Barilla

MASTERS OF PASTA

SORTIMENT

FOODSERVICE 2020

BARILLA I ÅRTAL

1877 – Pietro Barilla öppnar ett bageri för bröd och pasta i Parma.

1910 – Sönerna tar över, varumärket registreras och den första fabriken byggs.

1952 – Den numera klassiska Barilla-loggan skapas.

1969 – Barilla bygger världens största pastafabrik i Pedrignano, Parma.

1979 – Sonsonen Pietro Barilla tar över företaget.

1985 – Regissören Federico Fellini gör Barillas reklamkampanj Rigatoni.

1989 – Barilla börjar tillverka pastasåser.

1993 – Pietros söner Guido, Luca och Paolo tar över företaget.

2001 – Barilla slår rekord: 300000 ton pasta tillverkas på ett år.

2008 – Miljöarbetet med EPD, Environmental Product Declaration, startar med mätning av pastans påverkan på mark, koldioxidutsläpp och vatten.

2009 – Världens största inomhuskvarn för durumvete invigs.

2009 – Barilla Center for Food and Nutrition invigs för att öka förståelsen för hur vi kan äta gott och näringsrikt i framtiden.

2016 – Som ett komplement till miljöarbetet lanserar Barilla ekologisk pasta.

2016 – Programmet Bra för dig, bra för planeten initieras.

2017 – Barilla firar 140 årsjubileum.

2018 – Barilla uppnår i förtid klimatmålet från 2010 att minska koldioxidutsläpp per ton med 30% till 2018.

ALLTID SAMMA HÖGA OCH JÄMNA KVALITET!

På Barilla tillverkar vi pasta som italienarna vill ha den – av 100% durumvete och givetvis helt utan tillsatser. Resultatet är en god pasta av hög kvalitet, som ger samma lyckade resultat gång på gång oavsett kokmetod. Det gör oss till ett tryggt val för dig som vill vara säker på att du alltid serverar bra och välsmakande pasta till dina matgäster.

Och med matgäster, menar vi såklart alla matgäster. I vårt breda sortiment hittar du därför även fullkornspasta, samt ekologiska och glutenfria alternativ. Önskar du en pasta av extra bra kvalitet rekommenderar vi vår serie Selezione Oro Chef, tillverkad av extra högkvalitativt durumvete och utvecklad tillsammans med professionella kockar för just storköks- och restaurangtillagning.

Bra för dig, bra för planeten

På Barilla strävar vi efter att vår mat både ska vara bra för den som äter den nu, men även för vår planet och kommande generationer. Med tydliga klimatmål arbetar vi därför ständigt med att minska vårt klimatavtryck av våra produkter. Genom att omsorgsfullt följa våra produkters resa garanterar vi att du som kund alltid kan känna dig trygg med att den mat du serverar från oss är framtagen på ett respektfullt sätt utifrån ett ekonomiskt, socialt och miljömässigt ställningstagande. Tack för att du väljer Barilla.

Några av Barilla Groups initiativ:

- 2020 kommer alla Barillas förpackningar vara 100 % återvinningsbara
- Reducerat koldioxidutsläppen med 30 % mellan åren 2010 och 2018
- Köper inte något durumvete odlat med bekämpningsmedlet glyfosat
- Arbetar med existerande recept och minskar salt, socker och fettmängd

Mer information finns i vår hållbarhetsrapport på barillagroup.com

SOMMARPASTA MED FETAOST
OCH GRILLADE GRÖNSAKER
Receptet hittar du på sidan 14

BLUE BOX

BARILLAS PASTA innehåller i grunden bara durumvete och vatten. Här finns inga tillsatser eller färgämnen. Trots detta har Barillas pasta lång hållbarhet. 32 månader gäller för alla våra former i Blue Box, vårt grundsortiment, förutom Tricolore som också innehåller spenat och tomat.

SPAGHETTI
BARILLA ART. NR: 307005
MENIGO ART. NR: 702631
M&S ART. NR: 863696
KOKTID: 8 minuter
PROTEIN: 12,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg

LINGUINE
BARILLA ART. NR: 307013
MENIGO ART. NR: 740348
M&S ART. NR: 456673
KOKTID: 8 minuter
PROTEIN: 12,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg

FUSILLI
BARILLA ART. NR: 835098
MENIGO ART. NR: 749752
M&S ART. NR: 115030
KOKTID: 13 minuter
PROTEIN: 12%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg

PENNE RIGATE
BARILLA ART. NR: 835073
MENIGO ART. NR: 750340
M&S ART. NR: 115014
KOKTID: 11 minuter
PROTEIN: 12%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg

MEZZE PENNE RIGATE
BARILLA ART. NR: 835070
MENIGO ART. NR: 706365
M&S ART. NR: 420273
KOKTID: 11 minuter
PROTEIN: 12%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg

MINI PENNE RIGATE
BARILLA ART. NR: 001811
MENIGO ART. NR: 105053
M&S ART. NR: 233205
KOKTID: 6 minuter
PROTEIN: 11,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg

CELLENTANI
BARILLA ART. NR: 002435
MENIGO ART. NR: 702369
M&S ART. NR: 569327
KOKTID: 10 minuter
PROTEIN: 12%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg

FARFALLE
BARILLA ART. NR: 835065
MENIGO ART. NR: 750344
M&S ART. NR: 114983
KOKTID: 10 minuter
PROTEIN: 12%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg

MINI FARFALLE
BARILLA ART. NR: 001812
MENIGO ART. NR: 105054
M&S ART. NR: 233197
KOKTID: 6 minuter
PROTEIN: 11,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg

GNOCCHI
BARILLA ART. NR: 835085
MENIGO ART. NR: 107566
M&S ART. NR: 114991
KOKTID: 14 minuter
PROTEIN: 12%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg

PIPE RIGATE
BARILLA ART. NR: 835091
MENIGO ART. NR: 118830
M&S ART. NR: 456723
KOKTID: 10 minuter
PROTEIN: 12%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg

TORTIGLIONI
BARILLA ART. NR: 835083
MENIGO ART. NR: 750342
M&S ART. NR: 285494
KOKTID: 12 minuter
PROTEIN: 12%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg

EKOLOGISKT

EKO SPAGHETTI
BARILLA ART. NR: 013725
MENIGO ART. NR: 115580
M&S ART. NR: 561258
KOKTID: 8 minuter
PROTEIN: 11,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg

EKO PENNE
BARILLA ART. NR: 013727
MENIGO ART. NR: 115583
M&S ART. NR: 561126
KOKTID: 9 minuter
PROTEIN: 11,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg

EKO FUSILLI
BARILLA ART. NR: 013726
MENIGO ART. NR: 115582
M&S ART. NR: 561159
KOKTID: 11 minuter
PROTEIN: 11,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg

TRICOLORE

MEZZE PENNE TRICOLORE
BARILLA ART. NR: 305078
MENIGO ART. NR: 783790
M&S ART. NR: 292987
KOKTID: 11 minuter
PROTEIN: 12%
HÅLLBARHET: 18 månader
VIKT: 3x5 kg

FUSILLI TRICOLORE
BARILLA ART. NR: 002461
MENIGO ART. NR: 702364
M&S ART. NR: 569343
KOKTID: 11 minuter
PROTEIN: 12%
HÅLLBARHET: 10 månader
VIKT: 3x5 kg

3x5
Varje Blue box-kartong innehåller 3 x 5 kg.

◄ SOMMARPASTA MED FETAOST
OCH GRILLADE GRÖNSAKER
Receptet hittar du på sidan 14

SELEZIONE ORO CHEF

KOCKENS VAL. Selezione Oro Chef är en pasta speciellt utvecklad för restauranger och storkök och har tagits fram i nära samarbete med Italien bästa pastakockar.

Tillverkad av extra starkt och högkvalitativt durumvete som torkas långsamt, klarar den kökens hårda krav utan att tappa sin fina smak och spänst. En perfekt al dente-pasta för färdigrätter, pastasallader och dig som ställer extra höga krav!

FÖRDELARNA MED SELEZIONE ORO CHEF

- Extra hög durumvetekvalitet och hela 13,5% proteininnehåll
- Maximal absorberingsförmåga ger mer färdig pasta, men med samma goda smak och spänst
- Optimerad för storkök med fokus på perfekt resultat vid både express- & dubbelkokning

KRÄMIG LINGUINE MED BURRATA OCH GRILLAD NEKTARIN
Receptet hittar du på sidan 14

SELEZIONE ORO
CHEF

SPAGHETTI SOC
BARILLA ART. NR: 001816
MENIGO ART. NR: 780557
M&S ART. NR: 551721
KOKTID: 8 minuter
PROTEIN: 13,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 4x3 kg

LINGUINE SOC
BARILLA ART. NR: 328013
MENIGO ART. NR: 741335
M&S ART. NR: 446641
KOKTID: 8 minuter
PROTEIN: 13,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 12x1 kg

FUSILLI SOC
BARILLA ART. NR: 001819
MENIGO ART. NR: 780577
M&S ART. NR: 551705
KOKTID: 11 minuter
PROTEIN: 13,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x3 kg

PENNETTE RIGATE SOC
BARILLA ART. NR: 001817
MENIGO ART. NR: 780565
M&S ART. NR: 551739
KOKTID: 11 minuter
PROTEIN: 13,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x3 kg

CASARECCE SOC
BARILLA ART. NR: 001784
MENIGO ART. NR: 121191
M&S ART. NR: 899377
KOKTID: 12 minuter
PROTEIN: 13,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 9x1 kg

SEDANINI SOC
BARILLA ART. NR: 600053
MENIGO ART. NR: 121193
M&S ART. NR: 600053
KOKTID: 12 minuter
PROTEIN: 13,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 9x1 kg

MEZZE MANICHE SOC
BARILLA ART. NR: 600084
MENIGO ART. NR: 121194
M&S ART. NR: 1600084
KOKTID: 12 minuter
PROTEIN: 13,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 9x1 kg

VEGETARISK LASAGNE
MED AUBERGINE OCH SPENAT
Receptet hittar du på sidan 15

SKÖNT GRÖNT PÅ MENYN!

Allt fler går över till en köttfri kosthållning. Ett enkelt sätt att möta efterfrågan är att skapa vegetariska varianter av dina vanligaste pastarätter!

SÅSER OCH PESTO

MED BARILLAS SÅSER i köket skapar du snabbt och enkelt läckra pastarätter varje dag. Fria från både konserveringsmedel och tillsatser är de naturligt smakrika och ger oändliga möjligheter till variation.

EMILIANE CHEF

EMILIANE CHEF är en traditionell äggpasta av hög kvalitet, perfekt för alla restaurangers och storköks behov. Varje kilo pasta består av en blandning av noggrant utvalt durumvetemjöl och fem färska ägg från frigående höns.

SÅSER

TOMAT & BASILIKA

BARILLA ART. NR: 001369
MENIGO ART. NR: 730578
M&S ART. NR: 58225
HÅLLBARHET: 15 månader
VIKT: 4x2 kg

TOMAT & LÖK

BARILLA ART. NR: 001371
MENIGO ART. NR: 001371
M&S ART. NR: 001371
HÅLLBARHET: 15 månader
VIKT: 4x2 kg

PESTO

PESTO ALLA GENOVESE

BARILLA ART. NR: 009512
MENIGO ART. NR: 116449
M&S ART. NR: 260398
HÅLLBARHET: 18 månader
VIKT: 6x500 g

EMILIANE CHEF / ÄGGPASTA

LASAGNE ÄGG

BARILLA ART. NR: 009970
MENIGO ART. NR: 106825
M&S ART. NR: 614271
I UGN: 20 minuter
PROTEIN: 13,50%
HÅLLBARHET: 20 månader
VIKT: 6x500 g

TAGLIATELLE ÄGG

BARILLA ART. NR: 014129
MENIGO ART. NR: 736228
M&S ART. NR: 863639
KOKTID: 7–8 minuter
PROTEIN: 14%
HÅLLBARHET: 20 månader
VIKT: 1x6 kg

PAPPARDELLE ÄGG

BARILLA ART. NR: 506226
MENIGO ART. NR: 100097
M&S ART. NR: 396119
KOKTID: 7 minuter
PROTEIN: 14,50%
HÅLLBARHET: 17 månader
VIKT: 6x1 kg

KRÄMIG RISONI MED SPARRIS, CITRON OCH PARMESAN
Receptet hittar du på sidan 15

ANDRA PASTASORTER

BARILLAS GLUTENFRIA PASTA är populär och har vunnit smaktester. Den är framtagen med noggrann hänsyn tagen till såväl valet av ingredienser, sammansättningen av receptet som till själva produktionsprocessen. Resultatet är en produkt som har liknande egenskaper som pasta baserat på durumvetemjöl som ger rätt al dente-konsistens.

BARILLAS FULLKORNSPASTA ställer en värld av välbefinnande på ditt bord. Vår pastas unika gyllene färg och fiberrika innehåll är gjord på fullkorn som malts med en unik metod i Barillas kvarnar. Den behåller sin höga kvalitet vid kokning och du kan njuta av dess fantastiska smak tillsammans med enkla och lätta såser eller dina favoritrecept. Innehåller 100% fullkorn.

BARILLA LASAGNE GASTRONORM är speciellt anpassade för att passa perfekt i Gastronorm-bleck och har en räfflad yta som maximerar såsupptagningen.

BARILLA RISONI är ett välsmakande och spännande alternativ till ris eller makaroner, vilket gör att du kan använda dem i ett oändligt antal recept.

BARILLAS LEGYMPASTA är gjord på mjöl av 100% kikärtor eller röda linser och därför naturligt rik på både protein och fibrer. Ett nytt, välsmakande, glutenfritt och helveganskt alternativ för alla typer av pastaälskare.

GLUTENFRITT

GLUTENFRI SPAGHETTI

BARILLA ART. NR: 011409
MENIGO ART. NR: 115051
M&S ART. NR: 542282
KOKTID: 10 minuter
PROTEIN: 6,5 %
HÅLLBARHET: 16 månader
VIKT: 12x400 g

GLUTENFRI PENNE RIGATE

BARILLA ART. NR: 011410
MENIGO ART. NR: 011410
M&S ART. NR: 459859
KOKTID: 9 minuter
PROTEIN: 6,5 %
HÅLLBARHET: 16 månader
VIKT: 14x400 g

GLUTENFRI FUSILLI

BARILLA ART. NR: 011411
MENIGO ART. NR: 115050
M&S ART. NR: 542274
KOKTID: 11 minuter
PROTEIN: 6,5 %
HÅLLBARHET: 16 månader
VIKT: 14x400 g

GLUTENFRI TAGLIATELLE

BARILLA ART. NR: 014305
MENIGO ART. NR: 014305
M&S ART. NR: 014305
KOKTID: 5 minuter
PROTEIN: 6,5 %
HÅLLBARHET: 16 månader
VIKT: 8x300 g

GLUTENFRI LASAGNE

BARILLA ART. NR: 016908
MENIGO ART. NR: 123212
M&S ART. NR: 339671
I UGN: 60 minuter
PROTEIN: 6,5 %
HÅLLBARHET: 16 månader
VIKT: 10x250 g

FULLKORN

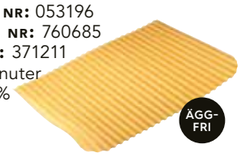
FUSILLI FULLKORN

BARILLA ART. NR: 002431
MENIGO ART. NR: 702361
M&S ART. NR: 569335
KOKTID: 11 minuter
PROTEIN: 13 %
HÅLLBARHET: 15 månader
VIKT: 9x1 kg

PENNETTE RIGATE FULLKORN

BARILLA ART. NR: 002379
MENIGO ART. NR: 002379
M&S ART. NR: 543470
KOKTID: 11 minuter
PROTEIN: 13 %
HÅLLBARHET: 15 månader
VIKT: 9x1 kg

ÖVRIGA FORMER

LASAGNE GASTRONORM (GN)


BARILLA ART. NR: 053196
MENIGO ART. NR: 760685
M&S ART. NR: 371211
I UGN: 35 minuter
PROTEIN: 12 %
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 1x5 kg

RISONI

BARILLA ART. NR: 012562
MENIGO ART. NR: 114106
M&S ART. NR: 106013
KOKTID: 11 minuter
PROTEIN: 11 %
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 24x500 g

LEGYM

KIKÄRTOR CASARECCE

BARILLA ART. NR: 016348
MENIGO ART. NR: 122105
KOKTID: 7-9 minuter
PROTEIN: 21%
HÅLLBARHET: 12 månader
VIKT: 12x250 g

RÖDA LINSER FUSILLI

BARILLA ART. NR: 016345
MENIGO ART. NR: 122098
KOKTID: 7-9 minuter
PROTEIN: 25%
HÅLLBARHET: 12 månader
VIKT: 10x250 g

RÖDA LINSER PENNE

BARILLA ART. NR: 016341
MENIGO ART. NR: 122097
KOKTID: 7-9 minuter
PROTEIN: 25%
HÅLLBARHET: 12 månader
VIKT: 10x250 g

RÖDA LINSER SPAGHETTI

BARILLA ART. NR: 017370
KOKTID: 7-9 minuter
PROTEIN: 25%
HÅLLBARHET: 12 månader
VIKT: 18x250 g

KOKA PASTA ENLIGT KONSTENS ALLA REGLER

Expresskokning

Det klassiska och vanligaste sättet att koka pasta. Expresskokning är sättet vi kokar pasta på hemma.

- Koka pastan 100% av koktiden som är angiven på förpackningen.
- Häll av i durkslag.
- Blanda med sås och servera pastan direkt.

Dubbelkokning

Med dubbelkokning sparar du tid men kan ändå servera en pasta som är vällagad och garanterat à la minute. Perfekt för mindre restauranger med begränsad personalstyrka.

- Koka pastan 50% av koktiden som är angiven på förpackningen.
- Häll av i durkslag och kyl ner med iskallt vatten.
- Lägg i ett bleck, ringla över olja och täck över med plastfilm.
- Förvara pastan i kylen, max 2 dagar.
- Vid servering; doppa pastan i kokande vatten i 45 sekunder.
- Blanda med sås/tillbehör.

Varmhållning

Med varmhållning har du alla möjligheter att bereda pastan i god tid innan servering. Perfekt för restauranger med större lunch- eller kvällsservering.

- Koka pastan 75% av koktiden som är angiven på förpackningen.
- Häll av vattnet och blanda i lite olja.
- Lägg pastan i värmehållande förvaring, minst 65°C, och låt pastan tillagas klart under minst 45 minuter.
- Servera pastan inom 3–4 timmar.

KOM IHÅG 7-100-1000-REGELN! Barilla rekommenderar att man använder sig av ”sju-hundra-tusen-regeln”, dvs säga 7 gram (ungefär en halv matsked) salt till 100 gram pasta och 1000 ml vatten. Vid denna proportion får pastan tillräckligt med spelrum och tar upp ca 10% av saltet, vilket ger en lagom sälta.

TIPS!

Pastavattnet kokar upp snabbare om du väntar med att salta till efter att det har börjat koka.

SOMMARPASTA MED FETAOST OCH GRILLADE GRÖNSAKER

10 PORTIONER
Tilllagningstid ca 45 minuter

1 kg Barilla Pasta Tricolore

6 st grön zucchini
Ca 10 st späda morötter med blast
5 mindre sötpotatisar
450 g fetaost

Ört- och citronolja
7,5 msk olivolja
50 g blandade örter tex. basilika, oregano
1-2 vitlöksklyftor
Saft från citron
Citronzest från 1,5 citron
1,5-2 msk chiliflakes
1 nypa salt
Svartpeppara

Börja med att sätta på grillen. Om du inte har någon grill går det utmärkt att grilla grönsakerna i grillpanna.

Blanda ingredienserna till ört- och citronoljan i en skål och rör samman. Smaka av med salt och peppar.

Skala morötterna och sötpotatis och dela dem sedan på längden eller i mindre bitar. Skölj av och skär sedan ner zucchinin i önskad form.

Grilla alla grönsaker på båda sidorna tills de fått en fin yta och mjuknat något. Det får inte blir för varmt så grilla helst vid sidan av glöden. Lägg upp grönsakerna på ett fat och häll över ört- och citronoljan. Låt stå och dra åt sig smakerna medan du kokar pastan.

Koka pastan enligt anvisning. Smula över fetaost. Blanda pastan med grönsakerna i en stor skål. Toppa med färska örter och lite extra olivolja.

KRÄMIG LINGUINE MED BURRATA OCH GRILLAD NEKTARIN

10 PORTIONER
Tilllagningstid ca 45 minuter

Sås
150 g banan schalottenlökar
3 msk honung
20 g vitlöksklyftor
olivolja
1 kg Barilla Tomat och Basilikasås
citronzest ifrån 1 citron
40 g färsk basilika

Nektariner
5 nektariner
saft ifrån citronen
olivolja

Pasta
250 g broccoli
1 kg Barilla Linguine
1 kg burrata
mortlad svartpeppar

Sätt på grillen, gärna kolgrill.

Skala och hacka scharlottenlöken och vitlöken. Värm olivolja i en kastrull och fräs löken mjuk. Ringla över och smält honungen och tillsätt sedan tomat- och basilikasåsen. Låt sjuda ca 10 minuter. Grovhacka bladen på basilikan och lägg i såsen tillsammans med citronskalet. Dra bort från värmen.

Dela nektarinerna i klyftor. Pensla med citronsaft och olivolja. Grilla på direkt värme så de får färg på bägge sidor.

Dela broccolin i bitar. Koka pastan enligt anvisningen. Lägg i broccolin när två minuter återstår. Blanda pastan och broccolin med såsen.

Toppa pastan med nektariner och burrata, ringla över olivolja och mortlad svartpeppar på osten.

VEGETARISK LASAGNE MED AUBERGINE OCH SPENAT

10 PORTIONER
Tilllagningstid ca 90 minuter

500 g Barilla Lasagneplattor med ägg

1 1/2–2 l Barilla Tomat och Löksås
4 st aubergine
500 g spenat, tinad
4 st vitlöksklyftor
6 st mozzarellabollar, skivade

Bechamel
50 g smör
2 l mjölk
10 msk vetemjöl
5 dl riven parmesan
1 tsk muskot
Salt och svartpeppar

Garnering
Riven parmesan

Börja med att sätta på ugnen på 175 grader. Skär ner auberginen i mindre bitar, skiva vitlöken och stek sedan i en panna med olivolja.

Krama vätskan ur spenaten ordentligt och lägg sedan ner i pannan med auberginen och fräs några minuter. Salta och peppra och ställ sedan åt sidan.

Värm mjölken. Smält sedan smöret i en kastrull och tillsätt mjölet, vispa samman och häll sedan ner den varma mjölken. Vispa så att det inte blir klumpar. Smaka av med riven muskot, salt och svartpeppar.

Häll ut lite tomatsås och bechamelsås i botten på ugnsformen. Täck med lasagneplattor, fördela 1/3 av spenat och aubergine och lägg ut mozzarellaskivor. Toppa med lite av tomatsåsen och lite av bechamelsåsen. Gör sedan samma sak 2 gånger. Avsluta med lasagneplattor och lite tomat- och bechamelsås.

Riv över parmesan och ställ sedan in i ugnen. Grädda i mitten av ugnen i cirka 45 minuter.

KRÄMIG RISONI MED SPARRIS, CITRON OCH PARMESAN

10 PORTIONER
Tilllagningstid ca 25 minuter

1 kg Barilla Risoni

700 g grön sparris
2 st finhackade charlottenlökar
1 1/2–2 l mild kycklingfond
Olivolja att steka i
6 dl riven parmesan
Citronzest av 1 st citron
Salt
Svartpeppar

Garnering
Riven parmesan

Koka risoni i saltat vatten halva koktiden och häll av i ett durkslag.

Skala sparrisen om det behövs, skär sedan ner i mindre bitar och riv citronskalet i en skål.

Använd en rymlig kastrull vid tillagning. Ringla lite olivolja i den och tillsätt sparrisen och hackade löken. Fräs utan att få färg i några minuter. Tillsätt den halvkokta risonin och rör runt. Häll på fonden, börja med 1 1/2 liter och tillsätt sedan mer om det känns för tjockt. Låt puttra försiktigt 3–5 minuter.

Tillsätt parmesan, citronzest, svartpeppar och salt. Servera direkt med lite extra parmesan.

NÄRINGSTABELL

BLUE BOX	ENERGI KJ	ENERGI KCAL	PROTEIN G	KOLHYDRATER G	FETT G	FIBER G	SALT G
Spaghetti	1521	359	12,5	71,2	2,0	2,0	0,013
Linguine	1521	359	12,5	71,2	2,0	3,0	0,013
Gnocchi	1511	356	12,0	72,2	1,5	3,0	0,002
Farfalle	1511	356	12,0	72,2	1,5	3,0	0,002
Fusilli	1511	356	12,0	72,2	1,5	3,0	0,002
Cellentani	1511	356	12,0	72,2	1,5	3,0	0,002
Tortiglioni	1521	359	12,0	71,7	2,0	3,0	0,013
Pipe Rigate	1521	359	12,0	71,7	2,0	3,0	0,013
Penne Rigate	1511	356	12,0	72,2	1,5	3,0	0,002
Mezze Penne Rigate	1521	359	12,0	71,7	2,0	3,0	0,013
Mezze Penne Tricolore	1521	359	12,0	71,7	2,0	3,0	0,025
Fusilli Tricolore	1521	359	12,0	71,7	2,0	3,0	0,025
Mini Farfalle	1511	356	11,5	72,2	1,5	3,0	0,005
Mini Penne Rigate	1511	356	11,5	72,7	1,5	3,0	0,005
Eko Fusilli	1521	359	11,5	72,2	2,0	3,0	0,013
Eko Penne	1521	359	11,5	72,2	2,0	3,0	0,013
Eko Spaghetti	1521	359	11,5	72,2	2,0	3,0	0,013
GLUTENFRI PASTA							
Glutenfri Fusilli	1524	359	6,5	78,7	1,8	1,1	0,003
Glutenfri Lasagne	1524	359	6,5	78,7	1,8	1,1	0,003
Glutenfri Penne Rigate	1524	359	6,5	78,7	1,8	1,1	0,003
Glutenfri Spaghetti	1524	359	6,5	78,7	1,8	1,1	0,003
Glutenfri Tagliatelle	1524	359	6,5	78,7	1,8	1,1	0,003
FULLKORNSPASTA							
Pennette Rigate fullkorn	1485	350	13,0	65,7	2,5	6,5	0,013
Fusilli fullkorn	1482	350	13,0	65,7	2,5	6,5	0,013
EMILANE CHEF							
Lasagne ägg	1549	366	13,5	67,0	4,0	4,0	0,03
Tagliatelle ägg	1559	369	14,0	66,0	4,5	4,0	0,075
Pappardelle ägg	1569	371	14,5	65,0	5,0	4,0	0,088
ÖVRIGA FORMER							
Lasagne GN	1521	359	12,0	71,7	2,0	3,0	0,013
Risoni	1521	359	11,5	72,2	2,0	3,0	0,013
SELEZIONE ORO CHEF							
SOC Linguine	1521	359	13,5	70,2	2,0	3,0	0,013
SOC Pennette Rigate	1521	359	13,5	70,2	2,0	3,0	0,013
SOC Sedanini	1521	359	13,5	70,2	2,0	3,0	0,013
SOC Spaghetti	1521	359	13,5	70,2	2,0	3,0	0,013
SOC Fusilli	1521	359	13,5	70,2	2,0	3,0	0,013
SOC Casarecce	1521	359	13,5	70,2	2,0	3,0	0,013
SOC Mezze Maniche	1521	359	13,5	70,2	2,0	3,0	0,013
SOLMOGEN TOMATSÅS / PESTO							
Tomat & Basilika	243	58	1,5	6,0	2,7	1,5	1,0
Tomat & Lök	265	64	1,5	5,1	3,7	2,0	1,0
Pesto alla Genovese	2144	520	5,0	7,0	52	2,0	3,375
LEGYM							
Kikärtor Casarecce	1465	348	21,0	45,1	6,2	14,0	0,012
Röda linser Fusilli	1416	335	25,0	47,4	2,4	12,0	0,003
Röda linser Penne	1416	335	25,0	47,4	2,4	12,0	0,003
Röda linser Spaghetti	1416	335	25,0	47,4	0,5	12,0	0,003

Näringstabellen gäller per 100 g.

KLIMATKOMPENSERAT PAPPER
www.antalis.se
SVANENMÄRKET
3041 0001
TRYCKSAK
FSC MIX Paper FSC® C023277

Kontakt säljare

Norra Sverige
Per Salqvist
Tel 073-429 08 97
per.salqvist@barilla.com

Mälardalen, Dalarna & södra Norrland
Martin Spannberg
Tel: 073-429 08 96
martin.spannberg@barilla.com

Stockholm, Södermanland, Östergötland och Gotland
Johan Andreasson
Tel: 073-050 68 30
johan.andreasson@barilla.com

Västra Mellansverige
Tord Magnusson
Tel 073-429 09 96
tord.magnusson@barilla.com

Skåne, Småland, Blekinge och södra Halland
Petra Nilsson
Tel 070-216 54 18
petra.nilsson@barilla.com

FOODSERVICE Barilla

Besök gärna www.barilla.se