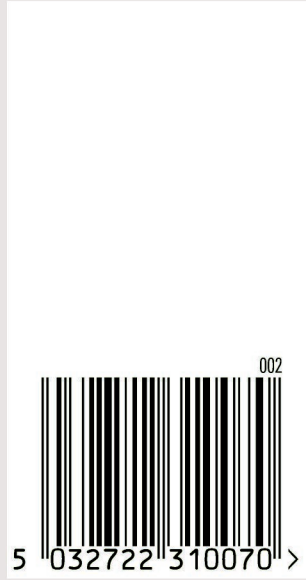


NL: BIOLOGISCHE ITALIAANSE VOLKOREN DEEGWAREN
Ingrediënten: volkoren harde tarwegriesmeel*, water.
*= van gecontroleerde biologische landbouw. Voor de allergenen, inclusief granen die **gluten** bevatten, zie ingrediënten in het **vet** weergegeven. Ten gevolge van de bereidingsmethodes, niet geschikt voor mensen met een **soja** of **mosterd** allergie.
SE: EKOLOGISK ITALIENSK FULLKORNSPASTA
Ingredienser: fullkorn durumvete*, vatten. *= certifierad ekologisk ingredienser. För allergener, inklusive spannmål som innehåller **gluten**, se **fetmarkerade** ingredienser. Ej lämplig för personer med allergi mot **soja** eller **senap** på grund av tillverkningsmetod.



Store cool and dry/ Kühl und trocken lagern/
Conserver dans un endroit frais et sec/ Säilytä viileässä ja kuivassa paikassa/ Bewaar op een koele en droge plaats/ Förvaras svalt och torrt.
Best before end/ Mindestens haltbar bis: siehe Boden/ À consommer de préférence avant fin/ Parasta ennen loppua/ Ten minste houdbaar tot einde/ Bäst före utgången

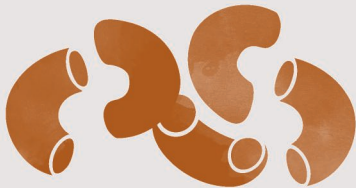


Average Nutritional Values/ durchschnittliche Nährwerte/ valeur nutritionnelle moyenne pour/ keskimääräinen ravintoarvo/ gemiddelde voedingswaarde/ näringsvärden/ per 100g	
Energy/Energie/énergie/energia/energie/energi	1453kJ/344kcal
Fat/Fett/matières grasses/rasva/vetten/fett	2.0g
of which saturates/davon gesättigte Fettsäuren/ dont acides gras saturés/josta tydyttyynyttä/ waarvan verzadigde vetzuren/varav mättat fett	0.4g
Carbohydrate/Kohlenhydrate/glucides/hiilihydraatit/ koolhydraten/kolhydrat	65g
of which sugars/davon Zucker/dont sucres/ josta sokereita/waarvan suikers/varav sockerarter	3.0g
Fibre/fiber/fibres alimentaires/ravintokuitu/vezels/fiber	8.8g
Protein/Eiweiß/protéines/proteiini/eiwitten/protein	12g
Salt/Salz/sel/suola/zout/salt	0.0g

ORGANIC ITALIAN MACARONI WHOLE WHEAT

The Art of Premium Organic Pasta.
Bronze extruded, from durum wheat.

Suitable for vegans.



500ge

ORGANIC ITALIAN MACARONI WHOLE WHEAT

Our pasta is made using traditional Italian methods, in the Italian Alps. By simply blending organic durum wheat semolina with alpine water, then pressing through bronze dies, we create premium organic pasta, with a coarse texture, that combines perfectly with your favourite Biona Organic pasta sauce. Best enjoyed al dente.

GB: ORGANIC ITALIAN WHOLEWHEAT PASTA
Ingredients: Durum Whole **Wheat** Semolina*, Water.
*= Certified Organic Ingredients. For allergens, including cereals containing **gluten**, please see ingredients in **bold**. Not suitable for **soya** or **mustard** allergy sufferers due to manufacturing methods.
DE: BIO ITALIENISCHE VOLLKORNNUDELEN
Zutaten: Vollkorn Hartweizengrieß*, Wasser.
*= aus kontrolliert biologischem Anbau. Für Allergene und Getreide mit **Gluten** siehe **fett** gedruckte Zutaten. Aufgrund von Produktionsmethode nicht geeignet für **Soja** oder **Senf** Allergiker.
FR: PÂTES ALIMENTAIRES COMPLÈTES ITALIENNES BIOLOGIQUES
Ingrédients: semoule complète de **blé dur***, eau.
*= issus 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 **soja** ou **moutarde**.
FIN: LUOMO ITALIAN TÄYSIJYVÄPASTAA
Ainekset: täysijyvä durum **vehnä***, vesi. *= kontrolloitu luomutuote. Tuote sisältää **gluteenista** viljaa, katso vahvistettu **teksti**. Tämän tuotteen valmistustapa ei sovi **soijaa** tai **sinappia** allergisille.
GB: **Cooking instructions:** Bring 1lt of water for every 100g pasta to the boil. Add pasta and simmer for 9 minutes then drain and serve.
DE: **Kochanleitung:** pro 100 g Nudeln 1 Liter Wasser zum kochen bringen. Nudeln hinzufügen und 9 Minuten köcheln lassen, dann abgießen und servieren.
FR: **Instructions de cuisson:** Porter à ébullition 1lt d'eau pour 100g de pâtes. A jouter les pâtes et laisser mijoter pendant 9 minutes puis égoutter et servir.
FIN: **Keitto-ohjeet:** Koka upp 1lt vatten för varje 100g pasta. Tillsätt pasta och låt sjuda i 9 minuter och töm sedan och servera.
NL: **Kookinstructies:** Breng 1lt water per 100g pasta aan de kook. Voeg de pasta toe en laat 9 minuten sudderen, giet af en server.
SE: **Matlagnings Instruktioner:** Koka upp 1lt vatten för varje 100g pasta. Tillsätt pasta och låt sjuda i 9 minuter och töm sedan och servera.

IT-BIO-009
Italy Agriculture
Italienische Landwirtschaft
Agriculture Italie
Italia maatalous
Landbouw Italië
Italienska jordbruket

500ge
biona.co.uk
Biona, 6a Lower Teddington Rd, Kingston, KT1 4ER, UK
Biona, Turfsteker 6, 8433 HT, Haulerwijk, Netherlands

