

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000835060 GNOCCHETTI SARDI 3X5KG**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>
1000835060	GNOCCHETTI SARDI 3X5KG	960	08076809033183	299.0	499.0	261.0	15.845193	15.0

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>
00000000000253	F.TO 60 GNOCCHETTI SARDI 5 KG	3.0	8076800035605	430.0	300.0	70.0	5035.62	5000.0

2029000095 F.060 GNOCCHETTI SARDI

Formula Technical Specification - Rev S - Issued

Issued Date: Sep 6, 2021 6:22:42 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>
Height :	6.30	mm
Length :	8.40	mm
Width :	17.00	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

I - PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO. Ingredienti: semola di **grano** duro, acqua. Paese di coltivazione del grano: UE e non UE. Paese di molitura: Italia. Può contenere tracce di **soia** e **senape**. Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Prodotto nello stabilimento indicato fra parentesi nello spazio data: (A) Parma - Via Mantova 166 / (F) Foggia - S.S. 16 km 684+300 / (MU) Muggia (Trieste) - Strada delle Saline 29. Servizio Consumatori Numero Verde 800 - 388288.

I - PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO. Ingredienti: semola di **grano** duro, acqua. Paese di coltivazione del grano: UE e non UE. Paese di molitura: Italia. Può contenere tracce di **soia** e **senape**. Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Prodotto nello stabilimento indicato fra parentesi nello spazio data: (A) Parma - Via Mantova 166 / (F) Foggia - S.S. 16 km 684+300 / (MU) Muggia (Trieste) - Strada delle Saline 29. Servizio Consumatori Numero Verde 800 - 388288.

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: Norwegian

NO - DURUMHVETEPASTA. Ingredienser: **durumhvete**, vann. Kan inneholde spor av **soyabønner** og **sennep**. Oppbevares tørt og ikke over romtemperatur. Forbrukerkontakt: Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, www.barilla.no

NO - DURUMHVETEPASTA. Ingredienser: **durumhvete**, vann. Kan inneholde spor av **soyabønner** og **sennep**. Oppbevares tørt og ikke over romtemperatur. Forbrukerkontakt: Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, www.barilla.no

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 Box 6722 113 85 Stockholm 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 Box 6722 113 85 Stockholm 020-75 80 81, www.barilla.se

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English AUS

EN - 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.

EN - 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: Dutch

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

NL - 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: Portuguese

P - MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO DURO. Ingredientes: sêmola de **trigo** duro e água. Pode conter vestígios de **soja** e **mostarda**. Conservar em local seco e fresco.

P - MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO DURO. Ingredientes: sêmola de **trigo** duro e água. Pode conter vestígios de **soja** e **mostarda**. Conservar em local seco e fresco.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

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

D - 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

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

E - 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: English

GB - 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 - 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: Greek

GR - ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ. Συστατικά: σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού**, νερό. Μπορεί να περιέχει ίχνη **σόγιας** και **σιναπιού**. Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210-5197800.

GR - ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ. Συστατικά: σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού**, νερό. Μπορεί να περιέχει ίχνη **σόγιας** και **σιναπιού**. Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210-5197800.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Finnish

FI - DURUMVEHNÄSTÄ VALMISTETTU PASTA. Ainesosat:
durumvehnä jauho, vesi. Saattaa sisältää pieniä määriä **soijaa** ja **sinappia**. palvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki. www.barilla.fi

FI - DURUMVEHNÄSTÄ VALMISTETTU PASTA. Ainesosat: **durumvehnä jauho**, vesi. Saattaa sisältää pieniä määriä **soijaa** ja **sinappia**. palvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki. www.barilla.fi

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Slovenian

SLO - SUŠENE TESTENINE IZ PŠENIČNEGA ZDROBA DURUM. Sestavine: **pšenični** zdrob durum, voda. Lahko vsebuje sledi zrnja **soje** in **gorčice**. Hraniti v hladnem in suhem prostoru. Kontakt: Barilla Adriatik d.o.o. Bravničarjeva ulica 13,1000 Ljubljana.

SLO - SUŠENE TESTENINE IZ PŠENIČNEGA ZDROBA DURUM. Sestavine: **pšenični** zdrob durum, voda. Lahko vsebuje sledi zrnja **soje** in **gorčice**. Hraniti v hladnem in suhem prostoru. Kontakt: Barilla Adriatik d.o.o. Bravničarjeva ulica 13,1000 Ljubljana.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

F - 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.

F - 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: Croatian

HR BIH MNE - SUŠENA TJESTENINA OD KRUPICE DURUM PŠENICE.
Sastojci: krupica durum **pšenice**, voda. Može sadržavati tragove **soje** i **gorušice**. Čuvati na hladnom i suhom mjestu. Kontakt za HR potrošače: Barilla Hrvatska d.o.o., Radnička cesta 39, 10000 Zagreb. Uvoznik i distributer: Za BiH: Violeta d.o.o., Stjepana Radića 21, 88340 Grude, tel.: +387 39/660-400, www.violeta.com, Email: violeta@violeta.com; Za MNE: Expo Commerce d.o.o., Industrijska zona b.b., 85318 Radanovići, Kotor. Proizvođač: Barilla G.e.R Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122, Parma, Italija.

HR BIH MNE - SUŠENA TJESTENINA OD KRUPICE DURUM PŠENICE. Sastojci: krupica durum **pšenice**, voda. Može sadržavati tragove **soje** i **gorušice**. Čuvati na hladnom i suhom mjestu. Kontakt za HR potrošače: Barilla Hrvatska d.o.o., Radnička cesta 39, 10000 Zagreb. Uvoznik i distributer: Za BiH: Violeta d.o.o., Stjepana Radića 21, 88340 Grude, tel.: +387 39/660-400, www.violeta.com, Email: violeta@violeta.com; Za MNE: Expo Commerce d.o.o., Industrijska zona b.b., 85318 Radanovići, Kotor. Proizvođač: Barilla G.e.R Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122, Parma, Italija.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

see image

Language: Japanese

■ 名称: マカロニ ■ 原材料名: デュラム小麦のセモリナ
■ 内容量: 5kg ■ 賞味期限: 枠外右下に記載 ■ 保存
方法: 直射日光・湿気を避けて常温で保存してください。
■ 調理方法: 枠外右下に記載 ■ 原産国名: イタリア
■ 輸入者: バリラジャパン株式会社 〒102-0093
東京都千代田区平河町2-7-3 PMO平河町ビル9階

栄養成分表示 /100g 当り		
エネルギー	365	kcal
たんぱく質	11.4	g
脂質	2.0	g
炭水化物	75.3	g
食塩相当量	0.01	g

(この表示値は、目安です。)

標準ゆで時間	
NO.72 ペンネッテリガーテ	10分
NO.73 ペンネ リガーテ	11分
NO.98 フジリ	11分

デュラム小麦の輸送設備等は大豆の輸送にも使用しています。

開封後は、吸湿、虫害などを防ぐため、袋口を閉めてください。細かい斑点は原料のデュラム小麦セモリナの特徴です。品質には問題はありません。

●バリラのパスタはアルデンテ食感を長持ちさせるため、厳選されたデュラム小麦のセモリナを使用し、テフロンダイス製法で丁寧に作っています。幅広いパスタ料理にお使いください。

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

SEE IMAGE (Croatian, Danish, Dutch, English, Finnish, French, German, Greek, Italian, Norwegian, Portuguese, Slovenian, Spanish, Swedish)

Language: NT

Dichiarazione nutrizionale / Nutrition declaration / Déclaration nutritionnelle / Nährwertdeklaration / Información nutricional / Declaração nutricional / Διατροφική δήλωση / Voedingswaardevermelding / Næringsinnhold / Näringsvärde / Næringsdeklaration / Ravintosisältö / Oznacba hranilne vrednosti / Nutritivna deklaracija	100g	80g
Energia / Energy / Énergie / Energie / Valor energético / Energia / Ενέργεια / Energie / Energi / Energi / Energia / Energijska vrednost / Energija	1521 kJ / 359 kcal	1217 kJ / 287 kcal
Grassi / Fat / Matières grasses / Fett / Grasas / Lipidos / Λιπαρά / Vetten / Fett / Fett / Fedt / Rasva / Maščobe / Masti	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 / dos quais: saturados / εκ των οποίων: κορεσμένα / waarvan: verzadigde vetzuren / hvorav: mættede fedtsyrer / varav: mättat fett / heraf: mættede fedtsyrer / josta: tydyttyynyttä / od tega: nasičene maščobe / od kojih: zasičene masne kiseline	0,5 g	0,4 g
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono / Hidratos de carbono / Υδατάνθρακες / Koolhydraten / Karbohydrater / Kolhydrat / Kulhydrat / Hiilihydraatit / Ogljikovi hidrati / Ugjikohidrati	71 g	57 g
di cui: zuccheri / of which: sugars / dont: sucres / davon: Zucker / de los cuales: azúcares / dos quais: açúcares / εκ των οποίων: σάκχαρα / waarvan: suikers / hvorav: sukkerarter / varav: sockerarter / heraf: sukkerarter / josta: sokereita / od tega: sladkorji / od kojih: šećeri	3,5 g	2,8 g
Fibre / Fibre / Fibras alimentares / Ballaststoffe / Fibra alimentaria / Fibra / Εξωδιμες ίνες / Vezels / Kostfiber / Fiber / Kostfibre / Ravintokuitu / Prehranske vlaknine / Vlakna	3,0 g	2,4 g
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß / Proteínas / Proteínas / Πρωτεΐνες / Eiwitten / Protein / Protein / Protein / Proteini / Beljakovine / Bijelčevine	13 g	10 g
Sale / Salt / Sel / Salz / Sal / Sal / Αλάτι / Zout / Salt / Salt / Salt / Suola / Sol / Sol	0,01 g	0 g

La confezione contiene circa 62 porzioni da 80 g. / The package contains approximately 62 servings of 80 g. / L'emballage contient environ 62 portions de 80 g. / Die Packung enthält ca. 62 Portionen à 80 g. / Este paquete contiene aproximadamente 62 porciones de 80 g. / A embalagem contém aproximadamente 62 porções de 80 g. / Η συσκευασία περιέχει περίπου 62 μερίδες των 80 g. / De verpakking bevat ongeveer 62 porties van 80 g. / Pakken inneholder ca. 62 porsjoner på 80 g. / Förpackningen innehåller ca 62 portioner à 80 g. / Forpakningen indeholder ca. 62 portioner på 80 g. / Pakkaus sisältää noin 62 80 g annosta. / Embalaža vsebuje približno 62 obrokov po 80 g. / Pakiranje sadrži oko 62 obroka po 80 g.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT1

SEE IMAGE (Japanese)

栄養成分表示 / 100g 当り

エネルギー	365	kcal
たんぱく質	11.4	g
脂質	2.0	g
炭水化物	75.3	g
食塩相当量	0.01	g

(この表示値は、目安です。)

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT2

SEE IMAGE (for Australia NZ)

NUTRITION INFORMATION

Servings per package: 62 Serving size: 80 g	Average Quantity per Serving	Average Quantity per 100g
Energy	1220 kJ (291 Cal)	1520 kJ (364 Cal)
Protein	10.0 g	12.5 g
Fat, total	1.6 g	2.0 g
- saturated	0.4 g	0.5 g
Carbohydrate	57.0 g	71.2 g
- sugars	2.8 g	3.5 g
Dietary fibre	2.4 g	3.0 g
Sodium	4 mg	5 mg

Valid for Australia and New Zealand

Elemento grafico / Graphic Element

ATW 5 KG SPECIALITÀ



Elemento grafico / Graphic Element

FRP 5 KG SPECIALITÀ



COTTURA ESPRESSA

CRISPEST COCCON / COUSIN COUSON / COUSON D'OR / COUSON D'OR

La cottura è rapida e affidabile: tutti i cibi, naturalmente, sono cotti in soli 10 minuti. E, grazie al suo design, il COTTURA ESPRESSA è anche un bellissimo contenitore per la vostra cucina. È facile per tutti avere una grande quantità di cibo cotto in soli 10 minuti. E, grazie al suo design, il COTTURA ESPRESSA è anche un bellissimo contenitore per la vostra cucina.

RAPPORTO SCOPRI ACQUA / SALE / FRODO

RECHERCHES INSPIRATION WATER / SALE / FRODO

INFLUENTIAL CREATING RESEARCH / SALE / FRODO

Il rapporto tra acqua e sale è un tema che ha affascinato molti artisti e scrittori. In questo rapporto, l'acqua è rappresentata come un elemento che dà forma e struttura al mondo. Il sale, invece, è visto come un elemento che dà sapore e carattere. Il rapporto tra i due è un tema che ha affascinato molti artisti e scrittori.

Il rapporto tra acqua e sale è un tema che ha affascinato molti artisti e scrittori. In questo rapporto, l'acqua è rappresentata come un elemento che dà forma e struttura al mondo. Il sale, invece, è visto come un elemento che dà sapore e carattere. Il rapporto tra i due è un tema che ha affascinato molti artisti e scrittori.

Il rapporto tra acqua e sale è un tema che ha affascinato molti artisti e scrittori. In questo rapporto, l'acqua è rappresentata come un elemento che dà forma e struttura al mondo. Il sale, invece, è visto come un elemento che dà sapore e carattere. Il rapporto tra i due è un tema che ha affascinato molti artisti e scrittori.

NUTRITION INFORMATION

Serving per container	Amount (g/ml)	Amount (g/ml)
Energy	2000/2000	2000/2000
Protein	100/100	100/100
Carbohydrate	100/100	100/100
Fat	100/100	100/100
Sodium	100/100	100/100
Calcium	100/100	100/100
Iron	100/100	100/100

DOPPIA COTTURA

DOUZE COCCON / DOUZE COUSON / DOUZE COUSON

La doppia cottura è una tecnica che permette di cuocere due cibi contemporaneamente. In questo modo, si risparmia tempo e si evita di cuocere due cibi separatamente. La doppia cottura è una tecnica che permette di cuocere due cibi contemporaneamente.

La doppia cottura è una tecnica che permette di cuocere due cibi contemporaneamente. In questo modo, si risparmia tempo e si evita di cuocere due cibi separatamente. La doppia cottura è una tecnica che permette di cuocere due cibi contemporaneamente.

La doppia cottura è una tecnica che permette di cuocere due cibi contemporaneamente. In questo modo, si risparmia tempo e si evita di cuocere due cibi separatamente. La doppia cottura è una tecnica che permette di cuocere due cibi contemporaneamente.

La doppia cottura è una tecnica che permette di cuocere due cibi contemporaneamente. In questo modo, si risparmia tempo e si evita di cuocere due cibi separatamente. La doppia cottura è una tecnica che permette di cuocere due cibi contemporaneamente.

La doppia cottura è una tecnica che permette di cuocere due cibi contemporaneamente. In questo modo, si risparmia tempo e si evita di cuocere due cibi separatamente. La doppia cottura è una tecnica che permette di cuocere due cibi contemporaneamente.

PROFESSIONALI

Barilla Specialty signature cooks the perfect pasta to create a delicious & versatile quality pasta that keeps its al dente texture. Made with selected durum wheat & crafted with the care & attention to detail that is a hallmark of Barilla's commitment to professionals.

Barilla Specialty signature cooks the perfect pasta to create a delicious & versatile quality pasta that keeps its al dente texture. Made with selected durum wheat & crafted with the care & attention to detail that is a hallmark of Barilla's commitment to professionals.

Barilla Specialty signature cooks the perfect pasta to create a delicious & versatile quality pasta that keeps its al dente texture. Made with selected durum wheat & crafted with the care & attention to detail that is a hallmark of Barilla's commitment to professionals.

Barilla Specialty signature cooks the perfect pasta to create a delicious & versatile quality pasta that keeps its al dente texture. Made with selected durum wheat & crafted with the care & attention to detail that is a hallmark of Barilla's commitment to professionals.

Barilla Specialty signature cooks the perfect pasta to create a delicious & versatile quality pasta that keeps its al dente texture. Made with selected durum wheat & crafted with the care & attention to detail that is a hallmark of Barilla's commitment to professionals.

Barilla Specialty è la gamma di formati ideata per le ricette più creative. È una pasta di qualità superiore e delicata che mantiene la cottura al dente. È la scelta di chi ama cucinare con passione e con attenzione. È la scelta di chi ama cucinare con passione e con attenzione.

Barilla Specialty è la gamma di formati ideata per le ricette più creative. È una pasta di qualità superiore e delicata che mantiene la cottura al dente. È la scelta di chi ama cucinare con passione e con attenzione. È la scelta di chi ama cucinare con passione e con attenzione.

Barilla Specialty è la gamma di formati ideata per le ricette più creative. È una pasta di qualità superiore e delicata che mantiene la cottura al dente. È la scelta di chi ama cucinare con passione e con attenzione. È la scelta di chi ama cucinare con passione e con attenzione.

Barilla Specialty è la gamma di formati ideata per le ricette più creative. È una pasta di qualità superiore e delicata che mantiene la cottura al dente. È la scelta di chi ama cucinare con passione e con attenzione. È la scelta di chi ama cucinare con passione e con attenzione.

Barilla Specialty è la gamma di formati ideata per le ricette più creative. È una pasta di qualità superiore e delicata che mantiene la cottura al dente. È la scelta di chi ama cucinare con passione e con attenzione. È la scelta di chi ama cucinare con passione e con attenzione.

Elemento grafico / Graphic Element

RGP 5 KG SPECIALITÀ

TEMPI DI COTTURA ESPRESSA

EXPRESS COOKING TIME / TEMPS DE CUISSON EXPRESS

KOCHZEIT A LA MINUTE / TIEMPOS DE COCCIÓN EXPRESS

TEMPS DE CUISSURE / PRÉCUISSON / VORKOCHEN / PRECOCCIONE

60 GNOCCHETTI SARDI 14 min

65 FARFALLE 10 min

297 CELLENTANI 10 min

TEMPI DI DOPPIA COTTURA

DOUBLE COOKING TIME / TEMPS DE DOUBLE CUISSON / KOCHZEIT FÜR REGENERIERENDES KOCHEN / TIEMPOS DE DOBLE COCCIÓN

PRECOTTURA

PRE-COOKING / PRÉ-CUISSON / VORKOCHEN / PRECOCCIONE

60 GNOCCHETTI SARDI 7 min

65 FARFALLE 5 min

297 CELLENTANI 5 min

COMPLETAMENTO

FINAL COOKING / CUISSON FINALE / FERTIG ZUBEREITEN / COCCIÓN FINAL

40 - 60

seconds / segundos / segundos / Sekunden / segundos

PREPARED BY BARILLA

PREPARED BY BARILLA

PREPARED BY BARILLA

PREPARED BY BARILLA

Elemento grafico / Graphic Element

LFP 5 KG SPECIALITÀ

SPECIALITÀ

SELECTED DURUM WHEAT.
ALWAYS CONSISTENT QUALITY.

Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000835060 GNOCCHETTI SARDI



Environmental Product Declaration

Pasta Food service 5 Kg

Gli impatti ambientali della Pasta Barilla FoodService 5Kg sono stati calcolati e certificati in accordo con il sistema internazionale EPD® (Dichiarazione Ambientale di Prodotto), che permette la pubblicazione di dati di impatto ambientale certificati.

Il documento in Italiano è scaricabile al link

<http://www.environdec.com/en/Detail/?Epd=9030#.UqV-HHdJlqM>

Environmental impacts of Barilla Food Service Pasta 5 Kg are calculated and certified in compliance with EPD® (Environmental Product Declaration) International System, which issues environmental impact data certificates.

Download the English document at link

<http://www.environdec.com/en/Detail/?Epd=9030#.UqV-HHdJlqM>

Luca F. Ruini

Health Safety, Environment & Energy Director

