



# BARILLA AL BRONZO FOR EN INTENS PASTAOPPLEVELSE

Barilla lanserer en helt ny bronsestøpt pasta med grov tekstur og robust karakter, for en intens pastaopplevelse. Produksjonsmetoden, som Barilla kaller «lavorazione grezza», sammen med nøye utvalgt durumhvete av høy kvalitet, gir den unike smaksopplevelsen av nye Barilla Al Bronzo.

Barilla Al Bronzo er laget med produksjonsmetoden «lavorazione grezza», en spesiell bronseekstrudering med eksklusive mikrograveringer, som gir pastaoverflaten en intens og jevn ruhet. Vår nye innovasjon innen bronsestøpt pasta har en fyldig og usedvanlig grov tekstur, en delikat ravgul farge og et høyt proteininnhold (14%), som gir et enda bedre kokeresultat.

I Norge lanseres fem pastaformer – Fusilloni, Linguine, Spaghetti, Tortiglioni og Mezzi Rigatoni. Tykke og robuste former for en premium følelse, alltid perfekt al dente!

Det røde designet fremhever et unikt pastasortiment. Barilla har valgt å avvike fra sin klassiske blå farge og har for Barilla Al Bronzo gått inn i merkevarens sjel ved å bruke en intens rød farge. Dette for å understreke sin kjærlighet og lidenskap for pasta.

Den nye, røde Al Bronzo-emballasjen er et dristig valg for å synliggjøre den store nyheten. Den nye og særegne teksturen er gjort synlig ved første øyekast, også på utsiden av forpakningene. Emballasjen illustrerer ruheten på den nye bronsestøpte pastaen og er dessuten laget med omsorg og kjærlighet til planeten. Den kan resirkuleres 100% som kartong og er laget av papir fra bærekraftig forvaltede skoger.

Barilla endret pastaen for godt da de på 50-tallet kom opp med ideen om å pakke den i papirbokser. Selskapet så dagens lys i 1877, da Pietro Barilla åpnet en liten brød- og pastabutikk i Parma, Italia. I fire generasjoner har Barilla-familien, med sine tradisjoner og verdier, skapt den største matprodusenten i Italia, og er i dag markedsleder innenfor pasta på verdensbasis. Barilla er representert i mer enn 100 land med sitt brede utvalg av pasta og pastasauser.

Den ikoniske blå forpakningen har i dag flere søsken. Alt fra de kreative pastaformene fra Collezione, til et bredt utvalg av glutenfri pasta, fullkornspasta og pastasauser, blant annet den store favoritten Pesto alla Genovese. Barilla har historisk, og også for fremtiden, forpliktet seg til å formidle den sanne betydningen av en pastarett: «A Sign of Love».

Barilla er en del av Barilla Group, et ledende italiensk matselskap, som produserer pasta, sauser, kaker og brød under 20 forskjellige merkevarer, ved 30 produksjonsanlegg (hvorav 15 i Italia og 15 i resten av verden). De 8.591 ansatte er inspirert av selskapets langsiktige og bærekraftige oppdrag «Good for You, Good for the Planet».

Markedsansvarlig for Barilla Norge AS  
Ada Rolsdorph Braaten  
ada.rolsdorphbraaten@barilla.com  
+47 415 19 946

For mer informasjon, besøk [barilla.no](http://barilla.no).



AL BRONZO  
DAL 1877  
**Barilla**<sup>®</sup>  
LAVORAZIONE GREZZA