

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 F - Issued

Issued Date: Mar 11, 2016 11:22:48 AM

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: Italian

I PASTA SENZA GLUTINE DI MAIS BIANCO, MAIS GIALLO E RISO - Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine. Ingredienti: farina di mais bianco (65%), farina di mais giallo (29,5%), farina di riso (5%), acqua, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi.

① PASTA SENZA GLUTINE DI MAIS BIANCO, MAIS GIALLO E RISO - Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine. Ingredienti: farina di mais bianco (65%), farina di mais giallo (29,5%), farina di riso (5%), acqua, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Dutch

NL GLUTENVRIJE GRANENSPECIALITEIT - Speciaal bereid voor personen met een glutenintolerantie. Ingrediënten: wit maïsmeel (65%), geel maïsmeel (29,5%), rijstmeel (5%), water, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren. Kooktijd: 9 min. Bewaren op een koele en droge plaats. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italy. GEÏMPORTEERD UIT ITALIË.

(NL) GLUTENVRIJE GRANENSPECIALITEIT - Speciaal bereid voor personen met een glutenintolerantie. Ingrediënten: wit maïsmeel (65%), geel maïsmeel (29,5%), rijstmeel (5%), water, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren. Kooktijd: 9 min. Bewaren op een koele en droge plaats. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italy. GEÏMPORTEERD UIT ITALIË.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Finnish

FI GLUTEENITON PASTA - Gluteenille intoleranteille henkilöille tarkoitettu erityiskoostumus - Ainekset: Valkoinen maissijauho (65%), keltainen maissijauho (29,5%), riisijauho (5%), vesi, emulgointiaine: rasvahappojen mono- ja diglyseridit. Keittoaika: 9 min. Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa. Valmistettu Italiassa. Kuluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki, www.barilla.fi. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italy.

FI GLUTEENITON PASTA - Gluteenille intoleranteille henkilöille tarkoitettu erityiskoostumus - Ainekset: Valkoinen maissijauho (65%), keltainen maissijauho (29,5%), riisijauho (5%), vesi, emulgointiaine: rasvahappojen mono- ja diglyseridit. Keittoaika: 9 min. Säilytettävä viileässä ja kuivassa paikassa. Valmistettu Italiassa. Kuluttajapalvelu: Oy Conaxess Trade Finland Ab, Malmin kauppatie 18, 00700 Helsinki, www.barilla.fi. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italy.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

F SPÉCIALITÉ CÉRÉALIÈRE SANS GLUTEN - Spécialement formulé pour les personnes souffrant d'une intolérance au gluten. Ingrédients : farine de maïs blanc (65%), farine de maïs jaune (29,5%), farine de riz (5%), eau, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras. Temps de cuisson: 9 min. Conserver dans un endroit frais et sec. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italy. IMPORTE D'ITALIE.

F SPÉCIALITÉ CÉRÉALIÈRE SANS GLUTEN - Spécialement formulé pour les personnes souffrant d'une intolérance au gluten. Ingrédients : farine de maïs blanc (65%), farine de maïs jaune (29,5%), farine de riz (5%), eau, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras. Temps de cuisson: 9 min. Conserver dans un endroit frais et sec. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italy. IMPORTE D'ITALIE.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

D GLUTENFREIE TEIGWAREN AUS MAIS- UND REISMEHL - Speziell formuliert für Menschen mit Glutenunverträglichkeit. Zutaten: weißes Maismehl (65%), gelbes Maismehl (29,5%), Reismehl (5%), Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren. Kochzeit: 9 Min. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italy. HERGESTELLT IN ITALIEN.

ⓓ GLUTENFREIE TEIGWAREN AUS MAIS- UND REISMEHL - Speziell formuliert für Menschen mit Glutenunverträglichkeit. Zutaten: weißes Maismehl (65%), gelbes Maismehl (29,5%), Reismehl (5%), Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren. Kochzeit: 9 Min. Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern. Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italy. HERGESTELLT IN ITALIEN.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Nordic

S DK N GLUTENFRI PASTA / GLUTENFRI PASTA / GLUTENFRI PASTA - Särskilt framställt för personer med glutenintolerans. / Fremstillet specifikt til personer med glutenintolerans. / Særlig sammensatt for personer med glutenintoleranse. Ingredienser: vitt majsmjöl (65%) / hvitt majsmel (65%) / hvitt maismel (65%), gult majsmjöl (29,5%) / gult majsmel (29,5%) / gult maismel (29,5%), rismjöl (5%) / rismel (5%) / rismel (5%), vatten / vand / vann, emulgeringsmedel / emulgator / emulgator: mono- och diglycerider av fettsyror / mono- og diglycerider af fedtsyrer / mono- og diglyserider av fettsyrer. Koktid / Tilberedningstid / Koketid: 9 min. Förvaras torrt och svalt / Opbevares tørt og kjølig / Oppbevares tørt og kjølig - TILLVERKAD / FREMSTILLET / PRODUSERT I ITALIEN / ITALIA - Konsumentkontakt / Forbrugerkontakt / Forbrukerkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020 - 75 80 81, info-se@barilla.com / Conaxess Trade Denmark A/S DK-2860 Søborg www.barilla.dk / Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, info-no@barilla.com. / Barilla G. e R. Fratelli Società per Azioni - Via Mantova 166 - Parma - Italien.

S **DK** **N** GLUTENFRI PASTA / GLUTENFRI PASTA / GLUTENFRI PASTA - Särskilt framställt för personer med glutenintolerans. / Fremstillet specifikt til personer med glutenintolerans. / Særlig sammensatt for personer med glutenintoleranse. Ingredienser: vitt majsmjöl (65%) / hvitt majsmel (65%) / hvitt maismel (65%), gult majsmjöl (29,5%) / gult majsmel (29,5%) / gult maismel (29,5%), rismjöl (5%) / rismel (5%) / rismel (5%), vatten / vand / vann, emulgeringsmedel / emulgator / emulgator: mono- och diglycerider av fettsyror / mono- og diglycerider af fedtsyrer / mono- og diglyserider av fettsyrer. Koktid / Tilberedningstid / Koketid: 9 min. Förvaras torrt och svalt / Opbevares tørt og kjølig / Oppbevares tørt og kjølig - TILLVERKAD / FREMSTILLET / PRODUSERT I ITALIEN / ITALIA - Konsumentkontakt / Forbrugerkontakt / Forbrukerkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020 - 75 80 81, info-se@barilla.com / Conaxess Trade Denmark A/S DK-2860 Søborg www.barilla.dk / Barilla Norge AS NO-2326 Hamar, info-no@barilla.com. / Barilla G. e R. Fratelli Società per Azioni - Via Mantova 166 - Parma - Italien.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish

E PASTA ALIMENTICIA SIN GLUTEN A BASE DE MAÍZ BLANCO, MAÍZ AMARILLO Y ARROZ - Elaborado específicamente para personas con intolerancia al gluten. Ingredientes: harina de maíz blanco (65%), harina de maíz amarillo (29,5%), harina de arroz (5%), agua, emulgente: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos. Tiempo de cocción: 9 min. Conservar en lugar fresco y seco. Barilla G. e R. Fratelli - Società per azioni - Via Mantova 166, Parma - Italy. PRODUCIDO EN ITALIA.

(E) PASTA ALIMENTICIA SIN GLUTEN A BASE DE MAÍZ BLANCO, MAÍZ AMARILLO Y ARROZ - Elaborado específicamente para personas con intolerancia al gluten. Ingredientes: harina de maíz blanco (65%), harina de maíz amarillo (29,5%), harina de arroz (5%), agua, emulgente: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos. Tiempo de cocción: 9 min. Conservar en lugar fresco y seco. Barilla G. e R. Fratelli - Società per azioni - Via Mantova 166, Parma - Italy. PRODUCIDO EN ITALIA.

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

SEE IMAGE (Italian, French, German, Nordic, Dutch, Spanish, Finnish)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI - VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES - DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE - GENOMSNITTLIGT NÄRINGSVÄRDE - GENNEMSNITLIG NÆRINGSVÆRDI - GJENNOMSNTLIG NÆRINGSVERDI - KESKIMÄÄRÄINEN RAVINTOSISÄLTÖ - GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDEN - VALORES NUTRICIONALES MEDIOS	100g	85g ¹⁾ % RI ²⁾ /85g		
ENERGIA - ÉNERGIE - ENERGIE - ENERGI - ENERGI - ENERGI - ENERGIA - ENERGIE - VALOR ENERGÉTICO	kJ/kcal	1524/359	1295/305	15%
GRASSI - MATIÈRES GRASSES - FETT - FETT - FEDT - FETT - RASVA - VETTEN - GRASAS	g	1,8	1,5	2%
DI CUI: ACIDI GRASSI SATURI - DONT: ACIDES GRAS SATURÉS - DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN - VARAV: MÄTTAT FETT - HERAF: MÆTTEDE FEDTSYRER - HVORAV: METTEDE FETTSYRER - JOSTA: TYYDYTTYNYTTÄ - WAARVAN: VERZADIGDE VETZUREN - DE LAS CUALES SATURADAS	g	0,3	0,3	2%
CARBOIDRATI - GLUCIDES - KOHLENHYDRATE - KOLHYDRAT - KULHYDRAT - KARBOHYDRATER - HIILIHYDRAATIT - KOOLHYDRATEN - HIDRATOS DE CARBONO	g	78,7	66,9	26%
DI CUI: ZUCCHERI - DONT: SUCRES - DAVON: ZUCKER - VARAV: SOCKERARTER - HERAF: SUKKERARTER - HVORAV: SUKKERARTER - JOSTA: SOKEREITA - WAARVAN: SUIKERS - DE LOS CUALES AZÚCARES	g	1,2	1,0	1%
FIBRE - FIBRES ALIMENTAIRES - BALLASTSTOFFE - FIBER - KOSTFIBRE - KOSTFIBER - RAVINTOKUITU - VEZELS - FIBRA ALIMENTARIA	g	1,1	0,9	
PROTEINE - PROTÉINES - EIWISS - PROTEIN - PROTEIN - PROTEIN - PROTEIINI - EIWITTEN - PROTEÍNAS	g	6,5	5,5	11%
SALE - SEL - SALZ - SALT - SALT - SALT - SUOLA - ZOUT - SAL	g	0,003	0,002	0%

¹⁾85g = Esempio di una porzione. La confezione contiene 5 porzioni circa / Exemple d'une portion. Le paquet contient environ 5 portions / Beispiel für eine Portion. Eine Packung enthält ca. 5 Portionen / Eksempel på en portion. Förpackningen innehåller ca 5 portioner. / Eksempel på en portion. Pakken indeholder ca 5 portioner. / Eksempel på en porsjon. Pakken inneholder ca. 5 porsjoner. / Annosesimerkki. Pakkaus sisältää noin 5 annosta. / Voorbeeld van een portie. De verpakking bevat ongeveer 5 porties. / Ejemplo de una ración. El envase contiene aproximadamente 5 porciones.

²⁾RI = Assunzioni di riferimento di un adulto medio / Apport de référence pour un adulte-type / Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen / Referensintag för en genomsnittlig vuxen / Referensinntag for en voksen gennemsnitsperson / Referanseinntak for en voksen gjennomsnittsperson. / Aikuisen keskvirtokäyttäjän saannin vertailuarvo / Referentie-inname van een gemiddelde volwassene. / Ingesta de referencia de un adulto medio. (8400 kJ/2000 kcal).

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000011410 PENNE R. 400X14 GLUTEN FREE INT'L



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1000011410 PENNE R. 400X14 GLUTEN FREE INT'L



Elemento grafico / Graphic Element

FRP 1000011410 PENNE R. 400X14 GLUTEN FREE INT'L



Elemento grafico / Graphic Element

BKP 1000011410 PENNE R. 400X14 GLUTEN FREE INT'L



Barilla

SENZA GLUTINE
SANS GLUTEN - GLUTENFREI

IT-110-003

Tutto il piacere della pasta Barilla, senza glutine. Grazie all'esclusiva combinazione di **mais bianco, mais giallo e riso**, nasce da Barilla una **pasta senza glutine** davvero buona, dal sapore equilibrato e sempre al dente.

Découvrez nos délicieuses **Penne Rigate Sans Gluten**, une recette exclusive à base de **farines de maïs blanc, maïs jaune et riz** et résécuez toute la qualité et le goût Barilla.

Gemienien Sie **Glutenfreie Penne Rigate** mit dem typischen Geschmack und der dichten Qualität von Barilla - hergestellt aus **weissen und gelben Mais sowie Reis**.

| SCOPRI DI PIÙ SU www.barilla.com |

VALORI NUTRIZIONALI MEDI - VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES - DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE -
СРЕДНИЕ ПОКАЗАТЕЛИ НАПИТКОСОДЕРЖАНИЯ - GERMIDINGWITTELIJKE WAERDEWAARDEN -
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS

	100	g/g
ENERGIA - ENERGIE - ENERGIJA - ENERGI - ENERGIJA - ENERGIJA - ENERGIJA - ENERGIJA	374	15,6
GRASSI - MATIERES GRASSEES - ЖИРЫ - ЖИРЫ - ЖИРЫ - ЖИРЫ - ЖИРЫ - ЖИРЫ	1,8	1,0
GLICIDI - ZUCKERSTOFFE - САХАРИДЫ - САХАРИДЫ - САХАРИДЫ - САХАРИДЫ - САХАРИДЫ - САХАРИДЫ	65,6	32,8
PROTEINI - MATIERES BLANCHES - БЕЛКИ - БЕЛКИ - БЕЛКИ - БЕЛКИ - БЕЛКИ - БЕЛКИ	13,7	6,8
FIBRE - FIBRES ALIMENTAIRES - БАЛЛАСТНЫЕ ВОЛОКНА - БАЛЛАСТНЫЕ ВОЛОКНА - БАЛЛАСТНЫЕ ВОЛОКНА - БАЛЛАСТНЫЕ ВОЛОКНА - БАЛЛАСТНЫЕ ВОЛОКНА	1,1	0,9
SALE - SEL - SALZ - SALT - SALZ - SODIUM - SODIUM - SODIUM - SODIUM - SODIUM - SODIUM	0,009	0,002

*%g = Contiene 0,1 mg per 100 g. La porzione contenuta è pari a 100 g. *%g = Contiene 0,1 mg per 100 g. La porzione contenuta è pari a 100 g. *%g = Contiene 0,1 mg per 100 g. La porzione contenuta è pari a 100 g. *%g = Contiene 0,1 mg per 100 g. La porzione contenuta è pari a 100 g.

Elemento grafico / Graphic Element

RGP 1000011410 PENNE R. 400X14 GLUTEN FREE INT'L



Elemento grafico / Graphic Element

LFP 1000011410 PENNE R. 400X14 GLUTEN FREE INT'L

COPIA INFORMATICA DI UNO DEI DATI PERSONALI CHE SONO STATI FORNITI DA VOI ALLA BARILLA S.P.A. (INOLTRE CHE VOI HATE CONSENTITO LA TRAMISMISSIONE DELLA VOSTRA COPIA AL DESTINATARIO INTERESSATO). SE VOI NON VOLETE CHE LA VOOSTRA COPIA SIA TRAMISSESSA AL DESTINATARIO INTERESSATO, VI CHIEDIAMO DI CONTATTARE IL SERVIZIO CLIENTI AL NUMERO 167 820 820.

COPIA INFORMATICA DI UNO DEI DATI PERSONALI CHE SONO STATI FORNITI DA VOI ALLA BARILLA S.P.A. (INOLTRE CHE VOI HATE CONSENTITO LA TRAMISMISSIONE DELLA VOOSTRA COPIA AL DESTINATARIO INTERESSATO). SE VOI NON VOLETE CHE LA VOOSTRA COPIA SIA TRAMISSESSA AL DESTINATARIO INTERESSATO, VI CHIEDIAMO DI CONTATTARE IL SERVIZIO CLIENTI AL NUMERO 167 820 820.

COPIA INFORMATICA DI UNO DEI DATI PERSONALI CHE SONO STATI FORNITI DA VOI ALLA BARILLA S.P.A. (INOLTRE CHE VOI HATE CONSENTITO LA TRAMISMISSIONE DELLA VOOSTRA COPIA AL DESTINATARIO INTERESSATO). SE VOI NON VOLETE CHE LA VOOSTRA COPIA SIA TRAMISSESSA AL DESTINATARIO INTERESSATO, VI CHIEDIAMO DI CONTATTARE IL SERVIZIO CLIENTI AL NUMERO 167 820 820.

COPIA INFORMATICA DI UNO DEI DATI PERSONALI CHE SONO STATI FORNITI DA VOI ALLA BARILLA S.P.A. (INOLTRE CHE VOI HATE CONSENTITO LA TRAMISMISSIONE DELLA VOOSTRA COPIA AL DESTINATARIO INTERESSATO). SE VOI NON VOLETE CHE LA VOOSTRA COPIA SIA TRAMISSESSA AL DESTINATARIO INTERESSATO, VI CHIEDIAMO DI CONTATTARE IL SERVIZIO CLIENTI AL NUMERO 167 820 820.

COPIA INFORMATICA DI UNO DEI DATI PERSONALI CHE SONO STATI FORNITI DA VOI ALLA BARILLA S.P.A. (INOLTRE CHE VOI HATE CONSENTITO LA TRAMISMISSIONE DELLA VOOSTRA COPIA AL DESTINATARIO INTERESSATO). SE VOI NON VOLETE CHE LA VOOSTRA COPIA SIA TRAMISSESSA AL DESTINATARIO INTERESSATO, VI CHIEDIAMO DI CONTATTARE IL SERVIZIO CLIENTI AL NUMERO 167 820 820.

COPIA INFORMATICA DI UNO DEI DATI PERSONALI CHE SONO STATI FORNITI DA VOI ALLA BARILLA S.P.A. (INOLTRE CHE VOI HATE CONSENTITO LA TRAMISMISSIONE DELLA VOOSTRA COPIA AL DESTINATARIO INTERESSATO). SE VOI NON VOLETE CHE LA VOOSTRA COPIA SIA TRAMISSESSA AL DESTINATARIO INTERESSATO, VI CHIEDIAMO DI CONTATTARE IL SERVIZIO CLIENTI AL NUMERO 167 820 820.

COPIA INFORMATICA DI UNO DEI DATI PERSONALI CHE SONO STATI FORNITI DA VOI ALLA BARILLA S.P.A. (INOLTRE CHE VOI HATE CONSENTITO LA TRAMISMISSIONE DELLA VOOSTRA COPIA AL DESTINATARIO INTERESSATO). SE VOI NON VOLETE CHE LA VOOSTRA COPIA SIA TRAMISSESSA AL DESTINATARIO INTERESSATO, VI CHIEDIAMO DI CONTATTARE IL SERVIZIO CLIENTI AL NUMERO 167 820 820.

COPIA INFORMATICA DI UNO DEI DATI PERSONALI CHE SONO STATI FORNITI DA VOI ALLA BARILLA S.P.A. (INOLTRE CHE VOI HATE CONSENTITO LA TRAMISMISSIONE DELLA VOOSTRA COPIA AL DESTINATARIO INTERESSATO). SE VOI NON VOLETE CHE LA VOOSTRA COPIA SIA TRAMISSESSA AL DESTINATARIO INTERESSATO, VI CHIEDIAMO DI CONTATTARE IL SERVIZIO CLIENTI AL NUMERO 167 820 820.

COPIA INFORMATICA DI UNO DEI DATI PERSONALI CHE SONO STATI FORNITI DA VOI ALLA BARILLA S.P.A. (INOLTRE CHE VOI HATE CONSENTITO LA TRAMISMISSIONE DELLA VOOSTRA COPIA AL DESTINATARIO INTERESSATO). SE VOI NON VOLETE CHE LA VOOSTRA COPIA SIA TRAMISSESSA AL DESTINATARIO INTERESSATO, VI CHIEDIAMO DI CONTATTARE IL SERVIZIO CLIENTI AL NUMERO 167 820 820.

COPIA INFORMATICA DI UNO DEI DATI PERSONALI CHE SONO STATI FORNITI DA VOI ALLA BARILLA S.P.A. (INOLTRE CHE VOI HATE CONSENTITO LA TRAMISMISSIONE DELLA VOOSTRA COPIA AL DESTINATARIO INTERESSATO). SE VOI NON VOLETE CHE LA VOOSTRA COPIA SIA TRAMISSESSA AL DESTINATARIO INTERESSATO, VI CHIEDIAMO DI CONTATTARE IL SERVIZIO CLIENTI AL NUMERO 167 820 820.

Elemento grafico / Graphic Element

TPP 1000011410 PENNE R. 400X14 GLUTEN FREE INT'L



SENZA GLUTINE
SANS GLUTEN - GLUTENFREI

PENNE RIGATE
DOVE C'È BARILLA C'È CASA

Elemento grafico / Graphic Element

DWP 1000011410 PENNE R. 400X14 GLUTEN FREE INT'L

400g^e

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL / A CONSOMMER
DE PREFERENCE AVANT LE / MINDESTENS HALTBAR BIS / BÄST FÖRE /
BEDST FØR / BEST FØR / PARASTA ENNEN / TEN MINSTE HOUDBAAR TOT /
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL

**Numero Verde
800-862323
www.barilla.it**

**ASTUCCIO
CARTONCINO**
Raccolta
CARTA

PASTA SENZA GLUTINE DI MAIS BIANCO, MAIS GIALLO E RISO / SPÉCIALITÉ CÉRÉALIÈRE
SANS GLUTEN / GLUTENFREIE TEIGWAREN AUS MAIS- UND REISMEHL / GLUTENFRI PASTA /
GLUTENFRI PASTA / GLUTENFRI PASTA / GLUTEENITON PASTA / GLUTENVRIJE GRANENSPECIALITEIT /
PASTA ALIMENTICIA SIN GLUTEN A BASE DE MAIZ BLANCO, MAIZ AMARILLO Y ARROZ

Barilla G.e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italy
Prodotto nello stabilimento di Gravina in Puglia (Bari - Italy) - Via Niccolò Copernico s.n., Zona PIP.

Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000011410 PENNE R. 400X14 GLUTEN FREE INT'L

