SOM PASTA SKA SMAKA

Recept och sortimentsguide
för restaurang- och storkök

Barilla

MASTERS
OF
PASTA

"Att äga företaget är inte ett personligt privilegium, utan innebär ett ansvar: att förmedla ett arv som består av kompetenser och kunskaper som under årens lopp måste stärkas med hjälp av framtidens generationer"

Guido, Luca och Paolo Barilla

BARILLA är ett italienskt familjeföretag som ägs av bland andra bröderna Guido, Luca och Paolo Barilla. Företaget grundades 1877 och har utvecklats till en internationell koncern som finns i mer än 100 länder. Barilla har idag över 8 000 anställda världen över och är marknadsledare inom pasta i bland annat Italien och USA. Inom koncernen finns även en stor bageriverksamhet med exempelvis knäckebrödtillverkning i Skandinavien.

INNEHÅLL

Inledning 5

Casarecce med räkor, chili och tomatsås 6

Cellentani bolognese på lamm och rosmarin 9

Penne Rigate med pesto alla Genovese och kronärtskocka 10

Vegetarisk lasagne med aubergine och spenat 13

Formfokus – Kort fakta om några av våra olika pastaformer 14

Sedanini med chorizo, tomat och ricotta 16

Mini Farfalle med ärtor, bacon och citron 19

Tagliatelle med pumpa, salvia och pinjenötter 20

Koka pasta enligt konstens alla regler 22

Tortiglioni al forno med tomatsås och frikadeller 25

Spaghetti med valnötter och cavolo nero 26

Krämig risoni med sparris, citron och parmesan 29

Sortiment 30

BARILLA HAR I ÖVER 140 ÅR stått för ”äkta italiensk mat” och är idag det största pastavarumärket i såväl Italien som i världen. I denna broschyr vill vi dela med oss av vår kunskap och passion för den italienska maten och hoppas inspirera dig att laga mer och bättre pasta genom nya härliga recept, rolig kuriosa och smarta tillagningsknep.

Att pasta är en fantastisk produkt som gillas av de flesta vet du nog redan. Frågar du oss så ligger dock pastans stora styrka i variationen; att den med sina många och olika former går att använda på oändligt många sätt – en perfekt basingrediens för att skapa både goda och lönsamma måltider oavsett inriktning på din meny.

Och apropå god lönsamhet. När du väljer Barilla kan du vara säker på att du får en välsmakande pasta med lika jämn och hög kvalitet i varje kokning, vilket garanterat kommer att hjälpa dig få fler och återkommande nöjda gäster.

Trevlig läsning och tillagning. Buon appetito!

CASARECCE MED RÄKOR, CHILI OCH TOMATSÅS

10 PORTIONER
Tilllagningstid cirka 30 minuter

1 kg Casarecce Selezione Oro Chef

8 dl Barilla Tomat och Löksås
2–3 st torkade pepperoncino eller 1 msk chili
3 st vitlöksklyftor
1 st citron
1 dl olivolja
50 st stora skalade räkor
250 g ruccola

Häll tomatsåsen i en kastrull och låt puttra på låg värme i cirka 10 minuter.

Sätt på en rymlig kastrull med saltat vatten.

Hetta upp olja i en stor stekpanna, tillsätt smulad torkad chili och skivad vitlök. Låt fräsa i oljan några minuter utan att få färg. Tillsätt sedan räkorna och stek dem i cirka 3 minuter. Pressa över citronen och häll sedan på den varma tomatsåsen. Stäng av värmen och ställ åt sidan.

Koka pastan al dente enlig anvisning. Tillsätt sedan pastan i såsen och vänd runt så pastan suger åt sig såsen ordentligt.

Servera med ruccola.

SELEZIONE ORO CHEF

BARILLAS SELEZIONE ORO CHEF är Barillas premiumpasta för restaurang och storhushåll, unikt framtagen för att leverera perfekt resultat vid både dubbel- och expresskokning.

— PASSAR BRA FÖR STORKÖK —

CELLENTANI BOLOGNESE PÅ LAMM OCH ROSMARIN

10 (100) PORTIONER
Tilllagningstid
minst 1–3 timmar

1 kg (10 kg) Barilla Cellentani

1 kg (6 kg) lammfärs

2 st (2 kg) stora gula lökar

3 st (2,5 kg) morötter

300 g (2 kg) rotselleri

5 st (500 g) vitlöksklyftor

2 l (20 l) Barilla Tomat och Löksås

5 msk (5 dl) tomatpuré

2 st (20 st) lagerblad

1 st (10 st) kvist rosmarin

Salt

Svartpeppar

Garnering

Riven parmesan

Börja med att skala och finhacka morot, gul lök, selleri och vitlök. Fräs sedan utan att få färg i rikligt med olivolja i en rymlig gjutjärnskastrull.

Tillsätt sedan lammfärsen och tomatpuré, bryn så köttet får lite yta.

Tillsätt sedan tomatsås, lagerblad och rosmarin. Salta och peppra. Låt det stå och puttra minst 1 timme, gärna längre.

Sätt på en rymlig kastrull med saltat vatten. Koka pastan al dente enligt anvisning på förpackningen och häll sedan av i ett durkslag. Blanda pastan och såsen och låt det stå 1 minut innan servering.

Servera med riven parmesan.

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.

PENNE RIGATE MED PESTO ALLA GENOVESE OCH KRONÄRTSKOCKA

10 PORTIONER
Tilllagningstid
cirka 30 minuter

1 kg Barilla Penne Rigate

Ca 400 g Barilla Pesto alla Genovese

600 g kronärtskocks-botten

1 l grädde

2 dl vitt vin (kan uteslutas)

Svartpeppar

Lite salt

(Pastavatten)

Garnering

Riven pecorino

Färsk basilika

Börja med att sätta på en rymlig kastrull med vatten till pastan och salta ordentligt.

Skär ner kronärtskocksbottnarna i mindre bitar och lägg i en stekpanna med olivolja. Fräs några minuter för att få fram smaken. Koka pastan al dente enligt anvisning på förpackningen under tiden. Häll av pastan men spara lite av pastavattnet.

Tillsätt grädden, vinet och lite av pastavattnet för att få en rundare konsistens. Rör om och tillsätt sedan peston. Dra bort stekpannan från värmen och blanda sedan i den kokta pastan. Smaka av med lite salt.

Ta några tag med pepparkvarnen och servera genast med riven pecorino och färsk basilika.

Alternativ till Penne Rigate i detta recept är **FUSILLI**.

— PASSAR BRA FÖR STORKÖK —

VEGETARISK LASAGNE MED AUBERGINE OCH SPENAT

10 (100) PORTIONER
Tilllagningstid
cirka 90 minuter

Ca 30 st (5 kg / 300 st) Barilla Lasagneplattor med ägg

1½–2 l (8 l) Barilla Tomat och Löksås

4 st (30 st) aubergine

500 g (4 kg) spenat, tinad

4 st (500 g) vitlöksklyftor

6 st (1,5 kg) mozzarella-bollar, skivade

Bechamel

50 g (1,3 kg) smör

2 l (18–20 l) mjölk

10 msk (1 l) vetemjöl

5 dl (1,2 kg) riven parmesan

1 tsk (20 g) muskot

Salt

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.

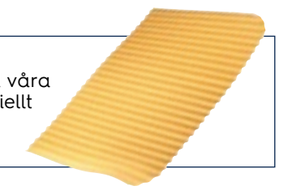
Värm mjölken. Smält sedan smöret i en kastrull och tillsätt mjölet, vispa samman och häll sedan ner den varma mjölken. Vispa så det inte blir klumpar. Smaka av med riven muskot, salt och svartpeppar.

Häll sedan ut lite tomatsås och bechamelsås i botten på ugnsformen.

Täck med lasagneplattor, fördela ⅓ 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.

TIPS! Minska pusslandet och maxa såsupptagningen med våra stora och räfflade Gastronorm-lasagneplattor som är speciellt anpassade för just Gastronorm-bleck.



FORMFOKUS

Kort fakta om några av våra olika pastaformer

GNOCCHI

Inspirerad av den klassiska potatis-gnocchin är Barillas pastagnocchi med sin ihåliga mitt perfekt att för fånga upp en tjockare sås som ragu eller bolognese.

CASARECCE

Vackert S-formad används Casarecce traditionellt i Sicilianska pestorecept. Namnet betyder hemgjord.

CELLENTANI

Även känd under namnet Cavatappi (korkskruv) döpte Barilla om denna form till Cellentani som en hommage till Adriano Celentano. Celentano var en av Italiens populäraste popsångare under 1960-talet och kallades i folkmun för "fjädern" för sitt utmärkande scen-språk. Populär i pastasallader.

FARFALLE

En fröjd för både ögat och munnen. Namnet kommer från italienskans farfalla som betyder fjäril. Serveras bäst till-sammans med en tomat- eller gräddbaserad sås.

PIPE RIGATE

Med sin ihåliga form, lite större storlek och räfflade yta är Pipe Rigate ett roligt och lite mer matigt alternativ till vanliga makaroner. En perfekt partner till en klassisk bolognese.

SEDANINI

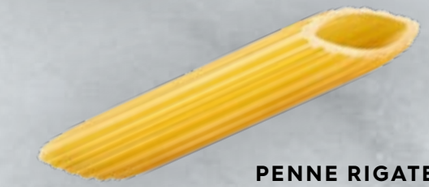
Sedanini, Sedanis mindre syskon, är en mycket omtyckt och ofta använd form i italienska hem. Med sitt räfflade yttre och hålighet fångar den upp alla former av såser och fungerar även perfekt i soppor.

SPAGHETTI

Spaghettin föddes i Neapel och fick 1842 sitt namn av Antonio Viviani, som tyckte att de påminde om små snörbitar (ordet 'spago' betyder tunn sträng). Från början var Spaghettistråna hela 50 cm långa, men har med tiden klippts ner till cirka dagens 25–30 cm. Spaghetti är idag världens mest populära pastaform och för många synonymt med ordet pasta.

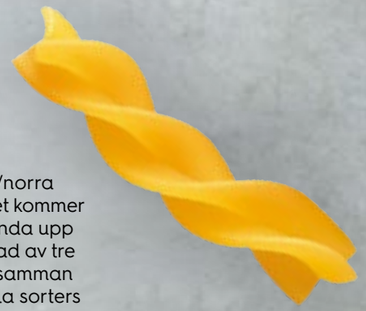
PAPPARDELLE

Störst av alla äggpastaformer ser Pappardelle ut som en bredare variant av tagliatelle och har en lite mer lyxig känsla. Namnet kommer från det toskanska slangordet "pappare" vilket betyder "att äta med barnslig glädje".



PENNE RIGATE

Penne Rigate är den mest vanliga formen av Penne här i Sverige och det själv-klara valet till klassiska pastarätterna Penne all' Arrabbiata och Penne al Ragù. Den räfflade struk-turen gör att det fastnar mer sås på varje pastabit.

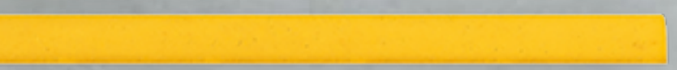


FUSILLI

Fusilli kommer från centrala/norra delarna av Italien och namnet kommer av den spole man brukade linda upp ulltråden på. Pastan är formad av tre små vingpennor som flätats samman till en spiral och passar till alla sorters smaksättningar.

RISONI

Risoni uppstod från början för att kompen-sera avsaknaden av ris på de italienska middagsborden. Idag är Risoni en av världens mest pop-ulära pastasorter, då de både kan ersätta vanligt ris, men även makaroner – och där-med användas i ett oändligt antal recept.



LINGUINI

Linguini påminner om Fettuccine, med skillnaden att banden är lite smalare och tunnare. Linguinin kommer ursprungligen från Ligurien och namnet betyder "små tungor" på italienska.

TAGLIATELLE

Tagliatelle är platta band, cirka 5 mm breda, av äggpasta. Legenden berättar om hur en romantiskt hovkock som på 1500-talet blev så inspirerad av hertig-innan Lucrezia Borgias vackra hår att han skapade denna pastaform till hennes giftermål med Alfonso d'Este. Ett givet val till bolognese, men även till fisk- och grönsaksåser.

TORTIGLIONI

Lätt att förväxla med Penne Rigate vid första ögonkastet. Dess lite större storlek och estetiska diagonala svarvning gör den dock till ett perfekt val i lite snyggare pastarätter.

SEDANINI MED CHORIZO, TOMAT OCH RICOTTA

10 PORTIONER
Tilllagningstid cirka 45 minuter

1 kg Sedanini Selezione Oro Chef

500 g chorizo – rå
2 st röda paprikor
1–2 st röda chili
1 l Barilla Tomat och Löksås
2 krukor färsk oregano
½ dl olivolja
3 st vitlöksklyftor
Salt
Svartpeppar
Ricotta
Extra oregano till servering

Börja med att sätta på en rymlig kastrull med saltat vatten.

Ta bort skinnet på chorizon och smula ner färsen i mindre bitar. Dela och ta bort fröna från paprikorna. Skär ner i tunna strimlor. Skala och finhacka chili och vitlök. Hetta sedan upp olivolja i en panna och tillsätt chorizo, vitlök och chili. Fräs några minuter så att löken mjuknar och höj sedan värmen för att få färg. Vänd runt så att smakerna blandas.

Häll sedan på tomatsås och hackad oregano och låt puttra i cirka 5 minuter. Ringla gärna på lite extra olivolja. Smaka av med salt och peppar.

Koka pastan al dente enligt anvisning på förpackningen. Häll av vattnet och blanda ner pastan i såsen och låt dra till sig någon minut.

Servera med ricotta och färsk oregano.

— PASSAR BRA FÖR STORKÖK —

MINI FARFALLE MED ÄRTOR, BACON OCH CITRON

10 (100) PORTIONER
Tilllagningstid
cirka 30 minuter

1 kg (10 kg) Barilla Mini Farfalle

500 g (3 kg) gröna ärtor, tinade

400 g (4 kg) bacon eller panchetta

4 dl (5 l) grädde

Citronzest av ½ citron (5 citroner)

100 g (1 kg) hackad bladpersilja

Salt

Svartpeppar

Garnering

Riven parmesan

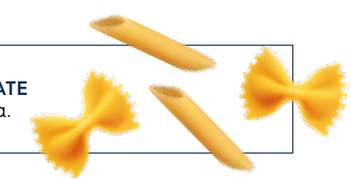
Börja med att sätta på en rymlig kastrull med saltat vatten.

Skär ner bacon tunt, fräs sedan i en rymlig stekpanna tills den får en gyllene färg. Tillsätt sedan ärtor och stek ytterligare 2 minuter. Häll på grädde och citronzest och låt puttra några minuter. Smaka av med salt och peppar.

Koka pastan al dente och lägg sedan ner i stekpannan tillsammans med persilja och vänd runt snabbt.

Servera med parmesan.

BARILLA MINI FARFALLE och **BARILLA MINI PENNE RIGATE** är pastaformer som passar utmärkt till skola och förskola.



TAGLIATELLE MED PUMPA, SALVIA OCH PINJENÖTTER

10 PORTIONER
Tilllagningstid
cirka 45 minuter

1 kg Barilla Tagliatelle

2 kg butternutpumpa
100 g färsk salvia
4 st vitlöksklyftor
1 dl olivolja
25 g smör
200 g pinjenötter
Salt
Svartpeppar

Garnering
Riven parmesan

Börja med att skala och ta bort kärnorna från pumpan, skär ner i mindre tärningar. Skala och skär vitlök tunt.

Häll olivolja i en panna och stek pumpan gyllene i några minuter. Tillsätt sedan vitlök och smör. Stek ytterligare i några minuter och vänd runt försiktigt så att pumpan inte mosas sönder. Salta och peppra.

Stek/fritera salviablad i lite olivolja så att de får en krispig yta. Lägg dem på lite papper för att rinna av något. Rosta även pinjenötter i en torr panna så de får en fin gyllene färg.

Koka pastan al dente enligt anvisning på förpackningen och häll sedan av i ett durkslag. Vänd ner pastan i stekpannan med pumpan så smakerna blandas.

Servera pastan med riven parmesan, pinjenötterna och de friterade salviabladen.

Alternativ till Tagliatelle i detta recept är den lite bredare **PAPPARDELLE**.

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.
- 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 7 gram (ungefär en halv matsked) salt till 100 gram pasta och 1000 ml vatten. På detta sätt får pastan lagom sälta och tillräckligt med spelrum i vattnet.

— PASSAR BRA FÖR STORKÖK —

TORTIGLIONI AL FORNO MED TOMATSÅS OCH FRIKADELLER

10 (100) PORTIONER
Tilllagningstid
cirka 60 minuter

1 kg (10 kg) Barilla Tortiglioni

1 kg (6 kg) färsk salsiccia

1 dl (4 l) Barilla Pesto alla Genovese

2 st (20 st) ägg

2 dl (1 kg) ströbröd

½ dl (5 dl) olivolja

2 l (8 l) Barilla tomat och basilikasås

Salt

Svartpeppar

Garnering

Basilika

Riven parmesan

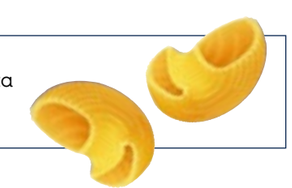
Börja med att koka pastan i en rymlig kastrull halva tiden mot vad som står i anvisningarna på förpackningen. Ta bort skinnet från salsiccian och lägg färsen i en bunke. Tillsätt pesto, ägg, ströbröd, salt och svartpeppar. Blanda väl och forma sedan till små frikadeller. Stek frikadellerna snabbt så att de får lite färg och yta.

Häll tomatsåsen i en kastrull och koka upp, lägg ner frikadellerna och låt småkoka i cirka 10 minuter. Häll sedan ner pastan och blanda försiktigt.

Häll upp allt i en ugnsform och toppa med riven parmesan, olivolja och svartpeppar. Gratinera i ugnen i 15–20 minuter på 200 grader.

Servera med lite färsk basilika och riven parmesan.

Alternativ till Tortiglioni i detta recept är **PIPE RIGATE**.



SPAGHETTI MED VALNÖTTER OCH CAVOLO NERO

10 PORTIONER
Tilllagningstid cirka 40 minuter

1 kg Spaghetti Selezione Oro Chef

500 g svartkål
2 st charlottenlökar
1–2 msk torkade chiliflakes
2–3 dl vitt vin
5 dl grädde
5 st äggulor
3 dl hackade valnötter
Riven pecorino
Salt
Svartpeppar

Garnering
Riven pecorino

Börja med att sätta på en rymlig kastrull med saltat vatten.

Skär ner kål i strimlor och finhacka charlottenlök. Fräs sedan kål, lök och chili i olivolja så att det får en mjuk konsistens. Tillsätt vin och puttra några minuter.

Vispa lätt samman grädde, äggulor, svartpeppar och riven pecorino i en skål under tiden.

Koka pastan al dente och lägg sedan ner i pannan med den stekta kålen och löken. Ta bort från värmen.

Häll på äggsmeten och rör samman så att allt blandas och osten smälter. Tillsätt de hackade valnötterna.

Servera genast med extra riven pecorino.

— PASSAR BRA FÖR STORKÖK —

KRÄMIG RISONI MED SPARRIS, CITRON OCH PARMESAN

10 (100) PORTIONER
Tilllagningstid 20–30 minuter

1 kg (10 kg) Barilla Risoni

700 g (7 kg) grön sparris
2 st (20 st) finhackade charlottenlökar
1½–2 l (15–20 l) mild kycklingfond
Olivolja att steka i
6 dl (1½ kg) riven parmesan
Citronzest av 1 st (8–10 st) citron
Salt
Svartpeppar

Garnering
Riven parmesan

Koka risoni 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 1½ 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.

RISONI är ett gott alternativ till vanligt ris och en perfekt ingrediens om du vill göra exempelvis soppor och sallader lite matigare.

SORTIMENT

SPAGHETTI
BARILLA ART. NR: 307005
KOKTID: 8 min
PROTEIN: 12,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
PALL: 48 kartonger

PENNE RIGATE
BARILLA ART. NR: 835073
KOKTID: 11 min
PROTEIN: 12%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
PALL: 18 kartonger

EKO SPAGHETTI
BARILLA ART. NR: 013725
KOKTID: 8 min
PROTEIN: 11,50%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
PALL: 48 kartonger
ÄGG-FRI

FARFALLE
BARILLA ART. NR: 835065
KOKTID: 10 min
PROTEIN: 12%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
PALL: 18 kartonger

GNOCCHI
BARILLA ART. NR: 835085
KOKTID: 14 min
PROTEIN: 12%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
PALL: 18 kartonger

MEZZE PENNE TRICOLORE
BARILLA ART. NR: 305078
KOKTID: 11 min
PROTEIN: 12%
HÅLLBARHET: 18 månader
VIKT: 3x5 kg
PALL: 18 kartonger

FUSILLI TRICOLORE
BARILLA ART. NR: 002461
KOKTID: 11 min
PROTEIN: 12%
HÅLLBARHET: 10 månader
VIKT: 3x5 kg
PALL: 12 kartonger

LINGUINE
BARILLA ART. NR: 307013
KOKTID: 8 min
PROTEIN: 12,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
PALL: 48 kartonger

MEZZE PENNE RIGATE
BARILLA ART. NR: 835070
KOKTID: 11 min
PROTEIN: 12%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
PALL: 18 kartonger

EKO PENNE
BARILLA ART. NR: 013727
KOKTID: 9 min
PROTEIN: 11,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
PALL: 18 kartonger
ÄGG-FRI

MINI FARFALLE
BARILLA ART. NR: 001812
KOKTID: 6 min
PROTEIN: 11,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
PALL: 18 kartonger
ÄGG-FRI

PIPE RIGATE
BARILLA ART. NR: 835091
KOKTID: 10 min
PROTEIN: 12%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
PALL: 12 kartonger

GLUTENFRI SPAGHETTI
BARILLA ART. NR: 011409
KOKTID: 10 min
PROTEIN: 6,5%
HÅLLBARHET: 16 månader
VIKT: 12x400 g
PALL: 84 kartonger

GLUTENFRI PENNE RIGATE
BARILLA ART. NR: 011410
KOKTID: 9 min
PROTEIN: 6,5%
HÅLLBARHET: 16 månader
VIKT: 14x400 g
PALL: 40 kartonger

FUSILLI
BARILLA ART. NR: 835098
KOKTID: 13 min
PROTEIN: 12%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
PALL: 12 kartonger

MINI PENNE RIGATE
BARILLA ART. NR: 001811
KOKTID: 6 min
PROTEIN: 11,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
PALL: 18 kartonger
ÄGG-FRI

EKO FUSILLI
BARILLA ART. NR: 013726
KOKTID: 11 min
PROTEIN: 11,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
PALL: 18 kartonger
ÄGG-FRI

CELLENTANI
BARILLA ART. NR: 002435
KOKTID: 10 min
PROTEIN: 12%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
PALL: 18 kartonger

TORTIGLIONI
BARILLA ART. NR: 835083
KOKTID: 12 min
PROTEIN: 12%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x5 kg
PALL: 12 kartonger

GLUTENFRI FUSILLI
BARILLA ART. NR: 011411
KOKTID: 11 min
PROTEIN: 6,5%
HÅLLBARHET: 16 månader
VIKT: 14x400 g
PALL: 40 kartonger

GLUTENFRI TAGLIATELLE
BARILLA ART. NR: 014305
KOKTID: 5 min
PROTEIN: 6,5%
HÅLLBARHET: 16 månader
VIKT: 8x300 g
PALL: 40 kartonger

FUSILLI FULLKORN
BARILLA ART. NR: 002431
KOKTID: 11 min
PROTEIN: 13%
HÅLLBARHET: 15 månader
VIKT: 9x1 kg
PALL: 24 kartonger

PENNETTE RIGATE FULLKORN
BARILLA ART. NR: 002379
KOKTID: 11 min
PROTEIN: 13%
HÅLLBARHET: 15 månader
VIKT: 9x1 kg
PALL: 32 kartonger

TAGLIATELLE ÄGG
BARILLA ART. NR: 014129
KOKTID: 7–8 min
PROTEIN: 14%
HÅLLBARHET: 20 månader
VIKT: 1x6 kg
PALL: 24 kartonger

LASAGNE GASTRONORM
BARILLA ART. NR: 053196
I UGN: 35 min
PROTEIN: 12%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 5x1 kg
PALL: 64 kartonger
ÄGG-FRI

LASAGNE ÄGG
BARILLA ART. NR: 009970
I UGN: 20 min
PROTEIN: 13,5%
HÅLLBARHET: 20 månader
VIKT: 6x500 g
PALL: 80 kartonger

PAPPARDELLE
BARILLA ART. NR: 506226
KOKTID: 7 min
PROTEIN: 14,5%
HÅLLBARHET: 17 månader
VIKT: 6x1 kg
PALL: 12 kartonger

RISONI
BARILLA ART. NR: 012562
KOKTID: 11 min
PROTEIN: 11%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 24x500 g
PALL: 56 kartonger

SELEZIONE ORO CHEF

BARILLAS SELEZIONE ORO chef är en premiumpasta speciellt framtagen för dig som jobbar med food service. Utvecklad i samarbete med professionella kockar. Samtliga produkter i Selezione Oro Chef-serien tillverkas av ett extra högkvalitativt durumvete och har ett proteininnehåll på minst 13,5%. Resultatet är en vackert gyllengul pasta med fantastisk spänst, idealisk struktur, och utmärkt al dente-känsla - både vid dubbel och expresskokning.

SPAGHETTI
BARILLA ART. NR: 001816
KOKTID: 8 min
PROTEIN: 13,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 4x3 kg
PALL: 56 kartonger

FUSILLI
BARILLA ART. NR: 001819
KOKTID: 11 min
PROTEIN: 13,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x3 kg
PALL: 32 kartonger

CASARECCE
BARILLA ART. NR: 001784
KOKTID: 12 min
PROTEIN: 13,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 9x1 kg
PALL: 32 kartonger

MEZZE MANICHE RIGATE
BARILLA ART. NR: 600084
KOKTID: 12 min
PROTEIN: 13%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 9x1 kg
PALL: 18 kartonger

LINGUINE
BARILLA ART. NR: 328013
KOKTID: 8 min
PROTEIN: 13,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 12x1 kg
PALL: 48 kartonger

PENNETTE RIGATE
BARILLA ART. NR: 001817
KOKTID: 11 min
PROTEIN: 13,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 3x3 kg
PALL: 32 kartonger

SEDANINI
BARILLA ART. NR: 600053
KOKTID: 12 min
PROTEIN: 13,5%
HÅLLBARHET: 32 månader
VIKT: 9x1 kg
PALL: 36 kartonger

BRA FÖR DIG, BRA FÖR PLANETEN

Hållbar produktion och konsumtion är en av de mest aktuella och viktigaste frågorna runt om i världen just nu. På Barilla är det vår filosofi att vår mat både ska vara bra för den som äter den nu, men även för kommande generationer och vi förespråkar därför en balanserad kosthållning enligt de klassiska hälso- och miljöpyramiderna.

Genom att omsorgsfullt följa våra produkters resa hela vägen från odling till ditt kök, så garanterar vi att du som kund alltid kan känna dig trygg med att den mat du serverar är framtagen på ett respektfullt sätt utifrån ett ekonomiskt, socialt och miljömässigt ställningstagande.

Tack för att du väljer Barilla. Du gör ett bra val – både för dig själv och planeten.