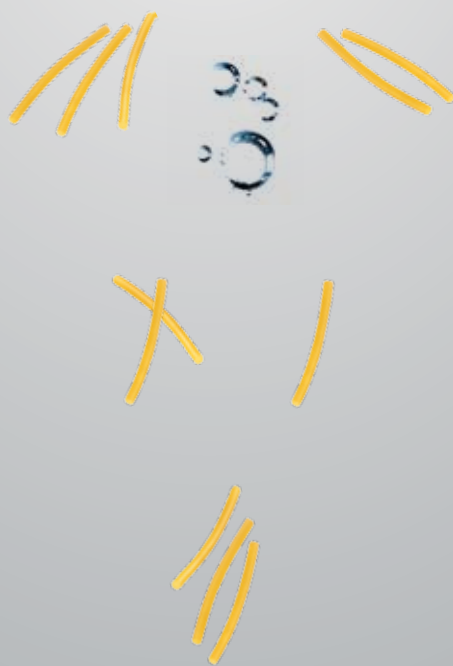




Spaghetti Tagliati

– SOPPANS BÄSTA VÄN

Pastans form är viktigare än man kan tro. Vissa former passar bättre till kött och fisk, andra till goda såser. Barillas nyhet *Spaghetti Tagliati* passar perfekt i en riktigt god soppa. Här är det formen som gör skillnaden – i övrigt är allt som vanligt. Precis som all Barillas pasta är *Spaghetti Tagliati* gjord på 100 procent durumvete, har en fantastisk gul färg och bjuder på den där perfekta al dente-känslan.



100%
DURUMVETE

Len morottsoppa med krämig ost & Spaghetti Tagliati

10 PORTIONER

- 50 G SMÖR
- 2 LITER GRÖNSAKSBULJONG
- 900 G MORÖTTER, GROVRIVNA
 - 400 G MJUKOST
 - SALT OCH PEPPAR
- 300 G SPAGHETTI TAGLIATI

GÖR SÅ HÄR

1. Fräs de rivna morötterna i smör i ca 5 minuter.
2. Häll över buljongen och låt sjuda i ytterligare 5 minuter.
3. Smaka av med salt och peppar. Rör ner mjukosten.
4. Koka spaghetten enligt anvisningen på paketet.
5. Vänd ner spaghetten i soppan.
6. Servera soppan med mjukt grovt bröd och ett gott pålägg.

KORT SPAGHETTI

3x5kg

ART.NR. BARILLA: 12784

BNR: 354928

ART.NR. SVENSK CATER: 12784

MENIGO ART.NR: 113039

NÄRINGSRIKTIG SKOLLUNCH ENLIGTAIVO

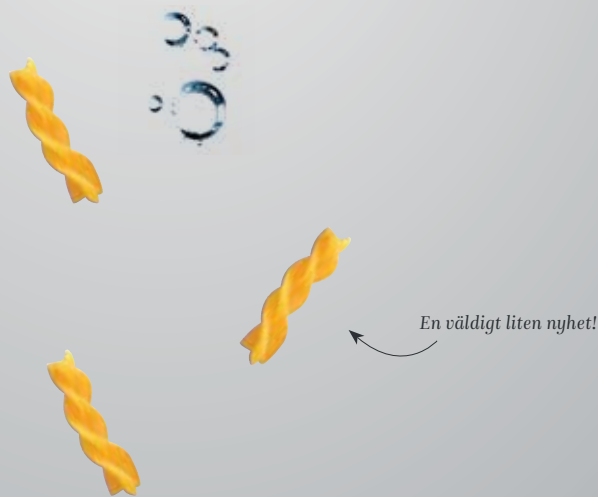
Sedan 1 juli 2011 finns en lag som säger att skollunchen ska vara näringsriktig. I rätten ovan har vi låtit Aivo närings- och kvalitetssäkra receptet så att det följer Livsmedelsverkets råd för »Bra mat i skolan«. För att få skollunchen näringsriktig har Aivo utgått från en mellanstadieportion och räknat med en skolstandard där mjölk, knäckebröd, margarin och salladsbuffé ingår.



Mini Fusilli

– STOR SMAK I MINIFORMAT

100 procent durumvete, fantastisk gul färg och perfekt al dente-känsla – så långt är allt som vanligt. Barillas nyhet *Mini Fusilli* är precis lika god som sin större släkting, men dess storlek skapar också många nya möjligheter i köket. *Mini Fusilli* fångar upp och passar perfekt till alla såser, och barnen älskar den. Dessutom är *Mini Fusilli* tillverkad helt utan ägg – så att alla kan få njuta av vårt senaste tillskott i Barillas stora pastafamilj.



100%
ÄGGFRI



Mini Fusilli med heta grönsaker & ljuvlig grönkål

10 PORTIONER

- 500 G CHAMPINJONER, I KVARTAR
 - 200 G GUL LÖK, STRIMLAD
- 350 G ORANGE PAPRIKA, STRIMLAD
 - 30 G RAPSOLJA TILL STEKNING
 - 1/2 TSK CAYENNEPEPPAR
 - 1 TSK PAPRIKAPULVER
 - 5 DL LÄTT-CRÈME FRAÎCHE
 - 1 DL MJÖLK
- 1 DL GRÖNSAKSBULJONG (VATTEN OCH BULJONG ELLER FOND)
 - 200 G GRÖNKÅL ELLER SVARTKÅL, STRIMLAD
 - SALT, PEPPAR
 - 700 G BARILLA MINI FUSILLI
 - 100 G PARMESAN, GROVRIVEN

GÖR SÅ HÄR

- 1 Bryn champinjonerna, löken och paprikan i rapsolja.
- 2 Krydda med cayennepeppar och paprikapulver. Fräs ca 5 minuter.
- 3 Tillsätt crème fraîche, mjölk och buljong. Koka i ca 5 minuter.
- 4 Vänd ner kålen och smaka av med salt och peppar.
- 5 Koka pastan enligt anvisningen på förpackningen.
- 6 Servera pastan och såsen med riven parmesan.

MINI FUSILLI

ART.NR. BARILLA: 12785

BNR: 354928

ART.NR. SVENSK CATER: 12785

MENIGO ART.NR: 113034

NÄRINGSRIKTIG SKOLLUNCH ENLIGTAIVO

Sedan 1 juli 2011 finns en lag som säger att skollunchen ska vara näringsriktig. I rätten ovan har vi låtit Aivo närings- och kvalitetssäkra receptet så att det följer Livsmedelsverkets råd för »Bra mat i skolan«. För att få skollunchen näringsriktig har Aivo utgått från en mellanstadieportion och räknat med en skolstandard där mjölk, knäckebröd, margarin och salladsbuffé ingår.