

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000328007 SPAGHETTONI n 7 SOC 1KGx12**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>
1000328007	SPAGHETTONI n 7 SOC 1KGx12	960	08076809048033	194.0	298.0	282.0	12.45	12.0

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>
00000000000642	SPAGHETTONI n 7 SOC 1KG	12.0	8076809527958	330.0	105.0	36.0	1005.0	1000.0

2029001907 F.007 VERMICELLINI S.O.CHEF

Formula Technical Specification - Rev V - Issued

Issued Date: Jun 20, 2023 3:41:37 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 fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

<i>Name</i>	<i>Ref Value</i>	<i>UOM</i>
External Diameter :	1.95	mm
Length :	255	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 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: Italian

CH-IT - PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO. Ingredienti: semola di **grano** duro, acqua. Paese di coltivazione del grano: Italia. Paese di molitura: Italia. Può contenere tracce di **soia** e **senape**. Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Prodotto nello stabilimento indicato con la lettera fra parentesi vicino alla data: (F) S.S. 16 km 684+300, 71122 Foggia (FG) / (E) S.S. 87 km 20+500, 81025 Marcianise (CE).

CH-IT - PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO. Ingredienti: semola di **grano** duro, acqua. Paese di coltivazione del grano: Italia. Paese di molitura: Italia. Può contenere tracce di **soia** e **senape**. Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Prodotto nello stabilimento indicato con la lettera fra parentesi vicino alla data: (F) S.S. 16 km 684+300, 71122 Foggia (FG) / (E) S.S. 87 km 20+500, 81025 Marcianise (CE).

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Danish

DK - PASTA AF DURUMHVEDE. Ingredienser: **durumhvede**, vand. Kan indeholde spor af **soja** og **sennep**. Opbevares tørt og køligt. Forbrugerkontakt: Conaxess Trade Denmark A/S, DK-2650 Hvidovre. www.barilla.dk.

DK - PASTA AF DURUMHVEDE. Ingredienser: **durumhvede**, vand. Kan indeholde spor af **soja** og **sennep**. Opbevares tørt og køligt. Forbrugerkontakt: Conaxess Trade Denmark A/S, DK-2650 Hvidovre. www.barilla.dk.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

NL-BE - DEEGWAREN VAN HARDE TARWEGRIESMEEL. Ingrediënten: harde **tarwegriesmeel**, water. Kan sporen van **soja** en **mosterd** bevatten. Op een droge en koele plaats bewaren.

NL-BE - DEEGWAREN VAN HARDE TARWEGRIESMEEL. Ingrediënten: harde **tarwegriesmeel**, water. Kan sporen van **soja** en **mosterd** bevatten. Op een droge en koele plaats bewaren.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

GB-IE - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA. Ingredients: durum **wheat** semolina, water. May contain traces of **soy** and **mustard**. Store in a cool and dry place. GB: Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.barilla.co.uk.

GB-IE - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA. Ingredients: durum **wheat** semolina, water. May contain traces of **soy** and **mustard**. Store in a cool and dry place. GB: Imported by Euro Food Brands , Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.barilla.co.uk.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English AUS

AU-NZ - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA. Ingredients: durum **wheat** semolina, water. **Contains: wheat, gluten. May be present: soy.** Store in a cool and dry place. FOR AUSTRALIA AND NEW ZEALAND: Imported by Barilla Australia, 4 Annandale Street, Annandale, NSW, 2038.

AU-NZ - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA. Ingredients: durum **wheat** semolina, water. **Contains: wheat, gluten. May be present: soy.** Store in a cool and dry place. FOR AUSTRALIA AND NEW ZEALAND: Imported by Barilla Australia, 4 Annandale Street, Annandale, NSW, 2038.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English ZA

ZA - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA. Ingredients: durum **wheat** semolina, water. **Contains: wheat (gluten). May contain traces of soy.** Store in a cool and dry place. For South Africa: Imported by Tacoma Foods, 17 Manchester Street, Airport Industria 2, 7490, Cape Town, South Africa. Tel: +27 (0) 21 385 1366.

ZA - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA. Ingredients: durum **wheat** semolina, water. **Contains: wheat (gluten). May contain traces of soy.** Store in a cool and dry place. FOR SOUTH AFRICA: Imported by Tacoma Foods, 17 Manchester Street, Airport Industria 2, 7490, Cape Town, South Africa. Tel: +27 (0) 21 385 1366.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

CH-FR-LU-BE - PÂTES ALIMENTAIRES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE.
Ingrédients: semoule de **blé** dur, eau. Peut contenir des traces de **soja** et de **moutarde**. Conserver dans un endroit frais et sec.

CH-FR-LU-BE - PÂTES ALIMENTAIRES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE.
Ingrédients: semoule de **blé** dur, eau. Peut contenir des traces de **soja** et de **moutarde**. Conserver dans un endroit frais et sec.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

AT-CH-DE-BE - TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS. Zutaten:
Hartweizengrieß, Wasser. Kann Spuren von **Sojabohnen** und **Senf**
enthalten. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.

AT-CH-DE-BE - TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS.
Zutaten: **Hartweizengrieß**, Wasser. Kann Spuren von
Sojabohnen und **Senf** enthalten. Trocken, vor Licht und
Wärme geschützt lagern.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish

ES - PASTA ALIMENTICIA DE CALIDAD SUPERIOR. Ingredientes: sémola de **trigo** duro, agua. Puede contener trazas de **soja** y **mostaza**. Conservar en lugar fresco y seco.

ES - PASTA ALIMENTICIA DE CALIDAD SUPERIOR. Ingredientes: sémola de **trigo** duro, agua. Puede contener trazas de **soja** y **mostaza**. Conservar en lugar fresco y seco.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Swedish

SE - PASTA AV DURUMVETE. Ingredienser: **durumvete**, vatten. Kan innehålla spår av **sojabönor** och **senap**. Förvaras torrt och svalt. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020-75 80 81, www.barilla.se.

SE - PASTA AV DURUMVETE. Ingredienser: **durumvete**, vatten. Kan innehålla spår av **sojabönor** och **senap**. Förvaras torrt och svalt. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020-75 80 81, www.barilla.se.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

IMAGE ONLY (Dutch, Swedish, French, Danish, South Africa, Spanish, German, English, Italian)

Language: NT

Dichiarazione nutrizionale / Nutrition declaration / Déclaration nutritionnelle / Nährwertdeklaration / Información nutricional / Näringsvärde / Voedingswaardevermelding / Næringsdeklaration	100 g	80 g
Energia / Energy / Énergie / Energie / Valor energético / Energi / Energie / Energi	1521 kJ 359 kcal	1217 kJ 287 kcal
Grassi / Fat / Matières grasses / Fett / Grasas / Fett / Vetten / Fedt	2,0 g	1,6 g
di cui: acidi grassi saturi / of which: saturates / dont: acides gras saturés / davon: gesättigte Fettsäuren / de las cuales: saturadas / varav: mättat fett / waarvan: verzadigde vetzuren / heraf: mættede fedtsyrer	0,4 g	0,3 g
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono / Kolhydrat / Koolhydraten / Kulhydrat	70 g	56 g
di cui: zuccheri / of which: sugars / dont: sucres / davon: Zucker / de los cuales: azúcares / varav: sockerarter / waarvan: suikers / heraf: sukkerarter	3,5 g	2,8 g
Fibre / Fibre / Fibres alimentaires / Ballaststoffe / Fibra alimentaria / Fiber / Vezels / Kostfibre	3,0 g	2,4 g
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß / Proteínas / Protein / Eiwitte / Protein	14 g	11 g
Sale / Salt / Sel / Salz / Sal / Salt / Zout / Salt	0,01 g	<0,01 g
La confezione contiene circa 12 porzioni da 80 g. / The package contains approximately 12 servings of 80 g. / L'emballage contient environ 12 portions de 80 g. / Die Packung enthält ca. 12 Portionen à 80 g. / Este paquete contiene aproximadamente 12 porciones de 80 g. / Förpackningen innehåller ca 12 portioner à 80 g. / De verpakking bevat ongeveer 12 porties van 80 g. / Forpakningen indeholder ca. 12 portioner på 80 g.		

Elemento fotografico / Photo Element

ATW 1000328007 VERMICELLINI SEL ORO CHEF



Elemento fotografico / Photo Element

3DF 1000328007 VERMICELLINI SEL ORO CHEF



Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000328009 BUCATINI SEL ORO CHEF

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>
1000328009	BUCATINI SEL ORO CHEF	960	08076809048040	183.0	343.0	282.0	12.430611	12.0

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>
000000000000643	009 BUCATINI ORO CHEF 1 KG FOOD SERVICE	12.0	8076809527965	330.0	135.0	42.0	1005.98	1000.0

2029001913 F.009 BUCATINI S.O.CHEF

Formula Technical Specification - Rev S - Issued

Issued Date: Sep 30, 2021 2:57:59 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 fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

<i>Name</i>	<i>Ref Value</i>	<i>UOM</i>
External Diameter :	3.02	mm
Thickness :	0.90	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).

Master Copy Data

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Italian

IT-CH - PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - Ingredienti: semola di **GRANO** duro, acqua. Paese di coltivazione del grano: Italia. Paese di molitura: Italia. **Può contenere tracce di SOIA.** Conservare in un luogo fresco e asciutto. Prodotto nello stabilimento indicato con la lettera fra parentesi vicino alla data sul fondo della confezione. (F) Foggia - S.S. 16 km 684+300 / (E) Marcianise (Caserta). ***Barilla, Maestri della pasta.** Dal 1877, la nostra unica passione è la pasta. Il nostro saper fare è il risultato del miglioramento continuo, per offrirti una pasta buona e sempre al dente.

IT-CH - PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - Ingredienti: semola di **GRANO** duro, acqua. Paese di coltivazione del grano: Italia. Paese di molitura: Italia. **Può contenere tracce di SOIA.** Conservare in un luogo fresco e asciutto. Prodotto nello stabilimento indicato con la lettera fra parentesi vicino alla data sul fondo della confezione. (F) Foggia - S.S. 16 km 684+300 / (E) Marcianise (Caserta). ***Barilla, Maestri della pasta.** Dal 1877, la nostra unica passione è la pasta. Il nostro saper fare è il risultato del miglioramento continuo, per offrirti una pasta buona e sempre al dente.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish

ES - PASTA ALIMENTICIA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO - Ingredientes: sémola de **TRIGO** duro, agua. **Puede contener trazas de SOJA.** 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".

ES - PASTA ALIMENTICIA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO - Ingredientes: sémola de **TRIGO** duro, agua. **Puede contener trazas de SOJA.** 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: Dutch

NL-BE - DEEGWAREN VAN HARDE TARWE - Ingrediënten: griesmeel van harde **TARWE**, water. **Kan sporen van SOJA bevatten.** 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-BE - DEEGWAREN VAN HARDE TARWE - Ingrediënten: griesmeel van harde **TARWE**, water. **Kan sporen van SOJA bevatten.** 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 dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

FR-CH-BE-LU - PÂTES ALIMENTAIRES - Ingrédients : semoule de **BLÉ** dur, eau. **Peut contenir des traces de SOJA.** 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.

FR-CH-BE-LU - PÂTES ALIMENTAIRES - Ingrédients : semoule de **BLÉ** dur, eau. **Peut contenir des traces de SOJA.** 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: Nordic

SE-DK-NO-IS - PASTA AV DURUMVETE / PASTA AF DURUMHVEDE / DURUMHVETEPASTA - Ingredienser: **DURUMVETE / DURUMHVEDE / DURUMHVETE**, vatten / vand / vann. **Kan innehålla spår av SOJABÖNOR / Kan indeholde spor af SOJA / Kan inneholde spor av SOYABØNNER.** Förvaras tørt och svalt / Opbevares tørt og køligt / Oppbevares tørt og kjølig. Konsumentkontakt / Forbrugerkontakt / Forbrukerkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020 - 75 80 81, www.barilla.se / Conaxess Trade Denmark A/S, DK-2650 Hvidovre, www.barilla.dk / Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, www.barilla.no. ***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 / ***Barilla, Pastaens Mester.** Siden 1877 har vores passion været at øge vores know-how i forhold til at fremstille god "al dente" pasta, i dag og fremover. / ***Barilla, Mestere i Pasta.** Vi har laget pasta med stor lidenskap siden 1877 og hver dag øker vi vår kunnskap for å gi deg perfekt «al dente» pasta.

SE-DK-NO-IS - PASTA AV DURUMVETE / PASTA AF DURUMHVEDE / DURUMHVETEPASTA - Ingredienser: **DURUMVETE / DURUMHVEDE / DURUMHVETE**, vatten / vand / vann. **Kan innehålla spår av SOJABÖNOR / Kan indeholde spor af SOJA / Kan inneholde spor av SOYABØNNER.** Förvaras tørt och svalt / Opbevares tørt og køligt / Oppbevares tørt og kjølig. Konsumentkontakt / Forbrugerkontakt / Forbrukerkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020 - 75 80 81, www.barilla.se / Conaxess Trade Denmark A/S, DK-2650 Hvidovre, www.barilla.dk / Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, www.barilla.no. ***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 / ***Barilla, Pastaens Mester.** Siden 1877 har vores passion været at øge vores know-how i forhold til at fremstille god "al dente" pasta, i dag og fremover. / ***Barilla, Mestere i Pasta.** Vi har laget pasta med stor lidenskap siden 1877 og hver dag øker vi vår kunnskap for å gi deg perfekt «al dente» pasta.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

DE-AT-CH - TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS - Zutaten: **HARTWEIZENGRIESS**, Wasser. **Kann Spuren von SOJABOHNEN enthalten.** 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.

DE-AT-CH - TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS - Zutaten: **HARTWEIZENGRIESS**, Wasser. **Kann Spuren von SOJABOHNEN enthalten.** 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

UK-IE-IS - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - Ingredients: durum **WHEAT** semolina, water. **May be present: SOY.** Store in a cool dry place. 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.

UK-IE-IS - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - Ingredients: durum **WHEAT** semolina, water. **May be present: SOY.** Store in a cool dry place. 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 delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

IMAGE ONLY (Dutch, Swedish, French, Danish, Norwegian, Spanish, German, English, Italian)

Language: NT

VALORI NUTRIZIONALI MEDI - AVERAGE NUTRITIONAL VALUES - VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES - DURCHSCHNITTliche NAHRWERTE - VALORES NUTRICIONALES MEDIOS - GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE - GENOMSNITTLIG NÄRINGSVÄRDE - GENNEMSNITTLIG NÆRINGSVÆRDI - GJENNOMSNITTLIG NÆRINGSINNHOOLD					
		100g		85g*	
ENERGIA - ENERGY - ÉNERGIE - ENERGIE - VALOR ENERGETICO - ENERGIE - ENERGI - ENERGI - ENERGI	kJ kcal	1521 359	kJ kcal	1283 305	
GRASSI - FAT - MATIÈRES GRASSES - FETT - GRASAS - VETTEN - FETT - FEDT - FETT	g	2,0	g	1,7	
DI CUI: ACIDI GRASSI SATURI - OF WHICH: SATURATES - DONT: ACIDES GRAS SATURÉS - DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN - DE LAS CUALES: SATURADAS - WAARVAN: VERZADIGDE VETZUREN - VARAV: MÄTTAT FETT - HERAF: MÆTTEDE FEDTSYRER - HVORAV: MÆTTEDE FETTSYRER					
	g	0,5	g	0,4	
CARBOIDRATI - CARBOHYDRATE - GLUCIDES - KOHLENHYDRATE - HIDRATOS DE CARBONO - KOOLHYDRATEN - KOLHYDRAT - KULHYDRAT - KARBOHYDRATER	g	70,2	g	59,7	
DI CUI: ZUCCHERI - OF WHICH: SUGARS - DONT: SUCRES - DAVON: ZUCKER - DE LOS CUALES: AZÚCARES - WAARVAN: SUIKERS - VARAV: SÖCKERARTER - HERAF: SUKKERARTER - HVORAV: SUKKERARTER					
	g	3,5	g	3,0	
FIBRE - FIBRE - FIBRES ALIMENTAIRES - BALLASTSTOFFE - FIBRA ALIMENTARIA - VEZELS - FIBER - KOSTFIBRE - KOSTFIBER	g	3,0	g	2,6	
PROTEINE - PROTEIN - PROTÉINES - EIWISSE - PROTEÍNAS - EIWITTEN - PROTEIN - PROTEIN - PROTEIN	g	13,5	g	11,5	
SALE - SALT - SEL - SALZ - SAL - ZOUT - SALT - SALT - SALT	g	0,013	g	0,011	
*85g = esempio di una razione / example of a serving / exemple d'une portion / Beispiel für eine Portion / ejemplo de una ración / voorbeeld van een portie / exempel på en portion / eksempel på en portion / eksempel på en portion					
Numero di porzioni / number of servings / nombre de portions / Anzahl der Portionen / número de porciones / aantal porties / antal portioner / antal portioner / antall porsjoner: ca./ok. 12					

Elemento grafico / Graphic Element

DWP 1000328009 BUCATINI SEL ORO CHEF



Elemento fotografico / Photo Element

ATW 1000328009 BUCATINI SEL ORO CHEF



Elemento fotografico / Photo Element

FRP 1000328009 BUCATINI SEL ORO CHEF



[illegible]

Elemento fotografico / Photo Element

3DF 1000328009 BUCATINI SEL ORO CHEF



Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000001784 CASARECCE FTO 187 GOLD

Trade Unit Info

TU Code	TU Description	Best Before (days)	Case Barcode	Case Width (mm)	Case Length (mm)	Case Height (mm)	Gross Weight (kg)	Net Weight (Kg)
1000001784	CASARECCE FTO 187 GOLD	960	08076809065375	195.0	595.0	230.0	9.6	9.0

Consumer Unit Info

CU Code	CU Description	CU Quantity per TU	Ean Code	Width (mm)	Length (mm)	Height (mm)	Gross Weight (g)	Net Weight (g)
00000000001187	F.TO 187 CASARECCE S. O.CHEF 1000G CASSA	9.0	8076809528108	280.0	210.0	45.0	1009.3	1000.0

2029001438 F.187 CASARECCE S.O.CHEF
 Formula Technical Specification - Rev N - Issued Issued Date: Sep 29, 2021 9:59:14 AM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

Name	Max	UOM
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

Name	Ref Value	UOM
Height :	9.20	mm
Length :	50.00	mm
Thickness :	1.30	mm
Width :	5.10	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 microbiologique.
	Sauces / pesto / plats préparés à longue conservation : la technologie utilisée et l'étanchéité de l'emballage assurent l'absence de croissance microbiologique.
	Produits de boulangerie (produits secs) : la faible teneur d'humidité assure l'absence de croissance microbiologique. 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 microbiologique.
	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: Italian

IT-CH - PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - Ingredienti: semola di **GRANO** duro, acqua. Paese di coltivazione del grano: Italia. Paese di molitura: Italia. **Può contenere tracce di SOIA.** Conservare in un luogo fresco e asciutto. Prodotto nello stabilimento indicato con la lettera fra parentesi vicino alla data sul fondo della confezione. (F) Foggia - S.S. 16 km 684+300 / (E) Marcianise (Caserta). ***Barilla, Maestri della pasta.** Dal 1877, la nostra unica passione è la pasta. Il nostro saper fare è il risultato del miglioramento continuo, per offrirti una pasta buona e sempre al dente.

IT-CH - PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - Ingredienti: semola di **GRANO** duro, acqua. Paese di coltivazione del grano: Italia. Paese di molitura: Italia. **Può contenere tracce di SOIA.** Conservare in un luogo fresco e asciutto. Prodotto nello stabilimento indicato con la lettera fra parentesi vicino alla data sul fondo della confezione. (F) Foggia - S.S. 16 km 684+300 / (E) Marcianise (Caserta). ***Barilla, Maestri della pasta.** Dal 1877, la nostra unica passione è la pasta. Il nostro saper fare è il risultato del miglioramento continuo, per offrirti una pasta buona e sempre al dente.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish

ES - PASTA ALIMENTICIA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO - Ingredientes: sémola de **TRIGO** duro, agua. **Puede contener trazas de SOJA.** 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".

ES - PASTA ALIMENTICIA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO - Ingredientes: sémola de **TRIGO** duro, agua. **Puede contener trazas de SOJA.** 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: Dutch

NL-BE - DEEGWAREN VAN HARDE TARWE - Ingrediënten: griesmeel van harde **TARWE**, water. **Kan sporen van SOJA bevatten.** 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-BE - DEEGWAREN VAN HARDE TARWE - Ingrediënten: griesmeel van harde **TARWE**, water. **Kan sporen van SOJA bevatten.** 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 dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

FR-CH-BE-LU - PÂTES ALIMENTAIRES - Ingrédients : semoule de **BLÉ** dur, eau. **Peut contenir des traces de SOJA.** 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.

FR-CH-BE-LU - PÂTES ALIMENTAIRES - Ingrédients : semoule de **BLÉ** dur, eau. **Peut contenir des traces de SOJA.** 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: English

UK-IE-IS-AU-NZ - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - Ingredients: durum **WHEAT** semolina, water. **May be present: SOY.** Store in a cool dry place. 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.

UK-IE-IS-AU-NZ - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - Ingredients: durum **WHEAT** semolina, water. **May be present: SOY.** Store in a cool dry place. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.barilla.com. For Australia and New Zealand imported by Barilla Australia Pty Ltd, 4 Annandale Street, Annandale, NSW, 2038. ***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: Nordic

SE-DK-NO-IS - PASTA AV DURUMVETE / PASTA AF DURUMHVEDE / DURUMHVETEPASTA - Ingredienser: **DURUMVETE / DURUMHVEDE / DURUMHVETE**, vatten / vand / vann. **Kan innehålla spår av SOJABÖNOR / Kan indeholde spor af SOJA / Kan inneholde spor av SOYABØNNER.** Förvaras tørt och svalt / Opbevares tørt og køligt / Oppbevares tørt og kjølig. Konsumentkontakt / Forbrugerkontakt / Forbrukerkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020 - 75 80 81, www.barilla.se / Conaxess Trade Denmark A/S, DK-2650 Hvidovre, www.barilla.dk / Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, www.barilla.no. ***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 / ***Barilla, Pastaens Mester.** Siden 1877 har vores passion været at øge vores know-how i forhold til at fremstille god "al dente" pasta, i dag og fremover. / ***Barilla, Mestere i Pasta.** Vi har laget pasta med stor lidenskap siden 1877 og hver dag øker vi vår kunnskap for å gi deg perfekt «al dente» pasta.

SE-DK-NO-IS - PASTA AV DURUMVETE / PASTA AF DURUMHVEDE / DURUMHVETEPASTA - Ingredienser: **DURUMVETE / DURUMHVEDE / DURUMHVETE**, vatten / vand / vann. **Kan innehålla spår av SOJABÖNOR / Kan indeholde spor af SOJA / Kan inneholde spor av SOYABØNNER.** Förvaras tørt och svalt / Opbevares tørt og køligt / Oppbevares tørt og kjølig. Konsumentkontakt / Forbrugerkontakt / Forbrukerkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020 - 75 80 81, www.barilla.se / Conaxess Trade Denmark A/S, DK-2650 Hvidovre, www.barilla.dk / Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, www.barilla.no. ***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 / ***Barilla, Pastaens Mester.** Siden 1877 har vores passion været at øge vores know-how i forhold til at fremstille god "al dente" pasta, i dag og fremover. / ***Barilla, Mestere i Pasta.** Vi har laget pasta med stor lidenskap siden 1877 og hver dag øker vi vår kunnskap for å gi deg perfekt «al dente» pasta.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

DE-AT-CH - TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS - Zutaten: **HARTWEIZENGRIESS**, Wasser. **Kann Spuren von SOJABOHNEN enthalten.** 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.

DE-AT-CH - TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS - Zutaten: **HARTWEIZENGRIESS**, Wasser. **Kann Spuren von SOJABOHNEN enthalten.** 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 AUS

UK-IE-IS-AU-NZ - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - Ingredients: durum **WHEAT** semolina, water. **May be present: SOY.** Store in a cool dry place. For Australia and New Zealand imported by Barilla Australia Pty Ltd, 4 Annandale Street, Annandale, NSW, 2038. ***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.

UK-IE-IS-AU-NZ - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - Ingredients: durum **WHEAT** semolina, water. **May be present: SOY.** Store in a cool dry place. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.barilla.com. For Australia and New Zealand imported by Barilla Australia Pty Ltd, 4 Annandale Street, Annandale, NSW, 2038. ***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 delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

IMAGE ONLY (Dutch, Swedish, French, Danish, Norwegian, Spanish, German, English, Italian)

Language: NT

VALORI NUTRIZIONALI MEDI - AVERAGE NUTRITIONAL VALUES - VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES - DURCHSCHNITTICHE NAHRWERTE - VALORES NUTRICIONALES MEDIOS - GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE - GENOMSNITTLIG NÄRINGSVÄRDE - GJENNOMSNTLIG NÆRINGSVÆRDI - GJENNOMSNTLIG NÆRINGSINNHOOLD					
		100g		85g*	
ENERGIA - ENERGY - ÉNERGIE - ENERGIE - VALOR ENERGETICO - ENERGIE - ENERGI - ENERGI - ENERGI	kJ 1521 kcal 359			kJ 1283 kcal 305	
GRASSI - FAT - MATIÈRES GRASSES - FETT - GRASAS - VETTEN - FETT - FEDT - FETT		g 2,0		g 1,7	
DI CUI: ACIDI GRASSI SATURI - OF WHICH: SATURATES - DONT: ACIDES GRAS SATURÉS - DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN - DE LAS CUALES: SATURADAS - WAARVAN: VERZADIGDE VETZUREN - VARAV: MÄTTAT FETT - HERAF: MÆTTEDE FEDTSYRER - HVORAV: MÆTTEDE FETTSYRER					
		g 0,5		g 0,4	
CARBOIDRATI - CARBOHYDRATE - GLUCIDES - KOHLENHYDRATE - HIDRATOS DE CARBONO - KOOLHYDRATEN - KOLHYDRAT - KULHYDRAT - KARBOHYDRATER		g 70,2		g 59,7	
DI CUI: ZUCCHERI - OF WHICH: SUGARS - DONT: SUCRES - DAVON: ZUCKER - DE LOS CUALES: AZÚCARES - WAARVAN: SUIKERS - VARAV: SÖCKERARTER - HERAF: SUKKERARTER - HVORAV: SUKKERARTER					
		g 3,5		g 3,0	
FIBRE - FIBRE - FIBRES ALIMENTAIRES - BALLASTSTOFFE - FIBRA ALIMENTARIA - VEZELS - FIBER - KOSTFIBRE - KOSTFIBER		g 3,0		g 2,6	
PROTEINE - PROTEIN - PROTÉINES - EIWISS - PROTEÍNAS - EIWITTEN - PROTEIN - PROTEIN - PROTEIN		g 13,5		g 11,5	
SALE - SALT - SEL - SALZ - SAL - ZOUT - SALT - SALT - SALT		g 0,013		g 0,011	
*85g = esempio di una razione / example of a serving / exemple d'une portion / Beispiel für eine Portion / ejemplo de una ración / voorbeeld van een portie / eksempel på en portion / eksempel på en portion / eksempel på en portion					
Numero di porzioni / number of servings / nombre de portions / Anzahl der Portionen / número de porciones / aantal porties / antal portioner / antal portioner / antall porsjoner: ca./ok. 12					

Elemento grafico / Graphic Element

RGP 1000001784 CASARECCE FTO 187 GOLD



Elemento fotografico / Photo Element

ATW 1000001784 CASARECCE FTO 187 GOLD



Elemento fotografico / Photo Element

FRP 1000001784 CASARECCE FTO 187 GOLD



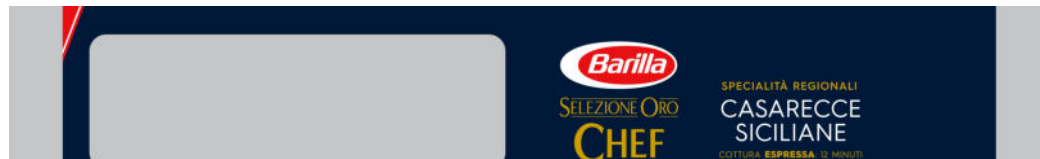
Elemento fotografico / Photo Element

BKP 1000001784 CASARECCE FTO 187 GOLD



Elemento fotografico / Photo Element

LFP 1000001784 CASARECCE FTO 187 GOLD



Elemento fotografico / Photo Element

3DF 1000001784 CASARECCE FTO 187 GOLD

