CLIENTE:	LA CAMPOFILONE	**APPROVAZIONE CLIENTE**
REFERENZA ASTUCCIO:	AST. PASTA 250 GR (Elite) - Fettuccine	Vi preghiamo voler controllare la presente prova e firmarla per accettazione
FORMATO ASTUCCIO:	264,5x201x34,5	
NOME FILE:		Data.....
DATA E ORA STAMPA:	Dicembre 2014	Firma.....
cartotecnica jesina packaging irresistibile	COLORI DI STAMPA: Ciano Magenta Marrone Bianco Giallo Nero Verde	

O192SA - LA CAMPOFILONE - AST. PASTA 250 GR - 264,5x201x34,5 M0

503

332

1

•Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto.
•Average nutritional values for 100g of product.
•Valuers nutritionnelles moyennes pour 100g de produit.
•Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g des Produkts.
•Valores nutricionales medios por 100g de producto.
•Valores nutricional médios para 100g de produto.
•Gemiddelde voedingswaarde voor 100 g product.

•ENERGIA •ENERGY •ÉNERGIE •ENERGIE •VALOR ENERGÉTICO •VALOR ENERGÉTICO •ENERGETISCHE WAARDE	**1544 Kj 365 Kcal**
•GRASSI •FAT •MATIÈRES •GRASSES •FETT •GRASAS •GORDURAS •HOEVEELHEDEN •VETTEN	**4,5 g**
•Di cui ACIDI GRASSI SATURI •Of which SATURATES •Dont ACIDES GRAS SATURÉS •Davon GESÄTTIGTE FETTSATUREN •De las cuales SATURADAS •Dos quais GORDURAS SATURADAS •Waarvan VERZADIGDE VETZUREN	**1,4 g**
•CARBOIDRATI •CARBOHYDRATE •GLUCIDES •KOHLENHYDRATE •HIDRATOS DE CARBONO •CARBOIDRATOS •KOOLHYDRATEN	**66 g**
•Di cui ZUCCHERI •Of which SUGARS •Dont SUCRES •Davon ZUCKER •De los cuales AZÚCARES •Dos quais AÇÚCARES •Waarvan SUIKERS	**2,5 g**
•FIBRE •FIBER •FIBRES ALIMENTAIRES •BALLASTSTOFFE •FIBRA ALIMENTARIA •FIBRA ALIMENTAR •VEZELS	**4 g**
•PROTEINE •PROTEIN •PROTÉINES •EIWEIß •PROTEÍNAS •PROTEÍNAS •PROTEÏNE	**15 g**
•SALE •SALT •SEL •SALZ •SAL •SAL ZOUT	**0,13 g**

✱ Il contenuto del sale è dovuto esclusivamente alla presenza di sodio / The salt content is exclusively due to the presence of naturally occuring 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 / EGG PASTA / PÂTES AUX OEUFS EIERNUDELN / PASTA AL HUEVO / MASSA COM OVO EIERPASTA

INGREDIENTI: semola di **grano** duro, **uova** fresche (33,4%)
INGREDIENTS: durum **wheat** semolina, fresh **eggs** (33,4%)
INGRÉDIENTS: semoule de **blé** dur, **oeufs** frais (33,4%)
ZUTATEN: Hart**weizen**griess, frische **Eier** (33,4%)
INGREDIENTES: semola de **grano** duro, **huevos** frescos (33,4 %)
INGREDIËNTES: sêmola de **grão** duro, **ovos** frescos (33,4%)
INGREDIËNTEN: durum **tarwe**meel, verse **eieren** (33,4%)

250g ℮

Prodotto in Italia da: Produced in Italy by:
Produit en Italie par: Hergestellt in Italien von:
Producido en Italia por: Produzido na Itália por:
Geproduceerd in Italië door:

LA CAMPOFILONE SRL società agricola
Loc. Ficiarà, 27 - 63828 Campofilone - FM
Tel.+39 0734 931294 - Fax: +39 0734 937354
www.lacampofilone.com
lacampofilone@lacampofilone.com

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 MASCARPONE
dose per 4 persone
ingredienti: 250g di Linguine, 500g di funghi porcini, ½ cipolla, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo, 100g di gorgonzola dolce, 100g di mascarpone, olio extra vergine di oliva, Grana Padano grattugiato, sale e pepe.
preparazione: Mondate e lavate il prezzemolo, pulite la cipolla e l'aglio; tritate tutto poi rosolate il trito in un po' d'aglio. Pulite, lavate e tagliate i funghi, quindi uniteli al soffritto. Salate e pepate. Fate cuocere a fuoco lento per una decina di minuti. Aggiungete il gorgonzola a pezzetti e il mascarpone. Fate fondere i formaggi mescolando sempre. Lessate le Linguine in abbondante acqua salata. Scolatele al dente e conditele con la crema di mascarpone e gorgonzola ed i funghi. Aggiungete del grana a piacere.

· 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 cocção, 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 en 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.

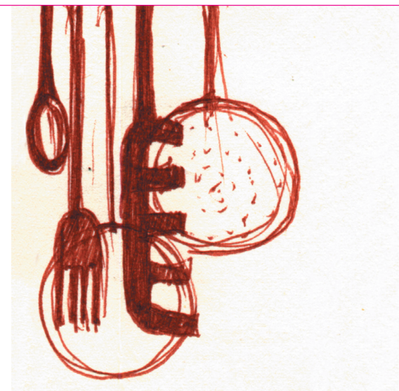
PRODOTTO CERTIFICATO DNV·GL ISO 22005

PRODOTTO CERTIFICATO DM 21/12/2006 n. 37 CERT-133-2004 PC-ROM-DNV

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



LINGUINE

Con uova e grano di nostra produzione

With wheat and eggs of our own production

100% MADE IN ITALY

8 014311 100313

FSC MISTO Materiale da fonti responsabili FSC® C106084

"la Campofilone" pasta all'uovo dal 1912

1