350

15	40 Back	65 Side	95 Front	65 Side	40 Back	15	15

35	Excess
15	Top seal
20	Fold over
32.5	Top
181	Front
32.5	Bottom
15	Seal

331

KEEP CLEAR

FREEE's gluten free journey began in 1978 when I discovered how difficult it was to find suitable grains and foods for a gluten free diet. Fast forward to today, we have a range of gluten free foods for the whole day.

freee

Our Buckwheat Penne contains only 100% naturally gluten free, organic buckwheat. Nothing else. We source the finest ingredients to make our pasta in small batches in Italy. Enjoy delicious pasta 'al dente' at home with your favourite gluten free sauce.
For recipe inspiration visit **freee-foods.com**

Clare
FOUNDER. FREEE

@FreeeFoods / freee-foods.com

UK Doves Farm Foods Ltd, Salisbury Road, Hungerford, RG17 0RF, UK

Produced by/prodotto da:
RU G-Free Alimentare Srl, Via Giuseppina 124, 26048 Sospiro (CR), IT

FILM

Informazioni sul riciclaggio/ Recycling information

freee

UK GLUTEN FREE ORGANIC BUCKWHEAT PENNE.
Ingredients: buckwheat flour*. *Organic produce. Made in Italy with EU buckwheat. **Storage:** store in a cool dark place.

NL GLUTENVRIJ BIOLOGISCH BOEKWEIT PENNE.
Ingrediënten: boekweitmeel*. *Biologisch product. Gemaakt in Italië met EU-boekweit. **Bewaren:** bewaren in een koele en donkere ruimte.

EL ΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΕΝΝΕΣ ΦΑΓΟΠΥΡΟΥ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ.
Συστατικά: αλεύρι φαγόπυρου*. *Βιολογικό προϊόν. Παρασκευάζεται στην Ιταλία με φαγόπυρο εντός ΕΕ. **Αποθήκευση:** Να φυλάσσετε σε δροσερό και σκοτεινό μέρος.

IT PENNE SENZA GLUTINE BIOLOGICHE DI GRANO SARACENO.
Ingredienti: farina di grano saraceno*. *Prodotto biologico. Prodotto in Italia con grano saraceno di provenienza UE. **Conservazione:** conservare in un luogo fresco e buio.

ES MACARRONES DE ALFORFÓN ECOLÓGICO SIN GLUTEN.
Ingredientes: harina de alforfón*. * Producto ecológico. Elaborado en Italia con alforfón procedente de la UE. **Conservación:** conservar en un lugar fresco y oscuro.

FR PENNE AU SARRASIN BIO SANS GLUTEN.
Ingrédients : farine de sarrasin*. *issue de l'agriculture biologique. Fabriqué en Italie avec du sarrasin de l'UE. **Conservation :** à conserver dans un endroit frais et sombre.

CZ BEZPLEPKOVÉ BIO PENNE Z POHANKOVÉ MOUKY. Složení: pohanková mouka*. *Produkt ekologického zemědělství. Vyrobeno v Itálii z pohanky původem z EU. **Skladování:** Skladujte v chladu, chraňte před světlem.

DE GLUTENFREIE BIO-BUCHWEIZEN-PENNE.
Zutaten: Buchweizenmehl*. *Aus biologischem Anbau. Hergestellt in Italien mit Buchweizen aus EU-Anbau. **Aufbewahrung:** kühl und dunkel lagern.

DK SE NO GLUTENFRI ØKOLOGISK / EKOLOGISK BOGHVEDE/BOKHVETE/BOVETE PENNE. Ingredienser: boghvedemel / bokhvetemel / bovetemjöl*. *Økologisk / Ekologisk produkt. Fremstillet / Tillverkad i Italien med boghvedemel / bokhvetemel / bovetemjöl fra / från EU. **Opbevaring / Förvaring / Oppbevaring:** opbevares / förvaras køligt / svalt og mørkt / mörkt.

عربي بيني الحنطة السوداء العضوية الخالية من الجلوتين.
المكونات: دقيق الحنطة السوداء*. *منتج عضوي.
صنع في إيطاليا باستخدام حنطة سوداء من الاتحاد الأوروبي.
التخزين: يُخزن في مكان مظلم وبارد.

freee
ORGANIC

Penne №75

GLUTEN FREE | SENZA GLUTINE

BUCKWHEAT - GRANO SARACENO

IT-BIO-009
EU Agriculture

400g℮

PRODOTTO IN ITALIA

Gluten Free Buckwheat Penne

freee

V1G

freee

Typical nutritional values per 100g / Voedingswaarden per 100g / Τυπικές θρεπτικές αξίες ανά 100 γρ / Valori nutrizionali tipici per 100 g / Valores nutricionales medios por 100 g / Valeurs nutritionnelles typiques pour 100 g / Průměrné výživové hodnoty na 100 g / Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g / Typiske næringsværdier / næringsinnhold / näringsvärden per 100 g / القيم الغذائية النموذجية لكل 100 جرام	
Energy / Energie / Ενέργεια / Energia / Valor energético / Énergie / Energetická hodnota / Energi / الطاقة	1469kJ 347kcal
Fat / Vetten / Λιπαρά / Grassi / Grasas / Matières grasses / Tuky / Fett / Fedt / الدهون	2.9g
of which saturates / waarvan verzadigde vetzuren / εκ των οποίων κορεσμένα / di cui acidi grassi saturi / de las cuales saturadas / dont acides gras saturés / z toho nasycené mastné kyseliny / davon gesättigte Fettsäuren / heraf mættede fedtsyrer / varav mättat fett / hvorav mettede fettsyrer / منها دهون مشبعة	0.7g
Carbohydrate / Koolhydraten / Υδατάνθρακες / Carboidrati / Hidratos de carbono / Glucides / Sacharidy / Kohlenhydrate / Kulhydrat / Karbohydrat / Kolhydrat / الكربوهيدرات	67g
of which sugars / waarvan suikers / εκ των οποίων σάκχαρα / di cui zuccheri / de los cuales azúcares / dont sucres / z toho cukry / davon Zucker / heraf sukkerarter / varav sockerarter / منها سكريات	0.9g
Fibre / Vezels / Εδώδιμες ίνες / Fibra alimentaria / Fibres alimentaires / Vláknina / Ballaststoffe / Kostfibre / Fiber / Kostfiber / الألياف	4.5g
Protein / Eiwitten / Πρωτεΐνες / Proteine / Proteínas / Protéines / Bílkoviny / Eiweiß / البروتين	11g
Salt / Zout / Αλάτι / Sale / Sal / Sel / Sůl / Salz / الملح	0g

SOIL ASSOCIATION ORGANIC

Specificamente formulato per celiaci.

IT-BIO-009
EU Agriculture

GB-173-075
CUK-G-017

EU-landbouw / Καλλιέργεια της ΕΕ / Agricoltura UE / Agricultura de la UE / Agriculture UE / Zemědělství EU / EU-Landwirtschaft / EU-jordbrug / Jordbruk inom EU / EU-jordbruk / زراعة بغير الاتحاد الأوروبي. زراعة بالاتحاد الأوروبي.

1x = 100g penne
1ltr water per 100g pasta

Water	Salt		Drain
1ltr	100°	6'-7'	

Boil for 6 minutes then taste the pasta every minute until it is 'al dente' / Laat gedurende 6 minuten koken en proef de pasta daarna elke minuut tot deze 'al dente' is / Βράζουμε για 6 λεπτά τα ζυμαρικά και μετά δοκιμάζουμε κάθε λεπτό μέχρι να γίνουν «al dente» / Far bollire per 6 minuti e poi assaggiare la pasta ogni minuto finché non è "al dente" / Cocer la pasta durante 6 minutos y, a continuación, probarla cada minuto hasta que esté «al dente» / Faire bouillir pendant 6 minutes, puis goûter les pâtes toutes les minutes jusqu'à ce qu'elles soient "al dente" / Vařte po dobu 6 minut a poté těstoviny každou minutu ochutnávejte, dokud nebudou „al dente" / 6 Minuten kochen, anschließend die Pasta jede Minute probieren, bis sie „al dente" gegart ist / Kog / koka i 6 minutter og smag / smak så / sedan pastaen hvert / varje minut, indtil / tills den er / är "al dente" /
يُغلى لمدة 6 دقائق ثم تذوقي المكرونة كل "دقيقة حتى تصبح "نصف مطهية.

Best before / Ten minste houdbaar tot / Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από / Da consumarsi preferibilmente entro il / Consumir preferentemente antes del / À consommer de préférence avant le / Minimální trvanlivost do / Mindestens haltbar bis / Bedst/Bäst Best før/före / يستهلك قبل تاريخ

5 011766 666565

UK ONLY
RECYCLE WITH BAGS AT LARGE SUPERMARKET
Don't recycle at home

KEEP CLEAR

KEEP CLEAR

Colours:
White, 2 specials and cmyk process

Finish:
Matt

WHITE	PMS 469 C	PMS 9224 C	CMYK	Film window TRANSPARANT

CGF_95181-65

NOTE!
Imported linked file: **Organic strip.psd** needs to be transparant over cream background and is currently set to > Transparancy > Multiply