

IT: Pasta di Semola di Grano Duro al Fungo Porcino
 EN: Pasta of Durum Wheat Semolina flavoured with Mushroom
 DE: Teigwaren aus Hartweizengrieß mit Steinpilzen
 FR: Pâtes de Semoule de Blé Dur aux Cèpes
 ES: Pasta de Sémola de Trigo Duro con Setas
 PT: Massa de Sémola de Trigo Duro com Cogumelos
 NL: Deegwaren van Gries van Harde Tarwe met Champignons
 DA: Pasta af Durumhvede Semolina med Smag af Svampe
 PL: Makaron Bezjajeczny z Mąki z Pszenicy Twardej Durum z Borowikami
 CZ: Semolinové Těstoviny Sušené Ochucené Hříbký

IT - CONSIGLI DI PREPARAZIONE: TAGLIATELLE CON ERBE AROMATICHE

Dosi per 4/5 persone: 250 g Tagliatelle al fungo porcino, 1/2 cipolla, rosmarino, salvia, prezzemolo, erba cipollina, 1 spicchio d'aglio, parmigiano reggiano grattugiato.
 Procedimento: Fate un trito di tutte le erbe, soffriggete la cipolla con l'aglio in olio d'oliva. Cuocete le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele e mettetele nella padella precedentemente preparata con il trito delle verdure e il soffritto d'aglio. Amalgamate il tutto con il parmigiano reggiano.

EN - COOKING SUGGESTIONS: TAGLIATELLE IN HERB SAUCE

For 4/5 people: 250 g Tagliatelle flavoured with porcino mushroom, 1/2 onion, fresh rosemary, fresh sage, fresh parsley, fresh chives, 1 clove of garlic, grated Parmesan cheese, 1 tablespoon olive oil. Cooking instructions: Mince the herbs, brown onion and garlic in olive oil and add herbs. Cook the pasta 'al dente' (6/8 min.), drain it, mix with the sauce you prepared earlier and cover with Parmesan cheese. Serve warm.

FR - CONSEILS DE PRÉPARATION: TAGLIATELLE AUX HERBES DU JARDIN

Pour 4/5 personnes: 250 g Tagliatelles aux cèpes, 1/2 oignon, romarin, sauge, persil, ciboulette, 1 gousse d'ail, parmesan rp. Préparation: Passer au hachoir toutes les herbes, faire frire dans une poêle l'oignon haché dans de l'huile d'olive, ajouter les herbes et l'ail finement haché. Cuire les tagliatelles "al dente" dans une eau abondante et sale, goutter, les jeter dans la poêle, parsemer de parmesan et emmener à table.

IT: Informazioni Nutrizionali / Valori medi per 100 g - EN: Nutrition facts / Ave quantity per 100 g - DE: Nährwertangaben / Durchschnittswerte pro 100 g - FR: Informations nutritionnelles / Valeur moyenne pour 100 g - ES: Información nutricional / Valor medio por ración = 100 g - PT: Informação nutricional / Valores médios por porção = 100 g - NL: Voedingswaarden / Gemiddelde voedingswaarde per 100 g - DA: Næringsværdi / Gennemsnitsværdi pr. 100 g - PL: Wartości odżywcze / Średnie wartości odżywcze dla 100 g produktu - CZ: Výživové hodnoty / Průměrné hodnoty na jednu porci = 100 g

| | |
|--|----------|
| Energia - Energy - Energie - Énergie - Energi - Valor energético - Energia - Energie | 1507 kJ |
| Wartosc energetyczna (energia) - Energetická hodnota | 355 kcal |
| Grassi - Fat - Fett - Matières grasses - Fedt - Grasas - Lípidos - Vetten - Tuszcz - Tuky | 1,4 g |
| Di cui acidi grassi saturi - of which saturates - davon gesättigte Fettsäuren - dont acides gras saturés heraf mættede fedtsyrer - de las cuales saturadas - dos quais saturados - waarvan verzadigde vetzuren w tym kwasy tłuszczowe nasycone - z toho nasycené mastné kyseliny | 0,2 g |
| Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate - Glucides - Kulhydrat - Hidratos de carbono Hidratos de carbono - Koolhydraten - węgłowodany - Sacharidy | 72 g |
| Di cui zuccheri - of which sugars - davon Zucker - dont sucres - heraf sukkerarter de los cuales azúcares - dos quais açúcares - waarvan suikers - w tym cukry - z toho cukry | 4,3 g |
| Fibre - Fibre - Ballaststoffe - Fibras alimentaires - Kostfibre - Fibra alimentaria - Fibra - Vezels - Blonnik - Vlákna | 3,4 g |
| Proteine - Protein - Eiweiß - Protéines - Protein - Proteínas - Proteínas - Eiwitten - Białko - Bilkoviny | 12,0 g |
| Sale - Salt - Salz - Sel - Salt - Sal - Sal - Zout - Sól - Sul | 0,12 g |

IT: **INGREDIENTI:** Semola di grano* duro, acqua, fungo porcino disidratato 1,3% (Boletus Edulis), aroma, aglio disidratato. Può contenere uova e soia. *Paese di coltivazione del grano: UE e non UE. Paese di molitura: ITALIA. - EN: **INGREDIENTS:** Durum wheat semolina, water, dehydrated mushroom 1,3% (Boletus Edulis), flavour, dehydrated garlic. May contain egg and soy. - DE: **ZUTATEN:** Hartweizengrieß, Wasser, getrocknete Steinpilze 1,3% (Boletus Edulis), aroma, getrockneter Knoblauch. Kann von Eiern und Soja enthalten. - FR: **INGRÉDIENTS:** Semoule de blé dur, eau, cèpes déshydratés 1,3% (Boletus Edulis), arôme, ail déshydraté. Peut contenir des oeufs et du soja. - ES: **INGREDIENTES:** Sémola de trigo duro, agua, boleto deshidratado 1,3% (Boletus Edulis), aroma, ajo deshidratado. Puede contener huevos y soja. - PT: **INGREDIENTES:** Sémola de trigo duro, água, cogumelos desidratados 1,3% (Boletus Edulis), aroma, alho desidratados. Pode conter ovos e soja. - NL: **INGREDIËNTEN:** Gries van harde tarwe, water, gedroogde champignons 1,3% (Boletus Edulis), aroma, gedroogde knoflook. Kan bevatten van ei en soja. - DA: **INGREDIENSER:** Durumhvede semolina, vand, 1,3% tørret svampe (Boletus Edulis), aroma, tørret hvidløg. Kan indeholde æg og soja. - PL: **SŁADNIKI:** Mąki z pszenicy twardej durum, woda, sproszone borowiki 1,3% (Boletus Edulis), aromaty, czosnek odwodniony. Produkt może zawierać jajka i soi. - CZ: **Složení:** Semolina z tvrdé pšenice, voda, sušené hříbký 1,3% (Boletus edulis), aroma, dehydrovaný česnek. Může obsahovat vejce a sóji.

IT: Cuocere in acqua bollente per 5/7 minuti. - EN: Cook in boiling water for 5/7 minutes. - DE: Im kochenden Wasser 5/7 Minuten kochen. - FR: Cuire 5/7 minutes dans de l'eau bouillante. - ES: Cocinar en agua hirviendo por 5/7 minutos. - PT: Cozer em água fervente durante 5/7 minutos. - NL: Kook 5/7 minuten in kokend water. - DA: Koges i kogende vand i 5/7 minutter. - PL: Gotuj we wrzącej wodzie przez 5/7 minut. - CZ: Vařte ve vroucí vodě 5/7 minut.

IT: Conservare in luogo fresco ed asciutto. - EN: Use and store in a cool and dry place. - DE: Kühl und trocken aufbewahren. - FR: Conserver dans un endroit frais et sec. - ES: Guardar en un sitio fresco y seco. - PT: Conservar em local seco e fresco. - NL: Donker bewaren. - DA: Opbevares tørt ved stuetemperatur. - PL: Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu. - CZ: Uchovávejte v chladu a suchu.

IT: Da consumarsi preferibilmente entro il: (Vedi data stampata sul fondo del pacchetto) - EN: Best before: (See date printed on the bottom of the bag) - DE: Mindestens haltbar bis: (Siehe Datum am Packungsrand) - FR: A consommer de préférence avant le: (Voir dessous de la boîte) - ES: Consumir preferentemente antes de: (Véase fecha impresa sul fondo del envase) - PT: Consumir de preferência antes de: (Ver data impressa no pacote) - NL: Ten minste houdbaar tot: (Zie datum op zijkant verpakking) - DA: Mindst holdbar til: (Se datostempel på posen) - PL: Najlepiej spożyć przed: (Data na opakowaniu) - CZ: Minimální trvanlivost do: (Uvedeno na obale).

Prodotto e confezionato in : / Produced and packed in :
 Hergestellt und verpackt in : / Fabriqué et emballé à :
 Producido y envasado en :
 Via Bonagge, 26/A, 36065 Mussolente (VI) - Italia

Dalla Costa Alimentare Srl
 Via della Fornace, 131
 31023 Castelminio di Resana (TV)
 info@dallacostalimentare.com
 www.dallacostalimentare.com



PRODUCT OF ITALY



250 g e

5/7 min.