

**Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 100009512 PESTO  
GENOVESE 6X500G FS POUCH**

**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>
100009512	PESTO GENOVESE 6X500G FS POUCH	540	08076809022996	146.0	342.0	210.0	3.5	3.0

**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>
00000000024314	PESTO GENOVESE FS 500G POUCH	6.0	8076809542012	80.0	140.0	210.0	511.35	500.0

2029003892 PESTO ALLA GENOVESE IN BUSTA - FOODSERVICE

Formula Technical Specification - Rev H - Issued

Issued Date: Dec 10, 2018 10:42:16 AM

**Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques**

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Dry Matter	73.00	%

The methods of analysis are available on request

**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

**PESTO ALLA GENOVESE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 3%.**

Ingredienti: olio di semi di girasole 43%, basilico 30%, **ANACARDI, GRANA PADANO** DOP (lisozima da **UOVO**) 4,5%, **SIERO DI LATTE**, olio extra vergine di oliva 3%, sale, **PECORINO ROMANO** DOP 1,2%, zucchero, AROMI (**LATTE**), correttore di acidità: acido lattico, aglio.

**Può contenere tracce di altra FRUTTA A GUSCIO.**

UTILIZZO - Mescolare (l'eventuale separazione degli ingredienti è naturale) e versare direttamente sulla pasta. Per un risultato ottimale, utilizzare 50 g di pesto per 100 g di pasta. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero per non più di 3-4 giorni.  
PRODOTTO IN ITALIA.

**① PESTO ALLA GENOVESE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 3%.**

Ingredienti: olio di semi di girasole 43%, basilico 30%, **ANACARDI, GRANA PADANO** DOP (lisozima da **UOVO**) 4,5%, **SIERO DI LATTE**, olio extra vergine di oliva 3%, sale, **PECORINO ROMANO** DOP 1,2%, zucchero, AROMI (**LATTE**), correttore di acidità: acido lattico, aglio. **Può contenere tracce di altra FRUTTA A GUSCIO.** UTILIZZO - Mescolare (l'eventuale separazione degli ingredienti è naturale) e versare direttamente sulla pasta. Per un risultato ottimale, utilizzare 50 g di pesto per 100 g di pasta. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero per non più di 3-4 giorni. **PRODOTTO IN ITALIA.**



Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Portuguese

**MOLHO PESTO COM MANJERIÇÃO E AZEITE VIRGEM EXTRA 3%.**

Ingredientes: óleo de girassol 43%, manjeriço 30%, **CASTANHAS DE CAJU, QUEIJO** Grana Padano DOP (lisozima do **OVO**) 4,5% **SORO DE LEITE**, azeite virgem extra 3%, sal, **QUEIJO** Pecorino Romano DOP 1,2%, açúcar, AROMAS (**LEITE**), regulador de acidez: ácido láctico, alho.

**Pode conter vestígios de outros FRUTOS DE CASCA RIJA.**

MODO DE USO - Misture o Pesto (a eventual separação de ingredientes é normal) escorra a massa e coloque diretamente o molho; misture bem. Aconselhamos 50 gramas de tempero para 100 gramas de massa seca. Após a abertura, conserve na geladeira até 3-4 dias.

PRODUCTO FABRICADO NA ITÁLIA.

**(P) MOLHO PESTO COM MANJERIÇÃO E AZEITE VIRGEM PESO LÍQUIDO: 500g EXTRA 3%. Ingredientes: óleo de girassol 43%, manjeriço 30%, CASTANHAS DE CAJU, QUEIJO Grana Padano DOP (lisozima do OVO) 4,5% SORO DE LEITE, azeite virgem extra 3%, sal, QUEIJO Pecorino Romano DOP 1,2%, açúcar, AROMAS (LEITE), regulador de acidez: ácido láctico, alho. Pode conter vestígios de outros FRUTOS DE CASCA RIJA. MODO DE USO - Misture o Pesto (a eventual separação de ingredientes é normal) escorra a massa e coloque diretamente o molho; misture bem. Aconselhamos 50 gramas de tempero para 100 gramas de massa seca. Após a abertura, conserve na geladeira até 3-4 dias. PRODUCTO FABRICADO NA ITÁLIA.**

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: German

**PESTO MIT BASILIKUM UND NATIVEM OLIVENÖL EXTRA 3%.**

Zutaten: Sonnenblumenöl 43%, Basilikum 30%, **KASCHUNÜSSE**, Grana Padano **KÄSE** g.U. (Lysozym aus **EI**) 4,5%, **MOLKE**, natives Olivenöl extra 3%, Salz, Römischer Schafskäse Pecorino Romano **KÄSE** g.U. 1,2%, Zucker, AROMEN (**MILCH**), Säureregulator: Milchsäure, Knoblauch.

**Kann Spuren von anderen SCHALENFRÜCHTEN enthalten.**

GEBRAUCHSANWEISUNG - Vermengen den Pesto (die evtl. auftretende Separation des Öls ist normal) und gut vermischen. Wir empfehlen 50 g Sauce auf 100 g ungekochter Pasta. Nach dem Öffnen hält sich das Produkt im Kühlschrank 3-4 Tage.

HERGESTELLT IN ITALIEN.

**PESTO MIT BASILIKUM UND NATIVEM OLIVENÖL EXTRA 3%.** Nettogewicht: **500g**  
Zutaten: Sonnenblumenöl 43%, Basilikum 30%, **KASCHUNÜSSE**, Grana Padano **KÄSE** g.U. (Lysozym aus **EI**) 4,5%, **MOLKE**, natives Olivenöl extra 3%, Salz, Römischer Schafskäse Pecorino Romano **KÄSE** g.U. 1,2%, Zucker, AROMEN (**MILCH**), Säureregulator: Milchsäure, Knoblauch. **Kann Spuren von anderen SCHALENFRÜCHTEN enthalten.** GEBRAUCHSANWEISUNG - Vermengen den Pesto (die evtl. auftretende Separation des Öls ist normal) und gut vermischen. Wir empfehlen 50 g Sauce auf 100 g ungekochter Pasta. Nach dem Öffnen hält sich das Produkt im Kühlschrank 3-4 Tage. HERGESTELLT IN ITALIEN.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Spanish

**PESTO DE ALBAHACA CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 3%.**

Ingredientes: aceite de semillas de girasol 43%, albahaca 30%, **ANACARDOS, QUESO** Grana Padano DOP (lisozima de **HUEVO**) 4,5%, **SUERO DE LECHE**, aceite de oliva virgen extra 3%, sal, **QUESO** Pecorino Romano DOP 1,2%, azúcar, AROMAS (**LECHE**), corrector de acidez: ácido láctico, ajo.

**Puede contener trazas de otros FRUTOS DE CÁSCARA.**

MODO DE EMPLEO - Mezclar el Pesto (la eventual separación de los ingredientes es normal), colocarlo directamente en la pasta caliente, recién escurrida, y mezclar bien. Se aconseja emplear 50 g de salsa por cada 100 g de pasta seca. Una vez abierto, conservarse en el frigorífico durante 3-4 días.

PRODUCTO DE ITALIA. Envasado de origen Italiano.

Elaborado y exportado por: Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italy. Importado y distribuido por: Barilla México S.A. de C.V. c/o Corporativo Grupo Herdez Monte Pelvoux 215 Col. Lomas de Chapultepec CP 11000.

**(E) PESTO DE ALBAHACA CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 3%.**

Ingredientes: aceite de semillas de girasol 43%, albahaca 30%, **ANACARDOS, QUESO** Grana Padano DOP (lisozima de **HUEVO**) 4,5%, **SUERO DE LECHE**, aceite de oliva virgen extra 3%, sal, **QUESO** Pecorino Romano DOP 1,2%, azúcar, AROMAS (**LECHE**), corrector de acidez: ácido láctico, ajo. **Puede contener trazas de otros FRUTOS DE CÁSCARA.** MODO DE EMPLEO - Mezclar el Pesto (la eventual separación de los ingredientes es normal), colocarlo directamente en la pasta caliente, recién escurrida, y mezclar bien. Se aconseja emplear 50 g de salsa por cada 100 g de pasta seca. Una vez abierto, conservarse en el frigorífico durante 3-4 días. PRODUCTO DE ITALIA. Envasado de origen Italiano. Elaborado y exportado por: Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova 166, Parma - Italy. Importado y distribuido por: Barilla México S.A. de C.V. c/o Corporativo Grupo Herdez Monte Pelvoux 215 Col. Lomas de Chapultepec CP 11000.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: English

**PESTO SAUCE WITH BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 3%.**

Ingredients: sunflower seed oil 43%, basil 30%, **CASHEW NUTS**, Grana Padano PDO **CHEESE** (lysozyme from **EGG**) 4.5%, **WHEY**, extra virgin olive oil 3%, salt, Pecorino Romano PDO **CHEESE** 1.2%, sugar, FLAVOURINGS (**MILK**), acidity regulator: lactic acid, garlic.

**May contain traces of other NUTS.**

For UK & Ireland: to contact Barilla: [www.barilla.com](http://www.barilla.com).

INSTRUCTIONS FOR USE - Mix the Pesto (the eventual ingredients' separation is normal) and pour it straight onto freshly-drained, piping-hot pasta and mix thoroughly. For best results, use 50 g of pesto for 100 g of dry pasta. Once opened, keep refrigerated and use within 3-4 days.

MADE IN ITALY.

**(GB) PESTO SAUCE WITH BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 3%. Ingredients:** sunflower seed oil 43%, basil 30%, **CASHEW NUTS**, Grana Padano PDO **CHEESE** (lysozyme from **EGG**) 4.5%, **WHEY**, extra virgin olive oil 3%, salt, Pecorino Romano PDO **CHEESE** 1.2%, sugar, FLAVOURINGS (**MILK**), acidity regulator: lactic acid, garlic. **May contain traces of other NUTS.** For UK & Ireland: to contact Barilla: [www.barilla.com](http://www.barilla.com). **INSTRUCTIONS FOR USE** - Mix the Pesto (the eventual ingredients' separation is normal) and pour it straight onto freshly-drained, piping-hot pasta and mix thoroughly. For best results, use 50 g of pesto for 100 g of dry pasta. Once opened, keep refrigerated and use within 3-4 days. **MADE IN ITALY.**

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: French

**SAUCE PESTO AVEC BASILIC ET HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA 3%.**

Ingrédients : huile de tournesol 43%, basilic 30%, **NOIX DE CAJOU**, **FROMAGE** Grana Padano AOP (lysozyme de l'**ŒUF**) 4,5%, **LACTOSÉRUM**, huile d'olive vierge extra 3%, sel, **FROMAGE** Pecorino Romano AOP 1,2%, sucre, **ARÔMES (LAIT)**, correcteurs d'acidité : acide lactique, ail.

**Peut contenir traces d'autres FRUITS À COQUE.**

**PREPARATION** - Mélangez le Pesto (la séparation éventuelle des ingrédients est normale), versez la sauce pesto directement sur les pâtes chaudes venant d'être égouttées et mélangez bien. Prévoyez 50 g de sauce pour 100 g de pâtes sèches. Une fois ouvert, se conserve 3-4 jours au réfrigérateur.

IMPORTÉ D'ITALIE.

**F SAUCE PESTO AVEC BASILIC ET HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA 3%.**

Ingrédients : huile de tournesol 43%, basilic 30%, **NOIX DE CAJOU**, **FROMAGE** Grana Padano AOP (lysozyme de l'**ŒUF**) 4,5%, **LACTOSÉRUM**, huile d'olive vierge extra 3%, sel, **FROMAGE** Pecorino Romano AOP 1,2%, sucre, **ARÔMES (LAIT)**, correcteurs d'acidité : acide lactique, ail. **Peut contenir traces d'autres FRUITS À COQUE.**

**PREPARATION** - Mélangez le Pesto (la séparation éventuelle des ingrédients est normale), versez la sauce pesto directement sur les pâtes chaudes venant d'être égouttées et mélangez bien. Prévoyez 50 g de sauce pour 100 g de pâtes sèches. Une fois ouvert, se conserve 3-4 jours au réfrigérateur. **IMPORTÉ D'ITALIE.**



Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Swedish

**PESTOSÅS MED BASILIKA OCH JUNGFRUOLJA EXTRA 3%.**

Ingredienser: solrosolja 43%, basilika 30%, **CASHEWNÖTTER**, Grana Padano **OST** SUB (lysozym från **ÄGG**) 4,5%, **VASSLE**, jungfruolja extra 3%, salt, Pecorino Romano **OST** SUB 1,2%, socker, AROMER (**MJÖLK**), surhetsreglerande medel: mjölksyra, vitlök.

**Kan innehålla spår av andra NÖTTER.**

TILLAGNING - Blanda peston (en eventuell skiktning av ingredienserna är normal) och håll peston direkt över den varma, avrunna pastan och blanda om ordentligt. Vi rekommenderar 50g sås per 100g torr pasta. Öppnad burk är hållbar 3-4 dagar i kylskåp.

TILLVERKAD I ITALIEN.

www.barilla.se Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020 - 75 80 81, info-se@barilla.com.

**Ⓢ PESTOSÅS MED BASILIKA OCH JUNGFRUOLJA EXTRA 3%.**

Ingredienser: solrosolja 43%, basilika 30%, **CASHEWNÖTTER**, Grana Padano **OST** SUB (lysozym från **ÄGG**) 4,5%, **VASSLE**, jungfruolja extra 3%, salt, Pecorino Romano **OST** SUB 1,2%, socker, AROMER (**MJÖLK**), surhetsreglerande medel: mjölksyra, vitlök. **Kan innehålla spår av andra NÖTTER.** TILLAGNING - Blanda peston (en eventuell skiktning av ingredienserna är normal) och håll peston direkt över den varma, avrunna pastan och blanda om ordentligt. Vi rekommenderar 50g sås per 100g torr pasta. Öppnad burk är hållbar 3-4 dagar i kylskåp. TILLVERKAD I ITALIEN. www.barilla.se Konsumentkontakt: Barilla Sverige AB SE-682 82 Filipstad SE 020 - 75 80 81, info-se@barilla.com.

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Danish

**PESTOSAUCE MED BASILIKUM OG EKSTRA JOMFRUOLIE 3%.**

Ingredienser: solsikkekerneolie 43%, basilikum 30%, **CASHEWNØDDER**, **OST** Grana Padano DOP (lysozym af **ÆG**) 4,5%, **VALLE**, ekstra jomfruolie 3%, salt, **OST** Pecorino Romano DOP 1,2%, sukker, AROMAER (**MÆLK**), surhedsregulerende middel: mælkesyre, hvidløg.

**Kan indeholde spor av andre NØDDER.**

TILLAGNING - Bland og hæld direkte på pastaen (det er naturligt, hvis ingredienserne eventuelt skiller). Du får det bedste resultat ved at bruge 50 g pesto for hver 100 g pasta. Opbevares i køleskab efter åbning i højst 3-4 dage.

FREMSTILLET I ITALIA.

Forbrugerkontakt: Valora Trade Denmark A/S DK-2860 Søborg,  
info@valoratrade.dk

**DK PESTOSAUCE MED BASILIKUM OG EKSTRA JOMFRUOLIE 3%.** Ingredienser: solsikkekerneolie 43%, basilikum 30%, **CASHEWNØDDER**, **OST** Grana Padano DOP (lysozym af **ÆG**) 4,5%, **VALLE**, ekstra jomfruolie 3%, salt, **OST** Pecorino Romano DOP 1,2%, sukker, AROMAER (**MÆLK**), surhedsregulerende middel: mælkesyre, hvidløg. **Kan indeholde spor av andre NØDDER.** TILLAGNING - Bland og hæld direkte på pastaen (det er naturligt, hvis ingredienserne eventuelt skiller). Du får det bedste resultat ved at bruge 50 g pesto for hver 100 g pasta. Opbevares i køleskab efter åbning i højst 3-4 dage. **FREMSTILLET I ITALIA.** Forbrugerkontakt: Valora Trade Denmark A/S DK-2860 Søborg, info@valoratrade.dk

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: NT

IMAGE ONLY

VALORI NUTRIZIONALI MEDI - AVERAGE NUTRITIONAL VALUES - VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES - DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE - VALORES NUTRICIONALES MEDIOS - VALORES NUTRICIONAIS MEDIOS - GENOMSNITTLIGT NÄRINGSVÄRDE - GENNEMSNITLIG NÆRINGSVÆRDI	100g	50g*
ENERGIA - ENERGY - ÉNERGIE - ENERGIE - VALOR ENERGÉTICO - ENERGIA - ENERGI - ENERGI	kJ 2144 / kcal 520 kJ 1072 / kcal 206	
GRASSI - FAT - MATIÈRES GRASSES - FETT - GRASAS - LÍPIDOS - FETT - FEDT	g 52	g 26
DI CUI: ACIDI GRASSI SATURI - OF WHICH: SATURATES - DONT : ACIDES GRAS SATURÉS - DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN - DE LAS CUALES: SATURADAS - DOS QUAIS: ÁCIDOS GORDOS SATURADOS - VARAV: MÄTTAT FETT - HERAF: MÆTTEDE FEDTSYRER	g 6,2	g 3,1
CARBOIDRATI - CARBOHYDRATE - GLUCIDES - KOHLENHYDRATE - HIDRATOS DE CARBONO - HIDRATOS DE CARBONO - KOLHYDRAT - KULHYDRAT	g 7,0	g 3,5
DI CUI: ZUCCHERI - OF WHICH: SUGARS - DONT : SUCRES - DAVON: ZUCKER - DE LOS CUALES: AZÚCARES - DOS QUAIS: AÇÚCARES - VARAV: SOCKERARTER - HERAF: SUKKERARTER	g 4,0	g 2,0
FIBRE - FIBRE - FIBRES ALIMENTAIRES - BALLASTSTOFFE - FIBRA ALIMENTARIA - FIBRA - FIBER - KOSTFIBRE	g 2,0	g 1,0
PROTEINE - PROTEIN - PROTÉINES - EIWISS - PROTEÍNAS - PROTEÍNAS - PROTEIN - PROTEIN	g 5,0	g 2,5
SALE - SALT - SEL - SALZ - SAL - SAL - SALT - SALT	g 3,4	g 1,7

\*50g = esempio di una porzione - example of a serving - exemple d'une portion - Beispiel für eine Portion - ejemplo de una ración - exemplo de uma porção - eksempel på en portion - eksempel på en portion. Numero di porzioni / number of servings / nombre de portions / Anzahl der Portionen / número de raciones / número de porções / aantal porties / antal portioner: 10. Valida solo nella UE - Valable seulement pour l'UE - Nur in der EU gültig. **GLUTEN FREE**





Elemento grafico / Graphic Element

FRP 1000009512 PESTO ALLA GENOVESE IN POUCH





Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000009512 PESTO ALLA GENOVESE IN POUCH

