



ORGANIC
SPELT
TAGLIATELLE
SPINACH

*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 SPINACH

Allergy
Update

GB: ORGANIC SPELT SPINACH PASTA

Ingredients: White **Spelt Wheat** Flour*, Spinach Powder* (3%). * = Certified Organic Ingredients. For allergens, including cereals containing **gluten**, please see ingredients in **bold**. Not suitable for **egg** or **celery** allergy sufferers due to manufacturing methods.

FR: PÂTES DE ÉPINARDS D'ÉPEAUTRE

BIOLOGIQUE Ingrédients: Farine **blé d'épeautre***, épinards poudre* (3%). * = 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 **oeuf** et **céleri**.

FIN: PINAATTI SPELTTIPASTA LUOMU

Ainekset: **Speltti vehnä**jauho*, pinaattijauhe* (3%). * = sertifioitu luomutuote. Tuote sisältää **gluteenipitoista** viljaa, katso lihavoitu **teksti**. Tämän tuotteen valmistusta pa ei sovellu **muna** ja **selleri** allergisille.

N/DK: ØKOLOGISKA SPINAT SPELT PASTA

Ingredienser: **Spelt hvetemel***, spinatpulver* (3%). * = fra godkjent økologisk landbruk. Allergener, inkludert **gluten**, er merket med **fet** tekst. Passer ikke for **egg**- og **selleri**allergikere på grunn av produksjons prosessen.

NL: BIOLOGISCH SPINAZIE SPELT PASTA

Ingrediënten: **Spelttarwemeel***, spinaziepoeder* (3%). * = 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**- en **selderij**.

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 8-9 mins then drain and serve/ Porter à ébullition 1lt d'eau pour 100g de pâtes. A jouter les pâtes et laisser mijoter pendant 8-9 minutes puis égoutter et servir/ Koka upp 1lt vatten för varje 100g pasta. Tillsätt pasta och låt sjuda i 8-9 minuter och töm sedan och servera/ Kog 1lt vand til hver 100g pasta. Tilsæt pasta og lad det simre i 8-9 minutter, og dræn derefter og server/ Breng 1lt water per 100g pasta aande kook. Voeg de pasta toe en laat 8-9 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	1463kJ/346kcal
Fat /matières grasses/rasv/fett/vetten of which saturates/ dont acides gras saturés/josta tyydyttyneitä/hvorav mettet fett/waarvan verzadigde vetzuren	1.4g 0.6g
Carbohydrate /glucides/ hiilihydraatit/karbohydrater/ koolhydraten of which sugars/ dont sucres/josta sokereita/hvorav sukker/waarvan suikers	69g 3.1g
Fibre /fibres alimentaires/ravintokuitu/ fiber/veæls	8.5g
Protein /protéines/proteiini/ protein/eiwitten	9.9g
Salt /sel/suola/salt/zout	0.02g

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



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

250ge



biona.co.uk

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