



paper
please recycle

**NL: BIOLOGISCHE ITALIAANSE
DRIEKLEURIGE PASTA**

Ingrediënten: harde **tarwegriesmeel***, tomatenpoeder* (3%), spinaziepoeder* (2%), 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 PASTA TRICOLORE

Ingredienser: **durumvete** mannagryn*, tomatpulver* (3%), spenat pulver* (2%), 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	1492kJ/352kcal
Fat/Fett/matières grasses/rasva/vetten/fett	1.2g
of which saturates/davon gesättigte Fettsäuren/ dont acides gras saturés/josta tyydyttyntä/ waarvan verzadigde vetzuren/varav mättat fett	0.2g
Carbohydrate/Kohlenhydrate/glucides/hiilihydraatit/ koolhydraten/kolhydrat	71g
of which sugars/davon Zucker/dont sucres/ josta sokereita/waarvan suikers/varav sockerarter	3g
Fibre/fiber/fibres alimentaires/ravintokuitu/vezels/fiber	3.5g
Protein/Eiweiß/proteines/proteiini/eiwitten/protein	13g
Salt/Salz/sel/suola/zout/salt	0.02g

ORGANIC ITALIAN FUSILLI TRICOLORE

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

Suitable for vegans.



500ge

ORGANIC ITALIAN FUSILLI TRICOLORE

*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: ITALIAN PASTA TRICOLORE

Ingredients: Durum **Wheat** Semolina*, Tomato Powder* (3%), Spinach Powder* (2%), 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 TRICOLORE NUDELN

Zutaten: Hart**weizen**grieß*, Tomatenpulver* (3%), Spinatpulver* (2%), 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 TRICOLORS ITALIENNES
BIOLOGIQUES**

Ingédients: semoule de **blé** dur*, tomates en poudre* (3%), épinards en poudre* (2%), 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 PASTA TRICOLORE

Ainekset: durum **vehnä***, tomaattijauhe* (3%), pinaattijauhe* (2%), 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. À 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 servere.

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
Italianische Landwirtschaft
Agricoltura Italia
Italia maatalous
Landbouw Italië
Italienska jordbruket

500ge

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



PEFC
PEFC/18-32-00



This pack was exclusively
printed and coupled with
water-based inks and glues.



L1 9 8 7 6 5 4 3 2 1

R000

24.98 mm

25.00 mm