SPINAZIE /  
PASTA AV DURUMVETE MED SPENAT / ΖΥΜΑΡΙΚΑ  
ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ /  
SUŠENA TJESTENINA OD KRUPICE DURUM  
PŠENICE SA ŠPINATOM / PASTA ALIMENTICIA  
DE SÉMOLA DE TRIGO DURO CON ESPINACAS

Barilla G. e R. Fratelli  
Società per Azioni - Via Mantova 166,  
43122 - Parma - Italy

Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000012390 LASAGNE VERDI LC 15X500G GE-F-FL-SW-GR-CR-SP

