

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000012498 PAGLIA&FIENO 12X500G LC 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>
1000012498	PAGLIA&FIENO 12X500G LC INT'L	300	08076809037068	363.0	573.0	234.0	7.2400007	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>
00000000026061	F.TO 160 PAGLIA E FIENO LA COLLEZ. 500G	12.0	8076809523769	85.0	185.0	220.0	554.0	500.0

2029001060 F.160 PAGLIA E FIENO SEMOLA (EU)

Formula Technical Specification - Rev I - Issued

Issued Date: Sep 29, 2010 5:10:12 PM

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 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 microbiologique.

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: English

GB DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA WITH DEHYDRATED SPINACH.
Ingredients: durum **wheat** semolina pasta 50% (durum **wheat** semolina, water), durum **wheat** semolina pasta with dehydrated spinach 50% (durum **wheat** semolina, water, dehydrated spinach (0.9%)). **MAY CONTAIN TRACES OF SOY.** 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 6 minutes, stirring occasionally. Drain and serve. ***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.

Ⓒ DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA WITH DEHYDRATED SPINACH.
Ingredients: durum **wheat** semolina pasta 50% (durum **wheat** semolina, water), durum **wheat** semolina pasta with dehydrated spinach 50% (durum **wheat** semolina, water, dehydrated spinach (0.9%)). **MAY CONTAIN TRACES OF SOY.** 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 6 minutes, stirring occasionally. Drain and serve. ***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: French

F PÂTES DE SEMOULE DE BLÉ DUR AUX ÉPINARDS DÉSHYDRATÉS.
Ingrédients : pâtes de semoule de **blé** dur 50% (semoule de **blé** dur, eau), pâtes de semoule de **blé** dur aux épinards déshydratés 50% (semoule de **blé** dur, eau, épinards déshydratés (0,9%)). **Peut contenir des traces de soja.** Conserver dans un endroit frais et sec. 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 6 min. Egoutter les pâtes. ***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 DE SEMOULE DE BLÉ DUR AUX ÉPINARDS DÉSHYDRATÉS.
Ingrédients : pâtes de semoule de **blé** dur 50% (semoule de **blé** dur, eau), pâtes de semoule de **blé** dur aux épinards déshydratés 50% (semoule de **blé** dur, eau, épinards déshydratés (0,9%)). **Peut contenir des traces de soja.** Conserver dans un endroit frais et sec. 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 6 min. Egoutter les pâtes. ***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 MIT DEHYDRIERTEM SPINAT.
Zutaten: Teigwaren aus **Hartweizengrieß** 50% (**Hartweizengrieß**, Wasser), Teigwaren aus **Hartweizengrieß** mit dehydriertem Spinat 50% (**Hartweizengrieß**, Wasser, dehydrierter Spinat (0,9%)). **Kann Spuren von Sojabohnen enthalten** - 100g PASTA • 1 LITER WASSER • 7g SALZ - Salz in kochendes Wasser geben. Pasta hinzugeben, ab und zu umrühren. Kochzeit 6 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.

Ⓣ TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS MIT DEHYDRIERTEM SPINAT.
Zutaten: Teigwaren aus **Hartweizengrieß** 50% (**Hartweizengrieß**, Wasser), Teigwaren aus **Hartweizengrieß** mit dehydriertem Spinat 50% (**Hartweizengrieß**, Wasser, dehydrierter Spinat (0,9%)). **Kann Spuren von Sojabohnen enthalten** - 100g PASTA • 1 LITER WASSER • 7g SALZ - Salz in kochendes Wasser geben. Pasta hinzugeben, ab und zu umrühren. Kochzeit 6 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: Greek

GR ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΜΕ ΑΦΥΔΑΤΩΜΕΝΟ ΣΠΑΝΑΚΙ. Συστατικά: ζυμαρικά από σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού** 50% (σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού** , νερό), ζυμαρικά από σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού** με αφυδατωμένο σπανάκι 50% (σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού**, νερό, αφυδατωμένο σπανάκι (0,9%)). **Μπορεί να περιέχει ίχνη σόγιας.** Διατηρούνται σε χώρο καθαρό, δροσερό και χωρίς υγρασία. Χρόνος βρασμού: 6 λεπτά. ***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.

GR ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΜΕ ΑΦΥΔΑΤΩΜΕΝΟ ΣΠΑΝΑΚΙ. Συστατικά: ζυμαρικά από σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού** 50% (σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού** , νερό), ζυμαρικά από σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού** με αφυδατωμένο σπανάκι 50% (σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού**, νερό, αφυδατωμένο σπανάκι (0,9%)). **Μπορεί να περιέχει ίχνη σόγιας.** Διατηρούνται σε χώρο καθαρό, δροσερό και χωρίς υγρασία. Χρόνος βρασμού: 6 λεπτά. ***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.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish

E PASTA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO CON ESPINACA DESHIDRATADA.
Ingredientes: pasta de sémola de **trigo** duro 50% (sémola de **trigo** duro, agua), pasta de sémola de **trigo** duro con espinaca deshidratada 50% (sémola de **trigo** duro, agua, espinaca deshidratada (0,9%)). **Puede contener trazas de soja** - Conservar en lugar fresco y seco. 100g PASTA • 1 LITRO de AGUA • 7g de SAL. Echar la sal en el agua hirviendo. Añadir la pasta. Revolver durante el primer minuto de cocción. Tiempo de cocción 6 min. Escurrirla sin eliminar toda el agua. Ver Lote y Consumir preferentemente antes de 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".

Ⓔ **PASTA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO CON ESPINACA DESHIDRATADA.**
Ingredientes: pasta de sémola de **trigo** duro 50% (sémola de **trigo** duro, agua), pasta de sémola de **trigo** duro con espinaca deshidratada 50% (sémola de **trigo** duro, agua, espinaca deshidratada (0,9%)). **Puede contener trazas de soja** - Conservar en lugar fresco y seco. 100g PASTA • 1 LITRO de AGUA • 7g de SAL. Echar la sal en el agua hirviendo. Añadir la pasta. Revolver durante el primer minuto de cocción. Tiempo de cocción 6 min. Escurrirla sin eliminar toda el agua. Ver Lote y Consumir preferentemente antes de 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".

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Swedish

S PASTA AV DURUMVETE MED TORKAD SPENAT. Ingredienser: pasta av **durumvete** 50% (**durumvete**, vatten), pasta av **durumvete** med torkad spenat 50% (**durumvete**, vatten, torkad spenat (0,9%)). **Kan innehålla spår av sojaböner.** Förvaras torrt och svalt. 100g PASTA - 1L. VATTEN - 7g SALT: Tillsätt salt i det kokande vattnet. Lägg i pastan och rör om. Låt koka i 6 minuter. Häll bort vattnet och servera. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020 - 75 80 81. ***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.

Ⓢ PASTA AV DURUMVETE MED TORKAD SPENAT. Ingredienser: pasta av **durumvete** 50% (**durumvete**, vatten), pasta av **durumvete** med torkad spenat 50% (**durumvete**, vatten, torkad spenat (0,9%)). **Kan innehålla spår av sojaböner.** Förvaras torrt och svalt. 100g PASTA - 1L. VATTEN - 7g SALT: Tillsätt salt i det kokande vattnet. Lägg i pastan och rör om. Låt koka i 6 minuter. Häll bort vattnet och servera. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020 - 75 80 81. ***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

SEE IMAGE (English, French, German, Greek, Spanish, Swedish)

Language: NT

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES - VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES - DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE - ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΣΩΣ ΤΙΜΕΣ - VALORES NUTRICIONALES MEDIOS - GENOMSNITTLIGT NÄRINGSVARDE				
	100g-yp.	85g-yp. ⁽¹⁾	%RI ⁽²⁾	85g-yp.
ENERGY - ENERGIE - ENERGIE - ΕΝΕΡΓΕΙΑ - kJ	1521	1293	15%	15%
VALOR ENERGETICO - ENERGI	kcal	359	305	15%
FAT - MATIERES GRASSES - FETT - ΛΙΠΑΡΑ - GRASAS - FETT	g	2,0	1,7	2%
OF WHICH SATURATES - DONT ACIDES				
GRAS SATURES - DAVON GESÄTTIGTE				
FETTSÄUREN - EK TON OTIOION KOPEZMENA - DE LAS CUALES SATURADAS - VARAV MÄTTAT FETT	g	0,5	0,4	2%
CARBOHYDRATE - GLUCIDES -				
KOHLENHYDRATE - ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ - HIDRATOS DE CARBONO - KOLHYDRAT	g	71,2	60,5	23%
OF WHICH SUGARS - DONT SUCRES -				
DAVON ZUCKER - EK TON OTIOION ZAKKAPA - DE LOS CUALES AZUCARES - VARAV SOCKERARTER	g	3,5	3,0	3%
FIBRE - FIBRES ALIMENTAIRES -				
BALLASTSTOFFE - ΕΔΩΔΙΜΕΣ ΙΝΕΣ - FIBRA ALIMENTARIA - FIBER	g	3,0	2,6	
PROTEIN - PROTÉINES - EIWÉIß -				
ΠΡΟΤΕΙΝΕΣ - PROTEÍNAS - PROTEIN	g	12,5	10,6	21%
SALT - SEL - SALZ - ΑΛΑΤΙ - SAL - SALT	g	0,013	0,011	0%

⁽¹⁾85g-yp. = example of a serving. The package contains 6 servings approximately / exemple d'une portion. Le paquet contient environ 6 portions / Beispiel für eine Portion. Eine Packung enthält ca. 6 Portionen / Παράδειγμα μιας μερίδας. Η συσκευασία περιέχει περίπου 6 μερίδες / ejemplo de una ración. El envase contiene aproximadamente 6 porciones / exempel på en portion. Förpackningen innehåller ca 6 portioner.

⁽²⁾RI = Reference intake of an average adult / Apport de référence pour un adulte-type / Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen / Προσληβήθούμενη ποσότητα αναφοράς ενός μέσου ενήλικα / Ingesta de referencia de un adulto medio / Referensintag för en genomsnittlig vuxen (8400 kJ/2000 kcal).

VALID ONLY FOR EU

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000012498 PAGLIA&FIENO 12X500G LC UK-F-D-GR-SW-SL-CR-HU-RU-SP



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1000012498 PAGLIA&FIENO 12X500G LC UK-F-D-GR-SW-SL-CR-HU-RU-SP



Elemento grafico / Graphic Element

FRP 1000012498 PAGLIA&FIENO 12X500G LC UK-F-D-GR-SW-SL-CR-HU-RU-SP



Elemento grafico / Graphic Element

BKP 1000012498 PAGLIA&FIENO 12X500G LC UK-F-D-GR-SW-SL-CR-HU-RU-SP



**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
FÜR MEHR INFORMATIONEN GIBT KONTAKTUPPGIFTER, BESÖK
www.barilla.com



SPR/18/2020/04/0

Elemento grafico / Graphic Element

LFP 1000012498 PAGLIA&FIENO 12X500G LC UK-F-D-GR-SW-SL-CR-HU-RU-SP

DE DURUM WHEAT SEMOLA PASTA WITH DEHYDRATED SPINACH
Tortellini pasta with durum wheat semola 50% durum wheat semola, wheat
durum wheat semola pasta with dehydrated spinach 50% durum wheat
semola, wheat dehydrated spinach 50%. **MAKERS OF PASTA SINCE 1877.** Since 1877,
we have been making pasta for 143 years. We are proud to be the only
pasta maker in the world who has been making pasta for 143 years. We are proud
to be the only pasta maker in the world who has been making pasta for 143 years.
Dati di contatto: **Barilla, Makers of Pasta Since 1877.** Our pasta and only
pasta has been made for us forever or know like the main page in other
pages, today and tomorrow.

CO PATES DE SEMOULE BLE DUR AVEC EPINARDS DESHYDRATES
Tortellini pasta with durum wheat semola 50% durum wheat semola, wheat
durum wheat semola pasta with dehydrated spinach 50% durum wheat
semola, wheat dehydrated spinach 50%. **MAKERS OF PASTA SINCE 1877.** Since 1877,
we have been making pasta for 143 years. We are proud to be the only
pasta maker in the world who has been making pasta for 143 years. We are proud
to be the only pasta maker in the world who has been making pasta for 143 years.
Dati di contatto: **Barilla, Makers of Pasta Since 1877.** Our pasta and only
pasta has been made for us forever or know like the main page in other
pages, today and tomorrow.

CO TUOHAREN KAJA MATWICZKOSZES MIT DEHYDRIRTEM SPINAT
Tortellini pasta with durum wheat semola 50% durum wheat semola, wheat
durum wheat semola pasta with dehydrated spinach 50% durum wheat
semola, wheat dehydrated spinach 50%. **MAKERS OF PASTA SINCE 1877.** Since 1877,
we have been making pasta for 143 years. We are proud to be the only
pasta maker in the world who has been making pasta for 143 years. We are proud
to be the only pasta maker in the world who has been making pasta for 143 years.
Dati di contatto: **Barilla, Makers of Pasta Since 1877.** Our pasta and only
pasta has been made for us forever or know like the main page in other
pages, today and tomorrow.

DE ZYMAPIKA ATO ZEMATAI EKAPOTI EPATOTI ME ASYLATIMENO
Tortellini pasta with durum wheat semola 50% durum wheat semola, wheat
durum wheat semola pasta with dehydrated spinach 50% durum wheat
semola, wheat dehydrated spinach 50%. **MAKERS OF PASTA SINCE 1877.** Since 1877,
we have been making pasta for 143 years. We are proud to be the only
pasta maker in the world who has been making pasta for 143 years. We are proud
to be the only pasta maker in the world who has been making pasta for 143 years.
Dati di contatto: **Barilla, Makers of Pasta Since 1877.** Our pasta and only
pasta has been made for us forever or know like the main page in other
pages, today and tomorrow.

CO PASTA DE SEMOLA DE TRIOFIARIO CON ESPINACA DESHIDRATA
Tortellini pasta with durum wheat semola 50% durum wheat semola, wheat
durum wheat semola pasta with dehydrated spinach 50% durum wheat
semola, wheat dehydrated spinach 50%. **MAKERS OF PASTA SINCE 1877.** Since 1877,
we have been making pasta for 143 years. We are proud to be the only
pasta maker in the world who has been making pasta for 143 years. We are proud
to be the only pasta maker in the world who has been making pasta for 143 years.
Dati di contatto: **Barilla, Makers of Pasta Since 1877.** Our pasta and only
pasta has been made for us forever or know like the main page in other
pages, today and tomorrow.

CO PASTA AV DURUMWETE MED TORNUK SPENAT
Tortellini pasta with durum wheat semola 50% durum wheat semola, wheat
durum wheat semola pasta with dehydrated spinach 50% durum wheat
semola, wheat dehydrated spinach 50%. **MAKERS OF PASTA SINCE 1877.** Since 1877,
we have been making pasta for 143 years. We are proud to be the only
pasta maker in the world who has been making pasta for 143 years. We are proud
to be the only pasta maker in the world who has been making pasta for 143 years.
Dati di contatto: **Barilla, Makers of Pasta Since 1877.** Our pasta and only
pasta has been made for us forever or know like the main page in other
pages, today and tomorrow.

Elemento grafico / Graphic Element

TPP 1000012498 PAGLIA&FIENO 12X500G LC UK-F-D-GR-SW-SL-CR-HU-RU-SP



COLLEZIONE
TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA WITH DEHYDRATED SPINACH / PÂTES DE SEMOULE DE BLÉ DUR AUX ÉPINARDS DESHYDRATÉS / TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS MIT DEHYDRIERTEM SPINAT / ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΜΕ ΑΦΥΔΑΤΩΜΕΝΟ ΣΠΙΝΑΚΙ / PASTA DE SEMOLA DE TRIGO DURO CON ESPINACA DESHIDRATADA / PASTA AV DURUMVETE MED TORKAD SPENAT

▼ BEST BEFORE / A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT LE / MINDESTENS HALTBAR BIS / ΑΝΑΛΩΣΗ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ / CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE / BAST FÖRE

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

500g^e

PRODUCTION DATE / DATE DE PRODUCTION / PRODUKTIONSDATUM / ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ / PRODUKTIONSDAG ▲

Elemento grafico / Graphic Element

DWP 1000012498 PAGLIA&FIENO 12X500G LC UK-F-D-GR-SW-SL-CR-HU-RU-SP



Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000012498 PAGLIA&FIENO 12X500G LC UK-F-D-GR-SW-SL-CR-HU-RU-SP

