

Nr. Cr.	Denumire produs	Denumire furnizor	Marca	Tip	Sortiment	Cantitate g	Energie kcal/100 g	Carbhidrati g/100 g	Fibre g/100g	Sare g/100g	Grasimi g/100g	Proteine g/100g	Alergeni	Ingrediente	Descriere	Pastrare/Preparare	E-uri
1	Barilla Paste fainoase Bucatini nr 9 500g	AB VASSILOPOULOS	Barilla	Paste fainoase	Bucatini nr 9	500	361	71.7	3	5	1.5	12.5	Poate contine urme de ou.	Gris din grau dur, apa.	Paste alimentare	A se pastra la loc racoros si uscat. Mod de preparare: (pentru 100 g de paste): se pune la fiert 1 litru de apa cu 7 g de sare. Cand apa fierbe, se pun pastele si se amesteca de cateva ori. Se strecoara si se servesc cu diverse sosuri de Parmigiano Reggiano. Timp de fierbere: 8 minute.	0
2	Barilla Paste fainoase Capellini nr 1 500g	AB VASSILOPOULOS	Barilla	Paste fainoase	Capellini nr 1	500	356	71.7	3	0.002	1.5	12.5	Poate contine urme de ou.	Gris din grau dur, apa.	Paste alimentare	A se pastra la loc racoros si uscat. Mod de preparare: (pentru 100 g de paste): se pune la fiert 1 litru de apa cu 7 g de sare. Cand apa fierbe, se pun pastele si se amesteca de cateva ori. Se strecoara si se servesc cu diverse sosuri de Parmigiano Reggiano. Timp de fierbere: 3 minute.	0
3	Barilla Paste fainoase Fusilli nr 98 500g	AB VASSILOPOULOS	Barilla	Paste fainoase	Fusilli nr 98	500							Poate contine urme de ou.	Gris din grau dur, apa.	Paste alimentare	A se pastra la loc racoros si uscat. Mod de preparare: (pentru 100 g de paste): se pune la fiert 1 litru de apa cu 7 g de sare. Cand apa fierbe, se pun pastele si se amesteca de cateva ori. Se strecoara si se servesc cu diverse sosuri de Parmigiano Reggiano. Timp de fierbere: 11 minute.	0
4	Barilla Paste fainoase Fusilli nr 98 500g	AB VASSILOPOULOS	Barilla	Paste fainoase	Fusilli nr 98	500							Poate contine urme de ou.	Gris din grau dur, apa.	Paste alimentare	A se pastra la loc racoros si uscat. Mod de preparare: (pentru 100 g de paste): se pune la fiert 1 litru de apa cu 7 g de sare. Cand apa fierbe, se pun pastele si se amesteca de cateva ori. Se strecoara si se servesc cu diverse sosuri de Parmigiano Reggiano. Timp de fierbere: 11 minute.	0
5	Barilla Paste fainoase Fusilli nr 98 500g	AB VASSILOPOULOS	Barilla	Paste fainoase	Fusilli nr 98	500							Poate contine urme de ou.	Gris din grau dur, apa.	Paste alimentare	A se pastra la loc racoros si uscat. Mod de preparare: (pentru 100 g de paste): se pune la fiert 1 litru de apa cu 7 g de sare. Cand apa fierbe, se pun pastele si se amesteca de cateva ori. Se strecoara si se servesc cu diverse sosuri de Parmigiano Reggiano. Timp de fierbere: 11 minute.	0
6	Barilla Paste fainoase Mezze penne tricolori 500g	AB VASSILOPOULOS	Barilla	Paste fainoase	Mezze penne tricolori	500	359	71.7	3	0.025		12	Poate contine urme de ou.	Gris din grau dur, concentrat de tomate (8%), praf de spanac deshidratat (0.6%), apa.	Paste alimentare, paste cu tomate si paste cu spanac	A se pastra la loc racoros si uscat. Mod de preparare (pentru 100 g de paste): se pune la fiert 1 litru de apa cu 7 g de sare. Cand apa fierbe, se pun pastele si se amesteca de cateva ori. Se strecoara si se servesc cu diverse sosuri de Parmigiano Reggiano. Timp de fierbere: 11 minute.	0
7	Barilla Paste fainoase Pappardelle cu oua 250g	AB VASSILOPOULOS	Barilla	Paste fainoase	Pappardelle cu oua	250	374	64	4	0.04	5.5	15	Contine gluten.	Faina de grau dur, oua proaspete de categoria A 28.3%.	Paste fainoase cu ou	A se depozita la loc uscat la o temperatura de max. 20 grade Celsius, in ambalajul original.	0
8	Barilla Paste fainoase Pappardelle cu oua 250g	AB VASSILOPOULOS	Barilla	Paste fainoase	Pappardelle cu oua	250	374	64	4	0.04	5.5	15	Contine gluten.	Faina de grau dur, oua proaspete de categoria A 28.3%.	Paste fainoase cu ou	A se depozita la loc uscat la o temperatura de max. 20 grade Celsius, in ambalajul original.	0
9	Barilla Paste fainoase Penne rigate nr 73 500g	AB VASSILOPOULOS	Barilla	Paste fainoase	Penne rigate nr 73	500	356	72.2	3	0.002	1.5	12	Poate contine urme de ou.	Gris din grau dur, apa.	Paste alimentare	A se pastra la loc racoros si uscat. Mod de preparare: se pune la fiert 1 litru de apa cu 7 g sare. Cand apa fierbe, se pun pastele si se amesteca de cateva ori. Se strecoara si se servesc cu diverse sosuri de Parmigiano Reggiano. Timp de fierbere: 11 minute.	0
10	Barilla Paste fainoase Penne rigate nr 73 500g	AB VASSILOPOULOS	Barilla	Paste fainoase	Penne rigate nr 73	500	356	72.2	3	0.002	1.5	12	Poate contine urme de ou.	Gris din grau dur, apa.	Paste alimentare	A se pastra la loc racoros si uscat. Mod de preparare: se pune la fiert 1 litru de apa cu 7 g sare. Cand apa fierbe, se pun pastele si se amesteca de cateva ori. Se strecoara si se servesc cu diverse sosuri de Parmigiano Reggiano. Timp de fierbere: 11 minute.	0
11	Barilla Paste fainoase Penne rigate nr 73 500g	AB VASSILOPOULOS	Barilla	Paste fainoase	Penne rigate nr 73	500	356	72.2	3	0.002	1.5	12	Poate contine urme de ou.	Gris din grau dur, apa.	Paste alimentare	A se pastra la loc racoros si uscat. Mod de preparare: se pune la fiert 1 litru de apa cu 7 g sare. Cand apa fierbe, se pun pastele si se amesteca de cateva ori. Se strecoara si se servesc cu diverse sosuri de Parmigiano Reggiano. Timp de fierbere: 11 minute.	0

12	Barilla Paste fainoase tagliatelle cu oua 500g	AB VASSILOPOULOS	Barilla	Paste fainoase	tagliatelle cu oua	500	369	66	4	0.03	4.5	14		Gris din grau dur, oua (19.36%).	Paste alimentare cu oua	A se pastra la loc racoros si uscat. Mod de preparare: (pentru 100 g de paste): se pune la fiert 1 litru de apa cu 7 g sare. Cand apa fierbe, se pun pastele si se amesteca de cateva ori. Se strecoara si se servesc cu diverse sosuri de Parmigiano Reggiano. Timp de fierbere: 6 minute.	0
13	Barilla Paste fainoase Spaghettoni nr 7 500g	AB VASSILOPOULOS	Barilla	Paste fainoase	Spaghettoni nr 7	500	356	71.7	3	0.002	1.5	12.5	Poate contine urme de ou.	Gris din grau dur, apa.	Paste alimentare	A se pastra la loc racoros si uscat. Mod de preparare: (pentru 100 g de paste): se pune la fiert 1 litru de apa cu 7 g de sare. Cand apa fierbe, se pun pastele si se amesteca de cateva ori. Se strecoara si se servesc cu diverse sosuri de Parmigiano Reggiano. Timp de fierbere: 11 minute.	0
14	Barilla Paste fainoase Spaghetini nr 3 500g	AB VASSILOPOULOS	Barilla	Paste fainoase	Spaghetini nr 3	500	356	71.7	3	0.002	1.5	12.5	Poate contine urme de ou.	Gris din grau dur, apa.	Paste alimentare	A se pastra la loc racoros si uscat. Mod de preparare: (pentru 100 g de paste): se pune la fiert 1 litru de apa cu 7 g sare. Cand apa fierbe, se pun pastele si se amesteca de cateva ori. Se strecoara si se servesc cu diverse sosuri de Parmigiano Reggiano. Timp de fierbere: 5 minute.	0
15	Barilla Paste fainoase Farfalle nr 65 500g	ROMCO S.R.L.	Barilla	Paste fainoase	Farfalle nr 65	500							Poate contine urme de ou.	Gris din grau dur, apa.	Paste alimentare	A se pastra la loc racoros si uscat. Mod de preparare: (pentru 100 g de paste): se pune la fiert 1 litru de apa cu 7 g de sare. Cand apa fierbe, se pun pastele si se amesteca de cateva ori. Se strecoara si se servesc cu diverse sosuri de Parmigiano Reggiano. Timp de fierbere: 10 minute.	0
16	Barilla Paste fainoase Farfalline nr 59 500g	ROMCO S.R.L.	Barilla	Paste fainoase	Farfalline nr 59	500								Faina din grau dur, apa.	Paste fainoase de calitate superioara	A se pastra la loc racoros si uscat. Mod de preparare: (pentru 100 g de paste): se pune la fiert 1 litru de apa cu 7 g de sare. Cand apa fierbe, se pun pastele si se amesteca de cateva ori. Se strecoara si se servesc cu diverse sosuri de Parmigiano Reggiano. Timp de fierbere: 10 minute.	0
17	Barilla Paste fainoase Sedani rigati nr 94 500g	ROMCO S.R.L.	Barilla	Paste fainoase	Sedani rigati nr 94	500	356	72.2	3	0.002	1.5	12		Faina din grau dur, apa.	Paste fainoase de calitate superioara	A se pastra la loc uscat.	0
18	Barilla Paste fainoase Stelline 500g	ROMCO S.R.L.	Barilla	Paste fainoase	Stelline	500								Faina din grau dur, apa.	Paste fainoase de calitate superioara.	A se pastra la loc uscat.	0
19	Barilla Paste fainoase taglierini cu oua 250g	ROMCO S.R.L.	Barilla	Paste fainoase	taglierini cu oua	250	374	64	4	0.04	5.5	15	Contine gluten.	Faina de grau dur, oua proaspete de categoria A 28.3%.	Paste fainoase cu ou	A se depozita la loc uscat la o temperatura de max. 20 grade celsius, in ambalajul original.	0
20	Barilla Paste fainoase Spaghetti nr 5 500g	ROMCO S.R.L.	Barilla	Paste fainoase	Spaghetti nr 5	500	356	71.7	3	0.002	1.5	12.5	Poate contine urme de ou.	Gris din grau dur, apa..	Paste alimentare	A se pastra la loc racoros si uscat. Mod de preparare: (pentru 100 g de paste): se pune la fiert 1 litru de apa cu 7 g de sare. Cand apa fierbe, se pun pastele si se amesteca de cateva ori. Se strecoara si se servesc cu diverse sosuri de Parmigiano Reggiano. Timp de fierbere: 8 minute.	0
21	Barilla Paste fainoase Spaghetti nr 5 500g	ROMCO S.R.L.	Barilla	Paste fainoase	Spaghetti nr 5	500	356	71.7	3	0.002	1.5	12.5	Poate contine urme de ou.	Gris din grau dur, apa..	Paste alimentare	A se pastra la loc racoros si uscat. Mod de preparare: (pentru 100 g de paste): se pune la fiert 1 litru de apa cu 7 g de sare. Cand apa fierbe, se pun pastele si se amesteca de cateva ori. Se strecoara si se servesc cu diverse sosuri de Parmigiano Reggiano. Timp de fierbere: 8 minute.	0
22	Barilla Paste fainoase Fettucine 500g	ROMCO S.R.L.	Barilla	Paste fainoase	Fettucine	500	356	72.2	3	0.002	1.5	12	Poate contine urme de ou.	Gris din grau dur, apa.	Paste alimentare	A se pastra la loc racoros si uscat. Mod de preparare: (pentru 100 g de paste): se pune la fiert 1 litru de apa cu 7 g de sare. Cand apa fierbe, se pun pastele si se amesteca de cateva ori. Se strecoara si se servesc cu diverse sosuri de Parmigiano Reggiano. Timp de fierbere: 6 minute.	0
23	Barilla Paste fainoase Spaghetti integrale nr 5 500g	ROMCO S.R.L.	Barilla	Paste fainoase	Spaghetti integrale nr 5	500								Faina integrala din grau dur, apa.	Paste fainoase integrale. Bogate in fibre.	A se pastra la loc uscat.	0

24	Barilla Paste fainoase Pennette integrale 500g	ROMCO S.R.L.	Barilla	Paste fainoase	Pennette integrale	500	350	65.7	505	0.013	2.5	13	Faina integrala din grau dur, apa.	Paste fainoase integrale. Bogate in fibre.	A se pastra la loc uscat.	0	
25	Barilla Paste fainoase Fusilli integrale 500g	ROMCO S.R.L.	Barilla	Paste fainoase	Fusilli integrale	500	350	65.7	6.5	0.013	2.5	13	Faina integrala din grau dur, apa.	Paste fainoase integrale. Bogate in fibre.	A se pastra la loc uscat.	0	
26	Barilla Paste fainoase Fusilli integrale 500g	ROMCO S.R.L.	Barilla	Paste fainoase	Fusilli integrale	500	350	65.7	6.5	0.013	2.5	13	Faina integrala din grau dur, apa.	Paste fainoase integrale. Bogate in fibre.	A se pastra la loc uscat.	0	
27	Primeal Paste fainoase cu praz bio 500g	ECONATURA LIFE CONCEPT SRL	Primeal	Paste fainoase	cu praz bio	500	348	68.9			1.6	11.7	Gris de grau dur*, praz* (5%). *provenite din agricultura biologica.	Paste cu praz. Sursa de fibre.	A se pastra la loc uscat si racoros, ferit de lumina.	0	
28	Primeal Paste fainoase animale hazlii "les patinettes" bio 250g	ECONATURA LIFE CONCEPT SRL	Primeal	Paste fainoase	animale hazlii "les patinettes" bio	250	350	70	0.3		1.6	12.5	Contine gluten. Pot contine urme de ou si soia.	Gris superior de grau dur.  Paste animale hazlii "Les patinettes". Pastele fac parte din gama pentru copii " Les patinettes".	A se pastra la loc uscat si racoros, ferit de lumina.	0	
29	Panzani Paste fainoase Pipe Rigate Tricolore 500g	HERBA RICEMILLS ROM SRL	Panzani	Paste fainoase	Pipe Rigate Tricolore	500	350	72		0.02	1.6	12	Poate contine urme de ou.	Gris din grau dur, concentrat de rosii (2%), praf de spanac (0.5 %).	Paste alimentare aromatizate cu rosii si spanac	A se pastra la loc uscat.	0
30	Panzani Paste fainoase Farfalle 500g	HERBA RICEMILLS ROM SRL	Panzani	Paste fainoase	Farfalle	500	354	72		0.005	2	12	100% gris din grau dur.	Paste fainoase	A se pastra la loc uscat.	0	
31	Panzani Paste fainoase mini fusilli 500g	HERBA RICEMILLS ROM SRL	Panzani	Paste fainoase	mini fusilli	500	354	72		0.005	2	12	Poate contine urme de ou.	100% gris din grau dur.	Paste fainoase mini fusilli 500g Panzani	A se pastra la loc uscat.	0
32	Panzani Paste fainoase Mini penne 500g	HERBA RICEMILLS ROM SRL	Panzani	Paste fainoase	Mini penne	500	354	72		0.005	2	12	Poate contine urme de ou.	100% gris din grau dur.	Paste fainoase	A se pastra la loc uscat.	0
33	Panzani Paste fainoase Cannelloni 250g	HERBA RICEMILLS ROM SRL	Panzani	Paste fainoase	Cannelloni	250	361	72	3.6	0.005	2	12	Poate contine urme de ou.	100 % gris din grau dur.	Paste fainoase	A se pastra la loc uscat.	0
34	Panzani Paste fainoase tagliatelle 500g	HERBA RICEMILLS ROM SRL	Panzani	Paste fainoase	tagliatelle	500	361	72	3.6	0.005	2	12	Poate sa contina urme din ou. Contine gluten.	100% faina din grau dur de calitate superioara.	Paste din faina de grau dur de calitate superioara.	A se pastra in loc uscat.	0

35	Batchelors Paste fainoase cu sos de pui si ciuperci 122g	KITCHEN FOOD SERVICES SRL	Batchelors	Paste fainoase	cu sos de pui si ciuperci	122	115	21.8	0.7	0.38	1	4.4	Cereale, cu continut de gluten. Produs intr-o fabrica ce utilizeaza soia, mustar, lapte telina.	Paste (85%) (din gris din grau durum), amidon de porumb, praf acid lactic (lapte), extract de drojdie, arome, arome (glutamat de sodiu: E621, disodiu 5'ribonucleotide: E635), praf de ceapa (1%), sare, ciuperci uscate (0.5%), uleiuri vegetale (floarea soarelui, palmier), patrunjel uscat, zahar, praf de curcuma, extract de piper negru.	Sos de pui si ciuperci cu paste, 122g. Nu contine coloranti si conservanti artificiali.	A se pastra la loc uscat si racoros. Mod de preparare: necesar: 300ml apa, 125 ml lapte, 15g margarina sau unt (optional, dar face pasta mai gustoasa). Preparare: Se fierbe apa in tigai (optional adaugand untul). Se adauga continutul cutiei. Se fierbe 8-10 minute sau pana pastele devin fragede, amestecand ocazional. Se lasa putin pana sosul se ingroasa. La microunde: Se pune continutul intr-un bol de 2.4l (care se poate utiliza intr-un cuptor cu microunde). Se acopera cu o folie care se vagauri in cateva locuri. Se poate incepe incalzirea pe baza listei ( categoria de incalzire: 650W - 10 minute, 750W - 9 minute, 850W - 8 minute). Se opreste de 2 ori incalzirea si se amesteca continutul bolului (cu atentie, e cald). Se scoate bolul din cuptorul de microunde. Se amesteca, se acopera dupa care se lasa 5 minute pana sosul se ingroasa. Categoriile de incalzire de mai sus sunt doar in scop informativ. Se acorda atentie in timpul incalzirii.	E621 E635
36	Batchelors Paste fainoase cu sos de tomate, ceapa si verdeturi 128g	KITCHEN FOOD SERVICES SRL	Batchelors	Paste fainoase	cu sos de tomate, ceapa si verdeturi	128	132	24.5	1.3	0.5	1.2	5.2	Cereale, cu continut de gluten. Produs intr-o fabrica ce utilizeaza soia, mustar, lapte telina.	Paste spirale (71%) (din gris din grau durum), praf de tomate (12%), zahar, faina de grau, extract de drojdie, praf de ceapa (2%), sare, uleiuri vegetale (floarea soarelui, palmier), aroma (glutamat de sodiu: E621, disodiu 5'ribonucleotide: E635), patrunjel uscat (0.5%), usturoi uscat, oregano uscat (0.5%), coloranti (sfecla rosie), regulator de aciditate (acid citric: E330), arome, extract de busuioac.	Sos tomate, ceapa si verdeturi cu paste, 122g. Spirale intr-un sos bogat de tomate-ceapa, usor condimentat cu patrunjel si oregano. Nu contine coloranti si conservanti artificiali.	A se pastra la loc uscat si racoros. Mod de preparare: necesar: 425ml apa, 15g margarina sau unt (optional, dar face pasta mai gustoasa). Preparare: Se fierbe apa in tigai (optional adaugand untul). Se adauga continutul cutiei. Se fierbe 8-10 minute sau pana pastele devin fragede, amestecand ocazional. Se lasa putin pana sosul se ingroasa. La microunde: Se pune continutul intr-un bol de 2.4l (care se poate utiliza intr-un cuptor cu microunde). Se acopera cu o folie care se va gauri in catevalocuri. Se poate incepe incalzirea pe baza listei ( categoria de incalzire: 650W - 10 minute, 750W - 9 minute, 850W - 8 minute). Se opreste de 2 ori incalzirea si se amesteca continutul bolului (cu atentie, e cald). Se scoate bolul din cuptorul de microunde. Se amesteca, se acopera dupa care se lasa 5 minute pana sosul se ingroasa. Categoriile de incalzire de mai sus sunt doar in scop informativ. Se acorda atentie in timpul incalzirii.	E630 E621 E635
37	Jamie Oliver Paste fainoase penne italiene 500g	KITCHEN FOOD SERVICES SRL	Jamie Oliver	Paste fainoase	penne italiene	500	360	72.7	3	0	1.5	12.5	Contine gluten.	Macinatura grau, arnaut.	Penne italian, paste sub forma de pene macinata de grau tare. Nu contine coloranti artificiali, arome, conservanti.	A se pastra in loc uscat si racoros departe de mirosuri intense. A se consuma in 3 luni de la deschiderea ambalajului.	0
38	Jamie Oliver Paste fainoase spaghetti italiene 500g	KITCHEN FOOD SERVICES SRL	Jamie Oliver	Paste fainoase	spaghetti italiene	500	360	72.7	3	0	1.5	12.5	Contine gluten.	Macinatura grau tare, arnaut.	Spaghetti italian din macinatura grau tare. Nu contine coloranti artificiali, arome, conservanti.	A se pastra in loc uscat si racoros departe de mirosuri intense.	0

39	Jamie Oliver Paste fainoase Fusillii italiene 500g	KITCHEN FOOD SERVICES SRL	Jamie Oliver	Paste fainoase	Fusillii italiene	500	360	72.7	3	0	1.5	12.5	Contine gluten.	Macinatura grau tare, arnaut.	Fussilli italian, paste spirale din macinatura grau tare. Nu contine coloranti artificiali, arome, conservanti.	A se pastra in loc uscat si racoros departe de mirosuri intense.	0
40	Shan'Shi Paste fainoase prefierite pentru wok 250g	MARESI FOODBROKER SRL	Shan'Shi	Paste fainoase	prefierite pentru wok	250	353	71			1.6	12	Poate contine urme de ou.	Gris din grau dur.	Paste Wok prefierite.	A se depozita intr-un loc uscat, ferit de inghet si canicula. Mod de preparare: Pastele prefierite wok se amesteca in lichid, intr-un raport de 1:2 in tigaia wok sau in orice tip de tigaie. Sunt gata in 3-4 minute fara pre-fierbere.	0
41	365 Paste fainoase taitei cuiburi fara ou 200g	MP BANEASA PASTE SA		Paste fainoase	taitei cuiburi fara ou	200	350.6	73	2.5	0.04	1.2	10.7	Contine gluten. Poate contine urme de ou.	Faina de grau alba 550, apa.	Taitei cuiburi. Paste fainoase de grau alba 550.	A se pastra in spatii uscate, curate, aerisite si ferite de razele solare.	0
42	365 Paste fainoase fidea cuiburi 200g	MP BANEASA PASTE SA		Paste fainoase	fidea cuiburi	200	350.6	73	2.5	0.04	1.2	10.7	Contine gluten. Poate contine urme fine de ou.	Faina de grau 550, apa.	Fidea cuiburi. Paste fainoase din faina de grau alba 550.	Mod de preparare: 1 litru de apa, sare dupa gust. Fierbeti apa si adaugati sarea. Adaugati pastele si amestecati din cand in cand. Fierbeti conform timpului indicat (8 min). Scurgeti apa si clatiti pastele cu apa rece. A se pastra in spatii uscate, curate si bine aerisite, ferite de razele solare.	0
43	365 Paste fainoase Spaghete fara ou 400g	MP BANEASA PASTE SA		Paste fainoase	Spaghete fara ou	400	354	76.3			1	10	Contine gluten.	Faina de grau alba 550, apa.	Paste fainoase din faina de grau alba 550.	A se pastra in spatii uscate, curate si bine aerisite, ferite de razele solare.	0
44	365 Paste fainoase Penne 400g	MP BANEASA PASTE SA		Paste fainoase	Penne	400	350.6	73	2.5	0.04	1.2	10.7	Contine gluten. Poate contine urme fine de ou.	Faina de grau alba 550, apa.	Pene. Paste fainoase din faina de grau alba.	Mod de preparare: 1 litru de apa, sare dupa gust. Fierbeti apa si adaugati sarea. Adaugati pastele si amestecati din cand in cand. Fierbeti conform timpului indicat (8 min). Scurgeti apa si clatiti pastele cu apa rece. A se pastra in spatii uscate, curate si bine aerisite, ferite de razele solare.	0
45	Gusturi Romanesti Paste fainoase taitei subtiri cu oua 200g	MP BANEASA PASTE SA	Gusturi Romanesti	Paste fainoase	taitei subtiri cu oua	200	354.9	69.43	3.77	0.06	2.4	12	Contine gluten si oua.	Faina de grau alba 550, oua (12%), apa.	Taitei subtiri cu oua.	A se pastra in spatii uscate, curate si bine aerisite, ferite de razele solare.	0
46	Gusturi Romanesti Paste fainoase fidea scurta 4 oua 200g	MP BANEASA PASTE SA	Gusturi Romanesti	Paste fainoase	fidea scurta 4 oua	200	357.9	68.03	3.37	0.032	3	13	Contine gluten, oua.	Faina de grau alba 550, oua 20%, apa.	Fidea cu oua.	A se pastra in spatii uscate, curate si bine aerisite, ferite de razele solare. Mod de preparare: 100 g paste, 1 litru apa, sare dupa gust. Fierbeti apa si adaugati sarea. Adaugati pastele si amestecati din cand in cand. Fierbeti conform timpului indicat. Scurgeti apa si clatiti pastele cu apa rece.	0
47	La Grande Famiglia Paste fainoase Macaroni 300g	MP BANEASA PASTE SA	La Grande Famiglia	Paste fainoase	Macaroni	300	350.6	73	2.5	0.04	1.2	10.7	Contine gluten.	Faina de grau alba 550, apa.	Paste fainoase.	A se pastra in spatii uscate, curate si bine aerisite, ferite de razele solare. Mod de preparare: 100 g de paste, 1 litru de apa, sare dupa gust. Fierbeti apa si adaugati sarea. Adaugati pastele si amestecati din cand in cand. Fierbeti conform timpului recomandat. Scurgeti apa si clatiti pastele cu apa rece.	0
48	La Grande Famiglia Paste fainoase taitei cuiburi 200g	MP BANEASA PASTE SA	La Grande Famiglia	Paste fainoase	taitei cuiburi	200	350.6	75.5	2.5	0.04	1.2	10.7	Contine gluten.	Faina de grau 550, apa.	Paste fainoase din faina de grau alba 550.	A se pastra in spatii uscate, curate si bine aerisite, ferite de razele solare. Mod de preparare: fierbeti apa si adaugati sarea, adaugati pastele si amestecati din cand in cand, fierbeti conform timpului recomandat, scurgeti apa si clatiti pastele cu ap	0



49	Pasta Buona Paste fainoase Spaghete 300g	MP BANEASA PASTE SA	Pasta Buona	Paste fainoase	Spaghete	300	352	75	1.5	0.004	1	10	Contine gluten.	Faina de grau alba 550, apa.	Paste fainoase din faina de grau alba 550.	A se pastra in spatii uscate, curate si bine aerisite, ferite de razele solare. Mod de preparare: 100 g de paste, 1 litru de apa, 10 g de sare. Fierbeti apa si adaugati sarea. Adaugati pastele si amestecati din cand in cand. Fierbeti conform timpului recomandat: 8-10 min. Scurgeti apa si clatiti pastele cu apa rece.	0
50	Pasta Buona Paste fainoase Fusilli 300g	MP BANEASA PASTE SA	Pasta Buona	Paste fainoase	Fusilli	300	352	75	1.5	0.004	1	10	Contine gluten.	Faina de grau alba 550, apa.	Paste fainoase din faina de grau alba 550.	A se pastra in spatii uscate, curate si bine aerisite, ferite de razele solare. Mod de preparare: 100 g de paste, 1 litru de apa, 10 g de sare. Fierbeti apa si adaugati sarea. Adaugati pastele si amestecati din cand in cand. Fierbeti conform timpului recomandat: 8-10 min. Scurgeti apa si clatiti pastele cu apa rece.	0
51	Pasta Buona Paste fainoase Penne rigate 300g	MP BANEASA PASTE SA	Pasta Buona	Paste fainoase	Penne rigate	300	352	75	1.5	0.004	1	10	Contine gluten.	Faina de grau alba 550, apa.	Paste fainoase din faina de grau alba 550.	A se pastra in spatii uscate, curate si bine aerisite, ferite de razele solare. Mod de preparare: 100 g de paste, 1 litru de apa, 10 g de sare. Fierbeti apa si adaugati sarea. Adaugati pastele si amestecati din cand in cand. Fierbeti conform timpului recomandat: 8-10 min. Scurgeti apa si clatiti pastele cu apa rece.	0
52	Baneasa Paste fainoase Conchiglie fara ou 400g	MP BANEASA PASTE SA-BRAND	Baneasa	Paste fainoase	Conchiglie fara ou	400	351	72.9	2.3	0.04	1.2	11	Contine gluten.	Faina din grau alba 550, apa.	Paste conchiglie	Mod de preparare: 100 g de paste*, 1 litru de apa*, sare dupa gust. *Fierbeti apa si adaugati sarea. *Adaugati pastele si amestecati din cand in cand. *Fierbeti conform timpului indicat. *Scurgeti apa si clatiti pastele cu apa rece.	0
53	Baneasa Paste fainoase Cornetti Rigati fara ou 400g	MP BANEASA PASTE SA-BRAND	Baneasa	Paste fainoase	Cornetti Rigati fara ou	400	351	75.2	2.3	0.04	1.2	11	Contine gluten.	Faina din grau alba 550, apa.	Paste fainoase din faina de grau alba 550	A se pastra in spatii uscate, curate si bine aerisite, ferite de razele solare. Mod de preparare: 100 g de paste*, 1 litru de apa*, sare dupa gust. *Fierbeti apa si adaugati sarea. *Adaugati pastele si amestecati din cand in cand. *Fierbeti conform timpului indicat. *Scurgeti apa si clatiti pastele cu apa rece.	0
54	Baneasa Paste fainoase Fusilli fara ou 400g	MP BANEASA PASTE SA-BRAND	Baneasa	Paste fainoase	Fusilli fara ou	400	351	72.9	2.3	0.04	1.2	11	Contine gluten.	Faina de grau alba 550, apa.	Paste fainoase.	A se pastra in spatii uscate, curate si bine aerisite, ferite de razele solare.	0
55	Baneasa Paste fainoase Fusilli fara ou 400g	MP BANEASA PASTE SA-BRAND	Baneasa	Paste fainoase	Fusilli fara ou	400	351	72.9	2.3	0.04	1.2	11	Contine gluten.	Faina de grau alba 550, apa.	Paste fainoase.	A se pastra in spatii uscate, curate si bine aerisite, ferite de razele solare.	0
56	Baneasa Paste fainoase Penne rigate fara ou 400g	MP BANEASA PASTE SA-BRAND	Baneasa	Paste fainoase	Penne rigate fara ou	400	351	72.9	2.3	0.04	1.2	11	Contine gluten.	Faina de grau alba 550, apa.	Paste fainoase.	Fierbeti apa si adaugati sarea. Adaugati pastele si amestecati din cand in cand. Fierbeti conform timpului indicat. Scurgeti apa si clatiti pastele cu apa rece.	0
57	Baneasa Paste fainoase Spaghetti fara ou 500g	MP BANEASA PASTE SA-BRAND	Baneasa	Paste fainoase	Spaghetti fara ou	500	351	72.9	2.3	0.04	1.2	11	Contine gluten.	Faina de grau alba 550, apa.	Paste fainoase.		0
58	Baneasa Paste fainoase Spaghetti fara ou 500g	MP BANEASA PASTE SA-BRAND	Baneasa	Paste fainoase	Spaghetti fara ou	500	351	72.9	2.3	0.04	1.2	11	Contine gluten.	Faina de grau alba 550, apa.	Paste fainoase.		0
59	Baneasa Paste fainoase Maccaroni fara ou 500g	MP BANEASA PASTE SA-BRAND	Baneasa	Paste fainoase	Maccaroni fara ou	500							Contine gluten.	Faina de grau alba 550, apa.	Paste fainoase.		0

60	Baneasa Paste fainoase Penne cu ou 400g	MP BANEASA PASTE SA-BRAND	Baneasa	Paste fainoase	Penne cu ou	400	361	71.6			2.2	13.7	Contine gluten si oua.	Faina de grau alba, oua (12%), apa.	Paste fainoase din faina de grau alba si oua. Produs realizat in sistem integrat de management al calitatii mediului si sigurantei alimentului.		0
61	Baneasa Paste fainoase taitei cuiburi fara ou 400g	MP BANEASA PASTE SA-BRAND	Baneasa	Paste fainoase	taitei cuiburi fara ou	400	351	72.9	2.3	0.04	1.2	11	Contine gluten.	Faina de grau alba 550, apa.	Paste fainoase .	A se pastra in spatii uscate, curate si bine aerisite, ferite de razele solare.	0
62	Baneasa Paste fainoase taitei cuiburi fara ou 400g	MP BANEASA PASTE SA-BRAND	Baneasa	Paste fainoase	taitei cuiburi fara ou	400	351	72.9	2.3	0.04	1.2	11	Contine gluten.	Faina de grau alba 550, apa.	Paste fainoase .	A se pastra in spatii uscate, curate si bine aerisite, ferite de razele solare.	0
63	Baneasa Paste fainoase taitei cuiburi fara ou 400g	MP BANEASA PASTE SA-BRAND	Baneasa	Paste fainoase	taitei cuiburi fara ou	400	351	72.9	2.3	0.04	1.2	11	Contine gluten.	Faina de grau alba 550, apa.	Paste fainoase .	A se pastra in spatii uscate, curate si bine aerisite, ferite de razele solare.	0
64	Baneasa Paste fainoase Fidea de casa fara ou 400g	MP BANEASA PASTE SA-BRAND	Baneasa	Paste fainoase	Fidea de casa fara ou	400	351	72.9	2.3	0.04	1.2	11	Contine gluten.	Faina de grau alba 550, apa.	Paste fainoase.	A se pastra in spatii uscate, curate si bine aerisite, ferite de razele solare.	0
65	Baneasa Paste fainoase Spaghetti cu ou 400g	MP BANEASA PASTE SA-BRAND	Baneasa	Paste fainoase	Spaghetti cu ou	400	354.9	69.43	3.77	0.06	2.4	12	Contine gluten si oua.	Faina de grau alba 550, oua 12%, apa.	Spaghetti cu oua.	A se pastra in spatii uscate, curate si bine aerisite, ferite de razele solare. 1. Fierbeti apa si adaugati sarea. 2. Adaugati pastele si amestecati din cand in cand. 3. Fierbeti conform timpului indicat. 4. Scurgeti apa si clatiti pastele cu apa rece.	0
66	Baneasa Paste fainoase Serpentine cu oua 400g	MP BANEASA PASTE SA-BRAND	Baneasa	Paste fainoase	Serpentine cu oua	400	361	73.3	0.7	0.005	2.2	12	Contine gluten si oua.	Faina de grau alba 550, oua (12%), apa.	Paste fainoase din faina de grau alba si oua. Produs realizat in sistem integrat de management al calitatii, mediului si sigurantei alimentului.	A se pastra in spatii uscate, curate si bine aerisite, ferite de razele solare.	0
67	Baneasa Paste fainoase cu 4 oua Fidea 200g	MP BANEASA PASTE SA-BRAND	Baneasa	Paste fainoase cu 4 oua	Fidea	200							Contine gluten si oua.	Faina de grau alba 550, oua (20%), apa.	Paste fainoase cu oua.	A se pastra in spatii uscate, curate si bine aerisite, ferite de razele solare.	0
68	Baneasa Copiilor Paste fainoase cu oua basme 400g	MP BANEASA PASTE SA-BRAND	Baneasa Copiilor	Paste fainoase cu oua	basme	400	354.9	73.2	3.77	0.06	2.4	12	Contine gluten si oua.	Faina din grau alba 550, oua (12%), apa.	Paste fainoase din faina de grau alba 550 si oua	A se pastra in spatii uscate, curate si bine aerisite, ferite de razele solare. Mod de preparare: 100 g de paste, 1 litru de apa, sare dupa gust. Fierbeti apa si adaugati sarea. Adaugati pastele si amestecati din cand in cand. Fierbeti conform timpului recomandat: 4-5 min. Scurgeti apa si clatiti pastele cu apa.	0

69	Monte Banato Paste fainoase melci spiralati cu ou 400g	PANGRAM S.A.	Monte Banato	Paste fainoase	melci spiralati cu ou	400	365	75.8			1.55	11.9	Faina grifica de grau, oua (12%), apa.	Produs realizat intr-un sistem de management integrat calitate-siguranta alimentara. Metoda de uscare lenta (naturala) necesita multe ore pentru a usca pastele la o temperatura moderata (sub 60 grade C). Astfel, pastele pastreaza mai bine calitatile nutritive ale fainii, proteinele nu sunt distruse, structura este mai poroasa cu efecte benefice asupra preparatelor	Conditii de depozitare: spatii uscate, racoroase, ferite de razele solare.Mod de preparare: se pun 100 g paste intr-un litru de apa in clocot, sarata dupa gust. Se amesteca pastele din cand in cand pentru a obtine o fierbere uniforma. Se fierb conform timpului indicat, apoi se strecoara. Se servesc asezonate dupa gust.	0
70	Monte Banato Paste fainoase Penne cu ou 400g	PANGRAM S.A.	Monte Banato	Paste fainoase	Penne cu ou	400	365	75.8			1.55	11.9	Faina grifica de grau, oua (12%), apa.	Produs realizat intr-un sistem de management integrat calitate-siguranta alimentara. Metoda de uscare lenta (naturala) necesita multe ore pentru a usca pastele la o temperatura moderata (sub 60 grade C). Astfel, pastele pastreaza mai bine calitatile nutritive ale fainii, proteinele nu sunt distruse, structura este mai poroasa cu efecte benefice asupra preparatelor	Conditii de depozitare: spatii uscate, racoroase, ferite de razele solare.Mod de preparare: se pun 100 g paste intr-un litru de apa in clocot, sarata dupa gust. Se amesteca pastele din cand in cand pentru a obtine o fierbere uniforma. Se fierb conform timpului indicat, apoi se strecoara. Se servesc asezonate dupa gust.	0
71	Monte Banato Paste fainoase Scoici cu ou 400g	PANGRAM S.A.	Monte Banato	Paste fainoase	Scoici cu ou	400	365	75.8			1.55	11.9	Faina grifica de grau, oua (12%), apa.	Produs realizat intr-un sistem de management integrat calitate-siguranta alimentara.		0



72	Monte Banato Paste fainoase Spirale cu ou 400g	PANGRAM S.A.	Monte Banato	Paste fainoase	Spirale cu ou	400	365	75.8			1.55	11.9	Faina grifică de grau, oua (12%), apa.	Spirale	Mod de preparare: se pun 100 g paste intr-un litru de apa in clocot, sarata dupa gust. Se amesteca pastele din cand in cand pentru a obtine o fierbere uniforma. Se fierb conform timpului indicat, apoi se strecoara. Conditii de depozitare: spatii uscate, racoroase, ferite de razele solare.	0
73	Monte Banato Paste fainoase Spirale cu ou 400g	PANGRAM S.A.	Monte Banato	Paste fainoase	Spirale cu ou	400	365	75.8			1.55	11.9	Faina grifică de grau, oua (12%), apa.	Spirale	Mod de preparare: se pun 100 g paste intr-un litru de apa in clocot, sarata dupa gust. Se amesteca pastele din cand in cand pentru a obtine o fierbere uniforma. Se fierb conform timpului indicat, apoi se strecoara. Conditii de depozitare: spatii uscate, racoroase, ferite de razele solare.	0
74	Monte Banato Paste fainoase taitei lati cu ou 200g	PANGRAM S.A.	Monte Banato	Paste fainoase	taitei lati cu ou	200	363	72.98			1.51	14.34	Faina din grau dur, oua (12%), apa.	Taitei lati. necesita multe ore pentru a usca pastele la o temperatura moderata (sub 60 grade C). Astfel, pastele pastreaza mai bine calitatile nutritive ale fainii, proteinele nu sunt distruse, structura este mai poroasa cu efecte benefice asupra preparatelor culinare.	Spatii uscate, racoroase, ferite de razele solare.	0
75	Monte Banato Paste fainoase taitei lungi cu ou 200g	PANGRAM S.A.	Monte Banato	Paste fainoase	taitei lungi cu ou	200	363	72.98			1.51	14.34	Faina din grau dur, oua (12%), apa.	Taitei lungi		0
76	Monte Banato Paste fainoase Spaghetti cu ou 400g	PANGRAM S.A.	Monte Banato	Paste fainoase	Spaghetti cu ou	400	365	75.8			1.55	11.9	Faina grifică de grau, oua (12%), apa.	Spaghetti		0
77	Monte Banato Paste fainoase Spaghetti cu ou 400g	PANGRAM S.A.	Monte Banato	Paste fainoase	Spaghetti cu ou	400	365	75.8			1.55	11.9	Faina grifică de grau, oua (12%), apa.	Spaghetti		0
78	Monte Banato Paste fainoase tagliatele cu ou 200g	PANGRAM S.A.	Monte Banato	Paste fainoase	tagliatele cu ou	200	365	70.05			2.84	14.91	Faina din grau dur, oua (18%), apa.	Tagliatelle		0
79	Monte Banato Paste fainoase Lasagne 375g	PANGRAM S.A.	Monte Banato	Paste fainoase	Lasagne	375	353	75			1	12.5	Faina din grau dur, apa.	Lasagne din faina din grau dur		0

80	Monte Banato Paste fainoase tortellini cu carne cu ou 250g	PANGRAM S.A.	Monte Banato	Paste fainoase	tortellini cu carne cu ou	250	378	65		7	12.5	Aluat 70%: faina din grau dur, oua 20% din aluat (14% din total). Umplutura: 30%: pesmet (faina din grau comun, apa, drojdie de bere, sare), carne de vita 12% din umplutura (3.6% din total), grasime de porc, sare, arome, condimente (piper, nucsoare), extract de drojdie, plante aromatice (rozmarin, cuiisoare, salvie), branza Grana Padano, fibra vegetala (inulina).	Tortellini cu carne- Paste cu ou produse din faina din grau dur, umplute cu carne.		0
81	Monte Banato Paste fainoase Ravioli cu branza cu ou 250g	PANGRAM S.A.	Monte Banato	Paste fainoase	Ravioli cu branza cu ou	250	371	61		7.7	13	Aluat 72%: faina din grau dur, oua 20% - din aluat (14.4% din total), apa; umplutura 28%: pesmet (faina din grau comun, apa, drojdie de bere, sare), branza 10% (2.8% din total) (provolve, masdamer, gorgonzola, blue cheese) (lapte de vaca, bacterii lactice, sare, cheag), ulei de palmier, branza Ricotta 5% (1.4% din total) (zer din lapte de vaca, smantana, sare, corector de aciditate: acid citric: E330), sare, zer din lapte de vaca, branza deshidratata pulbere 3% (0.8% din total) (branza, zer din lapte de vaca, sare, saruri de topire: citrat de sodiu), fibra vegetala (inulina), arome, extract de drojdie, condimente (piper).	Paste cu ou produse din faina de grau dur, umplute cu branza.		0
82	Monte Banato Paste fainoase macaroane cu ou 300g	PANGRAM S.A.	Monte Banato	Paste fainoase	macaroane cu ou	300	365	75.8		1.55	11.9	Faina grifică de grau, oua (12%), apa.	Macaroane	Spatii uscate, racoroase, ferite de razele solare.	0
83	De Cecco Paste fainoase spaghetti kamut bio 500g	PARMAFOOD GROUP DISTRIBUTION SRL	De Cecco	Paste fainoase	spaghetti kamut bio	500	348	68.7	3.6	0.01	13	Faina de grau dur khorasan Kamut de agricultura biologica.	Paste KAMUT SPAGHETTI.	A se depozita la loc uscat si racoros. Timp de fierbere 9 minute. Pentru o fierbere perfecta: se folosesc 6 litri de apa pt 500 g paste, se adauga sare si se pun pastele cand apa incepe sa fiarba, amestecand din cand in cand. Dupa ce s-au fiert scurgeti si serviti dupa bunul plac.	0
84	Filiz Paste fainoase vermicelli 400g	ROMCO S.R.L.	Filiz	Paste fainoase	vermicelli	400	358	73.1	3	0.013	2	Contine gluten. Poate contine oua in cantitati infime.	Paste fainoase din gris de grau durum.	Pastrati la loc racoros si uscat.	0

85	Filiz Paste fainoase Spaghetti nr 5 400g	ROMCO S.R.L.	Filiz	Paste fainoase	Spaghetti nr 5	400	358	73.1	3	0.013	2	10.5	Contine gluten. Contine oua in cantitati infime.	Gris de grau durum, apa.	Paste fainoase din gris de grau durum.	Pastrati la loc racoros si uscat.	0
86	Filiz Paste fainoase Penne rigate 400g	ROMCO S.R.L.	Filiz	Paste fainoase	Penne rigate	400	358	73.1	3	0.013	2	10.5	Contine gluten. Contine oua in cantitati infime.	Gris de grau durum, apa.	Paste fainoase din gris de grau durum.	Pastrati la loc racoros si uscat.	0
87	Divella Paste fainoase penne ziti rigati 500g	SAMMILLS DISTRIBUTION SRL	Divella	Paste fainoase	penne ziti rigati	500	355	73		0.004	1.7	12		Faina, apa.	Divella penne ziti rigati 500 g. Paste din 100% faina de grau dur.	A se pastra la loc uscat si racoros, la o temperatura mai mica de 20 de grade Celsius.	0
88	Divella Paste fainoase fusilli 500g	SAMMILLS DISTRIBUTION SRL	Divella	Paste fainoase	fusilli	500	355	73		0.004	1.7	12		Faina, apa.	Divella paste fusilli 500 g. Paste fabricate din 100% faina de grau dur.	A se pastra la loc uscat si racoros, la o temperatura mai mica de 20 grade Celsius.	0
89	Divella Paste fainoase spaghetti ristorante integrale 500g	SAMMILLS DISTRIBUTION SRL	Divella	Paste fainoase	spaghetti ristorante integrale	500	330	65.5	6	0.0045	2.2	12		Faina integrala din grau dur, apa.	Divella spaghetti ristor integrale 500 g. Paste din faina integrala din grau dur.	A se pastra la loc uscat si racoros, la o temperatura care sa nu depaseasca 20 de grade Celsius.	0
90	Divella Paste fainoase penne integrale 500g	SAMMILLS DISTRIBUTION SRL	Divella	Paste fainoase	penne integrale	500	280	56	5	0	2	10		Faina integrala din grau dur, apa.	Divella paste penne integrale 500 g. Paste din faina integrala din grau dur.	A se pastra la loc uscat si racoros, la o temperatura mai mica de 20 de grade Celsius.	0
91	Divella Paste fainoase tagliatelle cuiburi 500g	SAMMILLS DISTRIBUTION SRL	Divella	Paste fainoase	tagliatelle cuiburi	500	355	73		0.004	1.7	12		Faina, apa.	Divella tagliatelle cuiburi 500 g. Paste fabricate din 100% faina de grau dur.	A se depozita la un loc uscat si racoros.	0
92	Delverde Paste fainoase Lasagna ondulate simple 500g	SERPICO TRADING	Delverde	Paste fainoase	Lasagna ondulate simple	500	350	71.1			1.2	13.8	Contine gluten.	Faina de grau dur, apa.	Paste din grau dur.	A se pastra la loc uscat si ferit de razele directe ale soarelui. Preparare: Ondinele sunt excelente cu sosuri de carne, peste sau legume. Inainte de a le aseza in tava, introduceti fiecare foaie in apa calda pentru cateva minute. 1.) Asezati prima foaie pe fundul tavii si turnati sosul ales. 2.) Puneti a doua foaie peste prima in asa fel incat „valurile” acestea sa fie perpendiculare pe prima foaie. Turnati sos si pe aceasta foaie. Continuat sa asezati foile de lasagna si sosul, avand grija sa alternati directia foilor, pana cand foile ajung la partea de sus a tavii. Acoperiti ultima foaie cu sos. Acoperiti tava cu folie de aluminiu si dati la cuptor pentru aproximativ 25 minute la 160 de grade C. 3.) Pentru ultimele 10 minute de copt scoateti folia de aluminiu pentru a obtine o crusta aurie in functie de preferinta.	0
93	Delverde Paste fainoase Conchiglioni giganti 500g	SERPICO TRADING	Delverde	Paste fainoase	Conchiglioni giganti	500	350	71.1			1.2	13.8	Contine gluten.	Faina de grau dur, apa.	Paste fainoase Conchiglioni giganti 500g Delverde		0

94	Delverde Paste fainoase Fusilli integrale bio 500g	SERPICO TRADING	Delverde	Paste fainoase	Fusilli integrale bio	500	283	59	5.6	0	1.2	9.2	Contine gluten.	Faina organica de grau dur, apa.	Paste din grau dur.	A se pastra la loc uscat si ferit de razele directe ale soarelui.	0
95	Delverde Paste fainoase Tagliatele bio 250g	SERPICO TRADING	Delverde	Paste fainoase	Tagliatele bio	250	362	75.5			1.5	10.5	Contine gluten.	Faina de grau dur organic, apa.	Delverde tagliatele BIO. Paste din grau dur organic.	A se pastra la loc uscat si ferit de razele directe ale soarelui. Timp de preparare: 5 minute.	0

**InfoCONS**  
protectia-consumatorilor.ro

**InfoCONS**  
protectia-consumatorilor.ro