


CLIENTE:	LA CAMPOFILONE	APPROVAZIONE CLIENTE
REFERENZA ASTUCCIO:	AST. PASTA 250 GR (Elite) - linguine nero di seppia	Vi preghiamo voler controllare la presente prova e firmarla per accettazione
FORMATO ASTUCCIO:	264,5x201x34,5	
NOME FILE:	ELITE-linguine nero di seppia R00.pdf	
DATA E ORA STAMPA:	Aprile 2015	Data.....
	COLORI DI STAMPA: <div><div>Ciano</div><div>Magenta</div><div>Marrone</div><div>Bianco</div><div>Giallo</div><div>Nero</div><div>Verde</div></div>	Firma.....

O192SA - LA CAMPOFILONE - AST. PASTA 250 GR - 264,5x201x34,5 MO

503

9



<div><div>*Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto.</div><div>*Average nutritional values for 100g of product.</div><div>*Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit.</div><div>*Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g des Produkts.</div><div>*Valores nutricionales medios por 100g de producto.</div><div>*Valores nutricional médios para 100g de produto.</div><div>*Gemiddelde voedingswaarde voor 100 g product.</div></div>	
<div><div>•ENERGIA •ENERGY •ÉNERGIE</div><div>•ENERGIE •VALOR ENERGÉTICO</div><div>•VALOR ENERGÉTICO</div><div>•ENERGETISCHE WAARDE</div></div>	<div>1544 KJ</div> <div>365 Kcal</div>
<div><div>•GRASSI •FAT •MATIÈRES</div><div>•GRASSES •FETT •GRASAS</div><div>•CORDURAS •HOEVEELHEDEN</div><div>•VETTEN</div></div>	<div>4,5 g</div>
<div><div>•Di cui ACIDI GRASSI •Dont ACIDES</div><div>GRAS SATURÉS •Davon</div><div>GESÄTTIGTE FETTSÄUREN •De las</div><div>cuales SATURADAS •Dos quais</div><div>CORDURAS SATURADAS •Waarvan</div><div>VERZADIGDE VETZUREN</div></div>	<div>1,4 g</div>
<div><div>•CARBOIDRATI •CARBOHYDRATE</div><div>•GLUCIDES •KOHLENHYDRATE</div><div>•HIDRATOS DE CARBONO</div><div>•CARBOIDRATOS •KOOLOHYDRATEN</div></div>	<div>66 g</div>
<div><div>•Di cui ZUCCHERI •Of which</div><div>SUGARS •Dont SUCRES •Davon</div><div>ZÜCKER •De los cuales AZÚCARES</div><div>•Dos quais AÇÚCARES •Waarvan</div><div>SUikers</div></div>	<div>2,5 g</div>
<div><div>•FIBRE •FIBER •FIBRES</div><div>ALIMENTAIRES •BALLASTSTOFFE</div><div>•FIBRA ALIMENTARIA •FIBRA</div><div>ALIMENTAR •VEZELS</div></div>	<div>4 g</div>
<div><div>•PROTEINE •PROTEIN •PROTÉINES</div><div>•EIWIT •PROTEINAS •PROTEÍNAS</div><div>•PROTEINE</div></div>	<div>15,2 g</div>
<div><div>•SALE •SALT •SEL •SALZ •SAL</div><div>ZOUT</div></div>	<div>0,35 g</div>

* Il contenuto del sale è dovuto esclusivamente alla presenza di sodio / The salt content is exclusively due to the presence of naturally occurring sodium / La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement / Der Salzgehalt ist ausschließlich auf die Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen / El contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento/ O teor de sal se deve exclusivamente à presença de sódio naturalmente presente / Het zoutgehalte uitsluitend is toe te schrijven aan van nature voorkomend natrium

PASTA ALL'UOVO CON NERO DI SEPPIA / EGG PASTA WITH SQUID INK / PÂTES AUX OÛFS AVEC ENCRE DE SEICHE / EIERNUDELN MIT TINTE VOM TINTENFISCH / PASTA AL HUEVO CON TINTA DE SEPIA / MASSA COM OVO COM TINTA DE LULA / EIERPASTA EN ZWARTE INKT VAN INKTVIS

INGREDIENTI: semola di grano duro, uova fresche (33,4%), nero di seppia liquido (1,3%)

INGREDIENTS: durum wheat semolina, fresh eggs (33,4%), liquid ink of squid (1,3%)

INGRÉDIENTS: semoule de blé dur, oeufs frais (33,4%), encres de seiche liquide (1,3%)

ZUTATEN: Hartweizengriess, frische Eier (33,4%), flüssige Tinte vom Tintenfisch (1,3%)

INGREDIENTES: semola de grano duro, huevos frescos (33,4 %), tinta de sepiá líquida (1,3%)

INGREDIENTES: sémola de grão duro, ovos frescos (33,4%), nero di sépia líquido (1,3%)

INGREDIËNTEN: durum tarwemeel, verse eieren (33,4%), zwarte inkt van inktvis (1,3%)

Cuoce in 1-2 min. - quantità ideale per 4 persone / Cooking time: 1-2 min. - ideal quantity for 4 people / Temps de cuisson: 1-2 min. - quantité idéal pour 4 personnes / Kochzeit: 1-2 Min. - Ideale Menge für 4 Personen / Tiempo de cocción: 1-2 minutos - cantidad ideal para 4 personas / Tempo de cozimento: 1-2 minutos - quantidade ideal para 4 pessoas / Gaartijd: 1-2 min. - ideaal bedrag voor 4 personen.



scopri di più - find out more



LINGUINE AL NERO DI SEPPIA CON LE VONGOLE
dose per 4 persone
ingredienti: 250g di linguine al nero di seppia, 1000g di vongole freschissime, 500g di polpa di pomodoro, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo, origano, olio extra vergine di oliva, 1 peperoncino piccante, sale e pepe.
preparazione: aprite sul fuoco le vongole dopo averle pulite. Filtrate il liquido emesso in cottura e conservatelo. Soffriggete l'aglio in una casseruola con dell'olio, eliminatelo appena sarà dorato e aggiungete il peperoncino, la polpa di pomodoro e l'origano. Salate, pepate e lasciate cuocere per circa 20 minuti. Qualche minuto prima di spegnere aggiungete le vongole ed un po' del loro liquido di cottura. Lessate le linguine al nero di seppia in abbondante acqua salata. Scolatele al dente e conditele con la salsa di pomodoro e vongole.

• Per una buona cottura si consiglia di usare almeno 3 lt di acqua per 250g di pasta. Portare a ebollizione, salare e immergere il prodotto, mescolare con leggerezza e cuocere per circa 1-2 minuti.
• Use a deep pot and at least 3L water for 250g pasta. Add salt as water comes to a boil; bring to a gentle boil and add pasta. Stir gently to separate pieces and cook the pasta for 1-2 minutes
• Pour une bonne cuisson utiliser 3 litres d'eau pour 250g de pâtes. Lorsque l'eau est à ébullition, salez-la et versez délicatement les pâtes. Remuez-les de temps en temps et laissez cuir pour 1-2 minutes.
• Mindestens 3 Liter Wasser für 250g Nudeln in einem großen Kochtopf zum Kochen bringen. Die Wasser salzen und die Nudeln 1-2 Minuten lang kochen. Ab und zu umrühren.
• Para una buena cocción, se aconseja utilizar por lo menos 3 litros de agua por cada 250g de pasta, salando el agua. Introducir la pasta cuando hierve, mezclando ligeramente, cociéndola durante aprox 1-2 minutos.
• Para uma boa coção, aconselha-se a utilizar 3lt de água para cada 250g de massa. Colocar a massa em água fervente com sal, mexer ligeiramente e deixar cozinhar por 1-2 minutos.
• Breng het water aan de kook in een grote pan, minstens 3 liter voor 250g. Zout het water, doe de pasta erin en kook voor 1-2 minuten, regelmatig roeren.

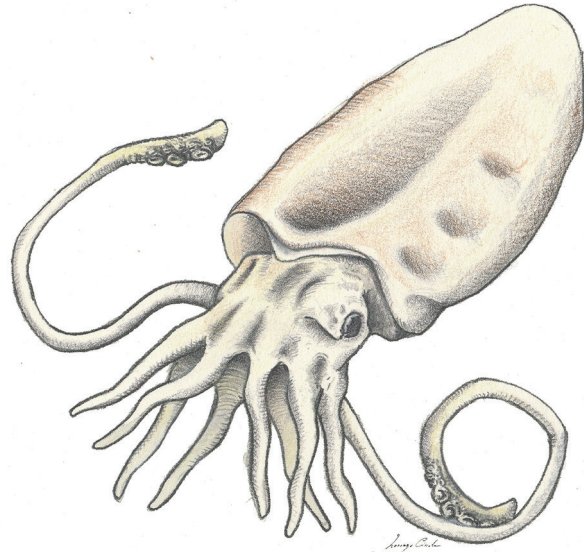
Da consumarsi preferibilmente entro il vedi lato confezione
Best before see side of pack
A consommer de preference avant le voir côté du paquet
Mindestens haltbar bis, sehen Sie auf Seite der Packung
Consumir preferiblemente antes del ver el costado del paquete
Consumir de preferência antes del vide embalagem
Ten minste houdbaar tot: zie zijkant doos

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce del sole.
Store in a cool dry place, away from sunlight.
Conserver au frais et au sec, loin de la lumière du soleil.
Kühl und trocken lagern ohne direkte Sonneneinstrahlung.
Conservar em lugar fresco y seco, fuera de la luz del sol.
Conservar em local seco e fresco, longe da luz solar.
Koel en droog bewaren, droge plaats uit de buurt van zonlicht.

AZIENDA CON SISTEMA DI SICUREZZA ALIMENTARE CERTIFICATO DA DNV GL = ISO 22000 =

“la Campofilone”
pasta all'uovo dal 1912

“la Campofilone”
pasta all'uovo dal 1912



8 014311 100375

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA

Con uova e grano di nostra produzione

With wheat and eggs of our own production

100% MADE IN ITALY



9



332