



ORGANIC
SPELT
TAGLIATELLE
WHITE

*Spelt is an **ancient** grain with a **smooth** texture and delicate **nutty** taste. Enjoy 'al dente' with your favourite pasta sauce.*

250g e

ORGANIC SPELT TAGLIATELLE WHITE

Allergy
Update

GB: ORGANIC SPELT PASTA

Ingredients: White **Spelt Wheat** Flour*.

*= Certified Organic Ingredients. For allergens, including cereals containing **gluten**, please see ingredients in **bold**. Not suitable for **egg** allergy sufferers due to manufacturing methods.

FR: PÂTES D'ÉPEAUTRE BIOLOGIQUE

Ingédients: Farine **blé d'épeautre***. *= issu de l'agriculture biologique. Pour les allergènes, y compris les céréales contenant du **gluten**, voir ingrédients en caractères **gras**. Suite aux méthodes de fabrication, ne convient pas aux personnes souffrant d'une allergie aux **œufs**.

FIN: SPELTIPASTA LUOMU

Ainekset: **Speltti vehnä**jauho*. *= sertifioitu luomutuote. Tuote sisältää **gluteenipitoista** viljaa, katso lihavoitu **teksti**. Tämän tuotteen valmistustapa ei sovellu **muna** allergisille.

N/DK: ØKOLOGISKA SPELT PASTA

Ingredienser: **Spelt hvetemel***.

*= frugodkjent økologisk landbruk. Allergener, inkludert **gluten**, er merket med **fet** tekst. Passer ikke for **egg** allergikere på grunn av produksjonsprosessen.

NL: BIOLOGISCH SPELT PASTA

Ingrediënten: **Spelttarwemeel***.

*= van gecontroleerde biologische landbouw. Voor de allergenen, inclusief granen die **gluten** bevatten, zie ingrediënten in het **vet** weergegeven. Ten gevolge van de bereidingsmethoden, niet geschikt voor mensen met een allergie voor **ei**.

Best before: See side of pack/ À consommer de préférence avant le: voir le côté du paquet/ Parasta ennen: katso pakkauksen sivu/ Best før: se sidan av pakken/ Ten minste houdbaar tot: zie zijkant pakket.

Cooking instructions: Bring 1lt of water for every 100g pasta to the boil. Add pasta and simmer for 6-7 mins then drain and serve/ Porter à ébullition 1lt d'eau pour 100g de pâtes. À jouter les pâtes et laisser mijoter pendant 6-7 minutes puis égoutter et servir/ Koka upp 1lt vatten för varje 100g pasta. Tillsätt pasta och låt sjuda i 6-7 minuter och töm sedan och servera/ Kog 1lt vand til hver 100g pasta. Tilsæt pasta og lad det simre i 6-7 minutter, og dræn derefter og server/ Breng 1lt water per 100g pasta aande kook. Voeg de pasta toe en laat 6-7 minuten sudderen, giet af en serveer.

Average Nutritional Values/ valeur

nutritionnelle moyenne pour/ keskimääräinen ravintoarvo/ næringsverdi/ gemiddelde voedingswaarde/ per 100g

Energy/énergie/energia/ energi/energie	1472kJ/347kcal
Fat/matières grasses/rasv/fett/vetten of which saturates/ dont acides gras saturés/josta tydyttyynyttä/hvorav metket fett/waarvan verzadigde vetzuren	1.2g
Carbohydrate/glucides/ hiilihydraatit/karbohydrater/ koolhydraten of which sugars/dont sucres/josta sokereita/hvorav sukker/waarvan suikers	0.5g
Fibre/fibres alimentaires/ravintokuitu/ fiber/vezels	71g
Protein/proteïnes/proteiini/ protein/eiwitten	2.7g
Salt/sel/suola/salt/zout	6.5g
	9.9g
	<0.01g

Store cool and dry/ Conserver dans un endroit frais et sec/ Säilytä viileässä ja kuivassa paikassa/ Op pbevar kjølig og tørt/ Bewaar op een koele en droge plaats



PLEND-07
EU Agriculture
Agriculture UE
EU maataloutta
EU jordbrug
EU Landbouw

250ge



5 032722 310094 >

biona.co.uk

Biona, 6a Lower Teddington Rd, Kingston, KT1 4ER, UK
Biona, Turlsteker 6, 8433 HT, Haulerwijk, Netherlands