

500g e

7-9 min

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO  
CON POMODORO E BASILICO100%  
GRANO ITALIANO

SFOGLIA RUVIDA - ROUGH PASTA

*al Pomodoro e Basilico*

Farfalle

*Una pasta così speciale*

Dalla Costa

DCA 21/129

**(IT) PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO CON POMODORO E BASILICO. Ingredienti:** semola di grano duro, pomodoro disidratato 0,5%, basilico disidratato 0,5%. 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 BASIL. Ingredients:** durum wheat semolina, dehydrated tomato 0,5%, dehydrated basil 0,5%. May contain **soy**. Keep in a fresh 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 AU BASILIC. Ingrédients:** semoule de blé dur, tomate déshydratée 0,5%, basilic déshydraté 0,5%. Peut contenir **soja**. Conserver dans un endroit frais et sec. À consommer de préférence avant le: (Voir date sur le côté du sachet).

**(DE) TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIEB MIT TOMATE UND BASILIKUM. Zutaten:** Hartweizengrieß, getrockneten Tomaten 0,5%, getrocknetes Basilikum 0,5%. Kann **Soja** enthalten. Kühl und trocken aufbewahren. Mindestens haltbar bis: (Siehe Datum am Packungsrand).

**(ES) PASTA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO AL TOMATE Y ALBAHACA. Ingredientes:** sémola de trigo duro, tomate deshidratado 0,5%, albahaca deshidratada 0,5%. Puede contener **soja**. Consérvese 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 BASILICUM. Ingrediënten:** gries van harde tarwe, gedroogde tomaat 0,5%, gedroogde basilicum 0,5%. 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 declaratieve / 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 - Castelmio di Resana (TV), Italy**  
**www.dallacostalimentare.com**

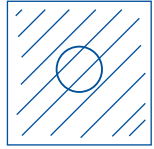
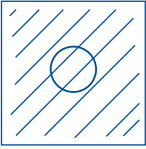
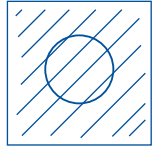
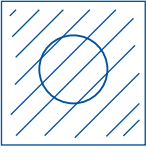
ETICHETTA SACCHETTO  
PAP 21 PP 5VEGANOK  
AZIENDA N. 0485

500g e



8 016419 001219

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



**FARFALLE WITH BASS AND ROSEMARY**

**For 4/5 people:** 500 g Farfalle with tomato and basil,

10 Pachino tomatoes, 4 bass filets (200g),

1 small branch of rosemary, salt, garlic, olive oil.

**Cooking instructions:** mince the garlic into thin slices and let it brown

with a small branch of rosemary and two spoon of olive oil. Add the

Pachino tomatoes cut into 4 parts and the bass filets in cubes.

Mix the ingredients and cook for 3 min., add some salt. Cook the pasta al

dente" in salted water, drain it, add to the sauce. Serve warm.

IT - Cucinare per 7-9 minuti. / EN - Cook for 7-9 minutes. / FR - Cuire 7-9 minutes.  
DE - 7-9 Minuten kochen. / ES - Cocinar por 7-9 minutos. / NL - Kook 7-9 minuten.