



PRODUKTKATALOG 2022

Gjelder fra 22.02.2022



INN H O L D

Lær mer om pasta	3
Våre knep for å lykkes med pasta i storkjøkken	4
Barilla økologisk pasta/grønnsakpasta	5
Barilla glutenfri pasta	6
Barilla fullkornpasta	7
Barilla Penne Rigate Fullkorn alla Bolognese ...	7
Barilla Spaghetti Fullkorn med Pesto Rosso og grønnsaker.....	8
Barilla klassikere.....	9
Barilla Collezione	12
Barilla Spaghetti cacio e pepe	13
Barilla saus	14
Barilla Fusilli Fullkorn med kyllingcurry, eple, mandler og rødløk	15
Barilla pesto	16
Barilla Penne alla Pesto Genovese med ristede tomater og basilikum	17
Ulike pastaformer fra Barilla	18
Bra for deg, bra for planeten	20
Wasa og bærekraft	22
Wasa runde knekkebrød	24
Wasa tynne knekkebrød	25
Wasa knekkebrød	26
Wasa Rugsprø og glutenfrie knekkebrød	30
Ideal Flatbrød	31
Skorper, kavringer og griljermel	31
Wasa sandwich	32
Wasa kjeks	34
Knekkebrødguiden	35
Smakfulle puréer	36
Spennende topping til knekkebrød	37
Brødskala'n	38
Knekkebrødstasjon	39
Kontaktinfo	40

LÆR MER OM PASTA

1. Perfekt al dente?

- Det at pastaen har tyggemotstand er svært viktig for smaksopplevelsen.
- Al dente pasta holder også bedre på næringen.
- Pastaen vår er laget av 100% durumhvete av semulegryn og har et proteininnhold på minst 12%.

2. Hvor mye absorberer pastaen?

- Jo mer pasta du får ut av tørr pasta, jo bedre kjøkkenøkonomi oppnår du.
- Barilla sin pasta har en veldig god absorberingsevne på grunn av strukturen og dobler derfor sin vekt under tilberedning.

3. Hvor klebrig er pastaen?

- Pasta skal la sausen dekke til overflaten og skape en perfekt blanding i hver tilberedning.
- En riktig struktur gir riktig klebrighet uten at den blir klumpete eller gir en dårlig matopplevelse.

4. Hvordan håndterer pastaen varmebehandling?

- Drømmen er å alltid ha nykokt pasta, men i virkeligheten til det kommersielle kjøkkenet må de fleste typer pasta tåle å holdes varme under for eksempel en travel lunsj.

5. Smaker pastaen godt?

- Det er mange produkter som kaller seg pasta, men en god pasta har en karakteristisk smak av hvete som smaker godt bare med olivenolje, smør eller mer komplisert krydder.
- Uansett hvor en gjest eller kunde spiser; i kantinen eller en restaurant - har gjesten en forventning man skal møte og helst overgå.

7 - 100 - 1000 regelen

Barilla anbefaler 7-100-1000-regelen.

Da får pastaen tilstrekkelig boltreplass i vannet og riktig mengde salt. Tilsett saltet når vannet koker, før du tilsetter pastaen.

For en servering trenger du:

7 g salt

100 g tørr pasta

1000 ml vann (1 liter)



VÅRE KNEP FOR Å LYKKES MED PASTA I ET STORKJØKKEN!

Ekspresskoking (100 % av koketiden)

Ekspresskoking er det vi gjør hjemme. Vi koker pasta hele koketiden og serverer direkte.

- 1 Kok opp 10 liter vann.
- 2 Tilsett 70 g salt og 1 kg pasta.
- 3 La pastaen fosskoke i h.t. anbefalt koketid som står på pakken.

Dobbelkoking (50 % av koketiden)

Dobbelkoking eller forkoking. Kok opp pastaen etter 7-100-1000-regelen. Avbryt kokingen etter halve tiden av det som er angitt på pakken og kjøøl pastaen raskt ned. Umiddelbart før servering; legg pastaen i kokende vann i 60 sekunder.

- 1 Kok opp 10 liter vann.
- 2 Tilsett 70 g salt og 1 kg pasta.
- 3 La pastaen fosskoke halvparten av anbefalt koketid som står på pakken.
- 4 Hell vannet av pastaen og avkjøl.
- 5 Tilsett en dråpe olje, dekk til og hold avkjølt til pastaen skal brukes (0-3 grader).
- 6 Før servering; kok opp vann og la pastaen koke 60 sekunder.

Varmeholding (75 % av koketiden)

Kok pastaen som under ekspresskoking, men bare 75 % av tiden. Hell av vannet og bland i litt olje. Legg pastaen i varmeholdende oppbevaring, minst 65 grader, og la pastaen koke ferdig i skapet. Klar for servering etter 45 minutter, eller innen de nærmeste 2 timene.

- 1 Kok opp 10 liter vann.
- 2 Tilsett 70 g salt og 1 kg pasta.
- 3 La pastaen fosskoke 75 % av anbefalt koketid som står på pakken.
- 4 Sett pastaen i varmeskap og tilsett olje. Pastaen blir ferdig i varmeskapet og kan serveres etter ca. 45 minutter. (Bør ikke stå i varmeskap i mer enn 2 timer).

Barilla økologisk pasta/grønnsakspasta



FUSILLI ØKOLOGISK

Art. nr.: 1000016569

Vekt: 12/500 g

Økologisk fusilli med den samme gode "al dente"-kvaliteten som på øvrig Barilla pasta. Laget av 100% økologisk durumhvete.



EPD-nr.:



5352091



SPAGHETTI RØDE LINSER

Art. nr.: 1000017370

Vekt: 18/250 g

Laget med kun én ingrediens; 100% mel av røde linser. Barilla sin grønnsakspasta er naturlig rik på protein og fiber fra planteriket, består av ingredienser som er blant de mest bærekraftige i verden, og er i tillegg glutenfri.

100% røde linser

12% fiber

25% protein



GLUTENFRI

EPD-nr.:



5567979

Middelhavsdietten

Gjennom å øke andelen grønnsaker og redusere andelen kjøtt på din tallerken, gjør du et godt valg både for deg selv og miljøet; fordi du minsker ditt klimaavtrykk.

I den doble pyramiden ser du hvordan du bør fordele ditt matinntak, for å følge middelhavsdiettens anbefaling, men også hvordan dine matvalg påvirker miljøet i ulik grad.

Les mer på side 20 og 21.



Barilla
Center
FOR FOOD
& NUTRITION

Barilla glutenfri pasta



SPAGHETTI GLUTENFRI

Art. nr.: 1000011409

Vekt: 12/400 g



GLUTENFRI

Barilla Spaghetti Glutenfri har perfekt "al dente"-kvalitet og smaker slik pasta fra Barilla skal smake. Barilla sin glutenfrie pasta er laget av en smakfull blanding av tre naturlige ingredienser; hvit og gul mais, og brun ris. Pastaen er i tillegg helt uten tilsatt stivelse.

EPD-nr.:



2950061



TAGLIATELLE GLUTENFRI

Art. nr.: 1000014305

Vekt: 8/300 g



GLUTENFRI

Barilla Tagliatelle Glutenfri har perfekt "al dente"-kvalitet og smaker slik pasta fra Barilla skal smake. Barilla sin glutenfrie pasta er laget av en smakfull blanding av tre naturlige ingredienser; hvit og gul mais, og brun ris. Pastaen er i tillegg helt uten tilsatt stivelse.

EPD-nr.:



5116231



PENNE RIGATE GLUTENFRI

Art. nr.: 1000011410

Vekt: 14/400 g



GLUTENFRI

Barilla Penne Rigate Glutenfri har perfekt "al dente"-kvalitet og smaker slik pasta fra Barilla skal smake. Barilla sin glutenfrie pasta er laget av en smakfull blanding av tre naturlige ingredienser; hvit og gul mais, og brun ris. Pastaen er i tillegg helt uten tilsatt stivelse.

EPD-nr.:



4568119



FUSILLI GLUTENFRI

Art. nr.: 1000011411

Vekt: 14/400 g



GLUTENFRI

Barilla Fusilli Glutenfri har perfekt "al dente"-kvalitet og smaker slik pasta fra Barilla skal smake. Barilla sin glutenfrie pasta er laget av en smakfull blanding av tre naturlige ingredienser; hvit og gul mais, og brun ris. Pastaen er i tillegg helt uten tilsatt stivelse.

EPD-nr.:



2950277



LASAGNE GLUTENFRI

Art. nr.: 1000016908

Vekt: 10/250 g



GLUTENFRI

Barilla Lasagne Glutenfri har perfekt "al dente"-kvalitet og smaker slik pasta fra Barilla skal smake. Barilla sin glutenfrie pasta er laget av en smakfull blanding av tre naturlige ingredienser; hvit og gul mais, og brun ris. Pastaen er i tillegg helt uten tilsatt stivelse.

EPD-nr.:



5347547

Barilla fullkornspasta



FUSILLI FULLKORN

Art. nr.: 1000002431

Vekt: 9/1 kg

Passer bra til fylldige sauser med kjøtt eller ost, som fanges opp i fusilliens spiral. 1 kilos pakning for storhusholdning.

Laget av fullkornsdurumhvete.



EPD-nr.:



1564905



PENNETTE RIGATE FULLKORN

Art. nr.: 1000002379

Vekt: 9/1 kg

Pennette Rigate. 1 kilos pakning for storhusholdning.

Laget av fullkornsdurumhvete.



EPD-nr.:



1564897

Barilla Penne Rigate Fullkorn alla Bolognese

INGREDIENSER

2 porsjoner

160 g Barilla Penne Rigate Fullkorn

200 g Barilla Bolognesesaus

Extra virgin olivenolje

Parmesanost

Salt

- Kok opp en stor kjele med vann og tilsett salt (7 gram pr. liter vann) når vannet koker. Kok pastaen etter anvisningen på pakken til den blir "al dente".
- Varm Barilla Bolognesesaus i en stekepanne på middels varme.
- Ha pastaen over i sausen og tilsett litt olivenolje. Bland godt. Topp retten med revet parmesanost.



Barilla fullkornspasta



SPAGHETTI FULLKORN 1 KG

Art. nr.: 1000002192

Vekt: 12/1 kg

Vår fullkornspasta er laget av 100% fullkornsdurumhvete og inneholder 8% fiber. Vår fullkornspasta gir deg den samme gode smaken, "al dente"-konsistensen og kvaliteten du forventer av Barilla.



EPD-nr.:



2896223



PENNE RIGATE FULLKORN

Art. nr.: 1000016536

Vekt: 14/500 g

Vår Penne Rigate Fullkorn er laget av 100% fullkornsdurumhvete og inneholder 8% fiber. God smak av fullkorn, al-dente-konsistens og den kvaliteten du forventer av Barilla.



EPD-nr.:



5352083



FUSILLI FULLKORN

Art. nr.: 1000016203

Vekt: 12/500 g

Vår Fusilli Fullkorn er laget av 100% fullkornsdurumhvete og inneholder 8% fiber. God smak av fullkorn, al-dente-konsistens og den kvaliteten du forventer av Barilla.



EPD-nr.:



5352067

Barilla Spaghetti Fullkorn med Pesto Rosso og grønnsaker

INGREDIENSER

2 porsjoner

160 g Barilla Spaghetti Fullkorn

100 g Barilla Pesto Rosso

100 g poteter

3 artisjokker

Extra virgin olivenolje

Salt

Fersk mynte

- Skjær potetene i terninger og artisjokkene i tynne skiver. Sautér grønnsakene i en stekepanne med litt olivenolje.
- Kok opp en stor kjele med vann og tilsett salt (7 gram pr. liter vann) når vannet koker. Kok pastaen etter anvisningen på pakken til den blir "al dente".
- Bland Barilla Pesto Rosso i pastaen og tilsett grønnsakene. Topp retten med litt fersk mynte før servering.

Barilla klassikere



MEZZE PENNE TRICOLORE

Art. nr.: 1000305078

Vekt: 3/5 kg

Riflede pastarør med smak og farge av tomat og spinat. Laget av 100% durumhvete. 5 kilos pakning for storhusholdning.

EPD-nr.:



686097



FUSILLI

Art. nr.: 1000835098

Vekt: 3/5 kg

Pastaskruer. Nå med enda mer twist! Passer veldig godt i pastasalater. Laget av 100% durumhvete. 5 kilos for storhusholdning.

EPD-nr.:



191619



FARFALLE

Art. nr.: 1000835065

Vekt: 3/5 kg

Pastasommerfugler. Perfekt i salater og sammen med lette sauser. Laget av 100% durumhvete. 5 kilos pakning for storhusholdning.

EPD-nr.:



191635



GNOCCHI

Art. nr.: 1000835085

Vekt: 3/5 kg

Pastaskjell. Egner seg til alle typer pastaretter. Sausen fyller «skjellet». Laget av 100% durumhvete. 5 kilos pakning for storhusholdning.

EPD-nr.:



554469



PENNE RIGATE

Art. nr.: 1000835073

Vekt: 3/5 kg

Store, riflede pastarør. Fine til fylldige sauser og kjøttsauser. Laget av 100% durumhvete. 5 kilos pakning for storhusholdning.

EPD-nr.:



191668

Barilla klassikere



SPAGHETTI

Art. nr.: 1000307005

Vekt: 3/5 kg

Spaghetti n. 5 - verdens mest kjente pastaform! 100% durumhvete og pasta av ypperste kvalitet. 5 kilos pakning for storhusholdning.

EPD-nr.:



528091



SPAGHETTI

Art. nr.: 1000016316

Vekt: 24/500 g

Spaghetti n. 5 i 500 g forpakning i resirkulerbar emballasje. Verdens mest kjente pastaform! 100% ekte durumhvete og pasta av ypperste kvalitet.

EPD-nr.:



5657655



SPAGHETTI

Art. nr.: 1000547005

Vekt: 15/1 kg

Spaghetti n. 5 - verdens mest kjente pastaform! 100% durumhvete og pasta av ypperste kvalitet. 1 kilos pakning i cellofan.

EPD-nr.:



961417



BAVETTE

Art. nr.: 1000016320

Vekt: 24/500 g

Bavette har samme form som en flat spaghetti. Passer utmerket sammen med pesto, tomat- og grønnsakssauser, og til fisk. Laget av 100% durumhvete.

EPD-nr.:



5352042



RISONI

Art. nr.: 1000017565

Vekt: 16/500 g

Denne lille pastaformen er formet som riskorn, og passer perfekt som ingrediens i supper og gryteretter.

EPD-nr.:



5664826

Barilla klassikere



GIRANDOLE TORSADES

Art. nr.: 1000016233

Vekt: 12/500 g

"Lillebroren" til fusilli. God og nett pasta som passer perfekt til delikate sommersalater. Kortere koketid enn fusilli (6 minutter vs. 11 minutter). Laget av 100% durumhvete.

EPD-nr.:



5351556



FUSILLI

Art. nr.: 1000016194

Vekt: 12/500 g

Pastaskruer. Nå med mer twist, for å fange sausen enda bedre. Passer veldig godt i pastasalater. Laget av 100% durumhvete.

EPD-nr.:



5351275



PENNE RIGATE

Art. nr.: 1000016191

Vekt: 12/500 g

Store, riflede pastarør. Fine til fylldige sauser og kjøttssaus. Laget av 100% durumhvete.

EPD-nr.:



5352059



FARFALLE

Art. nr.: 1000016189

Vekt: 12/500 g

Pastasommerfugler. Perfekt i salater og sammen med lette sauser. Laget av 100% durumhvete.

EPD-nr.:



5351564



Barilla Collezione



TAGLIATELLE

Art. nr.: 1000014129

Vekt: 1/6 kg

Båndspaghetti i nøster. Passer spesielt godt til krembaserte sauser.

Laget av 100% durumhvete og inneholder egg. 6 kilos kartong for storhusholdning.

EPD-nr.:



4 745 93



TAGLIATELLE

Art. nr.: 1000020252

Vekt: 12/500 g

Båndpasta i nøster. Barilla Tagliatelle er passeru og porøs, og passer spesielt godt til krembaserte sauser. Collezione er en samling kvalitetspasta laget av nøye utvalgt og utmerket durumhvete, skapt for å inspirere dine pastakreasjoner.

EPD-nr.:



5 805 924



LASAGNE

Art. nr.: 1000053196

Vekt: 1/5 kg

En av de mest populære pastarettene i Norge bør lages av kvalitetspasta; Barilla Lasagneplater er laget av 100% durumhvete og er tilpasset GM-former. Inneholder ikke egg. 5 kilos pakning for storhusholdning.

EPD-nr.:



2 410 34



LASAGNE

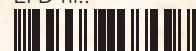
Art. nr.: 1000012388

Vekt: 15/500 g

Rektangulære pastaplater med en porøs konsistens, som gir perfekt resultat.

Laget av 100% durumhvete og inneholder ikke egg.

EPD-nr.:



4 153 938

NYHET!



TORTELLINI MED OST OG SKINKE

Art. nr.: 1000534001

Vekt: 10/250 g

En deilig fylt pasta med den intense og myke smaken av hovedingrediensen Prosciutto Crudo. Takket være den rike fyllingen kan Tortellini serveres som den eneste rett! 9 måneders holdbarhet og 11 minutter koketid.

EPD-nr.:



5 891 684

Barilla Spaghetti cacio e pepe

INGREDIENSER

2 porsjoner

160 g Barilla Spaghetti
100 g Pecorino Romano-ost
20 g extra virgin olivenolje
Sort pepper
Salt

- Kok opp en stor kjele med vann og tilsett salt (7 gram pr. liter vann) når vannet koker. Kok pastaen etter anvisningen på pakken til den blir "al dente". Spar litt av pastaens kokevann.
- Riv 100 g Pecorino Romano-ost i en bolle og dryss over kvernet, sort pepper. Tilsett litt av pastaens kokevann og evt. litt extra virgin olivenolje. Rør sammen ingrediensene for en perfekt kremet konsistens.
- Vend spaghettienn inn i ostesausen. Topp gjerne med litt ekstra sort pepper før servering.



Barilla saus



ARRABBIATA

Art. nr.: 1000012349

Vekt: 6/400 g

Godt krydret tomatsaus laget av italienske tomater og chili. Ingen konserveringsmidler. **Glutenfri.**

GLUTENFRI

EPD-nr.:



4 93 24 63



HVITLØK OG URTER

Art. nr.: 1000013150

Vekt: 6/400 g

Tomatsaus med god smak av tomat, hvitløk og urter. Ingen konserveringsmidler. **Glutenfri.**

GLUTENFRI

EPD-nr.:



4 33 75 31



BOLOGNESE

Art. nr.: 1000012364

Vekt: 6/400 g

Bolognese er en tomatbasert saus som inneholder kjøtt. Ingen konserveringsmidler. **Glutenfri.**

GLUTENFRI

EPD-nr.:



4 07 96 95



CLASSICO

Art. nr.: 1000010141

Vekt: 6/400 g

Klassisk tomatsaus som passer utmerket som basis for en bolognesesaus eller som pizzasaus. Ingen konserveringsmidler. **Glutenfri.**

GLUTENFRI

EPD-nr.:



2 52 45 85



BASILICO

Art. nr.: 1000012348

Vekt: 6/400 g

Tomatbasert saus med god smak av basilikum. Ingen konserveringsmidler. **Glutenfri.**

GLUTENFRI

EPD-nr.:



4 07 96 87

Barilla Fusilli Fullkorn med kyllingcurry, eple, mandler og rødløk

INGREDIENSER

160 g Barilla Fusilli Fullkorn

200 g kyllingcurry

40 g rødløk

1 eple

20 g hakkede mandler

20 g rosiner

2 ss extra virgin olivenolje

Salt

Pepper

- Kok opp en stor kjele med vann og tilsett salt (7 gram pr. liter vann) når vannet koker. Kok pastaen etter anvisningen på pakken til den blir "al dente".
- Skrell og skjær appelsin og sitron i båter. Vask og tørk ruccola. Ha sitrusfruktene i en blender, sammen med ruccola, olivenolje, mandler og revet parmesan- og pecorino-ost. Mikses til en jevn pestosaus.
- Bland sitruspestoen sammen med spaghettien. Topp retten med ruccolablader, hakkede mandler og litt revet ost.



Barilla pesto

NY KODE!



PESTO BASILICO PEPERONCINO

Art. nr.: 1000020729

Vekt: 12/195 g

Barilla Pesto Peperoncino er en helt ny, grønn pesto, med 100% italiensk basilikum og peperoncino (sterk chilipepper). Den er helt uten tilsatte konserveringsmidler og i tillegg er den glutenfri.

GLUTENFRI

EPD-nr.:



5889100

NY KODE!



PESTO ROSSO

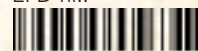
Art. nr.: 1000020707

Vekt: 12/200 g

Rød pesto med tomat, basilikum og Aceto Balsamico di Modena BGB. Uten tilsatte konserveringsmidler og **glutenfri**.

GLUTENFRI

EPD-nr.:



5889373

NY KODE!



PESTO ALLA GENOVESE

Art. nr.: 1000020265

Vekt: 12/190 g

Pesto alla Genovese er en opplevelse, som kommer av kvaliteten på ingrediensene og på den forsiktede håndteringen i produksjonsprosessen. 100% italiensk basilikum. Ingen konserveringsmidler. **Glutenfri**.

GLUTENFRI

EPD-nr.:



5890686

PESTO MED FERSK BASILIKUM FRA BÆREKRAFTIG JORDBRUK*



BASILIKUM FRA

BÆREKRAFTIG
JORDBRUK*

* DYRKET I HENHOLD TIL BÆREKRAFTSORDNINGEN ISCC PLUS
LES MER PÅ WWW.CARTEDELASILICO.COM

Barilla Penne alla Pesto Genovese med ristede tomater og basilikum

INGREDIENSER FOR 2 PERSONER:

160 g Barilla Penne Rigate
80 g Barilla Pesto alla Genovese
12 cherrytomater
1 ss extra virgin olivenolje
Rosmarin
En klype salt og sukker

Kok opp en stor kjele med vann og tilsett salt (7 gram pr. liter vann) når vannet koker. Kok pastaen etter anvisningen på pakken til den blir «al dente». Mens pastaen koker gjør du følgende:

Del tomatene i to og la de steke i en panne med rosmarin, en klype salt og en spiseskje extra virgin olivenolje. Hell vannet av pastaen når den er al dente, og spar litt av vannet i en egen bolle.

Bland pastaen sammen med tomatene oppi stekepannen og skru av varmen.

Tilsett pesto og litt av kokevannet for en kremete konsistens.

Dryss over noen blader basilikum.



Barilla pasta

Spaghetti

Innhold: Durumhvete og vann.
Ingen konserveringsmiddel

Koketid: 9 minutter

Holdbarhet: 32 måneder

Om: Spaghetti er en svært allsidig pastatype, takket være den tradisjonelle diameteren. Den kan brukes til de mest tradisjonelle oppskriftene, men også til de mer uvanlige og nyskapende. En spaghetti-rett er alltid perfekt, for alle anledninger.



Farfalle

Innhold: Durumhvete og vann.
Ingen konserveringsmiddel

Koketid: 10 minutter

Holdbarhet: 32 måneder

Om: Ekte farfalle er grasjøs og livlig, mens fargen har den gylne tonen av hvete og sol. Ingenting er bedre enn Barilla Farfalle for å muntre opp bordet med litt fantasi. Den glatte overflaten gjør de ekstra velegnede til lette, delikate grønnsaker.



Penne Rigate

Innhold: Durumhvete og vann.
Ingen konserveringsmiddel

Koketid: 11 minutter

Holdbarhet: 32 måneder

Om: Den store diameteren, samt rillene på penne, gjør at sausen fester seg på hele overflaten, på innsiden og utsiden! Prøv penne rigate med tykke kjøtt-, grønnsaks- eller melkebaserte sauser, for eksempel kremet soppsaus, tomat saus eller krydrede sauser. Penne egner seg også svært godt til "Pasta al forno", ovnsbakt pasta.



Gnocchi

Innhold: Durumhvete og vann.
Ingen konserveringsmiddel

Koketid: 11 minutter

Holdbarhet: 32 måneder

Om: Pastaskjell med rund form, perfekt for å holde en tykk saus. Godt egnet til alle typer pastaretter.



Lasagne

Innhold: Durumhvete og vann.
Ingen konserveringsmiddel

I ovn: 20 minutter

Holdbarhet: 32 måneder

Om: Barilla anbefaler smakfulle oppskrifter med grønnsaker, sjømat eller ost. For eksempel lasagne med gorgonzola, brokkoli og valnøtter. Den tradisjonelle lasagnen lager du med Bolognesesaus, som du finner i vårt sortiment. Tips: Lag en god béchamelsaus, den vil fremheve smaken av lasagneplatene på en ypperlig måte.



Fusilli

Innhold: Durumhvete og vann.
Ingen konserveringsmiddel

Koketid: 11 minutter

Holdbarhet: 32 måneder

Om: Perfekt til tykke sauser laget av for eksempel kjøtt eller cottage cheese. Med Barilla Fusilli kan du ikke gjøre feil: den fremhever både enkle og mer forseggjorte sauser, og gir utmerkede resultater selv når du prøver deg på utfordrende kulinariske eksperimenter.



Tagliatelle

Innhold: Durumhvete og vann.
Ingen konserveringsmiddel

Koketid: 6 minutter

Holdbarhet: 20 måneder

Om: Tagliatelle er tilberedt av perfekt utkjevlet deig, passe ru og porøs til å holde på sausen og fremheve smakene. Prøv den for eksempel til en kremete saus med grønnsaker.



Mezze Penne Tricolore

Innhold: Durumhvetete, vann, tomat (8 %) og tørket spinat (0,6 %). Ingen konserveringsmiddel

Koketid: 11 minutter

Holdbarhet: 32 måneder

Om: Barilla Mezze Penne Tricolore gjenspeiler fargene til det italienske flagget, med en av de mest populære pastaformene. Den er laget for de som leter etter nye smaker og farger, og kombinerer vår semolina pasta med deilig spinat- og tomatpasta.



Fusilli Fullkorn

Innhold: Fullkorn durumhvetete og vann. Ingen konserveringsmiddel

Koketid: 11 minutter

Holdbarhet: 18 måneder

Om: Barilla Fusilli Fullkorn er laget av 100 % fullkornsdurumhvetete og gir den samme gode smaken, "al dente"-konsistensen og kvaliteten som forventes av Barilla. Vår fullkornsfusilli er en velsmakende kilde til fiber og gir deg 56 g fullkorn i hver porsjon. Passer til tykke sauser med kjøtt- eller ostebaser, grønnsaker eller til salat.



Penne Rigate Fullkorn

Innhold: Fullkorn durumhvetete og vann. Ingen konserveringsmiddel

Koketid: 9 minutter

Holdbarhet: 18 måneder

Om: Laget av 100 % fullkorndurumhvetete, er Barilla Pennette Rigate Fullkorn en super kilde til fiber. Perfekt til alle som ønsker å øke fiberinntaket uten å måtte ofre smaken. God til lette sauser med fisk eller grønnsaker. Prøv den til for eksempel Basilicosaus, squash og aubergine.



Fusilli Økologisk

Innhold: Økologisk durumhvetete og vann. Ingen konserveringsmiddel

Koketid: 11 minutter

Holdbarhet: 32 måneder

Om: Økologisk fusilli med den samme gode «al dente»-kvaliteten som på øvrig Barilla pasta. Laget av økologisk durumhvetete.



Bra for deg,

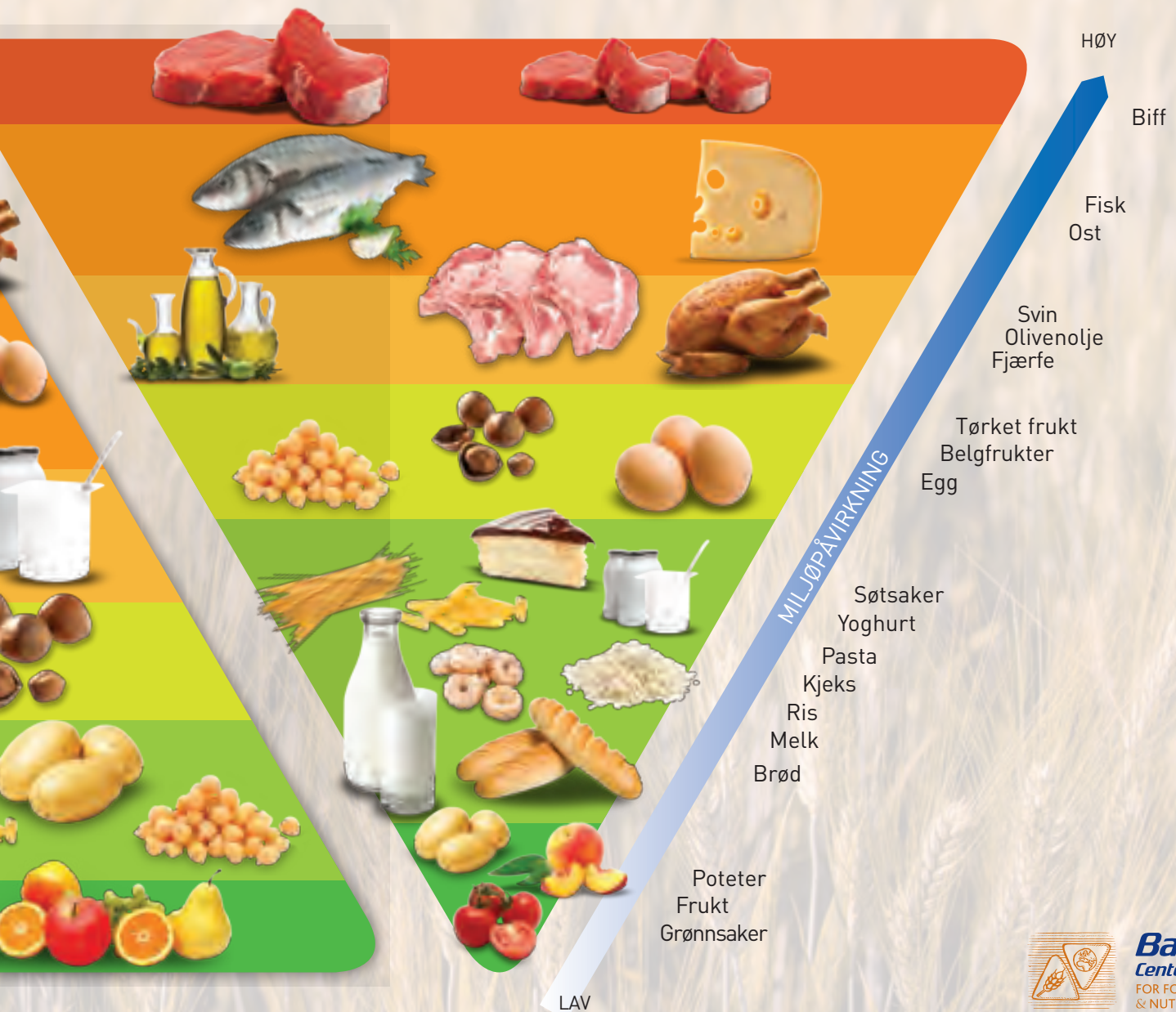
Matvarer som bør spises ofte
er også de med lavest
miljøbelastning



MATPYRAMIDE

bra for planeten

MILJØPYRAMIDE



Barilla
Center
FOR FOOD
& NUTRITION

BCFN FOUNDATION © 2015



www.wasaCO2.com

WASA 100% KLIMAKOMPENSERT

Alle Wasaprodukter er 100% CO₂-kompensert. Vi måler og reduserer kontinuerlig karbonfotavtrykket vårt fra åker til butikkhylle. I tillegg kompenserer vi for alle resterende utslipp ved å velge fornybar kraft og støtte vern av regnskog i samsvar med internasjonale standarder.

Les mer her:

<https://www.wasaco2.com/no/>

WASA – ET 100% CO₂-KOMPENSERT VAREMERKE



VI MÅLER

Vi identifiserer, måler, håndterer og rapporterer våre CO₂-utslipp fra åker til butikkhylle. Både råmaterialene vi bruker, kraftforbruket vårt, produksjonen av emballasje, måten vi transporterer produktene våre og leverer til distributørene på, er eksempler på utslipp vi tar høyde for.

VI REDUSERER

Vi er alltid på utkikk etter nye måter å redusere utslippene våre på. Energieffektivisering, grønn logistikk og kjøp av 100% fornybar elektrisk kraft (med opprinnelsesgaranti) til produksjonsanleggene våre er eksempler på tiltak vi har iverksatt.

VI KOMPENSERER

For å kompensere for de resterende utslippene våre har vi valgt å bidra til å verne en regnskog og støtte bruk av solenergi gjennom VCS-sertifiserte prosjekter. VCS er verdens mest utbredte sertifiseringsprogram for reduksjon av CO₂-utslipp. Prosjekter som utvikles i samsvar med VSC-programmet, må gå gjennom en grundig vurderingsprosess for å bli sertifisert.



Wasa runde knekkebrød



DIN STUND

Art. nr.: 1000015742

Vekt: 12/260 g

Fiber: 21 g



Wasa Din Stund ble lansert i 2018 og har blitt en kjempesuksess! Rundt knekkebrød med 100% fullkorn, toppet med chiafrø og havsalt.

EPD-nr.:



5119946



MINI DIN STUND

Art. nr.: 1000019829

Vekt: 12/270 g

Fiber: 21g



En mini variant av Wasa Din Stund! Samme gode smak og egenskaper.

EPD-nr.:



5732912



SESAM & HAVSALT

Art. nr.: 1000011470

Vekt: 12/290 g

Fiber: 6%

Rundt og sprøtt knekkebrød bakt på hvete med en god smak av sesam og havsalt.

Smakfullt og kan nytes uten noe på eller med ditt favorittpålegg.

EPD-nr.:



2948073



KANEL

Art. nr.: 1000070544

Vekt: 12/330 g

Fiber: 6%

Rundt og sprøtt knekkebrød bakt på hvete med en god smak av kanel.

Smakfullt og kan nytes uten noe på eller med ditt favorittpålegg.

EPD-nr.:



2559383



Wasa tynne knekkebrød

NYHET!



WASA MERSMAK RUG & TRANEBAER

Art. nr.: 1000020410

Vekt: 12/245 g

Tynt, varmbakt rugknekkebrød toppet med tranebær og havsalt. Inneholder 100% fullkorn og 20% kostfiber. 100% grovhet på Brødskala'n og Nøkkelhullsmerket. 100% klimakompensert.



EPD-nr.:



5889365

NYHET!



WASA MERSMAK RUG & SESAM

Art. nr.: 1000020409

Vekt: 12/245 g

Tynt, varmbakt rugknekkebrød toppet med sesam og havsalt. Inneholder 100% fullkorn og 20% kostfiber. 100% grovhet på Brødskala'n og Nøkkelhullsmerket. 100% klimakompensert.



EPD-nr.:



5890470

NYHET!



WASA MERSMAK RUG & CHIA

Art. nr.: 1000020408

Vekt: 12/245 g

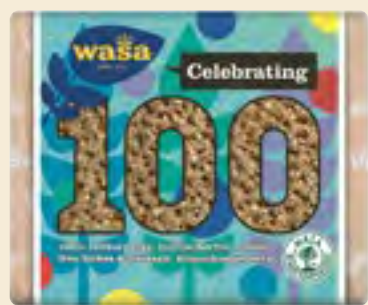
Tynt, varmbakt rugknekkebrød toppet med chiafrø og havsalt. Inneholder 100% fullkorn og 20% kostfiber. 100% grovhet på Brødskala'n og Nøkkelhullsmerket. 100% klimakompensert.



EPD-nr.:



5890520



SURDEIG FLERKORN

Art. nr.: 1000016929

Vekt: 12/245 g

Fiber: 21%

Tynt og smakfullt knekkebrød bakt på 100% fullkornrug. Toppet med havsalt og valmuefrø.



EPD-nr.:



5272836



WASA TYNN HAVRE

Art. nr.: 1000018237

Vekt: 12/265 g

Ekstra tynt havreknekkebrød, knasende sprøtt og toppet med havreflak og havsalt.



EPD-nr.:



5561873

Wasa knekkebrød

NYHET!



ROSMARIN & HAVSALT

Art. nr.: 1000020069

Vekt: 10/190 g

Ekstra tynt knekkebrød toppet med rosmarin og havsalt. Bakt med fullkornshvetemel, høyt innhold av fiber og 55% grovhet på Brødskala'n. Kan brukes uendelig mange måter!



EPD-nr.:



5805908

NYHET!



SESAM & HAVSALT

Art. nr.: 1000020068

Vekt: 10/190 g

Et ekstra tynt knekkebrød toppet med sesam og havsalt. Bakt med fullkornshvetemel, høyt innhold av fiber og 55% grovhet på Brødskala'n.



EPD-nr.:



5805429

Wasa knekkebrød



SESAM GOURMET

Art. nr.: 1000013323

Vekt: 10/220 g

Fiber: 20%

Tynt knekkebrød av fullkornsrug, rikelig toppet med smakfulle hvite og svarte sesamfrø og hvete- og hveteflak. Dette gir brødet en tynn og sprø tekstur.



EPD-nr.:



4424065



MÜSLI GOURMET

Art. nr.: 1000013322

Vekt: 10/220 g

Fiber: 19%

Tynt og knasende knekkebrød av fullkornsrug, med en rikelig topping av müsli og mer smak. Den herlige müsliblandingen består av hvete-, havre-, mais-, rug- og byggflak, knust spelt, brunt sukker og et hint av kanel.



EPD-nr.:



4424057

SURDEIG RÅG

Art. nr.: 1000011764

Vekt: 12/305 g

Fiber: 19%

Surdeig Råg er et tynt og ekstra sprøtt knekkebrød med det lille ekstra. Bakt med vår egen oppskrift på ekte surdeig, 100 % rugmel og en anelse malt gir det deg et knekkebrød med en herlig ristet smak av rug og surdeig.



EPD-nr.:



4004610

Wasa knekkebrød



SURDEIG FLERKORN

Art. nr.: 1000010727

Vekt: 12/275 g

Fiber: 18%

Grovt knekkebrød med surdeig. Surdeig av rug, fullkornsrug, fullkornshvete, fullkornshavre og fullkornsbygg. Toppet med rugkli og havreflak.



EPD-nr.:



2697563



FRUKOST

Art. nr.: 1000071942

Vekt: 24/240 g

Fiber: 6%

Sprøtt og lett knekkebrød, toppet med ristede valmuefrø. En myk start på dagen.

EPD-nr.:



549717



FRUKOST

Art. nr.: 1000070453

Vekt: 12/480 g

Fiber: 6%

Sprøtt og lett knekkebrød, toppet med ristede valmuefrø. En myk start på dagen. Stor pakning.

EPD-nr.:



553701



FRUKOST

Art. nr.: 1000800881

Vekt: 3/1,34 kg

Fiber: 6%

Sprøtt og lett knekkebrød, toppet med ristede valmuefrø. Hendig brett for storhusholdning. Antall skiver pr. brett: 100.

EPD-nr.:



1369446



FRUKOST FULLKORN

Art. nr.: 1000071530

Vekt: 12/320 g

Fiber: 11%

Bakt på fullkornshvetemel, og toppet med valmuefrø.



EPD-nr.:



1199462

Wasa knekkebrød



HUSMAN

Art. nr.: 1000070241

Vekt: 24/260 g

Fiber: 20%

Et grovt og sprøtt knekkebrød med herlig rugsmak. Bakt etter samme oppskrift siden 1933. Bakt på 100 % fullkornsrug.



EPD-nr.:



1026525



HUSMAN

Art. nr.: 1000070794

Vekt: 12/520 g

Fiber: 20%

Et grovt og sprøtt knekkebrød med herlig rugsmak. Bakt etter samme oppskrift siden 1933. Stor pakning. Bakt på 100 % fullkornsrug.



EPD-nr.:



1026541



HUSMAN

Art. nr.: 1000008591

Vekt: 3/1,1 kg

Fiber: 20%

Et grovt og sprøtt knekkebrød med herlig rugsmak. Bakt etter samme oppskrift siden 1933. Hendig brett for storhusholdning. Antall skiver pr. brett: 100. Bakt på 100 % fullkornsrug.



EPD-nr.:



2217537



HAVRE

Art. nr.: 1000012544

Vekt: 24/300 g

Fiber: 9%

Et ekstra knasende og luftig knekkebrød bakt på fullkornsmel av havre. Passer godt som knekkebrød i matpakke.



EPD-nr.:



4084117



HAVRE

Art. nr.: 1000012545

Vekt: 12/600 g

Fiber: 9%

Et ekstra knasende og luftig knekkebrød bakt på fullkornsmel av havre. Passer godt som knekkebrød i matpakke. Stor pakning.



EPD-nr.:



4084133

Wasa knekkebrød



SPORT

Art. nr.: 1000070391

Vekt: 24/275 g

Fiber: 20%

Et grovt og tykt knekkebrød bakt på fullkornsrug, som gir kroppen nyttig energi. Bakt på 100% fullkornsrug.



EPD-nr.:



938084



SPORT+

Art. nr.: 1000070348

Vekt: 12/225 g

Fiber: 21%

Et sprøtt og rustikt knekkebrød, proppet av sunnhet. Bakt med fullkornsrugmel, linfrø og hvetekim.



EPD-nr.:



1352756



DELIKATESS SESAM

Art. nr.: 1000075872

Vekt: 24/285 g

Fiber: 21%

Tynt og lekkert fullkornsknekkebrød med sesamfrø, som gir en god og rund smak. Bakt på 100% fullkornsrug.



EPD-nr.:



1352798



FIBER BALANCE

Art. nr.: 1000007824

Vekt: 12/230 g

Fiber: 26%

Tynt fullkornsknekkebrød med sesamfrø, som er godt for magen. Høyt fiberinnhold.



EPD-nr.:



2105880



Wasa Rugsprø og glutenfri knekkebrød



RUGSPRØ ORIGINAL

Art. nr.: 1000071092

Vekt: 18/200 g

Fiber: 19%

Tynt og sprøtt surdeigsbrød bakt på fullkornsrugmel. Bakt på samme måte i dag som da vi startet i 1919. Bakt på 100% fullkornsrug.



EPD-nr.:



959270



RUGSPRØ HAVRE

Art. nr.: 1000006848

Vekt: 18/180 g

Fiber: 16%

Tynt og sprøtt brød med en god og mild smak, bakt på 96% fullkornsmel fra rug og havre.



EPD-nr.:



1833011



GLUTENFRI NATURELL

Art. nr.: 1000014774

Vekt: 10/240 g

Fiber: 6,7%

Glutenfritt knekkebrød bakt på en helt ny oppskrift. Pakket i praktiske porsjonspakninger for å bevare knekkebrødets gode smaker og sprøhet.

EPD-nr.:



4831392



GLUTENFRI SESAM & HAVSALT

Art. nr.: 1000014775

Vekt: 10/240 g

Fiber: 6,5%

Glutenfritt knekkebrød med ristede sesamfrø og et hint av havsalt – utmerket smak og herlig sprøhet! Pakket i praktiske porsjonspakninger for å bevare knekkebrødets gode smaker og sprøhet.

EPD-nr.:



4831368



Ideal Flatbrød

Da man begynte å bake flatbrød var det av praktiske årsaker. Det var storbakst én eller to ganger i året i forbindelse med at kornet ble høstet. Man trengte et brød som tålte lagring og som kunne konservere kornet i lengre tid. Dermed så flatbrød dagens lys. Emil Nordby begynte å bake flatbrød i 1924. Ingeniør av yrke, utviklet han sine egne flatbrød-maskiner og startet storproduksjon av Ideal Flatbrød i Hamar. Barilla overtok Ideal Wasa i 1999 og er i dag engasjerte eiere. I 2010 endret Ideal Wasa navn til Barilla Norge AS.

www.wasa.no



IDEAL FLATBRØD

Art. nr.: 1000013090

Vekt: 16/300 g

Fiber: 12%

Det originale flatbrødet som er sprøtt, sunt og smakfullt. Det perfekte tilbehør til all slags mat.



EPD-nr.:



4253662

Wasa skorper, kavringer og griljermel



FULLKORN SKORPA

Art. nr.: 1000072173

Vekt: 10/300 g

Usøtede fullkornskorper er både gode og sunne. De er bakt på fullkornshvete og er ikke tilsatt hverken sukker eller malt.

EPD-nr.:



532424



KAVRINGER

Art. nr.: 1000010951

Vekt: 12/400 g

Kavring har lang tradisjon i norsk kosthold, og har i flere tiår blitt brukt som mellommåltid eller dessert med melk og syltetøy på.

EPD-nr.:



2711448



IDEAL GRILJERMEL

Art. nr.: 1000008511

Vekt: 12/400 g

Ideal Griljermel er laget av ferskt, nystekt knekkebrød bakt av hvete og rug. Det har en nøytral og ren smak og passer godt til panering, desserter og baking.

EPD-nr.:



2153435

Wasa sandwich



SANDWICH BRUNOST

Art. nr.: 1000003796

Vekt: 24/36 g

Fiber: 13%

Sandwich Brunost er bakt på fullkornsrug og har et herlig fyll med smøremyk krem av brunost.

EPD-nr.:



1748276



SANDWICH GRESSLØK

Art. nr.: 1000072984

Vekt: 24/37 g

Fiber: 13%

Sandwich Gressløk er bakt på fullkornsrug og har et herlig fyll av kremet smøreost, som smaker friskt av gressløk.

EPD-nr.:



1465145



SANDWICH FRANSKE URTER

Art. nr.: 1000008498

Vekt: 24/30 g

Fiber: 14%

Sandwich Franske Urter er bakt på fullkornsrug og har et herlig fyll av kremet smøreost, med smak av franske urter.

EPD-nr.:



2153526



SANDWICH PAPRIKA

Art. nr.: 10000009270

Vekt: 24/37 g

Sandwich Paprika er bakt på fullkornsrug og har et kremete fyll med smak av ost og paprika.

EPD-nr.:



4928347

Materiell tilgjengelig:



Piggheng



Plexikassett –
kan stables



Stativ



Brett



Stripsheng

Wasa sandwich



SANDWICH SOUR CREAM & ONION

Art. nr.: 1000017420

Vekt: 24/33 g

Fiber: 9,5 g

Tynt rugknekkebrød med havrebasert fyll, med smaksfavoritten Sour Cream & Onion. Vegansk.

EPD-nr.:



5344312

NYHET!



SANDWICH PIZZA

Art. nr.: 1000020284

Vekt: 24/37 g

Rugknekkebrød ferdig smurt med kremete ostefyll med smak av tomat og basilikum. Rikt på fullkorn og fiber.

EPD-nr.:



5804992



SANDWICH TOMAT & BASILIKUM

Art. nr.: 1000008496

Vekt: 24/40 g

Fiber: 5%

Sandwich Tomat & Basilikum er bakt på hvete med fyll med smak av ost, tomat og basilikum.

EPD-nr.:



4683298

WASA SANDWICH – FERDIGSMURTE KNEKKEBRØD

- Mange varianter rike på fiber og fullkorn
- Kan oppbevares i romtemperatur
- 10 måneders holdbarhet
- Ferdigsmurt og klar til å spises
- Kan deles med en venn ♥



Wasa kjeks

WASA CRANBERRIES & OAT FLAKES



Art. nr.: 1000017987

Vekt: 18/250 g

Wasa Cranberries & Oat Flakes, bakt med fullkornshvetemel, tranebær og havregryn. Rik på fiber, 100% klimakompensert og fri fra palmeolje.

EPD-nr.:



5 677 182

WASA CRUNCHY OAT FLAKES



Art. nr.: 1000017990

Vekt: 18/250 g

Wasa Crunchy Oat Flakes, bakt med fullkornshvetemel og havregryn. Rik på fiber, 100% klimakompensert og fri fra palmeolje.

EPD-nr.:



5 676 598

WASA DARK CHOCOLATE



Art. nr.: 1000017988

Vekt: 18/250 g

Wasa Dark Chocolate, bakt med fullkornshvetemel, havregryn og mørk sjokolade. Rik på fiber, 100% klimakompensert og fri fra palmeolje.

EPD-nr.:



5 677 414

**PRØV
FULLKORNSKJEKS
FRA WASA!
RIKE PÅ FULLKORN OG FIBER
100% KLIMAKOMPENSERT**



KNEKKEBRØDGUIDEN

Det er forskjell på knekkebrød. Du kjenner det på smaken i hvert sprø tygg, og du ser det på formen. Men hva er egentlig forskjellen? Her går vi gjennom de vanligste knekkebrødstypene, slik at du kan imponere dine gjester.

Vi kan først og fremst dele knekkebrød inn i disse to hovedkategoriene:

VARMBAKT KNEKKEBRØD

Å varmbake knekkebrød er den vanligste måten å bake knekkebrød på. Brødet hever to ganger, kjevles og skjæres til og stekes deretter på høy varme i ovner som er opp til 100 meter lange.

KALDBAKT KNEKKEBRØD

Knekkebrød som er kaldbakt er bakt uten gjær, noe som gir et mer sprøtt knekkebrød. I stedet for å heve vispes deigen slik at den blir luftig.

Deretter kan man oppleve en smaksforskjell på knekkebrød ut i fra ulike mønster og hvilken type mel som er benyttet under bakingen:

MØNSTER

Knekkebrød med forskjellige mønstre smaker forskjellig. Tette eller vide mønster, symmetriske eller usymmetriske, dype eller grunne mønstre - påvirker smak og følelse.

MELTYPER:

De fleste knekkebrødene våre inneholder rugmel som grunningrediens. Men hvetemel, surdeigs- eller rugmel kan tilføre ulike smaker og konsistenser til knekkebrød

HVETE

Knekkebrød som er bakt på hvete gir knekkebrødet en mild smak som lar andre smaker tre frem. Hvete gjør også brødet litt møre i konsistensen og lettere å bite i. Den milde hveten passer ypperlig sammen med søte pålegg som syltetøy og marmelader.

SURDEIG

Selv om knekkebrød bakt på surdeig er forholdsvis nytt, er surdeigsbrød en klassiker. Surdeigsknekkebrød bakes med rug, hvis kraftige smak balanseres og forsterkes av surdeigen. Resultatet blir en fin og ren smak og en herlig tyggemotstand.

RUG

Knekkebrød bak på rug er knekkebrødets opprinnelse. Rugknekkebrød bakes på 100 % fullkorn, noe som nesten er umulig når det kommer til mykt brød. Masse sunn fiber – gir en kraftig rugsmak og en sprø struktur.



SMAKFULLE PURÉER

Tilby variasjon med spennende og smakfulle puréer ved din knekkebrødstasjon!



Chèvrepuré med honning

Ingredienser: (10 pers)

- 300 g chèvre
- 3/4 dl crème fraîche
- 1 ss honning
- 1 ts timian
- salt og pepper

Slik gjør du:

Skjær vekk kantene fra chèvren og smuldre den i en food prosessor. Legg i crème fraîche, honning og timian og miks til du får en fin krem. Smak til med salt og pepper.



Gulrot- og ingefærpuré

Ingredienser: (10 pers)

- 500 g gulrøtter, skrelt
- 35 g ingefær, grovrevet
- 20 g rapsolje
- salt og pepper

Slik gjør du:

Del gulrøttene i biter og legg i en kjele. Dekk med vann og kok til gulrøttene er myke. Hell av vannet. Bland gulrøttene med ingefær og olje til en puré i en food prosessor eller stavmikser. Smak til med salt og pepper.



Spinat- og ruccolapuré

Ingredienser: (10 pers)

- 200 g spinat
- 100 g ruccola
- 60 g rapsolje
- 1 1/2 ts sherryeddik
- 2 ts vann
- salt og pepper

Slik gjør du:

Bland alle ingredienser i en food prosessor eller stavmikser. Smak til med salt og pepper.



Rødbetpuré med karve

Ingredienser: (10 pers)

- 250 g kokte rødbeter
- 1 ss karve
- 200 g kvarg
- salt og pepper

Slik gjør du:

Del rødbetene i mindre biter og legg i en food prosessor. Rist karve i en tørr stekepanne. Knus deretter karven i en morter og legg det i food prosessoren. Bland til en puré og rør deretter inn kvarg. Smak til med salt og pepper.



Ristet mais- og chilipuré

Ingredienser: (10 pers)

- 75 g maiskorn
- 1 1/2 ss hakket chili
- olivenolje til steking
- 250 g kremost, naturell
- salt og pepper

Slik gjør du:

Varm olje i en stekepanne og rist maiskorn og chili. Bland ost, mais og chili i en food prosessor. Smak til med salt og pepper.

SPENNENDE TOPPING TIL KNEKKEBRØD



Avokadokrem

10 porsjoner

150 g avokadokjøtt
150 g naturell kremost
8 g koriander
1 ½ ts limesaft
Salt og pepper

Miks sammen avokado, kremost, koriander og limesaft.
Smak til med salt og pepper.

Ristet søtpotetkrem med spisskummen

10 porsjoner

300 g søtpotet, skrelt
50 g sjalottløk
1 ts spisskummen
2 ss olivenolje
1 ss limesaft
2 ss hakket, fersk timian
Salt og pepper

Sett ovnen på 225 grader. Del søtpoteten og løken, og legg på en plate med bakepapir. Strø over spisskummen og drypp over olivenolje. Bak i ovnen til poteten er myk. Miks sammen og tilsett limesaft og timian.

Smak til med salt og pepper.



Grønnskålskrem med gresskarkjerner

10 porsjoner

100 g grønnskål
6 g hvitløk
100 g gresskarkjerner
1 ½ ss sitronsaft
1 ½ dl olivenolje
Salt og pepper

Fjern den grove stilken fra grønnskålen.
Miks sammen kålen med resten av ingrediensene.
Smak til med salt og pepper.

BRØDSKALA'N

– SPIS LITT GROVERE

Brødskala'n ble lansert i 2006 og er utarbeidet i samråd med Helsedirektoratet, Mattilsynet og Forbrukerrådet. Helsemyndighetene har satt som mål at befolkningen skal spise 20 prosent mer av denne typen matvarer innen 2021 #MerAv.

- Helsemyndighetene anbefaler at vi spiser mer grove kornvarer.
- Grove kornprodukter inneholder flere næringsstoffer enn fine kornprodukter.
- De grove kornproduktene er en god og viktig kilde til kostfiber, i tillegg til flere vitaminer og mineraler.
- Et grovt knekkebrød er der innholdet av sammalt mel utgjør mer enn 50% av totalt innhold av mel.
- Med sammalt mel menes mel som inneholder alle kornets bestanddeler. Det er i skalledelene, kli som inneholder det aller meste av kostfiber, vitaminer og mineraler i kornet.



I tillegg til smak er Brødskalamerket det viktigste kriteriet som brukes når forbruker velger brød, viser en nylig gjennomført undersøkelse.

GJØR LITT EKSTRA STAS PÅ DIN KNEKKEBRØDSTASJON

KNEKKEBRØD

– BRA FOR GJESTENE DINE OG BRA FOR PLANETEN

- Knekkebrød gir svært lite matsvinn med tanke på sin lange holdbarhet
- Mange knekkebrød har et høyt innhold av fiber og fullkorn, som er en viktig del av et godt kosthold



KNEKKEBRØDSTATIV I TRE:

Et praktisk stativ med to etasjer, som gjør det enklere å eksponere flere typer knekkebrød.



TINNBOKSER

Diskréte bokser i tinn til rektangulære knekkebrød, optimale spesielt for glutenfrie knekkebrød.



NYHET!

Delikat stativ i heltre eik til våre runde knekkebrød.

Ta kontakt med din salgskonsulent for eksponeringsløsninger.

BAXT SALGSAPPARAT 2020

DISTRIKT	FAGKONSULENT	TELEFON	E-MAIL
Oslo, Akershus, Nedre Buskerud	Heidi Liane	930 94 510	heidi.liane@baxt.no
Oslo, Akershus, Østfold	Tor Gunnar Kvande -Pettersen	997 08 494	tor.kvande-pettersen@baxt.no
Oslo, Akershus	Tor Mikalsen	954 99 212	tor.mikalsen@baxt.no
Aust / Vest Agder, Telemark, Vestfold	Merete Dreng Kristoffersen	452 88 129	merete.kristoffersen@baxt.no
Aust / Vest Agder	Bjørn Johannessen	481 33 790	bjorn.johannessen@baxt.no
Hedmark, Oppland, Øvre Buskerud	Dag Olav Vikersveen	970 17 538	dag.olav.vikersveen@baxtsalg.no
Hedmark, Oppland, Øvre Buskerud	Trond Vikersveen	481 46 186	trond.vikersveen@baxtsalg.no
Rogaland	Torfinn Sørheim	906 65 584	torfinn.sorheim@baxtsalg.no
Rogaland	Frode Veland	913 83 992	frode.veland@baxtsalg.no
Vestland	Jørgen Fjeldberg	974 10 382	joergen.fjeldberg@baxt.no
Trøndelag, Nordland til Saltfjellet	Einar Hangerhagen	915 51 038	einar.hangerhagen@baxtsalg.no
Trøndelag, Nordland til Saltfjellet	Asbjørn Hauan	917 22 030	asbjorn.hauan@baxtsalg.no
Trøndelag, Møre & Romsdal	Nils Arne Skår	913 21 284	nils.arne.skaar@baxtsalg.no
Troms, Finnmark, Nordland	Kjell Håkon Jensen	958 29 763	kjell.haakon.jensen@baxtsalg.no
Troms, Finnmark, Nordland	Kjell Ivar Larsen	916 19 122	kjell.ivar.larsen@baxtsalg.no
Nordland	Konrad With-Dahl	467 99 575	konrad.with@baxtsalg.no
Marius Johannesen	Direktør Storhusholdning	908 66 977	marius.johannesen@baxt.no
Åge Thomassen	Salgssjef Storhusholdning	992 80 918	aage.thomassen@baxt.no
Merete Strand	Fagsjef Storhusholdning	907 45 886	merete.strand@bxt.no

Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.

Barilla Norge AS

www.barilla.no / www.wasa.no
Sentralbord: +47 62 58 27 00
Ordremail: customerservice.hamar@barilla.com
Annen kontakt: info-no@barilla.com
Besøksadresse: Sandvikaveien 55, 2312 Ottestad
Postadresse: Postboks 4451, 2326 Hamar