

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000016537 TROFIE LC 12X500G IMU EU

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>
1000016537	TROFIE LC 12X500G IMU EU	960	08076809074681	398.0	298.0	183.0	6.7	6.0

Consumer Unit Info

<i>CU Code</i>	<i>CU Description</i>	<i>CU Quantity per TU</i>	<i>Ean Code</i>	<i>Width (mm)</i>	<i>Length (mm)</i>	<i>Height (mm)</i>	<i>Gross Weight (g)</i>	<i>Net Weight (g)</i>
00000000028229	TROFIE LC 500G IMU EU	12.0	8076809537711	62.0	138.0	173.0	536.0	500.0

2029001882 F.296 TROFIE LIGURI SPEC. REG.
Formula Technical Specification - Rev AC - Issued
Issued Date: Mar 22, 2024 11:22:47 AM

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>
Length :	41.00	mm
Thickness :	1.20	mm
Width :	4.90	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 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: French

BE-CH-FR

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. Modalités de cuisson: 100g de pâtes • 1 litre d'eau • 7g de sel. Faire bouillir l'eau et ajouter le sel. Verser les pâtes et cuire 10 min, en remuant de temps en temps. Égoutter les pâtes et servir. ***Des Formes Spéciales pour Des Moments Spéciaux.** **À nous les pâtes, à vous la fantaisie.

(BE) (CH) (FR) 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. Modalités de cuisson: 100g de pâtes • 1 litre d'eau • 7g de sel. Faire bouillir l'eau et ajouter le sel. Verser les pâtes et cuire 10 min, en remuant de temps en temps. Égoutter les pâtes et servir. ***Des Formes Spéciales pour Des Moments Spéciaux.** **À nous les pâtes, à vous la fantaisie.

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. Cooking instructions: 100g pasta • 1 litre water • 7g salt. Bring water to a fast boil and add salt. Add pasta and cook for 10 minutes, stirring occasionally. Drain and serve. GB: Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.Barilla.co.uk ***Special Shapes for Special Moments.**

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. Cooking instructions: 100g pasta • 1 litre water • 7g salt. Bring water to a fast boil and add salt. Add pasta and cook for 10 minutes, stirring occasionally. Drain and serve. GB: Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.Barilla.co.uk ***Special Shapes for Special Moments.**

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. Instrucciones de cocción: 100g pasta • 1 litro de agua • 7g de sal. Echar la sal en el agua hirviendo. Añadir la pasta y cocer durante 10 minutos, removiendo de vez en cuando. Escurrir y servir. ***Formas Especiales para Momentos Especiales.**

(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. Instrucciones de cocción: 100g pasta • 1 litro de agua • 7g de sal. Echar la sal en el agua hirviendo. Añadir la pasta y cocer durante 10 minutos, removiendo de vez en cuando. Escurrir y servir. ***Formas Especiales para Momentos Especiales.**

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

AT-BE-CH-DE-LU

TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS. Zutaten: **Hartweizengrieß**, Wasser. Kann Spuren von **Sojabohnen** und **Senf** enthalten. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern. Zubereitung: 100g Pasta • 1 Liter Wasser • 7g Salz. Salz in kochendes Wasser geben. Pasta hinzugeben und unter gelegentlichem Umrühren 10 Minuten kochen lassen. Abgießen und servieren. ***Besondere Pastaformen für besondere Genussmomente.**

(AT) (BE) (CH) (DE) (LU) TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS. Zutaten: **Hartweizengrieß**, Wasser. Kann Spuren von **Sojabohnen** und **Senf** enthalten. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern. Zubereitung: 100g Pasta • 1 Liter Wasser • 7g Salz. Salz in kochendes Wasser geben. Pasta hinzugeben und unter gelegentlichem Umrühren 10 Minuten kochen lassen. Abgießen und servieren. ***Besondere Pastaformen für besondere Genussmomente.**

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

BE
DEEGWAREN VAN HARDE TARWEGRIESMEEL. Ingrediënten: harde **tarwegriesmeel**, water. Kan **sporen** van soja en **mosterd** bevatten. Op een droge en koele plaats bewaren. Bereidingsinstructies: 100g pasta • 1 liter water • 7g zout. Breng water aan de kook en voeg zout toe. Voeg de pasta toe en kook voor 10 minuten, onder af en toe roeren. Giet af en serveer. ***Speciale Vormen voor Speciale Momenten.**

(BE) DEEGWAREN VAN HARDE TARWEGRIESMEEL. Ingrediënten: harde **tarwegriesmeel**, water. Kan sporen van **soja** en **mosterd** bevatten. Op een droge en koele plaats bewaren. Bereidingsinstructies: 100g pasta • 1 liter water • 7g zout. Breng water aan de kook en voeg zout toe. Voeg de pasta toe en kook voor 10 minuten, onder af en toe roeren. Giet af en serveer. ***Speciale Vormen voor Speciale Momenten.**

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Swedish

FI-SE

PASTA AV DURUMVETE. Ingredienser: **durumvete**, vatten. Kan innehålla spår av **sojabönor** och **senap**. Förvaras torrt och svalt. Tillredning: 100g pasta • 1 liter vatten • 7g salt. Koka upp vattnet och tillsätt salt. Lägg i pastan och låt koka i 10 minuter, rör om då och då. Häll bort vattnet och servera. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB-682 82, Filipstad SE 020-75 80 81. www.barilla.se. ***Speciella Former för Speciella Tillfällen.**

FI SE PASTA AV DURUMVETE. Ingredienser: **durumvete**, vatten. Kan innehålla spår av **sojabönor** och **senap**. Förvaras torrt och svalt. Tillredning: 100g pasta • 1 liter vatten • 7g salt. Koka upp vattnet och tillsätt salt. Lägg i pastan och låt koka i 10 minuter, rör om då och då. Häll bort vattnet och servera. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB-682 82, Filipstad SE 020-75 80 81. www.barilla.se. ***Speciella Former för Speciella Tillfällen.**

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Portuguese

PT
MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO DURO. Ingredientes: sêmola de **trigo** duro, água. Pode conter vestígios de **soja** e **mostarda**. Conservar em local seco e fresco. Modo de preparação: 100g de massa • 1 litro de água • 7g de sal. Ferva a água com o sal. Acrescente a massa mexendo durante o primeiro minuto. Deixe cozinhar durante 10 minutos. Escorra sem eliminar toda a água.***Formas Especiais para Momentos Especiais.**

(PT) MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO DURO. Ingredientes: sêmola de **trigo** duro, água. Pode conter vestígios de **soja** e **mostarda**. Conservar em local seco e fresco. Modo de preparação: 100g de massa • 1 litro de água • 7g de sal. Ferva a água com o sal. Acrescente a massa mexendo durante o primeiro minuto. Deixe cozinhar durante 10 minutos. Escorra sem eliminar toda a água.***Formas Especiais para Momentos Especiais.**

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Finnish

FI
DURUMVEHNÄSTÄ VALMISTETTU PASTA - Ainesosat: **durumvehnäjauho**, vesi. Saattaa sisältää pieniä määriä **soijaa** ja **sinappia**. Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa. Valmistusohje: 100g pastaa • 1l vettä • 7g suolaa. Kuumenna vesi kiehuvaaksi ja lisää suola. Lisää pasta ja keitä 10 minuuttia, sekoita välillä. Kaada vesi pois ja tarjoile pasta. Kuluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki. www.Barilla.fi. ***Erikoismuodot Erityisiin Hetkiin.**

(FI) DURUMVEHNÄSTÄ VALMISTETTU PASTA - Ainesosat: **durumvehnäjauho**, vesi. Saattaa sisältää pieniä määriä **soijaa** ja **sinappia**. Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa. Valmistusohje: 100g pastaa • 1l vettä • 7g suolaa. Kuumenna vesi kiehuvaaksi ja lisää suola. Lisää pasta ja keitä 10 minuuttia, sekoita välillä. Kaada vesi pois ja tarjoile pasta. Kuluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki. www.Barilla.fi. ***Erikoismuodot Erityisiin Hetkiin.**

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

SEE IMAGE (Dutch, English, Finnish, French, German, Portuguese, Spanish, Swedish)

Language: NT

Déclaration nutritionnelle - Nährwertdeklaration - Nutrition declaration - Voedingswaarden - Näringsvärde - Ravintosisältö - Información nutricional - Declaração nutricional					100g	80g	%RI ¹⁾ /80g	
Energie - Energie - Energy - Energie - Energi - Energia - Valor energético - Energia					kJ	1521	1217	14%
					kcal	359	287	14%
Matières grasses - Fett - Fat - Vetten - Fett - Rasva - Grasas - Lípidos					g	2,0	1,6	2%
dont: acides gras saturés - davon: gesättigte Fettsäuren - of which: saturates - waarvan: verzadigde vetzuren - varav: mättat fett - josta: tyydyttynyttä - de las cuales: saturadas - dos quais: saturados					g	0,5	0,4	2%
Glucides - Kohlenhydrate - Carbohydrate - Koolhydraten - Kolhydrat - Hiilihydraatti - Hidratos de carbono - Hidratos de carbono					g	71	57	22%
dont: sucres - davon: Zucker - of which: sugars - waarvan: suikers - varav: sockerarter - josta: sokereita - de los cuales: azúcares - dos quais: açúcares					g	3,5	2,8	3%
Fibres alimentaires - Ballaststoffe - Fibre - Vezels - Fiber - Ravintokuitu - Fibra alimentaria - Fibra					g	3,0	2,4	
Protéines - Eiweiß - Protein - Eiwitten - Protein - Proteini - Proteínas - Proteínas					g	13	10	20%
Sel - Salz - Salt - Zout - Suola - Sal - Sal					g	0,01	0	0%

¹⁾RI = Apport de référence pour un adulte-type / Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen / Reference intake of an average adult / Referentie-inname van een gemiddelde volwassene / Referensintag för en genomsnittlig vuxen / Äikusten keskiarvo / Saamin vertaaluvo / Ingesta de referencia de un adulto medio / Dose de referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal).

L'emballage contient environ 6 portions de 80 g. / Die Packung enthält ca. 6 Portionen à 80 g. / The package contains approximately 6 servings of 80 g. / De verpakking bevat ongeveer 6 porties van 80 g. / Förpackningen innehåller ca 6 portioner à 80 g. / Pakkaus sisältää noin kuusi 80 g annosta. / Este paquete contiene aproximadamente 6 porciones de 80 g. / A embalagem contém aproximadamente 6 porções de 80 g.

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000003826 TROFIE LC 15X500G



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1000003826 TROFIE LC 15X500G



Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000003826 TROFIE LC 15X500G



DATA:
05-06-2023

DESCRIZIONE PRODOTTO: COLLEZIONE TROFIE 500g DEIFR

N°CARTELLA:
RC 57113

CODICE EAN:
8076809537711

ITEM:
016537

DISEGNO TECNICO:
118754AS - ISO6

1
CYAN

2
P. 200 C

3
YELLOW

4
BLACK

5
BLU
P. 2767 C

6
ORO
P. 872 C

OPERTURA
TOTALE
INCHIOSTRO

NOTE:

BARILLA
G. e R. Fratelli
Società per
Azioni

COLORI:
N° 6

COPRENZE
INCHIOSTRI
%

Trofie n.296

Ouvrez le paquet et laissez libre cours à votre imagination : la **forme spéciale** de nos pâtes vous permet de partager quelque chose d'unique avec ceux que vous aimez. Transformez une journée ordinaire en un moment dont vous vous souviendrez.

Öffne die Packung und lass dich von unseren besonderen **Pastaformen inspirieren**. Dafür gemacht, etwas Besonderes mit deinen Liebsten zu teilen. Verwandle mit Barilla Collezione das Gewöhnliche in einen einzigartigen Genussmoment, an den man sich erinnert.

Noi la pasta, tu la fantasia.**

Trouvez l'inspiration grâce à nos recettes sur
Lass dich von unseren Rezepten inspirieren
www.barilla.com

COLLEZIONE
DAL 1877
Barilla®

RECYCLABLE
VERPACKUNG

1
CYAN

2
P. 200 C

3
YELLOW

4
BLACK

5
BLU
P. 2767 C

6
ORO
P. 872 C

OPERTURA
TOTALE
INCHIOSTRO

NOTE:

BARILLA
G. e R. Fratelli
Società per
Azioni

COLORI:
N° 6

COPRENZE
INCHIOSTRI
%

BE CH FR 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. Modalités de cuisson: 100g de pâtes • 1 litre d'eau • 7g de sel. Faire bouillir l'eau et ajouter le sel. Verser les pâtes et cuire 10 min, en remuant de temps en temps. Egoutter les pâtes et servir. ***Des Formes Spéciales pour Des Moments Spéciaux.** **A nous les pâtes, à vous la fantasia.

AT BE CH DE LU TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS. Zutaten: Hartweizengrieß, Wasser. Kann Spuren von Sojabohnen und Senf enthalten. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern. Zubereitung: 100g Pasta • 1 Liter Wasser • 7g Salz. Salz in kochendes Wasser geben. Pasta hinzugeben und unter gelegentlichem Umrühren 10 Minuten kochen lassen. Abgießen und servieren. ***Besondere Pastaformen für besondere Genussmomente.**

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. Cooking instructions: 100g pasta • 1 litre water • 7g salt. Bring water to a fast boil and add salt. Add pasta and cook for 10 minutes, stirring occasionally. Drain and serve. GB: Imported by Euro Food Brands, Kimbell Mews, Boughton, NN2 8XB, UK. For UK & Ireland: to contact Barilla: www.Barilla.co.uk ***Special Shapes for Special Moments.**

BE DEEGWAREN VAN HARDE TARWEGRIESMEEL. Ingrediënten: harde tarwegriesmeel, water. Kan sporen van soja en mosterd bevatten. Op een droge en koele plaats bewaren. Bereidingsinstructies: 100g pasta • 1 liter water • 7g zout. Breng water aan de kook en voeg zout toe. Voeg de pasta toe en kook voor 10 minuten, onder af en toe roeren. Giet af en serveer. ***Speciale Vormen voor Speciale Momenten.**

FI SE PASTA AV DURUMVETE. Ingredienser: durumvete, vatten. Kan innehålla spår av sojabönor och senap. Förvaras torrt och svalt. Tillredning: 100g pasta • 1 liter vatten • 7g salt. Koka upp vattnet och tillsätt salt. Lägg i pastan och låt koka i 10 minuter, rör om då och då. Häll bort vattnet och servera. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB-682 82, Filipstad SE 020-75 80 81. www.barilla.se ***Speciella Former för Speciella Tillfällen.**

FI DURUMVEHNÄSTÄ VALMISTETTU PASTA - Ainesosat: durumvehnähauho, vesi. Saatava sisältää pieniä määriä soijaa ja sinappia. Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa. Valmistusohje: 100g pastaa • 1 l vettä • 7g suolaa. Kuumenna vesi kiehuvaaksi ja lisää suola. Lisää pasta ja keitä 10 minuuttia, sekoita välillä. Kaada vesi pois ja tarjoile pasta. Kuluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmi kauppatie 18, 00700 Helsinki. www.Barilla.fi. ***Erikoismuodot Erityisiin Hetkiin.**

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. Instrucciones de cocción: 100g pasta • 1 litro de agua • 7g de sal. Echar la sal en el agua hirviendo. Añadir la pasta y cocer durante 10 minutos, removiendo de vez en cuando. Escurrir y servir. ***Formas Especiales para Momentos Especiales.**

PT MASSA ALIMENTÍCIA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO. Ingredientes: sémola de trigo duro, água. Pode conter vestígios de soja e mostarda. Conservar em local seco e fresco. Modo de preparação: 100g de massa • 1 litro de água • 7g de sal. Ferva a água com o sal. Acrescente a massa mexendo durante o primeiro minuto. Deixe cozinhar durante 10 minutos. Escorra sem eliminar toda a água. ***Formas Especiais para Momentos Especiais.**

Cod. imp. 3030058196
Dimensione 138x62x173
ITEM 016537
Fustella ISO 6

COLLEZIONE
DAL 1877
Barilla®
FORME SPECIALI PER MOMENTI SPECIALI

Trofie n.296

COLLEZIONE
DAL 1877
Barilla®
FORME SPECIALI PER MOMENTI SPECIALI

COTTURA 10 MINUTI

A CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE / MINDESTENS HALTBAR BIS / BEST BEFORE / TEN MINSTE HOUDBAAR TOT / BÄST FÖRE /
PARASTA ENNEN / CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL / CONSUMIR DE PREFERENCIA ANTES DE

data space

500ge

PÂTES ALIMENTAIRES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE / TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS /
DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA / DEEGWAREN VAN HARDE TARWEGRIESMEEL /
PASTA AV DURUMVETE / DURUMVEHNÄSTÄ VALMISTETTU PASTA /
PASTA ALIMENTICIA DE CALIDAD SUPERIOR / MASSA ALIMENTÍCIA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO

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

Trofie n.296

COLLEZIONE
DAL 1877
Barilla®
FORME SPECIALI PER MOMENTI SPECIALI

COTTURA 10 MINUTI

**Déclaration nutritionnelle - Nährwertdeklaration -
Nutrition declaration - Voedingswaarde - Näringsvärde -
Ravintosisältö - Información nutricional -
Declaração nutricional**

	100g	80g	%RI ⁽¹⁾ /80g
Energie - Energie - Energy - Energie - Energi - Energia - Valor energético - Energia	kJ 1521 kcal 359	1217 287	14% 14%
Matières grasses - Fett - Fat - Vetten - Fett - Rasva - Grasas - Lípidos	g 2,0	1,6	2%
dont: acides gras saturés - davon: gesättigte Fettsäuren - of which: saturates - waarvan: verzadigde vetzuren - varav: mättat fett - josta: tyydyttynytä - de las cuales: saturadas - dos quais: saturados	g 0,5	0,4	2%
Glucides - Kohlenhydrate - Carbohydrate - Koolhydraten - Kolhydrat - Hiilihydraatit - Hidratos de carbono - Hidratos de carbono	g 71	57	22%
dont: sucres - davon: Zucker - of which: sugars - waarvan: suikers - varav: sockerarter - josta: sokereita - de los cuales: azúcares - dos quais: açúcares	g 3,5	2,8	3%
Fibres alimentaires - Ballaststoffe - Fibre - Vezels - Fiber - Ravintokuitu - Fibra alimentaria - Fibra	g 3,0	2,4	
Protéines - Eiweiß - Protein - Eiwitten - Protein - Proteiini - Proteínas - Proteínas	g 13	10	20%
Sel - Salz - Salt - Zout - Suola - Sal - Sal	g 0,01	0	0%

⁽¹⁾RI = Apport de référence pour un adulte-type / Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen / Reference intake of an average adult /
Referentie-inname van een gemiddelde volwassene / Referensintag för en genomsnittlig vuxen /
Aikuisen keskiarvokäytäjän saannin vertailuarvo / Ingesta de referência de um adulto médio / Dose de referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal).

L'emballage contient environ 6 portions de 80 g. / Die Packung enthält ca. 6 Portionen à 80 g. / The package contains approximately 6 servings of 80 g. / De verpakking bevat ongeveer 6 porties van 80 g. / Färdpackningen innehåller ca 6 portioner à 80 g. / Pakkaus sisältää noin kuusi 80 g annosta. / Este paquete contiene aproximadamente 6 porciones de 80 g. / A embalagem contém aproximadamente 6 porções de 80 g.

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

Barilla Deutschland GmbH Gustav-Heinemann-Ufer 72, 50968 Köln

[Only for item 016537] Lorenzo Lobba 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

Barilla Switzerland AG | Zugerstrasse 76 B, CH-6340 Baar

[Only for item 016223] Pantou Lamprini Lamprini.Pantou@barilla.com

Barilla Hellas S.A. | 26 Pappou & Akragantos Str | GR 104 42 Athens, Greece