

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000271167 GREEN
TAGL.12X500G LC

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>
1000271167	GREEN TAGL.12X500G LC	300	08076809059053	363.0	573.0	209.0	7.250482	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>
00000000000926	F.TO 167 TAGLIAT. VERDI "LA COLLEZIONE"	12.0	8076809523721	85.0	185.0	195.0	551.7	500.0

2029001067 F.167 TAGLIATELLA VERDE SEMOLA (EU)
Formula Technical Specification - Rev L - Issued Issued Date: Aug 20, 2024 5:38:05 PM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Moisture and volatile substances	12.50	%

The methods of analysis are available on request

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: German

AT-BE-CH-DE-LU - TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS MIT SPINAT. Zutaten: **Hartweizengrieß**, Wasser, dehydrierter Spinat (1,8%). 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 8 Minuten kochen lassen. Abgießen und servieren. ***Besondere Pastaformen für besondere Genussmomente.**

AT BE CH DE LU TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS MIT SPINAT. Zutaten: **Hartweizengrieß**, Wasser, dehydrierter Spinat (1,8%). 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 8 Minuten kochen lassen. Abgießen und servieren. ***Besondere Pastaformen für besondere Genussmomente.**

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Finnish

FI - DURUMVEHNÄSTÄ VALMISTETTU PINAATTIPASTA. Ainesosat: **durumvehnä jauho**, vesi, kuivattu pinaatti (1,8 %). 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 8 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 PINAATTIPASTA. Ainesosat: **durumvehnä jauho**, vesi, kuivattu pinaatti (1,8 %). 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 8 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 dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Danish

DK - PASTA AF DURUMHVEDE MED SPINAT. Ingredienser: **durumhvede**, vand, tørret spinat (1,8%). Kan indeholde spor af **soja** og **sennep**. Opbevares tørt og køligt. Tilberedningsvejledning: 100g pasta • 1 liter vand • 7g salt. Bring vandet i kog, og tilsæt salt. Tilsæt pastaen, og kog i 8 minutter, rør af og til. Hæld vandet fra og servér. Forbrugerkontakt: Conaxess Trade Denmark A/S, DK- 2650 Hvidovre. www.Barilla.dk.
***Specielle Former til Specielle øjeblikke.**

DK PASTA AF DURUMHVEDE MED SPINAT. Ingredienser: **durumhvede**, vand, tørret spinat (1,8%). Kan indeholde spor af **soja** og **sennep**. Opbevares tørt og køligt. Tilberedningsvejledning: 100g pasta • 1 liter vand • 7g salt. Bring vandet i kog, og tilsæt salt. Tilsæt pastaen, og kog i 8 minutter, rør af og til. Hæld vandet fra og servér. Forbrugerkontakt: Conaxess Trade Denmark A/S, DK- 2650 Hvidovre. www.Barilla.dk.
***Specielle Former til Specielle øjeblikke.**

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Serbian

RS - SUŠENA TESTENINA OD KRUPICE DURUM PŠENICE SA SPANAĆEM.
Sastojci: krupica durum **pšenice**, voda, dehidrirani spanać (1,8%). Može sadržati tragove **soje i slačice**. Čuvati na hladnom, suvom mestu.
Priprema: 100 g testenine • 1 litar vode • 7 g soli. Dovedi vodu do ključanja i posoliti. Dodati testeninu i kuvati 8 minuta uz povremeno mešanje. Ocediti i poslužiti. Proizvođač: Barilla G.e.R Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122, Parma, Italija. Uvoznik i distributer: Za RS: AWT International d.o.o. Batajnički drum 283f, 11080 Beograd Srbija tel: 011/3304-600. ***Posebni Oblici za Posebne Trenutke.**

(RS) SUŠENA TESTENINA OD KRUPICE DURUM PŠENICE SA SPANAĆEM. Sastojci: krupica durum **pšenice**, voda, dehidrirani spanać (1,8%). Može sadržati tragove **soje i slačice**. Čuvati na hladnom, suvom mestu.
Priprema: 100 g testenine • 1 litar vode • 7 g soli. Dovedi vodu do ključanja i posoliti. Dodati testeninu i kuvati 8 minuta uz povremeno mešanje. Ocediti i poslužiti. Proizvođač: Barilla G.e.R Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122, Parma, Italija. Uvoznik i distributer: Za RS: AWT International d.o.o. Batajnički drum 283f, 11080 Beograd Srbija tel:011/3304-600. ***Posebni Oblici za Posebne Trenutke.**

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Swedish

FI-SE - PASTA AV DURUMVETE MED SPENAT. Ingredienser: **durumvete**, vatten, torkad spenat (1,8%). 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 8 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 MED SPENAT. Ingredienser: **durumvete**, vatten, torkad spenat (1,8%). 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 8 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: Croatian

BA-HR-ME - SUŠENA TJESTENINA OD KRUPICE DURUM PŠENICE SA ŠPINATOM. Sastojci: krupica durum **pšenice**, voda, dehidrirani špinat (1,8%). Može sadržavati tragove **soje** i **gorušice**. Čuvati na hladnom i suhom mjestu. Upute za kuhanje: 100 g tjestenine • 1 litra vode • 7 g soli - Vodu brzo prokuhajte i dodajte sol. Dodajte tjesteninu i kuhajte 8 min, povremeno miješajući. Ocijedite i poslužite. Proizvođač: Barilla G.e.R Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122, Parma, Italija. Uvoznik i distributer: Za BA: Violeta d.o.o., Stjepana Radića 21, 88340 Grude, tel.: +387 39/660-400, www.violeta.com, Email: violeta@violeta.com; Za ME: Expo Commerce d.o.o., Industrijska zona b.b., 85318 Radanovići, Kotor. Kontakt za HR potrošače: Barilla Hrvatska d.o.o., Radnička cesta 39, 10000 Zagreb. ***Posebni Oblici za Posebne Trenutke.**

BA HR ME SUŠENA TJESTENINA OD KRUPICE DURUM PŠENICE SA ŠPINATOM. Sastojci: krupica durum **pšenice**, voda, dehidrirani špinat (1,8%). Može sadržavati tragove **soje** i **gorušice**. Čuvati na hladnom i suhom mjestu. Upute za kuhanje: 100 g tjestenine • 1 litra vode • 7 g soli - Vodu brzo prokuhajte i dodajte sol. Dodajte tjesteninu i kuhajte 8 min, povremeno miješajući. Ocijedite i poslužite. Proizvođač: Barilla G.e.R Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122, Parma, Italija. Uvoznik i distributer: Za BA: Violeta d.o.o., Stjepana Radića 21, 88340 Grude, tel.: +387 39/660-400, www.violeta.com, Email: violeta@violeta.com; Za ME: Expo Commerce d.o.o., Industrijska zona b.b., 85318 Radanovići, Kotor. Kontakt za HR potrošače: Barilla Hrvatska d.o.o., Radnička cesta 39, 10000 Zagreb. ***Posebni Oblici za Posebne Trenutke.**

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

GB - DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA WITH SPINACH. Ingredients: durum **wheat** semolina, water, dehydrated spinach (1.8%). 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 8 minutes, stirring occasionally. Drain and serve. Importer 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 DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA WITH SPINACH. Ingredients: durum **wheat** semolina, water, dehydrated spinach (1.8%). 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 8 minutes, stirring occasionally. Drain and serve. Importer 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: Slovenian

SI - SUŠENE TESTENINE IZ PŠENIČNEGA ZDROBA DURUM S ŠPINAČO.
Sestavine: **pšenični** zdrob durum, voda, dehidrirana špinača (1,8%). Lahko vsebuje sledi zrnja **soje** in **gorčice**. Hraniti v hladnem in suhem prostoru.
Navodila za kuhanje: 100 g testenin • 1 liter vode • 7 g soli. Vodo hitro zavrite in dodajte sol. Dodajte testenine in med občasnim mešanjem kuhajte 8 min. Odcedite in postrežite.***Posebne Oblike za Posebne Trenutke.**

(SI) SUŠENE TESTENINE IZ PŠENIČNEGA ZDROBA DURUM S ŠPINAČO. Sestavine: **pšenični** zdrob durum, voda, dehidrirana špinača (1,8%). Lahko vsebuje sledi zrnja **soje** in **gorčice**. Hraniti v hladnem in suhem prostoru.
Navodila za kuhanje: 100 g testenin • 1 liter vode • 7 g soli. Vodo hitro zavrite in dodajte sol. Dodajte testenine in med občasnim mešanjem kuhajte 8 min. Odcedite in postrežite.***Posebne Oblike za Posebne Trenutke.**

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

BE-CH-FR - PÂTES ALIMENTAIRES AUX ÉPINARDS. Ingrédients : semoule de **blé** dur, eau, épinards déshydratés (1,8%). 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 8 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 AUX ÉPINARDS. Ingrédients : semoule de **blé** dur, eau, épinards déshydratés (1,8%). 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 8 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: Dutch

BE - DEEGWAREN VAN HARDE TARWE MET SPINAZIE. Ingrediënten: griesmeel van harde **tarwe**, water, gedroogde spinazie (1,8%). 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 8 minuten, onder af en toe roeren. Giet af en serveer. ***Speciale Vormen voor Speciale Momenten.**

(BE) DEEGWAREN VAN HARDE TARWE MET SPINAZIE. Ingrediënten: griesmeel van harde **tarwe**, water, gedroogde spinazie (1,8%). 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 8 minuten, onder af en toe roeren. Giet af en serveer. ***Speciale Vormen voor Speciale Momenten.**

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

SEE IMAGE (Croatian, French, German, English, Finnish, Danish, Dutch, Serbian, Slovenian, Swedish)

Language: NT

Nährwertdeklaration - Déclaration nutritionnelle - Voedingswaarde - Nutrition declaration - Näringsvärde - Näringsdeklaration - Ravintosisältö - Oznáčka hranične vrednosti - Nutritivna deklaracija - Prosečne hraniljive vrednosti				
	100g	80g	%RI ⁽¹⁾ /80g	
Energie - Energie - Energie - Energy - Energi - Energia - Energijska vrednost - Energija - Energija	kJ	1521	1217	14%
	kcal	359	287	14%
Fett - Matières grasses - Vetten - Fat - Fett - Fett - Raava - Maščobe - Masti - Masti	g	2,0	1,6	2%
davon: gesättigte Fettsäuren - dont: acides gras saturés - waarvan: verzadigde vetzuren - of which: saturates - varav: mättat fett - heraf: mættede fedtsyrer - josta: tyydyttynyttä - od tega: nasičene maščobe - od kojih: zasičene masne kiseline - od kojih: zasičene masne kiseline				
	g	0,5	0,4	2%
Kohlenhydrate - Glucides - Koolhydraten - Carbohydrate - Kolhydrat - Kulhydrat - Hiilihydraatti - Ogljikovi hidrati - Ugljikohidrati - Ugljeni hidrati	g	71	57	22%
davon: Zucker - dont: sucres - waarvan: suikers - of which: sugars - varav: sockerarter - heraf: sukkerarter - josta: sokereita - od tega: sladkorji - od kojih: šečeri - od kojih: šečeri				
	g	3,5	2,8	3%
Ballaststoffe - Fibres alimentaires - Vezels - Fibre - Kostfibre - Fiber - Ravintokuitu - Prehranske vlaknine - Vlakna - Vlakna	g	3,0	2,4	
Eiweiß - Protéines - Eiwitten - Protein - Protein - Protein - Proteini - Beljakovine - Belančevine - Proteini	g	13	10	20%
Salz - Sel - Zout - Salt - Salt - Suola - Sol - Sol - So	g	0,01	0	0%
⁽¹⁾ RI = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen / Apport de référence pour un adulte - type / Referentie-inname van een gemiddelde volwassene / Reference intake of an average adult / Referensintag för en genomsnittlig vuxen / Referençindtag for en voksen gennemsnitsperson / Alkuisen keskivertokäyttäjän saannin vertailuarvo / Priporočeni vnosi za povprečno odraslo osebo / Preporučeni unos za prosečnu odraslu osobu / Referentni unos za prosečnu odraslu osobu (8400 kJ/ 2000 kcal).				
Die Packung enthält ca. 6 Portionen à 80 g. / L'emballage contient environ 6 portions de 80 g. / De verpakking bevat ongeveer 6 porties van 80 g. / The package contains approximately 6 servings of 80 g. / Förpackningen innehåller ca 6 portioner à 80 g. / Forpakningen indeholder ca. 6 portioner på 80 g. / Pakkaus sisältää noin kuusi 80 g annosta / Embalaža vsebuje približno 6 obrokov po 80 g. / Pakiranje sadrži oko 6 obroka po 80 g. / Pakovanje sadrži oko 6 porcija od 80 g.				

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000271167 GREEN TAGL.12X500G LC



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1000271167 GREEN TAGL.12X500G LC



Tagliatelle con Spinaci n.167

Offici de l'œuf et le lait de nos mères, le meilleur des Potentillons inspirent. D'être grande, être Savoureuse est d'être la même en terre. Versant de Barilla Collezione des Gesandines in cune, c'est la même Collezione, en des manières différentes.

Ouvrez le pot et laissez l'œuf à votre imagination. La forme spéciale de nos pâtes vous permet de partager toutes les choses d'inspiration avec ceux que vous aimez. Transmettez une passion héritée en un moment qui sera aussi mémorable.

Nel la pasta, tu la fantasia. **

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

COLLEZIONE
PASTA
Barilla®

500g e

500g e

COLLEZIONE
PASTA
Barilla®
FORME SPECIALI PER MOMENTI SPECIALI

CODICE EAN

Tagliatelle con Spinaci n.167

COTTURA 8 MINUTI

500g e

Tagliatelle
con Spinaci n.167

COLLEZIONE
DAL 1877
Barilla®
FORME SPECIALI PER MOMENTI SPECIALI

Tagliatelle
con Spinaci n.167

Informazioni nutrizionali per 100g di pasta secca (peso netto):
Energia (kJ/kcal) 1570/370
Proteine (g) 12,5
Lipidi (g) 1,5
Carboidrati (g) 35,5
Fibra (g) 2,2
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso lordo):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso netto):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso lordo):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso netto):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso lordo):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso netto):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso lordo):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso netto):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso lordo):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso netto):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso lordo):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso netto):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso lordo):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso netto):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso lordo):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso netto):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso lordo):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso netto):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso lordo):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso netto):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso lordo):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso netto):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso lordo):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso netto):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso lordo):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso netto):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso lordo):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso netto):
Energia (kJ/kcal) 1100/260
Proteine (g) 9,0
Lipidi (g) 1,0
Carboidrati (g) 28,0
Fibra (g) 1,5
Sale (g) 0,0
Valori medi per 100g di pasta cotta (peso lordo):
Energia (kJ/kcal) 1100

Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000271167 GREEN TAGL.12X500G LC



Barilla

BARILLA
G. e R. Fratelli
Società per
Azioni

DATA:
02/06/2023

DESCRIZIONE PRODOTTO: AST. TAGLIATELLE SEMOLINA CON SPINACI 500g N°1 23

DESCRIZIONE PRODOTTO: AST. TAGLIATELLE SEMOLINA CON SPINACI 500g N°1 23

1
CYAN

2
ROSSO
P. 200

3
YELLOW

4
BLACK

5
BLU
P. 2767

6
ORO
P. 872

COPRENDE
INCHIOSTRI
%

6 %

8 %

8 %

5 %

66 %

1 %

N°CARTELLA:
RC 58538

ITEM:
271167

DISCIZIONE TECNICO:
119271AS - 31.30HID

CODICE EAN:
8076809523721

CODICE IMBALLO:
3030058388

DATA E FIRMA BARILLA



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.

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.

Noi la pasta, tu la fantasia.* *

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

COLLEZIONE
DAL 1877
Barilla®



Serviovorschlag

Ⓐ Ⓑ Ⓒ Ⓓ Ⓔ TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS MIT SPINAT. Zutaten: **Hartweizengrieß**, Wasser, dehydrierter Spinat (1,8%). 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 8 Minuten kochen lassen. Abgießen und servieren. ***Besondere Pastaformen für besondere Genussmomente.**

Ⓑ Ⓒ Ⓓ Ⓔ PÂTES ALIMENTAIRES AUX EPINARDS. Ingrédients : semoule de blé dur, eau, épinards déshydratés (1,8%). 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 8 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.**

Ⓑ DEEGWAREN VAN HARDE TARWE MET SPINAZIE. Ingrediënten: griesmeel van harde **tarwe**, water, gedroogde spinazie (1,8%). Kan sporen van **soja** en **mosterd** bevatten. Op een droge en koel 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 8 minuten, onder af en toe roeren. Giet af en server. ***Speciale Vormen voor Speciale Momenten.**

Ⓓ DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA WITH SPINACH. Ingredients: durum **wheat** semolina, water, dehydrated spinach (1,8%). 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 8 minutes, stirring occasionally. Drain and serve. Importer 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.**

Ⓔ PASTA AV DURUMVETE MED SPENAT. Ingredienser: **durumvete**, vatten, torkad spenat (1,8%). Kan innehålla spår av **sojaböner** 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 8 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.**

Ⓔ PASTA AF DURUMHVEDE MED SPINAT. Ingredienser: **durumhvede**, vand, tørret spinat (1,8%). Kan indeholde spor af **soja** og **senep**. Opbevares tørt og køligt. Tilberedningsvejledning: 100g pasta • 1 liter vand • 7g salt. Bring vandet i kog, og tilsæt salt. Tilsæt pastaen, og kog i 8 minutter, rør af og til. Hæld vandet fra og server. Forbrugerkontakt: Conaxess Trade Denmark A/S, DK- 2650 Hvidovre. www.Barilla.dk. ***Specielle Former til Specielle øjeblikke.**

Ⓓ DURUMVEHNÄSTÄ VALMISTETTU PINAATTIPASTA. Ainesosat: **durumvehnä jauho**, vesi, kuivatettu pinaatti (1,8 %). Säätää sisällää pieniä määriä **soijaa** ja **sinappia**. Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa. Valmistusohje: 100g pastaa • 1 l vettä • 7g suolaa. Kuumenna vesi kiehuvaan ja lisää suola. Lisää pasta ja keitä 8 minuuttia, sekoita välillä. Kaada vesi pois ja tarjolle pasta. Kuluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malminkuopatie 18, 00700 Helsinki. www.Barilla.fi. ***Erikoismuodot Erityisiin Hetkiin.**

Ⓓ SUSENE TESTENINE IZ PŠENIČNEGA ZDROBA DURUM S SPINAKO. Sestavine: **pšenični zdrob durum**, voda, dehidrirana spinaci (1,8%). Lahko vsebuje sledi zrnja **soje** in **gorčice**. Hraniti v hladnem in suhem prostoru. Navodila za kuhanje: 100 g testenine • 1 liter vode • 7 g soli. Vodo hitro zavrite in dodajte sol. Dodajte testenine in med občasnim mešanjem kuhajte 8 min. Odcedite in postrežite. ***Posebne Oblike za Posebne Trenutke.**

Ⓓ SUSENA TIJESTENINA OD KRUPICE DURUM PŠENICE SA SPINATOM. Sastojci: krupica durum **pšenice**, voda, dehidrirani spinat (1,8%). Može sadržavati tragove **soje** i **gorušice**. Čuvati na hladnom i suhom mjestu. Upute za kuhanje: 100 g tijesteenine • 1 litra vode • 7 g soli - Vodu brzo prokuhajte i dodajte sol. Dodajte tijesteeninu i kuhajte 8 min, povremeno miješajući. Ocijedite i poslužite. Proizvođač: Barilla G.e.R. Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122, Parma, Italija. Uvoznik i distributer: Za BA: Violeta d.o.o., Stjepana Radića 21, 88340 Grude, tel.: +387 39/660-400, www.violeta.com. Email: violeta@violeta.com; Za ME: Expo Commerce d.o.o., Industrijska zona bb, 85318 Radanovići, Kotor. Kontakt za HR potrošače: Barilla Hrvatska d.o.o., Radnička cesta 39, 10000 Zagreb. ***Posebni Oblici za Posebne Trenutke.**

Ⓓ SUSENA TESTENINA OD KRUPICE DURUM PŠENICE SA SPANAKEM. Sastojci: krupica durum **pšenice**, voda, dehidrirani spinaci (1,8%). Može sadržati tragove **soje** i **slatke**. Čuvati na hladnom, suvom mjestu. Priprema: 100 g testenine • 1 litra vode • 7 g soli. Dovedi vodu do ključanja i posoliti. Dodati testeninu i kuhati 8 minuta uz povremeno mešanje. Ocijediti i poslužiti. Proizvođač: Barilla G.e.R. Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122, Parma, Italija. Uvoznik i distributer: Za RS: AWT International d.o.o. Batajnički drum 283f, 11080 Beograd Srbija tel:011/3304-600. ***Posebni Oblici za Posebne Trenutke.**

Cod. Imp. 3030058388
Dimensione 195x85x185
ITEM 271167
Fustella 31.80 rid

500g e



COLLEZIONE
DAL 1877
Barilla®
FORME SPECIALI PER MOMENTI SPECIALI



MINDESTENS HALTBAR BIS / À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE / TEN MINSTE HOUDBAAR TOT / BEST BEFORE / BÄST FÖRE /
BEDST FÖR / PARASTA ENNEN / UPORABNO NAJMANJ DO / NAJBOLJE UPOTREBITI DO / NAJBOLJE UPOTREBITI DO

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

500g e

TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIESS MIT SPINAT / PÂTES ALIMENTAIRES AUX EPINARDS / DEEGWAREN VAN HARDE TARWE MET SPINAZIE / DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA WITH SPINACH / PASTA AV DURUMVETE MED SPENAT / PASTA AF DURUMHVEDE MED SPINAT / DURUMVEHNÄSTÄ VALMISTETTU PINAATTIPASTA / SUSENE TESTENINE IZ PŠENIČNEGA ZDROBA DURUM S SPINAKO / SUSENA TIJESTENINA OD KRUPICE DURUM PŠENICE SA SPINATOM / SUSENA TESTENINA OD KRUPICE DURUM PŠENICE SA SPANAKEM

Tagliatelle
con Spinaci n.167

COLLEZIONE
DAL 1877
Barilla®

FORME SPECIALI PER MOMENTI SPECIALI



COTTURA 8 MINUTI

Tagliatelle con Spinaci n.167

Tagliatelle
con Spinaci n.167



Nährwertdeklaration - Déclaration nutritionnelle - Voedingswaarde - Nutrition declaration - Näringsvärde - Næringsdeklaration - Ravintosisältö - Označba hranilne vrednosti - Nutritivna deklaracija - Prosečne hraniljive vrednosti				
	100g	80g	%RI ⁽¹⁾ /80g	
Energie - Énergie - Energie - Energi - Energi - Energia - Energijska vrednost - Energija - Energia	kJ 1521	1217	14%	
	kcal 359	287	14%	

Fett - Matières grasses - Vetten - Fat - Fett - Fedt - Rasva - Maščobe - Masti - Masti	g 2,0	1,6	2%	
---	-------	-----	----	--

davon: gesättigte Fettsäuren - dont: acides gras saturés - waarvan: verzadigde vetzuren - of which: saturates - varav: mättat fett - heraf: mättade fettsyror - josta: tyydyttyntä - od tega: nasičene maščobe - od kojih: zasićene masne kiseline - od kojih: zasićene masne kiseline	g 0,5	0,4	2%	
--	-------	-----	----	--

Kohlenhydrate - Glucides - Koolhydraten - Carbohydrate - Kolhydrat - Kulhydrat - Hiilihydraatti - Ogjikovi hidrati - Ugljikohidrati - Ugljeni hidrati	g 71	57	22%	
---	------	----	-----	--

davon: Zucker - dont: sucres - waarvan: suikers - of which: sugars - varav: sockerarter - heraf: sukkerarter - josta: sokereita - od tega: sladkorji - od kojih: šećeri - od kojih: šećeri	g 3,5	2,8	3%	
---	-------	-----	----	--

Ballaststoffe - Fibres alimentaires - Vezels - Fibre - Kostfibre - Fiber - Ravintokuitu - Prehramne vlaknine - Vlakna - Vlakna	g 3,0	2,4		
---	-------	-----	--	--

Eiweiß - Protéines - Eiwitten - Protein - Protein - Protein - Proteini - Beljakovine - Bjełanki - Proteini	g 13	10	20%	
Salz - Sel - Zout - Salt - Salt - Suola - Sol - Sol - So	g 0,01	0	0%	

⁽¹⁾RI = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen / Apport de référence pour un adulte-type / Referentie-inname van een gemiddelde volwassene / Reference intake of an average adult / Referensintag för en genomsnittlig vuxen / Referencieindtag for en voksen gennemsnitsperson / Alkuisen keskiarvoikäytäjän saannin vertailuarvo / Priporočeni vnosi za povprečno odraslo osebo / Priporočeni vnosi za prosječnu odraslu osobu / Referenčni vnosi za prosječnu odraslu osobu (8400 kJ/2000 kcal).

Die Packung enthält ca. 6 Portionen à 80 g. / L'emballage contient environ 6 portions de 80 g. / De verpakking bevat ongeveer 6 porties van 80 g. / The package contains approximately 6 servings of 80 g. / Förpackningen innehåller ca 6 portioner à 80 g. / Forpakningen indeholder ca. 6 portioner på 80 g. / Pakkaus sisältää noin kuusi 80 g annosta. / Embalaza vsebuje približno 6 obrokov po 80 g. / Pakiranje sadrži oko 6 obroka po 80 g. / Pakovanje sadrži oko 6 porcija od 80 g.

500g e

Data: 22/08/2023

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	
3030058381 ITEM 012391 ITEM 014694	ASTUCCIO 31.80 RID NO FINESTRA 185 X 85 X 195 PG 3030058379	LUCAPRINT	(A) PEDRIGNANO	6 + VERNICE OPACA	N° 16 Astuccio TAGLIATELLE di SEMOLA da 500g Collezione Restyling “No Window” + New Box size DTV	COLLEZIONE INTERNATIONAL
3030058388 ITEM 271167	ASTUCCIO 31.80 RID NO FINESTRA 185 X 85 X 195 PG 3030058379	LUCAPRINT	(A) PEDRIGNANO	6 + VERNICE OPACA	N° 167 Astuccio TAGLIATELLE SEMOLA CON SPINACI da 500g Collezione Restyling “No Window” + New Box size DTV	COLLEZIONE INTERNATIONAL
3030058390 ITEM 015860	ASTUCCIO 31.80 RID NO FINESTRA 185 X 85 X 195 PG 3030058379	LUCAPRINT	(A) PEDRIGNANO	6 + VERNICE OPACA	N° 16 Astuccio TAGLIATELLE di SEMOLA da 500g Collezione Restyling “No Window” + New Box size DTV	COLLEZIONE INTERNATIONAL AAA

INFORMAZIONI IMPIANTI STAMPA / REPRO MATERIAL INFORMATION

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

Si richiede al fotolitista copia lettera di spedizione del materiale tramite Fax / e-mail alla nostra attenzione.

The reprohouse is kindly requested to send a letter confirming the sending of materials by Fax or e-mail.

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

[Only for item 012391] **Lorenzo Lobba** Lorenzo.Lobba@barilla.com

Barilla France SAS - Immeuble Horizons - 30 cours de l’Île Seguin - 92100 Boulogne-Billancourt France

[Only for item 271167] **Jansen Saskia** Saskia.Jansen@barilla.com

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

[Only for item 015860] **Castagnetta Gianmarco** gianmarco.castagnetta@barilla.com

Barilla G. e R. Fratelli Società per Azioni - Via Mantova, 166 - 43122 Parma
[Non usare PO annuale, chiederne uno ad hoc]