

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000016537 TROFIE LC 12X500G IMU EU

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>
1000016537	TROFIE LC 12X500G IMU EU	960	08076809074681	398.0	298.0	183.0	6.7	6.0

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>
00000000028229	TROFIE LC 500G IMU EU	12.0	8076809537711	62.0	138.0	173.0	528.052	500.0

2029001882 F.296 TROFIE LIGURI SPEC. REG.

Formula Technical Specification - Rev Z - Issued

Issued Date: Nov 25, 2019 9:49:06 AM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	0.90	%
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 :	41.00	mm
Thickness :	1.20	mm
Width :	4.90	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: French

F PÂTES ALIMENTAIRES - Ingrédients : semoule de **blé** dur, eau. **Peut contenir des traces de soja**. Modalité de cuisson pour 100g de pâtes : 1 litre d'eau • 7g de sel. Faire bouillir l'eau et ajouter le sel. Verser les pâtes et remuer de temps en temps. Temps de cuisson 10 min. Egoutter les pâtes. Conserver dans un endroit frais et sec. ***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.

(F) PÂTES ALIMENTAIRES - Ingrédients : semoule de **blé** dur, eau. **Peut contenir des traces de soja**. Modalité de cuisson pour 100g de pâtes : 1 litre d'eau • 7g de sel. Faire bouillir l'eau et ajouter le sel. Verser les pâtes et remuer de temps en temps. Temps de cuisson 10 min. Egoutter les pâtes. Conserver dans un endroit frais et sec. ***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.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

D TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS - Zutaten: **Hartweizengrieß**, Wasser. **Kann Spuren von Sojabohnen enthalten.** 100g PASTA • 1 LITER WASSER • 7g SALZ - Salz in kochendes Wasser geben. Pasta hinzugeben, ab und zu umrühren. Kochzeit 10 Min. Beim Abgießen Wasser nicht vollständig abtropfen lassen. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern. ***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.

D TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS - Zutaten: **Hartweizengrieß**, Wasser. **Kann Spuren von Sojabohnen enthalten.** 100g PASTA • 1 LITER WASSER • 7g SALZ - Salz in kochendes Wasser geben. Pasta hinzugeben, ab und zu umrühren. Kochzeit 10 Min. Beim Abgießen Wasser nicht vollständig abtropfen lassen. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern. ***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.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

GB DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - Ingredients: durum **wheat** semolina, water. **May contain traces of soy.** Cooking time: 10 min. Store in a cool dry place. 100g PASTA • 1 LITRE WATER • 7g SALT - Bring water to a fast boil and add salt. Add pasta and cook for 10 minutes, stirring occasionally. Drain and serve. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.barilla.com - ***Barilla, Masters of Pasta.** Since 1877, our one and only passion has been pasta and we increase our know-how to make great 'al dente' pasta, today and tomorrow.

GB DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - Ingredients: durum **wheat** semolina, water. **May contain traces of soy.** Cooking time: 10 min. Store in a cool dry place. 100g PASTA • 1 LITRE WATER • 7g SALT - Bring water to a fast boil and add salt. Add pasta and cook for 10 minutes, stirring occasionally. Drain and serve. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.barilla.com - ***Barilla, Masters of Pasta.** Since 1877, our one and only passion has been pasta and we increase our know-how to make great 'al dente' pasta, today and tomorrow.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Finnish

FI DURUMVEHNÄSTÄ VALMISTETTU PASTA - Ainekset: durumvehnä jauho, vesi. Saattaa sisältää jämiä soijasta. Keitto-ohje: 100g pastaa, 1 l vettä, 7g suolaa. Lisää suola ja pasta kiehuvaan veteen, sekoita. Keitä pastaa 10 minuuttia. Kaada vesi pois. Valmis tarjottavaksi. Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa. Kuluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki, www.barilla.fi. ***Barilla, Pastan Päälliköt.** Vuodesta 1877 lähtien pasta on ollut ainoa intohimomme. Kartutamme tietojamme, jotta osaisimme valmistaa huippumaukasta al dente -pastaa, sekä tänään että huomenna.

(FI) DURUMVEHNÄSTÄ VALMISTETTU PASTA - Ainekset: durumvehnä jauho, vesi. Saattaa sisältää jämiä soijasta. Keitto-ohje: 100g pastaa, 1 l vettä, 7g suolaa. Lisää suola ja pasta kiehuvaan veteen, sekoita. Keitä pastaa 10 minuuttia. Kaada vesi pois. Valmis tarjottavaksi. Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa. Kuluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki, www.barilla.fi. ***Barilla, Pastan Päälliköt.** Vuodesta 1877 lähtien pasta on ollut ainoa intohimomme. Kartutamme tietojamme, jotta osaisimme valmistaa huippumaukasta al dente -pastaa, sekä tänään että huomenna.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Swedish

S PASTA AV DURUMVETE - Ingredienser: **durumvete**, vatten. **Kan innehålla spår av sojaböner.** Förvaras torrt och svalt. 100g PASTA - 1L. VATTEN - 7g SALT: Tillsätt saltet i det kokande vattnet. Lägg i pastan och rör om. Låt koka i 10 minuter. Häll bort vattnet och servera. 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.

(S) PASTA AV DURUMVETE - Ingredienser: **durumvete**, vatten. **Kan innehålla spår av sojaböner.** Förvaras torrt och svalt. 100g PASTA - 1L. VATTEN - 7g SALT: Tillsätt saltet i det kokande vattnet. Lägg i pastan och rör om. Låt koka i 10 minuter. Häll bort vattnet och servera. 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.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish

E PASTA ALIMENTICIA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO - Ingredientes: sémola de **trigo** duro, agua. **Puede contener trazas de soja.** Instrucciones de cocción: 100g PASTA • 1 LITRO de AGUA • 7g de SAL. Echar la sal en el agua hirviendo. Añadir la pasta. Remover de vez en cuando. Tiempo de cocción 10 min. Escurrirla sin eliminar toda el agua. Conservar en lugar fresco y seco. ***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".

(E) PASTA ALIMENTICIA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO - Ingredientes: sémola de **trigo** duro, agua. **Puede contener trazas de soja.** Instrucciones de cocción: 100g PASTA • 1 LITRO de AGUA • 7g de SAL. Echar la sal en el agua hirviendo. Añadir la pasta. Remover de vez en cuando. Tiempo de cocción 10 min. Escurrirla sin eliminar toda el agua. Conservar en lugar fresco y seco. ***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".

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Portuguese

P MASSA ALIMENTICIA DE SÊMOLA DE TRIGO DURO. Ingredientes: sêmola de **trigo** duro, água. **Pode conter vestígios de soja.** Modo de preparação: 100g de massa - 1 L de água - 7g de sal. Ferver a água, juntar o sal e a massa. Mexer de vez em quando. Deixar cozinhar durante 10 minutos. Escorrer sem eliminar toda a água. Conservar em local seco e fresco. ***Barilla, Mestres da Massa.** Desde 1877, a nossa única paixão tem sido a massa e melhoramos o nosso conhecimento para lhes fornecer, hoje e sempre, maravilhosa massa "al dente".

(P) MASSA ALIMENTICIA DE SÊMOLA DE TRIGO DURO. Ingredientes: sêmola de **trigo** duro, água. **Pode conter vestígios de soja.** Modo de preparação: 100g de massa - 1 L de água - 7g de sal. Ferver a água, juntar o sal e a massa. Mexer de vez em quando. Deixar cozinhar durante 10 minutos. Escorrer sem eliminar toda a água. Conservar em local seco e fresco. ***Barilla, Mestres da Massa.** Desde 1877, a nossa única paixão tem sido a massa e melhoramos o nosso conhecimento para lhes fornecer, hoje e sempre, maravilhosa massa "al dente".

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

NL DEEGWAREN VAN HARDE TARWE - Ingrediënten: griesmeel van harde **tarwe**, water. **Kan sporen van soja bevatten.** Bereidingstructies: 100g pasta 1 liter water 7g zout - Breng water aan de kook en voeg zout toe. Voeg de pasta toe en kook voor 10 minuten onder af en toe roeren. Giet af en serveer. Kooktijd: 10 min. Op een droge en koele plaats bewaren.
***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.

(NL) DEEGWAREN VAN HARDE TARWE - Ingrediënten: griesmeel van harde **tarwe**, water. **Kan sporen van soja bevatten.** Bereidingstructies: 100g pasta 1 liter water 7g zout - Breng water aan de kook en voeg zout toe. Voeg de pasta toe en kook voor 10 minuten onder af en toe roeren. Giet af en serveer. Kooktijd: 10 min. Op een droge en koele plaats bewaren.
***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.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

SEE IMAGE (English, Finnish, Dutch, French, German, Portuguese, Spanish, Swedish)

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES - DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE AVERAGE NUTRITIONAL VALUES - KESKIMÄÄRÄNEN RANTOISALTO - GEMIDDELDE NÄHRWERTEN GEMIDDELD DE VOEDINGSWAARDE - VALORES NUTRITIONALES MEDIAS VALORES NUTRICIONAIS MEDIOS			
	100g	85g ¹	%RI ² /85g
ENERGIE - ENERGIE - ENERGY - ENERGIA - ENERGI - ENERGIE - VALOR ENERGETICO - ENERGIA		kJ 1521 1203	15%
		kcal 359 305	15%
MATIÈRES GRASSES - FETT - FAT - RASKA - FETT - VETTEN - GRASAS - LIPIDOS	g	2.0 1.7	2%
DONT - ACIDES GRAS SATURÉS - DARIN - GESSÄTTICHTA FETTSÄREN - OF WHICH SATURATES - JOSTA - TYÖTTÄYNTÄTTÄ WARAN - MÄTTÄT FETT - WARVAIN - VERZÄHRTES FETTSÄREN - DE LAS CUALES SATURADAS - DOS CUJAS SATURADOS	g	0.5 0.4	2%
GLUCIDES - KOLEHYDRATE CARBOHYDRATE - HILHYDRAATTI - KOLYDRAT - KOLYDRATEN - HIDRATOS DE CARBONO HIDRATOS DE CARBONO	g	71.2 60.5	22%
DONT - SUCRES - SAKON ZUCKER - OF WHICH SUGARS - JOSTA SOKERIT - WARAN - SÜCKERARTER - WARVAIN SOKER DE LOS CUALES AZÚCARES - DOS CUJAS AZÚCARES	g	3.5 3.0	3%
FIBRES ALIMENTAIRES - BALLASTSTOFFE - FIBRE - RANKOJOUTI - FIBER - VEZELS - FIBRA ALIMENTARIA - FIBRA	g	3.0 2.6	
PROTEINES - LIWESI - PROTEIN - PROTEINI - PROTEIN - SAITTEN - PROTEINAS - PROTEINAS	g	12.5 10.6	21%
SEL - SALT - SALT - SODIA - SALT - ZOUT - SAL - SAL	g	0.013 0.011	0%

¹RIg = exemple d'une portion. Le paquet contient environ 6 portions / Beispiel für eine Portion. Die Packung enthält ca. 6 Portionen / example of a serving. The package contains 6 servings approximately / Referensmängd. Paketen innehåller ca 6 portioner / voorbeeld van een portie. Het pak bevat ongeveer 6 porties / ejemplo de una ración. El envase contiene aproximadamente 6 porciones / exemplo de uma porção. O pacote contém aproximadamente 6 porções.

²RI = Apport de référence pour un adulte-type / Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen / Reference intake of an average adult / Användningsrekommendation för en genomsnittlig vuxen / Referenzintake van een gemiddelde volwassene / Ingesta de referencia de un adulto medio / Dose de referência para um adulto médio (6400 kJ/2000 kcal).

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000003826 TROFIE LC 15X500G



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1000003826 TROFIE LC 15X500G



Elemento grafico / Graphic Element

FRP 1000003826 TROFIE LC 15X500G



Elemento grafico / Graphic Element

BKP 1000003826 TROFIE LC 15X500G



Elemento grafico / Graphic Element

RGP 100003826 TROFIE LC 15X500G

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES - DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE - ENERGIE NUTRITIONAL VALUES - KESKIMÄÄRÄINEN RAVINTOSALTO - GENOMENTLIGT NÄRINGSVÄRDE - ENERGIE DER VERODINGSMIDDEL - VALORES NUTRICIONALES MEDIOS VALORES NUTRICIONALES MEDIOS			
ENERGIE - ENERGY - ENERGIA - ENERGIJA - ENERGIJA - ENERGIJA - ENERGIJA	100g (35g)	100g (35g)	100g (35g)
MATIERES GRASSES - FETT - FAT - RÖNN - FETT - VETTEN - GRASAS - LIPIDOS	g	2,0	1,7
GLUCIDES - KOHLENHYDRATE - CARBOHYDRATE - KOLHYDRAT - KOHLENHYDRAT - HIDRATOS DE CARBONO	g	71,2	60,3
PROTEINES - PROTEIN - PROTEINEN - PROTEINEN - PROTEINEN	g	12,5	10,8
FIBRES ALIMENTAIRES - NÄHRFIBER - NÄHRFIBER - NÄHRFIBER	g	3,0	2,6
SIL - SALZ - SALT - SUOLIA - SALT - ZOUT - SAL - SAL	g	0,013	0,011

*85g = exemple d'une portion. Le paquet contient environ 6 portions / Beispiel für eine Portion. Eine Packung enthält ca. 6 Portionen / example of a serving. The package contains 6 servings (approximately) / arvoisimäärä. Pakkaus sisältää noin 6 annosta / exempel på en portion. Förpackningen innehåller ca 6 portioner / voorbeeld van een portie. Het pak bevat ongeveer 6 porties / ejemplo de una ración. El envase contiene aproximadamente 6 porciones / exemplo de uma porção. O pacote contém aproximadamente 6 porções.

*RI - Apport de référence pour un adulte-type / Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen / Referenzmængde of an average adult / Aikuisen keskiarvoikäisen keskimääräinen / Referenzmængde for en gennemsnitlig voksen / Referente-insaara van een gemiddelde volwassene / Egetta de referencia de un adulto medio / Dose de referência para um adulto médio (800 kJ/2000 kcal).

Elemento grafico / Graphic Element

LFP 1000003826 TROFIE LC 15X500G

- ① **PIRELLI ALIMENTARIES** - Ingrediente: semola di grano duro. Può contenere tracce di uova. Modo di impiego: per il condimento di pasta. 100 g pasta cotta in acqua bollente per 10 minuti. Con il sugo di carne o di verdure. Tempo di cottura 10 min. È preferibile usare il Conoscitore per il controllo della cottura. **Barilla, Mestolo di Pasta, Since 1877**, tutti i prodotti della Barilla sono realizzati con semola di grano duro di semola di grano duro. **Barilla, Mestolo di Pasta, Since 1877**, tutti i prodotti della Barilla sono realizzati con semola di grano duro di semola di grano duro.
- ② **TEDWENENAUH WITTEWEEZENPRESS - Zeleno, Netherwearypde** - Ingrediente: semola di grano duro. Può contenere tracce di uova. Modo di impiego: per il condimento di pasta. 100 g pasta cotta in acqua bollente per 10 minuti. Con il sugo di carne o di verdure. Tempo di cottura 10 min. È preferibile usare il Conoscitore per il controllo della cottura. **Barilla, Mestolo di Pasta, Since 1877**, tutti i prodotti della Barilla sono realizzati con semola di grano duro di semola di grano duro.
- ③ **DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - Ingrediente: durum wheat semolina.** Può contenere tracce di uova. Modo di impiego: per il condimento di pasta. 100 g pasta cotta in acqua bollente per 10 minuti. Con il sugo di carne o di verdure. Tempo di cottura 10 min. È preferibile usare il Conoscitore per il controllo della cottura. **Barilla, Mestolo di Pasta, Since 1877**, tutti i prodotti della Barilla sono realizzati con semola di grano duro di semola di grano duro.
- ④ **DURUMWHEASTA VALMISTETTU PASTA - Alkakaari** - Ingrediente: semola di grano duro. Può contenere tracce di uova. Modo di impiego: per il condimento di pasta. 100 g pasta cotta in acqua bollente per 10 minuti. Con il sugo di carne o di verdure. Tempo di cottura 10 min. È preferibile usare il Conoscitore per il controllo della cottura. **Barilla, Mestolo di Pasta, Since 1877**, tutti i prodotti della Barilla sono realizzati con semola di grano duro di semola di grano duro.
- ⑤ **PIRELLI ALIMENTARIES** - Ingrediente: semola di grano duro. Può contenere tracce di uova. Modo di impiego: per il condimento di pasta. 100 g pasta cotta in acqua bollente per 10 minuti. Con il sugo di carne o di verdure. Tempo di cottura 10 min. È preferibile usare il Conoscitore per il controllo della cottura. **Barilla, Mestolo di Pasta, Since 1877**, tutti i prodotti della Barilla sono realizzati con semola di grano duro di semola di grano duro.
- ⑥ **DEEGHAREN VAN HARDE TARMÉ** - Ingrediente: graanmel van harde tarwe. **Barilla, Mestolo di Pasta, Since 1877**, tutti i prodotti della Barilla sono realizzati con semola di grano duro di semola di grano duro.
- ⑦ **PASTA ALIMENTARIES SEMOLA DI TRIGO DURO** - Ingrediente: semola di grano duro. Può contenere tracce di uova. Modo di impiego: per il condimento di pasta. 100 g pasta cotta in acqua bollente per 10 minuti. Con il sugo di carne o di verdure. Tempo di cottura 10 min. È preferibile usare il Conoscitore per il controllo della cottura. **Barilla, Mestolo di Pasta, Since 1877**, tutti i prodotti della Barilla sono realizzati con semola di grano duro di semola di grano duro.
- ⑧ **MASSA ALIMENTARIES SEMOLA DI TRIGO DURO** - Ingrediente: semola di grano duro. Può contenere tracce di uova. Modo di impiego: per il condimento di pasta. 100 g pasta cotta in acqua bollente per 10 minuti. Con il sugo di carne o di verdure. Tempo di cottura 10 min. È preferibile usare il Conoscitore per il controllo della cottura. **Barilla, Mestolo di Pasta, Since 1877**, tutti i prodotti della Barilla sono realizzati con semola di grano duro di semola di grano duro.

Elemento grafico / Graphic Element

TPP 1000003826 TROFIE LC 15X500G



COLLEZIONE

TROFIE

Elemento grafico / Graphic Element

DWP 1000003826 TROFIE LC 15X500G

CODICE EAN

A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT LE / MINDESTENS HALTBAR BIS / BEST BEFORE / PARASTA ENNEN / BÅST FÖRE / TEN MINSTE HOUDBAAR TOT /
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL / CONSUMIR DE PREFERÈNCIA ANTES DE /

500g^e



PÂTES ALIMENTAIRES / TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS /
DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA / DURUMVEHNÄSTÄ VALMISTETTU PASTA /
PASTA AV DURUMVETE / DEEGWAREN VAN HARDE TARWE /
PASTA ALIMENTICIA DE SÈMOLA DE TRIGO DURO /
MASSA ALIMENTÍCIA DE SÈMOLA DE TRIGO DURO

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



Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000003826 TROFIE LC 15X500G

