

**Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000012390 LASAGNE VERDI LC 15X500G INT'L**

### Trade Unit Info

| <i>TU Code</i> | <i>TU Description</i>             | <i>Best Before<br/>(days)</i> | <i>Case Barcode</i> | <i>Case Width<br/>(mm)</i> | <i>Case Length<br/>(mm)</i> | <i>Case Height<br/>(mm)</i> | <i>Gross Weight<br/>(kg)</i> | <i>Net Weight<br/>(Kg)</i> |
|----------------|-----------------------------------|-------------------------------|---------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------------------|----------------------------|
| 1000012390     | LASAGNE VERDI LC<br>15X500G INT'L | 300                           | 08076809035729      | 390.0                      | 299.0                       | 194.0                       | 8.34                         | 7.5                        |

## Consumer Unit Info

| CU Code        | CU Description                            | CU Quantity<br>per TU | Ean Code      | Width (mm) | Length (mm) | Height (mm) | Gross Weight<br>(g) | Net Weight (g) |
|----------------|-------------------------------------------|-----------------------|---------------|------------|-------------|-------------|---------------------|----------------|
| 00000000025972 | F.TO 190 LASAGNE<br>VERDI LA COLLEZ. 500G | 15.0                  | 8076809523752 | 74.0       | 95.0        | 186.0       | 528.5               | 500.0          |

2029001590 F.190 LASAGNE SEMOLA VERDI (EU)

Formula Technical Specification - Rev K - Issued

Issued Date: Aug 19, 2024 2:05:31 PM

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

| Name                             | Max   | UOM |
|----------------------------------|-------|-----|
| Moisture and volatile substances | 12.50 | %   |

The methods of analysis are available on request

### Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

| <i>Name</i> | <i>Ref Value</i> | <i>UOM</i> |
|-------------|------------------|------------|
| Length :    | 175              | mm         |
| Thickness : | 0.80             | mm         |
| Width :     | 89               | 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: Dutch

**BE-NL** - DEEGWAREN VAN HARDE TARWE MET SPINAZIE. Ingrediënten: griesmeel van harde **tarwe**, gedroogde spinazie (2,3%), water. Kan sporen van **soja, ei** en **mosterd** bevatten. Op een droge en koele plaats bewaren. Kooktijd: 20 min in de oven. **\*Speciale Vormen voor Speciale Momenten.**

**(BE) (NL)** DEEGWAREN VAN HARDE TARWE MET SPINAZIE. Ingrediënten: griesmeel van harde **tarwe**, gedroogde spinazie (2,3%), water. Kan sporen van **soja, ei** en **mosterd** bevatten. Op een droge en koele plaats bewaren. Kooktijd: 20 min in de oven. **\*Speciale Vormen voor Speciale Momenten.**

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language:    Greek

**GR - ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ.**  
Συστατικά: σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού**, σπανάκι αφυδατωμένο σε σκόνη (2,3%), νερό. Μπορεί να περιέχει ίχνη **σόγιας, αυγών και σιναπιού**. Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος. Χρόνος μαγειρέματος: 20 λεπτά στο φούρνο. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210-5197800. **\*Ιδιαίτερα σχήματα για ξεχωριστές στιγμές.**

**GR** ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ. Συστατικά: σιμιγδάλι σκληρού **σιταριού**, σπανάκι αφυδατωμένο σε σκόνη (2,3%), νερό. Μπορεί να περιέχει ίχνη **σόγιας, αυγών και σιναπιού**. Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος. Χρόνος μαγειρέματος: 20 λεπτά στο φούρνο. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 210- 5197800. **\*Ιδιαίτερα σχήματα για ξεχωριστές στιγμές.**

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

**AT-BE-CH-DE** - TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS MIT SPINAT.  
Zutaten: **Hartweizengrieß**, dehydrierter Spinat (2,3%), Wasser. Kann  
Spuren von **Sojabohnen**, **Ei** und **Senf** enthalten. Trocken, vor Licht und  
Wärme geschützt lagern. Kochzeit im Backofen 20 Min. **\*Besondere  
Pastaformen für besondere Genussmomente.**

**AT BE CH DE** TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS MIT SPINAT. Zutaten:  
**Hartweizengrieß**, dehydrierter Spinat (2,3%), Wasser. Kann Spuren von **Sojabohnen**,  
**Ei** und **Senf** enthalten. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern. Kochzeit im  
Backofen 20 Min. **\*Besondere Pastaformen für besondere Genussmomente.**

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

**BE-CH-FR** - PÂTES ALIMENTAIRES AUX ÉPINARDS. Ingrédients: semoule de **blé** dur, épinards déshydratés (2,3%), eau. Peut contenir des traces de **soja, oeuf** et **moutarde**. Conserver dans un endroit frais et sec. Temps de cuisson : 20 min au four. **\*Des Formes Spéciales pour Des Moments Spéciaux.** \*\*À nous les pâtes, à vous la fantaisie.

**(BE) (CH) (FR)** PÂTES ALIMENTAIRES AUX ÉPINARDS. Ingrédients: semoule de **blé** dur, épinards déshydratés (2,3%), eau. Peut contenir des traces de **soja, oeuf** et **moutarde**. Conserver dans un endroit frais et sec. Temps de cuisson : 20 min au four. **\*Des Formes Spéciales pour Des Moments Spéciaux.** \*\*À nous les pâtes, à vous la fantaisie.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Swedish

**SE** - PASTA AV DURUMVETE MED SPENAT. Ingredienser: **durumvete**, torkad spenat (2,3%), vatten. Kan innehålla spår av **soja, ägg** och **senap**. Förvaras torrt och svalt. Koktid: 20 min. i ugnen. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB-682 82, Filipstad SE 020-75 80 81. [www.barilla.se](http://www.barilla.se). **\*Speciella Former för Speciella Tillfällen.**

**SE** PASTA AV DURUMVETE MED SPENAT. Ingredienser: **durumvete**, torkad spenat (2,3%), vatten. Kan innehålla spår av **soja, ägg** och **senap**. Förvaras torrt och svalt. Koktid: 20 min. i ugnen. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB-682 82, Filipstad SE 020-75 80 81. [www.barilla.se](http://www.barilla.se). **\*Speciella Former för Speciella Tillfällen.**

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

SEE IMAGE (German, French, Dutch, Swedish, Greek)

| Nährwertdeklaration - Näringsvärde -<br>Déclaration nutritionnelle - Voedingswaarde -<br>Διατροφική δήλωση                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                     |                                                                     |                                                                     |                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                     | 100g                                                                | 54g                                                                 | %RI <sup>1</sup> /54 g                                              |
| Energie - Energi - Énergie -<br>Ενέργεια                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> |
| Fett - Fett - Matières grasses - Vetten - Λιπαρά                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> |
| davon: gesättigte Fettsäuren - varav: mättat fett -<br>dont: acides gras saturés -<br>waarvan: verzadigde vetzuren -<br>εκ των οποίων: κορεσμένα                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> |
| Kohlenhydrate - Kolhydrat - Glucides -<br>Κοοιυδρατεν - Υδατάνυθρακες                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> |
| davon: Zucker - varav: sockerarter - dont: sucres -<br>waarvan: suikers - εκ των οποίων: σάκχαρα                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> |
| Ballaststoffe - Fiber - Fibres alimentaires -<br>Vezels - Ενώδιμες ίνες                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> |
| Eiweiß - Protein - Protéines - Eiwitten - Πρωτεΐνες                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> |
| Salz - Salt - Sel - Zout - Αλάτι                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> | <div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div></div> |
| <sup>1</sup> RI = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen / Referensintag för en<br>genomsnittlig vuxen / Apport de référence pour un adulte-type / Referentie-inname van<br>een gemiddelde volwassene / Προσλαμβανόμενη Ποσότητα Αναφοράς ενός μέσου ενήλικα<br>(8400 kJ/2000 kcal).<br>Die Packung enthält ca. 9 Portionen à 54 g (3 Blätter) / Förpackningen innehåller<br>ca 9 portioner à 54 g (3 ark) / L'emballage contient environ 9 portions de 54 g (3 feuilles). /<br>De verpakking bevat ongeveer 9 porties van 54 g (3 bladen) / Η συσκευασία περιέχει<br>περίπου 9 μερίδες των 54 g (3 φύλλα). |                                                                     |                                                                     |                                                                     |                                                                     |

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000012390 LASAGNE VERDI LC 15X500G GE-F-FL-SW-GR-CR-SP



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1000012390 LASAGNE VERDI LC 15X500G GE-F-FL-SW-GR-CR-SP





Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000012390 LASAGNE VERDI LC 15X500G GE-F-FL-SW-GR-CR-SP



COLLEZIONE  
DAL 1877  
**Barilla®**  
FORME SPECIALI PER MOMENTI SPECIALI

COLLEZIONE  
DAL 1877  
**Barilla®**  
FORME SPECIALI



**® ΣΥΜΑΚΙΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΣΚΑΗΡΟΥ ΣΤΙΣΤΑΡΙΟΥ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ.** Συστατικά: σιμιγδάλι σκληρού **στισταριού**, σπανάκι αφυδατωμένο σε σκόνη (2,3%), νερό. Μπορεί να περιέχει ίχνη **σόγιας**, **αυγών** και **σιναπιού**. Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος. Χρόνος μαγειρέματος: 20 λεπτά στο φούρνο. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνώστε στο 210-5197800. **\*Ιδιαίτερα σήματα για εξωστρώσις σιμιγδάλι.**

COTTURA **20** MINUTI

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

COLLEZIONE  
DAL 1877  
**Barilla®**  
FORME SPECIALI

**Fustella 31.99**

Data: 27/06/2023

Comunicazione allestimento impianti stampa (non valevole come conferma d'ordine imballi)  
Repro material delivery communication (this is not an order confirmation)

A/To:  
Buyer Packaging Material  
Operations Meal Solution  
Marketing – Trade Mktg  
Vendor Assurance

Copackers Control  
Central Planning Department  
Qualità Assurance  
R & D

Plants  
Packaging Department  
Production  
Warehouse

| NEW PM CODE<br>RELATED ITEM | TYPE/DIMENSIONS<br>RELATED PG                                                        | PRINTERS               | PLANTS         | COLOURS                                | CUTS / DESCRIPTION / MODIFICATION                                                            |                             |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 3030058107<br>ITEM 019716   | ASTUCCIO<br>31.31<br>VERNICE OPACA<br>NO FINESTRA<br>255 X 44 X 96<br>PG 3030058106  | IVAL                   | A              | 6 +<br>VERNICE OPACA                   | N°<br>10 Astuccio<br><b>BUCATINI GRANDI da 500g</b><br>Collezione Restyling “No Window”      | COLLEZIONE<br>INTERNATIONAL |
| 3030058125<br>ITEM 019715   | ASTUCCIO<br>ISO 7<br>VERNICE OPACA<br>NO FINESTRA<br>138 X 62 X 195<br>PG 3030058124 | SADA VR<br>DE ROBERTIS | A - E - F - MU | 6 +<br>VERNICE OPACA                   | N°<br>65 Astuccio<br><b>FARFALLE da 500g</b><br>Collezione Restyling “No Window”             | COLLEZIONE<br>INTERNATIONAL |
| 3030058123<br>ITEM 016208   | ASTUCCIO<br>ISO 6<br>NO FINESTRA<br>138 X 62 X 173<br>PG 3030058122                  | SADA VR<br>DE ROBERTIS | A - E - F      | 6 +<br>VERNICE OPACA                   | N°<br>287 Astuccio<br><b>CASARECCE da 500g</b><br>Collezione Restyling “No Window”           | COLLEZIONE<br>INTERNATIONAL |
| 3030058196<br>ITEM 016537   | ASTUCCIO<br>ISO 6<br>NO FINESTRA<br>138 X 62 X 173<br>PG 3030058122                  | SADA VR<br>DE ROBERTIS | E              | 6 +<br>VERNICE OPACA                   | N°<br>296 Astuccio<br><b>TROFIE da 500g</b><br>Collezione Restyling “No Window”              | COLLEZIONE<br>INTERNATIONAL |
| 3030058230<br>ITEM 012390   | ASTUCCIO<br>31.499<br>NO FINESTRA<br>94 X 74 X 186<br>PG 3030056859                  | IVAL<br>SADA VR        | A              | 6 +<br>VERNICE OPACA                   | N°<br>190 Astuccio<br><b>LASAGNE SEMOLA SPINACI 500g</b><br>Collezione Restyling “No Window” | COLLEZIONE<br>INTERNATIONAL |
| 3030058197<br>ITEM 016223   | ASTUCCIO<br>31.29<br>VERNICE OPACA<br>NO FINESTRA<br>270 X 31 X 70<br>PG 3030058108  | ANTOPACK<br>(GREECE)   | GG             | 6 +<br>VERNICE OPACA<br>(MATT VARNISH) | N°<br>13 Astuccio<br><b>LINGUINE da 500g GR</b><br>Collezione Restyling “No Window”          | COLLEZIONE<br>INTERNATIONAL |

## INFORMAZIONI IMPIANTI STAMPA / REPRO MATERIAL INFORMATION

Impianti stampa disponibili presso / Repro material are available c/o:  
**ROSSOCARMINIO – Via Alpone – Monteforte d’Alpone (VR)**

Labelling Process Owner - Contact for project pre- invoices approval & registration

[Only for items 019715, 016208, 019716] Jansen Saskia [Saskia.Jansen@barilla.com](mailto:Saskia.Jansen@barilla.com)  
Barilla Deutschland GmbH Gustav-Heinemann-Ufer 72, 50968 Köln

[Only for item 016537] Lorenzo Lobba [Lorenzo.Lobba@barilla.com](mailto:Lorenzo.Lobba@barilla.com)  
Barilla France SAS - Immeuble Horizons - 30 cours de l’Île Seguin - 92100 Boulogne-Billancourt France

[Only for item 012390] Schlichter Ann-Christine [Ann-Christine.Schlichter@barilla.com](mailto:Ann-Christine.Schlichter@barilla.com)  
Barilla Switzerland AG | Zugerstrasse 76 B, CH-6340 Baar

[Only for item 016223] Pantou Lamprini [Lamprini.Pantou@barilla.com](mailto:Lamprini.Pantou@barilla.com)  
Barilla Hellas S.A. | 26 Pappou & Akragantos Str | GR 104 42 Athens, Greece