

**Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 100011410 PENNE R. 400X14 GLUTEN FREE 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> |
|----------------|-----------------------------------|---------------------------|---------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------------------|------------------------|
| 100011410      | PENNE R. 400X14 GLUTEN FREE INT'L | 730                       | 08076809029285      | 400.0                  | 295.0                   | 198.0                   | 6.5                      | 5.6                    |

**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> |
|----------------|---------------------------|---------------------------|-----------------|-------------------|--------------------|--------------------|-------------------------|-----------------------|
| 00000000025430 | PENNE R. 400G GLUTEN FREE | 14.0                      | 8076809545457   | 53.0              | 138.0              | 185.0              | 430.46                  | 400.0                 |

2029004508 F.GF073 PENNE RIGATE GLUTEN FREE

Formula Technical Specification - Rev G - Issued

Issued Date: Mar 23, 2020 3:31:46 PM

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

| <i>Name</i>                      | <i>Max</i> | <i>UOM</i> |
|----------------------------------|------------|------------|
| Ash                              | 0.60       | %          |
| 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> |
|---------------------|------------------|------------|
| External Diameter : | 8.20             | mm         |
| Length :            | 40.50            | 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: Italian

I PASTA SENZA GLUTINE DI MAIS BIANCO, MAIS GIALLO E RISO INTEGRALE - Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine. Ingredienti: farina di mais bianco (60%), farina di mais giallo (29,5%), farina di riso integrale (10%), acqua, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi. Prodotto nello stabilimento di Gravina in Puglia (Bari) - Via Niccolò Copernico s.n., Zona PIP.

① PASTA SENZA GLUTINE DI MAIS BIANCO, MAIS GIALLO E RISO INTEGRALE - Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine. Ingredienti: farina di mais bianco (60%), farina di mais giallo (29,5%), farina di riso integrale (10%), acqua, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi. Prodotto nello stabilimento di Gravina in Puglia (Bari) - Via Niccolò Copernico s.n., Zona PIP.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

F SPÉCIALITÉ CÉRÉALIÈRE SANS GLUTEN - Spécialement formulé pour les personnes souffrant d'une intolérance au gluten. Ingrédients : farine de maïs blanc (60%), farine de maïs jaune (29,5%), farine de riz brun (10%), eau, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras. Temps de cuisson : 10 min.  
Conserver dans un endroit frais et sec.

**F** SPÉCIALITÉ CÉRÉALIÈRE SANS GLUTEN - Spécialement formulé pour les personnes souffrant d'une intolérance au gluten. Ingrédients : farine de maïs blanc (60%), farine de maïs jaune (29,5%), farine de riz brun (10%), eau, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras. Temps de cuisson : 10 min.  
Conserver dans un endroit frais et sec.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

NL GLUTENVRIJE GRANENSPECIALITEIT - Speciaal bereid voor personen met een glutenintolerantie. Ingrediënten: wit maïsmeel (60%), geel maïsmeel (29,5%), volkoren rijstmeel (10%), water, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren. Kooktijd: 10 min.  
Bewaren op een koele en droge plaats.

**(NL) GLUTENVRIJE GRANENSPECIALITEIT - Speciaal bereid voor personen met een glutenintolerantie. Ingrediënten: wit maïsmeel (60%), geel maïsmeel (29,5%), volkoren rijstmeel (10%), water, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren. Kooktijd: 10 min.  
Bewaren op een koele en droge plaats.**

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

D GLUTENFREIE TEIGWAREN AUS MAIS- UND BRAUNEM VOLLKORN-REISMEHL - Speziell formuliert für Menschen mit Glutenunverträglichkeit. Zutaten: weißes Maismehl (60%), gelbes Maismehl (29,5%), braunes Vollkorn-Reismehl (10%), Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren. Kochzeit: 10 Min. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

**D** GLUTENFREIE TEIGWAREN AUS MAIS- UND BRAUNEM VOLLKORN- REISMEHL - Speziell formuliert für Menschen mit Glutenunverträglichkeit. Zutaten: weißes Maismehl (60%), gelbes Maismehl (29,5%), braunes Vollkorn-Reismehl (10%), Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren. Kochzeit: 10 Min. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Nordic

SDKN GLUTENFRI PASTA / GLUTENFRI PASTA / GLUTENFRI PASTA - Särskilt framställt för personer med glutenintolerans. / Fremstillet specifikt til personer med glutenintolerans. / Særlig sammensatt for personer med glutenintoleranse. Ingredienser: vitt majsmjöl (60%) / hvidt majsmel (60%) / hvitt maismel (60%), gult majsmjöl (29,5%) / gult majsmel (29,5%) / gult maismel (29,5%), brunt ris mjöl (10%) / brun ris mel (10%) / brunt ris mel (10%), vatten / vand / vann, emulgeringsmedel / emulgator / emulgator: mono- och diglycerider av fettsyrer / mono- og diglycerider af fedtsyrer / mono- og diglyserider av fettsyrer. Koktid / Tilberedningstid / Koketid: 10 min. Konsumentkontakt / Forbrugerkontakt / Forbrukerkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020 - 75 80 81, [www.barilla.se](http://www.barilla.se) / Conaxess Trade Denmark A/S, DK - 2650 Hvidovre, [www.barilla.dk](http://www.barilla.dk) / Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, [www.barilla.no](http://www.barilla.no)  
Förvaras torrt och svalt / Opbevares tørt og køligt / Oppbevares tørt og kjølig.

**S** **DK** **N** GLUTENFRI PASTA / GLUTENFRI PASTA / GLUTENFRI PASTA - Särskilt framställt för personer med glutenintolerans. / Fremstillet specifikt til personer med glutenintoleranse. Ingredienser: vitt majsmjöl (60%) / hvidt majsmel (60%) / hvitt maismel (60%), gult majsmjöl (29,5%) / gult majsmel (29,5%) / gult maismel (29,5%), brunt ris mjöl (10%) / brun ris mel (10%) / brunt ris mel (10%), vatten / vand / vann, emulgeringsmedel / emulgator / emulgator: mono- och diglycerider av fettsyrer / mono- og diglycerider af fedtsyrer / mono- og diglyserider av fettsyrer. Koktid / Tilberedningstid / Koketid: 10 min. Konsumentkontakt / Forbrugerkontakt / Forbrukerkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020 - 75 80 81, [www.barilla.se](http://www.barilla.se) / Conaxess Trade Denmark A/S, DK - 2650 Hvidovre, [www.barilla.dk](http://www.barilla.dk) / Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, [www.barilla.no](http://www.barilla.no)  
Förvaras torrt och svalt / Opbevares tørt og køligt / Oppbevares tørt og kjølig.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Finnish

FIN GLUTEENITON PASTA - Gluteenille intoleranteille henkilöille tarkoitettu erityiskoostumus - Ainekset: Valkoinen maissijauho (60%), keltainen maissijauho (29,5%), ruskea riisijauho (10%), vesi, emulgointiaine: rasvahappojen mono- ja diglyseridit. Keittoaika: 10 min. Kuluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki, www.barilla.fi.  
Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa.

**FIN** GLUTEENITON PASTA - Gluteenille intoleranteille henkilöille tarkoitettu erityiskoostumus - Ainekset: Valkoinen maissijauho (60%), keltainen maissijauho (29,5%), ruskea riisijauho (10%), vesi, emulgointiaine: rasvahappojen mono- ja diglyseridit. Keittoaika: 10 min. Kuluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki, www.barilla.fi.  
Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish

ES PASTA ALIMENTICIA SIN GLUTEN A BASE DE MAÍZ BLANCO, MAÍZ AMARILLO Y ARROZ INTEGRAL - Elaborado específicamente para personas con intolerancia al gluten. Ingredientes: harina de maíz blanco (60%), harina de maíz amarillo (29,5%), harina integral de arroz (10%), agua, emulgente: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos. Tiempo de cocción: 10 min.  
Conservar en lugar fresco y seco.

**(ES)** PASTA ALIMENTICIA SIN GLUTEN A BASE DE MAÍZ BLANCO, MAÍZ AMARILLO Y ARROZ INTEGRAL - Elaborado específicamente para personas con intolerancia al gluten. Ingredientes: harina de maíz blanco (60%), harina de maíz amarillo (29,5%), harina integral de arroz (10%), agua, emulgente: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos. Tiempo de cocción: 10 min.  
Conservar en lugar fresco y seco.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Greek

GR ΠΕΝΝΕ ΡΙΓΚΑΤΕ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ ΑΠΟ ΛΕΥΚΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ, ΚΙΤΡΙΝΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΡΥΖΙ. Συστατικά: αλεύρι από λευκό καλαμπόκι (60%), αλεύρι από κίτρινο καλαμπόκι (29,5%), καφέ αλεύρι ρυζιού (10%), νερό, γαλακτωματοποιητής: μονό και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων. Προϊόν ειδικά σχεδιασμένο για άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη. Χρόνος βρασμού: 10 λεπτά. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210-5197800.

Διατηρούνται σε χώρο καθαρό, δροσερό και χωρίς υγρασία.

**GR** ΠΕΝΝΕ ΡΙΓΚΑΤΕ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ ΑΠΟ ΛΕΥΚΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ, ΚΙΤΡΙΝΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΡΥΖΙ. Συστατικά: αλεύρι από λευκό καλαμπόκι (60%), αλεύρι από κίτρινο καλαμπόκι (29,5%), καφέ αλεύρι ρυζιού (10%), νερό, γαλακτωματοποιητής: μονό και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων. Προϊόν ειδικά σχεδιασμένο για άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη. Χρόνος βρασμού: 10 λεπτά. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210-5197800. Διατηρούνται σε χώρο καθαρό, δροσερό και χωρίς υγρασία.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

SEE IMAGE (Dutch, Finnish, French, German, Greek, Italian, Nordic, Spanish)

Language: NT

| VALORI NUTRIZIONALI MEDI - VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES - DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE - GENOMSNITTLIG NÄRINGSVÄRDE - GENNEMSITLIG NÆRINGSVÆRDI - GJENNOMSNTLIG NÆRINGSINNHOLD - KESKIMÄÄRÄINEN RAVINTOSISÄLTÖ - GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDEN - VALORES NUTRICIONALES MEDIOS - ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΣΕΣ ΤΙΜΕΣ | 100g     | 85g <sup>(1)</sup> | %RI <sup>(2)</sup> /85g |
|---|----------|--------------------|-------------------------|
| ENERGIA - ÉNERGIE - ENERGIE - ENERGI - ENERGI - ENERGI - ENERGI - ENERGI - VALOR ENERGÉTICO - ΕΝΕΡΓΕΙΑ kJ/kcal  | 1540/363 | 1309/308           | 15%                     |
| GRASSI - MATIÈRES GRASSES - FETT - FETT - FEDT - FETT - RASVA - VETTEN - GRASAS - ΛΙΠΑΡΑ  | g        | 1,5                | 2%                      |
| DI CUI: ACIDI GRASSI SATURI - DONT: ACIDES GRAS SATURÉS - DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN - VARAV: MÄTTAT FETT - HERAF: MÆTTEDE FEDTSYRER - HVORAV: MÆTTEDE FETTSYRER - JOSTA: TYÖDYTTYNYTTÄ - WAARVAN: VERZADIGDE VETZUREN - DE LAS CUALES: SATURADAS - EK TON OPIOION: ΚΟΡΕΣΜΕΝΑ                               | g        | 0,7                | 3%                      |
| CARBOIDRATI - GLUCIDES - KOHLENHYDRATE - KOLHYDRAT - KULHYDRAT - KARBOHYDRATER - HIILHYDRAATIT - KOOLHYDRATEN - HIDRATOS DE CARBONO - ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ  | g        | 79,6               | 26%                     |
| DI CUI: ZUCCHERI - DONT: SUCRES - DAVON: ZUCKER - VARAV: SOCKERARTER - HERAF: SUKKERARTER - HVORAV: SUKKERARTER - JOSTA: SOKEREITA - WAARVAN: SUIKERS - DE LOS CUALES: AZÚCARES - EK TON OPIOION: ΣΑΚΧΑΡΑ   | g        | 0,6                | 1%                      |
| FIBRE - FIBRES ALIMENTAIRES - BALLASTSTOFFE - FIBER - KOSTFIBRE - KOSTFIBER - RAVINTOKUITU - VEZELS - FIBRA ALIMENTARIA - ΕΔΩΔΙΜΕΣ ΙΝΕΣ   | g        | 1,7                | 1,4                     |
| PROTEINE - PROTÉINES - EIWISS - PROTEIN - PROTEIN - PROTEIN - PROTEINI - EIWITTEN - ΠΡΟΤΕΪΝΑΣ - ΠΡΟΤΕΪΝΕΣ   | g        | 6,9                | 5,9                     |
| SALE - SEL - SALZ - SALT - SALT - SALT - SUOLA - ZOUT - SAL - ΑΛΑΤΙ   | g        | 0,002              | 0,002                   |

<sup>(1)</sup>85g = Esempio di una porzione. La confezione contiene 5 porzioni circa / Exemple d'une portion. Le paquet contient environ 5 portions / Beispiel für eine Portion. Eine Packung enthält ca. 5 Portionen / Exempel på en portion. Förpackningen innehåller ca 5 portioner. / Eksempel på en portion. Pakken indeholder ca 5 portioner. / Eksempel på en porsjon. Pakken inneholder ca. 5 porsjoner. / Annosesimerkki. Pakkaus sisältää noin 5 annosta. / Voorbeeld van een portie. De verpakking bevat ongeveer 5 porties. / Ejemplo de una ración. El envase contiene aproximadamente 5 porciones. / Παράδειγμα μιας μερίδας. Η συσκευασία περιέχει περίπου 5 μερίδες.

<sup>(2)</sup>RI = Assunzioni di riferimento di un adulto medio / Apport de référence pour un adulte-type / Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen / Referenzintag für en genomsnittlig vuxen / Referenceindtag for en voksen gennemsnitsperson / Referanseinntak for en voksen gjennomsnittsperson. / Aikuisen keskivertokäyttäjän saannin vertailuarvo / Referentie-inname van een gemiddelde volwassene. / Ingesta de referencia de un adulto medio. / Προσλαμβανόμενη ποσότητα αναφοράς ενός μέσου ενήλικα (8400 kJ/2000 kcal).

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000011410 PENNE R. 400X14 GLUTEN FREE INT'L



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1000011410 PENNE R. 400X14 GLUTEN FREE INT'L





Elemento grafico / Graphic Element

FRP 1000011410 PENNE R. 400X14 GLUTEN FREE INT'L





Elemento grafico / Graphic Element

RGP 1000011410 PENNE R. 400X14 GLUTEN FREE INT'L



Elemento grafico / Graphic Element

LFP 1000011410 PENNE R. 400X14 GLUTEN FREE INT'L

CD) PASTA SENZA GLUTINE DI MASSA BIANCO, MASSA DI MASSA SENZA GLUTINE. Qualitatively differente per pasta (contiene la glutine). Ingredienti: Farina di grano duro (100%), acqua, amido di mais (10%), sale, olio di semi di girasole (10%), acqua, amido di mais (10%), sale, olio di semi di girasole (10%).

CD) PASTA SENZA GLUTINE DI MASSA BIANCO, MASSA DI MASSA SENZA GLUTINE. Qualitatively differente per pasta (contiene la glutine). Ingredienti: Farina di grano duro (100%), acqua, amido di mais (10%), sale, olio di semi di girasole (10%), acqua, amido di mais (10%), sale, olio di semi di girasole (10%).

CD) GLUTENFREIE TROCKENEN AUS MASSA WEISSER WEIZENMEHL (WEIZENMEHL). Spezialformulierung für Personen mit Getreideunverträglichkeit. Zutaten: Weizenmehl (100%), Wasser, Maisstärke (20,5%), Weizenkeime (10%), Salz, Sonnenblumenöl (10%).

CD) GLUTENFREIE TROCKENEN AUS MASSA WEISSER WEIZENMEHL (WEIZENMEHL). Spezialformulierung für Personen mit Getreideunverträglichkeit. Zutaten: Weizenmehl (100%), Wasser, Maisstärke (20,5%), Weizenkeime (10%), Salz, Sonnenblumenöl (10%).

CD) GLUTENFREIE TROCKENEN AUS MASSA WEISSER WEIZENMEHL (WEIZENMEHL). Spezialformulierung für Personen mit Getreideunverträglichkeit. Zutaten: Weizenmehl (100%), Wasser, Maisstärke (20,5%), Weizenkeime (10%), Salz, Sonnenblumenöl (10%).

CD) GLUTENFREIE TROCKENEN AUS MASSA WEISSER WEIZENMEHL (WEIZENMEHL). Spezialformulierung für Personen mit Getreideunverträglichkeit. Zutaten: Weizenmehl (100%), Wasser, Maisstärke (20,5%), Weizenkeime (10%), Salz, Sonnenblumenöl (10%).

CD) PASTA ALIMENTICIA SENZA GLUTINE A BASE DI MASSA BIANCO, MASSA SENZA GLUTINE. Qualitatively differente per pasta (contiene la glutine). Ingredienti: Farina di grano duro (100%), acqua, amido di mais (10%), sale, olio di semi di girasole (10%), acqua, amido di mais (10%), sale, olio di semi di girasole (10%).

CD) PASTA ALIMENTICIA SENZA GLUTINE A BASE DI MASSA BIANCO, MASSA SENZA GLUTINE. Qualitatively differente per pasta (contiene la glutine). Ingredienti: Farina di grano duro (100%), acqua, amido di mais (10%), sale, olio di semi di girasole (10%), acqua, amido di mais (10%), sale, olio di semi di girasole (10%).

Elemento grafico / Graphic Element

TPP 1000011410 PENNE R. 400X14 GLUTEN FREE INT'L



**Senza Glutine**  
Sans Gluten - Glutenfrei  
**Penne Rigate**

Elemento grafico / Graphic Element

DWP 100011410 PENNE R. 400X14 GLUTEN FREE INT'L

400g<sup>e</sup>

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL / A CONSOMMER  
DE PREFERENCE AVANT LE / MINDESTENS HALTBAR BIS / BÅST FØRE / BEDST FØR /  
BEST FØR / PARASTA ENNEN / TEN MINSTE HOUDBAAR TOT /  
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL / ΑΝΑΛΩΣΗ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ



EAN CODE

PASTA SENZA GLUTINE DI MAIS BIANCO, MAIS GIALLO E RISO INTEGRALE / SPÉCIALITÉ CÉRÉALIÈRE  
SANS GLUTEN / GLUTENFREIE TEIGWAREN AUS MAIS- UND BRAUNEM VOLLKORN-REISMEHL / GLUTENFRI  
PASTA / GLUTENFRI PASTA / GLUTENFRI PASTA / GLUTENITON PASTA / GLUTENVRIJE GRANENSPECIALITEIT /  
PASTA ALIMENTICIA SIN GLUTEN A BASE DE MAÍZ BLANCO, MAÍZ AMARILLO Y ARROZ INTEGRAL /  
PENNE ΡΙΓΚΑΤΕ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ ΑΠΟ ΛΕΥΚΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ, ΚΙΤΡΙΝΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΡΥΖΙ

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



Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000011410 PENNE R. 400X14 GLUTEN FREE INT'L

