

Photos de produits pour le mandat de recherche

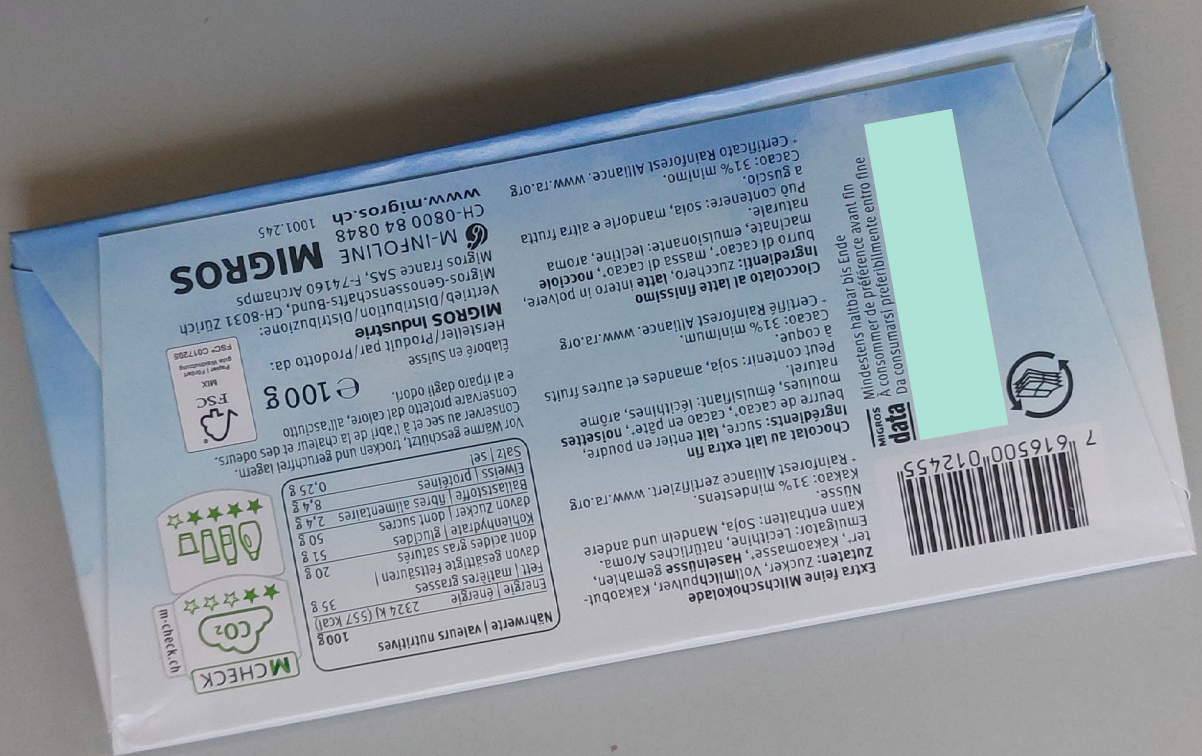
Les photos ci-dessous peuvent être utilisées pour le mandat de recherche. Pour cela, sélectionner les produits utilisés pour la dégustation. D'autres photos peuvent être utilisées si l'on ne dispose pas de véritables emballages alimentaires.

Consignes d'impression et de pliage :

- Imprimer les photos sur le recto seulement
- Plier, de manière à obtenir des cartes produit avec un recto et un verso



Vérifie la durée de conservation !





Vérifiez la durée de conservation !

500g e
(E) 16:34 (W)
I14156135

Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni - Via Mantova, 166 - 43122 Parma - Italy.

Best before / Da consumarsi preferibilmente entro il / Mindestens haltbar bis / A consommer de préférence avant le / Ten minste houdbaar tot / Best før / Best for / Paasta emmen / Avslutad tid / naporion nap / Consumir preferentemente antes del / Consumir de preferenția antes de / A se consuma de preferință înainte de / Najbolje upotrebiti do / Najbolje upotrebiti do / Uporabno najmanj do / Minimalna tranšilivost do / Minimální trvanlivost do / Minőségét megőrző (nap/hét/év) / Najlepiej spożyć przed / Halálnapig po / Igaqwe coxwuthe do / Te pēdoreit der mē /

RS BA ME OSUSENA TESTENINA OD KRUPICE DURUM PŠENICE Sastojci: Krućica durum i svom mjestu. Proizvođač (vidjeti slova blizu LOT-a): (A, E, F, MU) Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122 Parma, Italija / (GG) Barilla Hellas S.A., Paradise Tower park, 26 Kifissias Ave. & 2 Paradise street, 15125 Marousi, Grčka (2). EU van EU (X), EU (Y), Italija (W), Grčka (Z). Uvoznik i distributer: za RS: AMT International d.o.o., Batinički drum 283f, 11080 Beograd Srbija, tel: 011/3304-600, za BA: Violeta d.o.o., Sijepina Radia 21, 88340 Grude, tel: +387 39/660-400, Email: violeta@violeta.com, za ME: Expo Commerce d.o.o., Industrijska zona b.b., 85318 Rašadovci, Kotor.

HH SPAGHETTI - SZÁLAS SZABÁZTESZTA DURUM BÚZABARÁBOL. Nyomokban szóját és gyártó a gyártási szám mellélt táblázat betűkód alapján: (A, E, F, MU) Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122 Parma, Olaszország / (GG) Barilla Hellas S.A., Paradise Tower park, 26 Kifissias Ave. & 2 Paradise street, 15125 Marousi, Görögország.

CH PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO. Può contenere tracce di soia e senape. Origine del grano (indicati dalla lettera vicino al lotto): (A, E, F, MU) Barilla G. e R. Fratelli - Società per Azioni, Via Mantova 166, 43122 Parma, Italia / (GG) Barilla Hellas S.A., Paradise Tower park, 26 Kifissias Ave. & 2 Paradise street, 15125 Marousi, Grecia. Origine del grano: UE e non-UE (X), UE (Y), Italia (W), Grecia (Z).

GB МАКАРОНИ ВИРОБИ З ТВЕРДИХ СОПІВ ПШЕНИЦІ - СПАГЕТІ. Маєма нетто: 500 г. Може містити сліди сої і гірчиці. Час приготування: 10 хвилин. Умови зберігання: зберігати в прохолодному і сухому місці. Вироблена компанією, позначеною літерою в ажурах поруч із датою: (A, E, F, MU) Barilla G. e R. Fratelli, Італія / (GG) Barilla Hellas S.A., Греція. Місця походження зерна: UE та non-UE (X), UE (Y), Італія (W), Греція (Z).

SE TÄSTENIN KESKINEN OTTUS OT TÄSTÄ PŠENICÄ. Maake za sčepna sreda ot coa i cinaa. Vreme za opitovanje: 10 minut. Ila se sčepnava na hladno i suho mjesto. Čas gotovanja: 10 minuta. Pripremljivanje u sušnom i hladnom mjestu.

PL MAKARON Z SEMOLINY Z PŠENICE DURNUM. Maake za sčepna sreda ot coa i cinaa. Vreme za opitovanje: 10 minut. Ila se sčepnava na hladno i suho mjesto. Čas gotovanja: 10 minuta. Pripremljivanje u sušnom i hladnom mjestu.

SK SEMOLINOVÉ ČESTOVNÝ SUSIE Z KRUPICE Z TVORU PŠENICE. Maake za sčepna sreda ot coa i cinaa. Vreme za opitovanje: 10 minut. Ila se sčepnava na hladno i suho mjesto. Čas gotovanja: 10 minuta. Pripremljivanje u sušnom i hladnom mjestu.

HR OSUSENA TESTENINA OD KRUPICE DURNUM PŠENICE. Maake za sčepna sreda ot coa i cinaa. Vreme za opitovanje: 10 minut. Ila se sčepnava na hladno i suho mjesto. Čas gotovanja: 10 minuta. Pripremljivanje u sušnom i hladnom mjestu.

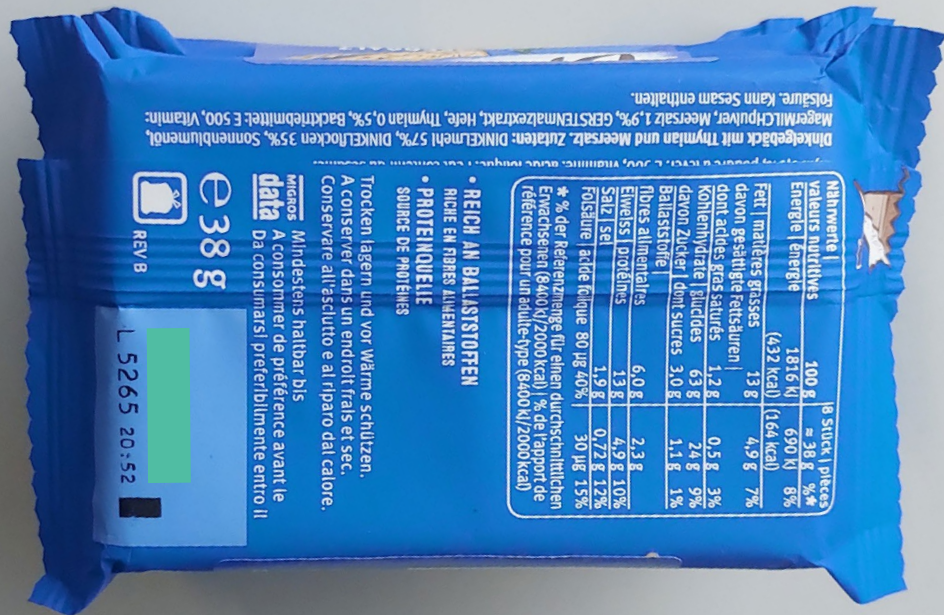
SI OSUSENA TESTENINA IZ PŠENICEGA ZOROVA DURNUM. Lahko vsebuje sledi žrnja i cinaa. Vreme za opitovanje: 10 minut. Ila se sčepnava na hladno i suho mjesto. Čas gotovanja: 10 minuta. Pripremljivanje u sušnom i hladnom mjestu.







Vérifie la durée de conservation !



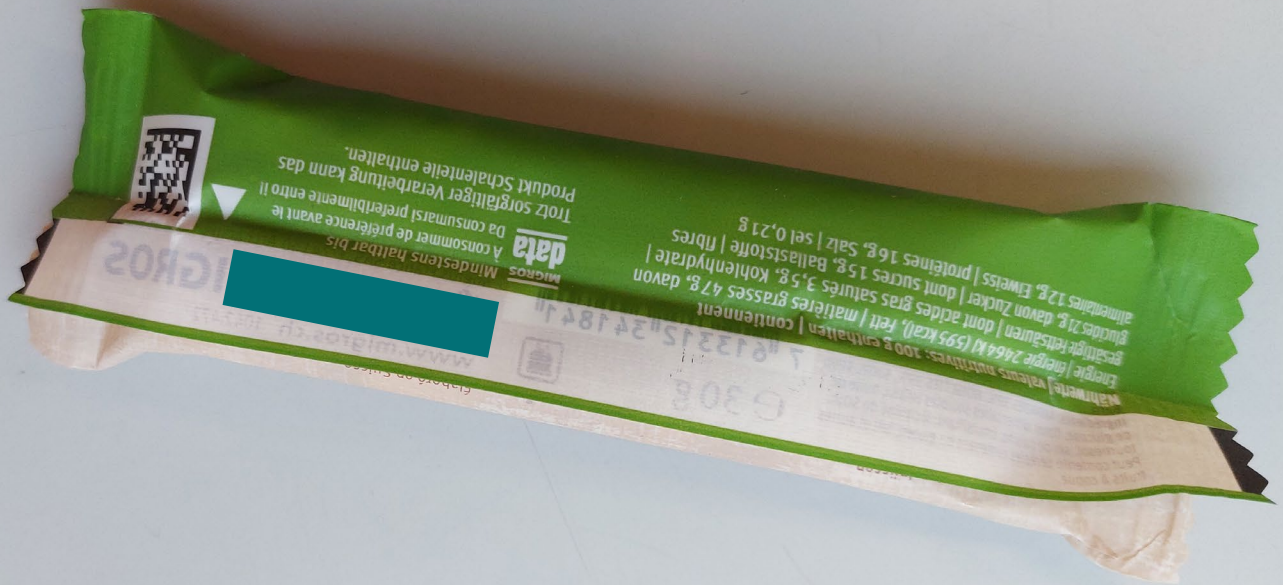


Vérifiez la durée de conservation !





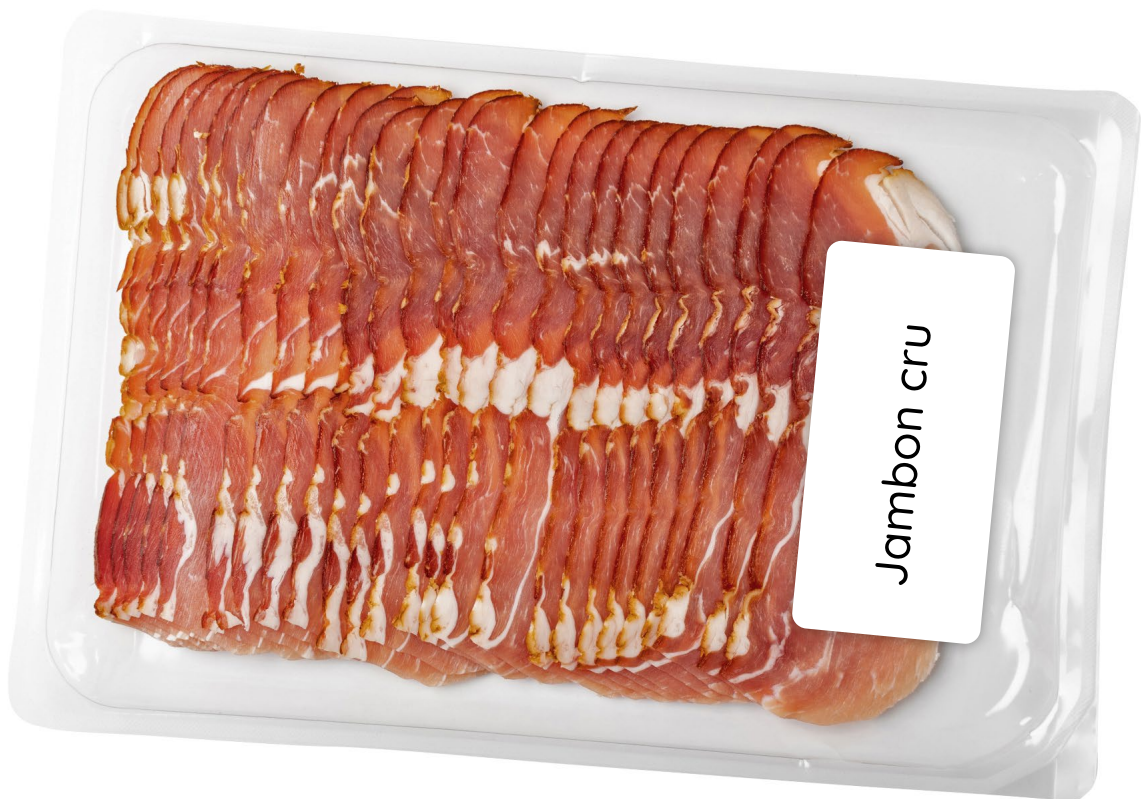
Vérifie la durée de conservation !

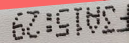






Vérifie la durée de conservation !







Vérifie la durée de conservation !





Vérifiez la durée de conservation !





Vérifiez la durée de conservation !





Vérifie la durée de conservation !

