

500g e

5-7 min

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
AL POMODORO E SPINACI100%
GRANO ITALIANOGigli
al Pomodoro e Spinaci

Una pasta così speciale

Dalla Costa

DCA 21/060

IT PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO CON POMODORO E SPINACI. **Ingredienti:** semola di grano duro, pomodoro disidratato 0,4%, spinaci disidratati 0,4%. Può contenere **soia**. Paese di coltivazione del grano: ITALIA. Paese di molitura: ITALIA. Conservare in un luogo fresco e asciutto. Da consumarsi preferibilmente entro il: (Vedi data stampata sul lato del sacchetto).

EN DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA WITH TOMATO AND SPINACH. **Ingredients:** durum wheat semolina, dehydrated tomato 0,4%, dehydrated spinach 0,4%. May contain **soy**. Keep in a cool and dry place. Best before: (See date printed on the side of the bag).

FR PÂTES DE SEMOULE DE BLÉ DUR À LA TOMATE ET AUX ÉPINARDS. **Ingédients:** semoule de blé dur, tomate déshydraté 0,4%, épinards déshydraté 0,4%. Peut contenir **soja**. Conserver dans un endroit frais et sec. A consommer de préférence avant le: (Voir date sur le côté du sachet).

DE TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIEB MIT TOMATE UND SPINAT. **Zutaten:** Hartweizengrieß, getrocknete Tomaten 0,4%, getrockneter Spinat 0,4%. Kann **Soja** enthalten. Kühl und trocken aufbewahren. Mindestens haltbar bis: (Siehe Datum am Packungsrand).

ES PASTA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO AL TOMATE Y ESPINACAS. **Ingredientes:** sémola de trigo duro, tomate deshidratadas 0,4%, espinacas deshidratadas 0,4%. Puede contener **soja**. Conservese en lugar fresco y seco. Consumir preferentemente antes de: (Véase fecha impresa en el lateral del envase).

NL DEEGWAREN VAN GRIES VAN HARDE TARWE MET TOMAAT EN SPINAZIE. **Ingrediënten:** gries van harde tarwe, gedroogde tomaten 0,4%, gedroogde spinazie 0,4%. Kan **soja** bevatten. Koel en droog bewaren. Ten minste houdbaar tot: (Zie datum op zijkant verpakking).

IT: Dichiarazione Nutrizionale / Valori medi per 100 g / EN: Nutrition declaration / Average values for 100 g / FR: Déclaration nutritionnelle / Valeurs moyennes pour 100 g / DE: Nährwertdeklaration / Durchschnittswerte pro 100 g / ES: Información nutricional / Valores medios por 100 g / NL: Voedingswaarde declaratie / Gemiddelde voedingswaarden voor 100 g

Energia – Energy – Énergie – Energie – Valor energético – Energie	1516 kJ / 357 kcal
Grassi – Fat – Matières grasses – Fett – Grasas – Vetten	1,6 g
Di cui acidi grassi saturi – of which saturates – dont acides gras saturés Davon gesättigte Fettsäuren – de las cuales saturadas Waarvan verzadigde vetzuren	0,4 g
Carboidrati – Carbohydrate – Glucides – Kohlenhydrate Hidratos de Carbono – Koolhydraten	73 g
Di cui zuccheri – of which sugars – dont sucres – davon Zucker de los cuales azúcares – Waarvan suikers	3,9 g
Fibre – Fibre – Fibres alimentaires – Ballaststoffe Fibra alimentaria – Vezels	2,3 g
Proteine – Protein – Protéines – Eiweiß – Proteínas – Eiwitten	12 g
Sale – Salt – Sel – Salz – Sal – Zout	0,01 g

IT – Prodotto da: / EN – Produced by: / FR – Produit par: / DE – Hergestellt vom:
/ ES – Producido por: / NL – Geproduceerd uit: **Dalla Costa Alimentare S.r.l.**
Via della Fornace, 131
31023 - Castelminio di Resana (TV), Italy
www.dallacostalimentare.com

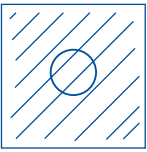
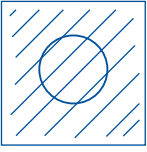
ETICHETTA SACCHETTO
PAP 21 PP 5VEGANOK
AZIENDA N. 0485

500g e



8 016419 1156001

ETICHETTA carta	SACCHETTO plastica	RACCOLTA DIFFERENZIATA
PAP 21	PP 5	Verifica le disposizioni del tuo Comune



IT - Cucinare per 5-7 minuti. / EN - Cook for 5-7 minutes. / FR - Cuire 5-7 minutes. / NL - Kook 5-7 minuten.
DE - 5-7 Minuten kochen. / ES - Cocinar por 5-7 minutos.

For 4/5 people: 500 g Gigli tricolori, 4 teaspoon of extra virgin olive oil, 50 g of black olives, 1 medium sized yellow pepper, 1 medium sized red pepper, 200 ml of cream, 1/2 onion, 5 leaves of fresh basil or a dash of dry basil, salt and pepper.
Cooking instructions: cut the onion into strips and brown in a pan, add the peppers cut into slices and the olives chopped fine, stew for 5 min. then add the cream. Cook the pasta in a pot of salt water until it is "al dente" (slightly underdone), strain and serve with the sauce.
As a final touch add the finely chopped basil.