

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 100011410 PENNE R. 400X14 GLUTEN FREE INT'L

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>
100011410	PENNE R. 400X14 GLUTEN FREE INT'L	730	08076809029285	400.0	295.0	198.0	6.5	5.6

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>
00000000025430	PENNE R. 400G GLUTEN FREE	14.0	8076809545457	53.0	138.0	185.0	430.46	400.0

2029004508 F.GF073 PENNE RIGATE GLUTEN FREE

Formula Technical Specification - Rev L - Issued

Issued Date: May 17, 2023 2:28:29 PM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	0.60	%
Moisture and volatile substances	12.50	%

The methods of analysis are available on request

Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

<i>Name</i>	<i>Ref Value</i>	<i>UOM</i>
External Diameter :	8.20	mm
Length :	40.50	mm

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological Characteristics / Mikrobiologische Merkmale / Caractéristiques

English	In case of dry semolina pasta/ dry egg pasta/ dry filled pasta: the product is dry and its low moisture level guarantees the absence of microbial growth.
	In case of sauces/ pesto/ shelf stable ready-meals: production technology and pack integrity ensure the absence of microbial growth.
	In case of bakery products: the low moisture content in dry products, and the low grade of water activity and our baking conditions for medium moisture products ensure the absence of any risk for consumer health.
	Frozen products: the correct management of the cold chain ensures microbiological stability.
Italian	Nel caso di pasta secca di semola / pasta all'uovo / pasta secca ripiena: questo prodotto è essiccato fino a valori di umidità che assicurano l'assenza di crescita microbica.
	Nel caso di sughi/ pesti/ shelf-stable e piatti pronti: la tecnologia di produzione e l'integrità della confezione assicurano l'assenza di crescita microbica.
	In caso di prodotti da forno: il basso contenuto di umidità nei prodotti secchi, i bassi valori di attività dell'acqua e le condizioni di cottura nei prodotti ad umidità intermedia assicurano l'assenza di rischi per la salute del consumatore.
	Prodotti surgelati: la corretta gestione della catena del freddo assicura la stabilità microbiologica.
Deutsch	Im Falle trockener Pasta, Voll-Ei Pasta und gefüllter, trockener Pasta: diese Produkte sind auf einen so niedrigen Feuchtigkeitsgehalt getrocknet, dass die Abwesenheit mikrobiellen Wachstums somit garantiert werden kann.
	Im Falle von Saucen, Pesti und Fertiggerichten: Produktionstechnologie und intakte Verpackung bürgen für die Abwesenheit mikrobiellen Wachstums.
	Im Falle von Bäckereiprodukten: der geringe Feuchtigkeitsgehalt der Bäckereiprodukte sowie der geringe Wert der Wasseraktivität und die Bedingungen im Backvorgang bei den Produkten mit mittlerem Feuchtigkeitsgehalt sorgen für den Schutz des Verbrauchers.
	Tiefgekühlte Produkte: Die Integrität der Kühlkette bürgt für die mikrobielle Stabilität der Produkte.
Français	Pâtes sèches/pâtes aux oeufs/pâtes sèches farcies : ces produits sont séchés jusqu'à l'obtention de valeurs d'humidité qui assurent l'absence de croissance microbologique.
	Sauces / pesto / plats préparés à longue conservation : la technologie utilisée et l'étanchéité de l'emballage assurent l'absence de croissance microbologique.
	Produits de boulangerie (produits secs) : la faible teneur d'humidité assure l'absence de croissance microbologique. Produits de boulangerie (produits à humidité moyenne) : la faible activité de l'eau dans les produits et les conditions de cuisson assurent l'absence de croissance microbologique.
	Produits surgelés: le respect de la chaîne du froid assure la stabilité microbologique.

Modalità di conservazione del prodotto / Product storage condition / Conditions de conservation / Lagerungsbedingungen

Per i prodotti conservati a temperatura ambiente / ambient products / produits conservés à température ambiante / Produkte zur Lagerung bei Raumtemperatur :

Conservare in luogo fresco e asciutto / Store in a cool and dry place / Conserver dans un endroit sec et frais / Kühl und trocken lagern

Per i sughi: dopo l'apertura conservare in frigorifero per non più di 5 giorni / For sauces: once opened keep refrigerated and use within 5 days / Pour les sauces et pesto: après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours / Für Saucen: nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen.

Per i prodotti surgelati / frozen products / produits surgelés / Gefriergut:

Conservare a - 18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. Una volta scongelato il prodotto deve essere conservato tra 0° e 4°C in confezione integra e consumato entro le 24 ore (lasagne e cannelloni entro 96 ore) / Keep frozen at - 18°C. If defrosted do not refreeze. Once defrosted the product must be kept between 0°C and 4°C in its pack - consume within 24 hours (lasagna and cannelloni within 96 hours) / Conserver au froid à -18°C après décongélation, le produit ne doit pas être recongelé. Après décongélation, le produit doit être conservé entre 0 et 4°C, dans son emballage d'origine, et consommé dans les 24 h (pour les lasagnes et les cannelloni, à consommer dans les 96h suivant la décongélation dans l'emballage fermé) / Lagerung bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht erneut einfrieren. Einmal aufgetaut, das Produkt bei 0°C bis 4°C in Originalverpackung lagern und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen (Lasagne und Cannelloni innerhalb von 96 Stunden).

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

GLUTENFREIE TEIGWAREN AUS MAIS- UND BRAUNEM VOLLKORN-REISMEHL
- Speziell formuliert für Menschen mit Glutenunverträglichkeit.
Zutaten: weißes Maismehl (60%), gelbes Maismehl (29,5%), braunes
Vollkorn-Reismehl (10%), Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von
Speisefettsäuren.
Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern.
PRODUKTIONSDATUM/MINDESTENS HALTBAR BIS

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Arabic

See REPRO

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

SPÉCIALITÉ CÉRÉALIÈRE SANS GLUTEN - Convient aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten.
Ingrédients : farine de maïs blanc (60%), farine de maïs jaune (29,5%), farine de riz brun (10%), eau, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras.
Conserver dans un endroit frais et sec.
DATE DE PRODUCTION/À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

GLUTENVRIJE GRANENSPECIALITEIT - Speciaal bereid voor personen met een glutenintolerantie.
Ingrediënten: wit maïsmeel (60%), geel maïsmeel (29,5%), volkoren rijstmeel (10%), water, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren.
Op een droge en koele plaats bewaren.
PRODUCTIE DATUM/TEN MINSTE HOUDBAAR TOT

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Greek

[cut name ΠΕΝΝΕ ΡΙΓΚΑΤΕ = penne rigate, ΣΠΑΓΓΕΤΙ = spaghetti] ΧΩΡΙΣ
ΓΛΟΥΤΕΝΗ ΑΠΟ ΛΕΥΚΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ, ΚΙΤΡΙΝΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΡΥΖΙ ΟΛΙΚΗΣ
ΑΛΕΣΗΣ. Προϊόν ειδικά σχεδιασμένο για άτομα με δυσανεξία στη
γλουτένη.

Συστατικά: αλεύρι από λευκό καλαμπόκι (60%), αλεύρι από κίτρινο
καλαμπόκι (29,5%), άλευρο ρυζιού ολικής άλεσης (10%), νερό,
γαλακτωματοποιητής: μονό και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων.

Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος.

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ/ΑΝΑΛΩΣΗ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Finnish

GLUTEENITON PASTA - Gluteenille intoleranteille henkilöille tarkoitettu erityiskoostumus -
Ainesosat: Valkoinen maissijauho (60%), keltainen maissijauho (29,5%), ruskea riisijauho (10%), vesi, emulgointiaine: rasvahappojen mono- ja diglyseridit.
Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa.
VALMISTUSPÄIVÄMÄÄRÄ/PARASTA ENNEN

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Swedish

GLUTENFRI PASTA - Särskilt framställt för personer med glutenintolerans.
Ingredienser: vitt majsmjöl (60%), gult majsmjöl (29,5%), brunt ris mjöl (10%), vatten, emulgeringsmedel: mono- och diglycerider av fettsyror.
Förvaras torrt och svalt.
PRODUKTIONSDATUM/BÄST FÖRE

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Italian

PASTA SENZA GLUTINE SPECIFICAMENTE FORMULATA PER PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE CON MAIS BIANCO, MAIS GIALLO E RISO INTEGRALE

Ingredienti: farina di mais bianco (60%), farina di mais giallo (29,5%), farina di riso integrale (10%), acqua, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi.

Conservare in un luogo fresco ed asciutto.

Prodotto nello stabilimento di: Via Niccolò Copernico s.n., Zona PIP, 70024 Gravina in Puglia (BA).

DATA DI PRODUZIONE/DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Norwegian

GLUTENFRI PASTA - Særlig sammensatt for personer med glutenintoleranse.
Ingredienser: hvitt maismel (60%), gult maismel (29,5%), brunt rismel (10%), vann, emulgator: mono- og diglyserider av fettsyrer.
Oppbevares tørt og ikke over romtemperatur.
PRODUKSJONSDATO/BEST FØR

Image not Available.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish

PASTA ALIMENTICIA SIN GLUTEN A BASE DE MAÍZ BLANCO, MAÍZ AMARILLO Y ARROZ INTEGRAL - Elaborado específicamente para personas con intolerancia al gluten.
Ingredientes: harina de maíz blanco (60%), harina de maíz amarillo (29,5%), harina integral de arroz (10%), agua, emulgente: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos.
Conservar en lugar fresco y seco.
FECHA DE PRODUCCIÓN/CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL

Image not Available.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

See REPRO

Image not Available.

Elemento grafico / Graphic Element

3DL PENNE_R__400X14_GLUEN_FREE_INT_L



Elemento grafico / Graphic Element

3DR PENNE_R__400X14_GLUTEN_FREE_INT_L



Elemento grafico / Graphic Element

3DF PENNE_R__400X14_GLU TEN_FREE_INT_L



DISSEGNO: 119494AS
ITEM: 011410
DATA E FIRMA BARILLA
CODICE EAN: 8076809545457
CODICE IMBALLO: 3030061046
NOTE:
COPERTURA TOTALE INCHIOSTRO 89%
N° CARTELLA: RC 59526
DESCRIZIONE PRODOTTO: AST. PENNE RIGATE 400g ITALIA/INTL GLUTEN FREE
DATA: 06-06-2024
COLORI: 1 Cyan, 2 Rosso P. 200, 3 Yellow, 4 Blu P. 3587, 5 Azzurro FDN, 6 Azzurro TXT
COPRENZE INCHIOSTRI %
Barilla
BARILLA G. e R. Fratelli Società per Azioni



SENZA GLUTINE, RICCA DI GUSTO
SANS GLUTEN, PLEIN DE GOÛT
GLUTENFREI, VOLLER GESCHMACK



WWW.BARILLA.COM



IT-110-003



Dichiarazione Nutrizionale - Déclaration nutritionnelle - Nährwertdeklaration - Voedingswaarden - Näringsvärde - Næringsinnhold - Næringsindhold - Ravintosisältö - Información nutricional - Διατροφική δήλωση

	100g
Energia - Énergie - Energie - Energie - Energi - Energi - Energia - Valor energético - Ενέργεια	1518/358 kJ/kcal
Grassi - Matières grasses - Fett - Vetten - Fett - Fedt - Rasva - Grasas - Λιπαρά	1,5 g
di cui acidi grassi saturi - dont acides gras saturés - davon gesättigte Fettsäuren - waarvan verzadigde vetzuren - varav mättat fett - hvorav mettede fettsyrer - heraf mættede fedtsyrer - josta tyydyttyttä - de las cuales saturadas - εκ των οποίων κορεσμένα	0,3 g
Carboidrati - Glucides - Kohlenhydrate - Koolhydraten - Kolhydrat - Karbohydrater - Kulhydrat - Hiilihydraatit - Hidratos de carbono - Υδατάνθρακες	79 g
di cui zuccheri - dont sucres - davon Zucker - waarvan suikers - varav sockerarter - hvorav sukkerarter - heraf sukkerarter - josta sokereita - de los cuales azúcares - εκ των οποίων σάκχαρα	< 0,5 g
Fibre - Fibres alimentaires - Ballaststoffe - Vezels - Fiber - Kostfiber - Kostfibre - Ravintokuitu - Fibra alimentaria - Εσώδημας ίνες	1,1 g
Proteine - Protéines - Eiweiß - Eiwitten - Protein - Protein - Protein - Proteini - Proteínas - Πρωτεΐνες	6,5 g
Sale - Sel - Salz - Zout - Salt - Salt - Suola - Sal - Aldrin	< 0,01 g

IT PASTA SENZA GLUTINE SPECIFICAMENTE FORMULATA PER PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE CON MAIS BIANCO, MAIS GIALLO E RISO INTEGRALE. Ingredienti: farina di mais bianco (60%), farina di mais giallo (29,5%), farina di riso integrale (10%), acqua, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi. Cottura 10 minuti. Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Prodotto nello stabilimento di: Via Nicolò Copernico s.n., Zona PIP, 70024 Gravina in Puglia (BA).

BE SPÉCIALITÉ CÉRÉALIÈRE SANS GLUTEN - Spécialement formulé pour les personnes souffrant d'une intolérance au gluten. Ingrédients : farine de maïs blanc (60%), farine de maïs jaune (29,5%), farine de riz brun (10%), eau, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras. Temps de cuisson : 10 min. Conserver dans un endroit frais et sec.

DE GLUTENFREIE TEIGWAREN AUS MAIS- UND BRAUNEM VOLLKORN-REISMEHL - Speziell formuliert für Menschen mit Glutenunverträglichkeit. Zutaten: weißes Maismehl (60%), gelbes Maismehl (29,5%), braunes Vollkorn-Reismehl (10%), Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren. Kochzeit: 10 Min. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern. Für die Schweiz: Barilla Switzerland AG, Zugerstrasse 76b, CH-6340 Baar.

NL GLUTENVRIJE GRANESPECIALITEIT - Speciaal bereid voor personen met een glutenintolerantie. Ingrediënten: wit maïsmeel (60%), geel maïsmeel (29,5%), volkoren rijstmeel (10%), water, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren. Kooktijd: 10 minuten. Op een droge en koele plaats bewaren.

FR GLUTENFRI PASTA - Särskilt framställt för personer med glutenintolerans. Ingredienser: vitt majsmejl (60%), gult majsmejl (29,5%), brunt rismjöl (10%), vatten, emulgeringsmedel: mono- och diglycerider av fettsyror. Tillagningstid: 10 minuter. Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filippstad SE 020 - 75 80 81. www.barilla.se

NO GLUTENFRI PASTA - Særlig sammensatt for personer med glutenintoleranse. Ingredienser: hvitt majsmei (60%), gult majsmei (29,5%), brunt rismel (10%), vann, emulgator: mono- og diglyserider af fedtsyrer. Kogetid: 10 minutter. Oppbevares tørt og kjølig. Forbrukerkontakt: Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, www.barilla.no.

DK GLUTENFRI PASTA - Fremstillet specifikt til personer med glutenintolerans. Ingredienser: hvidt majsmei (60%), gult majsmei (29,5%), brunt rismel (10%), vand, emulgator: mono- og diglyserider af fedtsyrer. Kogetid: 10 minutter. Opbevares tørt og køligt. Forbrugerkontakt: Conaxess Trade Denmark A/S, DK-2650 Hvidovre, www.barilla.dk.

FI GLUTENTEINON PASTA - Gluteenille intolerantille henkilöille tarkoitettu erityiskoostumus - Ainesosat: Valkoinen maissijauho (60%), keltainen maissijauho (29,5%), ruskea riisijauho (10%), vesi, emulgointiaine: rasvahappojen mono- ja diglyseridit. Valmistusaika: 10 minuuttia. Sällytettävä viileässä ja kuivassa paikassa. Kuluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki. www.barilla.fi

ES PASTA ALIMENTICIA SIN GLUTEN A BASE DE MAÍZ BLANCO, MAÍZ AMARILLO Y ARROZ INTEGRAL - Elaborado específicamente para personas con intolerancia al gluten. Ingredientes: harina de maiz blanco (60%), harina de maiz amarillo (29,5%), harina integral de arroz (10%), agua, emulgente: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos. Tiempo de cocción: 10 min. Conservar en lugar fresco y seco.

GR ΠΕΝΝΕ ΡΙΓΑΤΕ - ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ ΑΠΟ ΛΕΥΚΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ, ΚΙΤΡΙΝΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΡΥΖΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ. Προϊόν ειδικά σχεδιασμένο για άτομα με δυσανεξία στη γλυτένη. Συστατικά: αλεύρι από λευκό καλαμπόκι (60%), αλεύρι από κίτρινο καλαμπόκι (29,5%), αλεύρι ρυζιού ολικής άλεσης (10%), νερό, γαλακτωματοποιητής: μονό και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων. Χρόνος βρασμού: 10 λεπτά. Διατηρείται σε όρροσφο και ήπια μέρος. Για οποιαδήποτε πληροφορία τηλεφωνήστε στο 2105197800.



SENZA GLUTINE
SANS GLUTEN • GLUTENFREI
PENNE RIGATE

SENZA GLUTINE
SANS GLUTEN • GLUTENFREI
PENNE RIGATE

DAL 1877



MAIS E RISO INTEGRALE
MAIS ET RIZ **MAIS UND REIS**

AL DENTE 10 MINUTI

400g e



This number is valid in Italy only.

400g e

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

Servizio Consumatori
 Per avere informazioni, consigli e assistenza, il servizio è gratuito.
800-862323
www.barilla.it

DATA DI PRODUZIONE - DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL / DATE DE PRODUCTION - À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE / PRODUKTIONS DATUM - MINDESTENS HALTBAR BIS / PRODUCTIE DATUM - TEN MINSTE HOUDBAAR TOT / PRODUKTIONS DATUM - BÄST FÖRE / PRODUKTIONS DATO - BEST FÖR / PRODUKTION DATA - BEDST FÖR / VALMISTUSPÄIVÄMÄÄRÄ - PARASTA ENNEN / FECHA DE PRODUCCIÓN - CONSUMIR PREFERIBILMENTE ANTES DEL / ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - ΑΝΑΘΙΣΗ ΚΑΤΑ ΤΡΟΤΗΜΗΝ ΤΗΝ ΑΠΟ / تاریخ الإنتاج - يفضل استخدامها قبل اليوم / شهر / سنة)

PASTA SENZA GLUTINE SPECIFICAMENTE FORMULATA PER PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE CON MAIS BIANCO, MAIS GIALLO E RISO INTEGRALE / SPÉCIALITÉ CÉRÉALIÈRE SANS GLUTEN / GLUTENFREIE TEIGWAREN AUS MAIS- UND BRAUNEM VOLLKORN-REISMEHL / GLUTENVRIJE GRANESPECIALITEIT / GLUTENFRI PASTA / GLUTENFRI PASTA / GLUTENFRI PASTA / GLUTENTEINON PASTA / PASTA ALIMENTICIA SIN GLUTEN A BASE DE MAÍZ BLANCO, MAÍZ AMARILLO Y ARROZ INTEGRAL / ΠΕΝΝΕ ΡΙΓΑΤΕ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ ΑΠΟ ΛΕΥΚΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ, ΚΙΤΡΙΝΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΡΥΖΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ



حقائق تغذوية

عدد الحصص في العبوة 5	حجم الحصة 80 غ
الكمية لكل 100 غ	السعرات الحرارية (نسبة الاحتياج اليومي 18%)
358	(نسبة الاحتياج اليومي %)
الدهون الكلية 1,5 غ	%2
الدهون المشبعة 0,3 غ	%2
الدهون المشبعة > 0,1 غ	
كوليسترول > 1 مغ	%0
صوديوم/ملح > 4 مغ/لغ	%0
الكربوهيدرات الكلية 79,0 غ	%30
الألياف الغذائية 1,1 غ	%4
السكريات الكلية > 0,5 غ	
يتضمن 0 غرام سكر مضاف	%0
بروتين 6,5 غ	%13

* تدل نسبة الاحتياج اليومي على المذذبات في الحصة الواحدة مبنية على نظام غذائي يحتوي على 2000 سعرة حرارية.

AR باريلا - بيني ريفاتي يامتا خالية من الغلوتين (معروفة خالية من الغلوتين من مزيج من الذرة البيضاء، الذرة الصفراء والأرز)، مصنوعة خصيصاً للأشخاص الذين لا يتحملون الغلوتين. المكونات: دقيق الذرة الأبيض (60%)، دقيق الذرة الأصفر (29,5%)، دقيق الأرز البني (10%)، ماء، مادة استحلاب: أحادي وثلاثي البلسريدات للأحماض الدهنية من أصل نباتي (زيت بذور الكتف المهذج بالكامل)، خال من الغلوتين، مدة الطهي: 10 دقائق، الوزن الصافي: 400 غ. يحفظ في مكان بارد وجاف. طريقة التصدير: لكل 100 غ باستا 1 لتر ماء و 7 غ من الملح الغلي اللطيف وأضيفي الملح أضيفي الباستا وأطهي لمدة 10 دقائق وحري من وقت لأخر، صفيها من الماء وقدميها. صنع في إيطاليا. إنتاج شركة باريلا جي. إي. آر. فرانكفورت للمساهمة، فيا منتوفا - 166، 43122، بارما - إيطاليا. رقم دفعة الإنتاج وتاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية انظر العبوة. المستورد الوحيد في المغرب: يوريشان وشركته، شارع أهل لغلام، عين السبع الدار البيضاء - المغرب. المستورد في تونس: الشركة العالمية للتوزيع، نجع النسيج منطقة صناعية - سبدي زريق - 2033 مقرين - تونس. المستورد في ليبيا: شركة الغلوتين - سبدي سليم - طرابلس. المستورد في مصر: شركة ديجما للتجارة، مبنى برزي جرويه، 6 شارع الشيخ محمد سالم، وراق الحضرة - امبابية - الجيزة - مصر. صرب 55 امبابية.



VALID ONLY FOR ITALY
 SCOPRI DI PIÙ SU
 POUR DE MERVEILLEUSES IDÉES
 DE RECETTES SANS GLUTEN,
 RENDEZ-VOUS SUR
 FÜR INSPIRIERENDE GLUTENFREIE
 REZEPTE BESUCHE UNS AUF
WWW.BARILLA.COM

400g e

Dimensioni 138x53x185
Fustella 31.50

