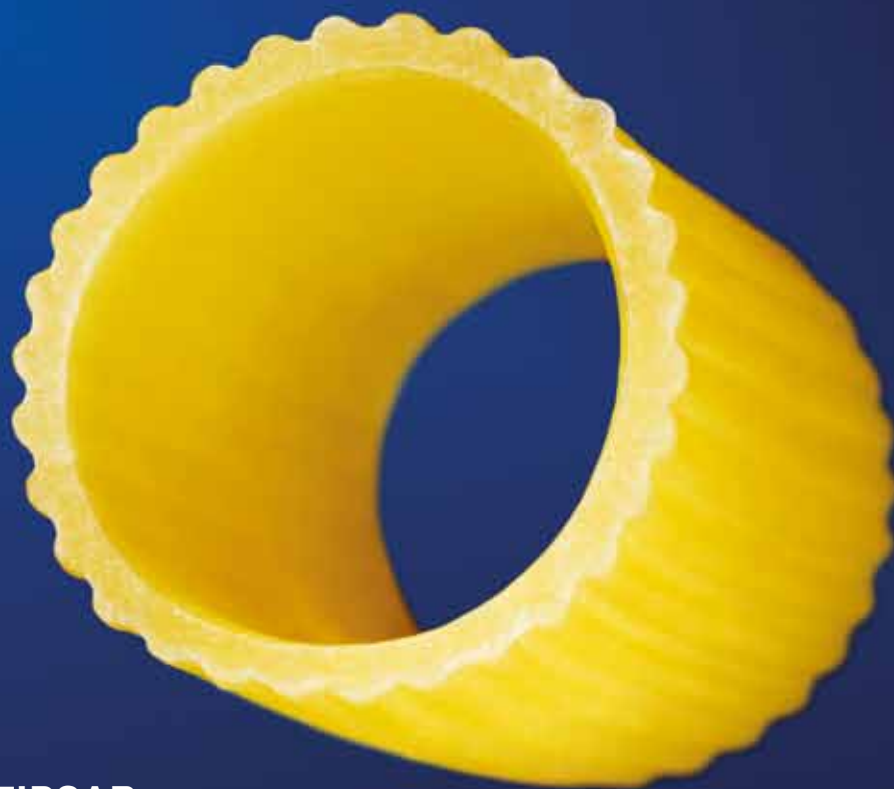


BARILLA

Sortimentmagasin

Nr.1 2012



TOPPKOCKEN TIPSAR

OM VÅRENS BÄSTA
PASTARÄTTER *SIDAN 4*

MILJÖMEDVETEN?

ÄT KLIMATSMART MED
BARILLAS MATPYRAMID *SIDAN 6*

VÄLKOMMEN PÅ FEST

– BARILLA DUKAR UPP PÅ
MATFESTIVALEN *SIDAN 11*

RECEPT



Storkök

Penne rigate "Casa blanca"

100 PORTIONER

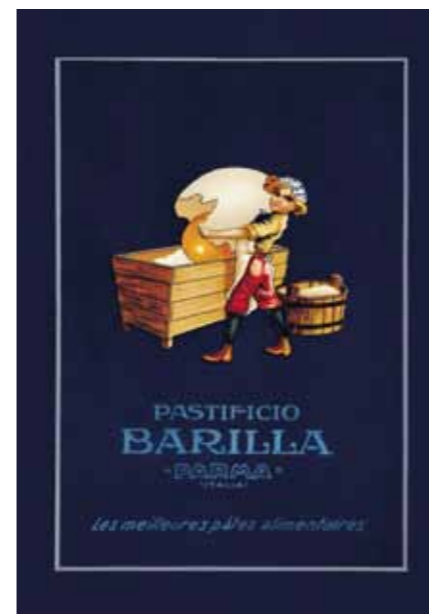
BARILLA MINI PENNE RIGATE	10 KG
BARILLA SÅSBAS TOMAT & LÖK	4 KG
SPISKUMMIN	20 G
OLIVOLJA	100 G
HACKAD RÖD CHILI	5 ST
AUBERGINE	5 ST
HALOUMIOST	2 KG
PERSILJA	2 KNIPPEN
MYNTA	2 KNIPPEN
SALT, SVARTPEPPAR	

- Koka upp Barilla Såsbas Tomat & lök och tillsätt spiskummin och hackad chili. Smaka av med salt och peppar.
- Skär auberginen i små tärningar.
- Hacka persiljan grovt och plocka myntan i små fina buketter.
- Skär haloumi osten i centimetertjocka skivor.

VID SERVERING, koka pastan enligt anvisningarna. Sila av pastan när den är klar och skölj i kallt vatten. Ringla över olivolja. Stek halloumiosten i en hett panna med olivolja så att den får en gyllenbrun färg. Rosta auberginen i resten av olivoljan så att den får ordentligt med färg, smaka av med salt och peppar.

Blanda pastan med auberginen, persiljan. Toppa med såsen och den stekta halloumiosten.

MARCO BAUDONE är en av Sveriges mest framstående kokar och är kökschef på **LE ROUGE** i Stockholm. Läs mer om honom på sidan 4.



VYKORT FRÅN 1911.



KAMPANJBLAD FRÅN 1952.

MAGEN OCH MILJÖN

En rykande varm skål med ångande, guldgul pasta serveras på bordet framför dig. Dofterna sprider sig i rummet, och strax är det dags att hugga in. Men vad har du till din pasta? Varför inte välja en vegetarisk pesto eller tomatsås till pastan i stället för kött? Det är nämligen bra både för hälsan och miljön!

2009 startade Barilla sin matforskningsenhet Barilla Center for Food and Nutrition, BCFN. Med hjälp av framstående experter och forskare tog vi avstamp i den erkänt hälsosamma medelhavskosten och vägde in faktorer som påverkar miljön. Ett år senare presenterade BCFN den dubbla pyramiden, eller Miljöpyramiden. Den visar att pasta är ett bra val, både ur hälso- och miljösynpunkt. Men varför då? Jo, pasta består av durumvete, ägg och vatten, ingredienser som både är bra för hälsan och miljön. Den färdiga pastan behöver varken kylas, frysas eller förvaras på något speciellt sätt. Pastan väger förhållandevis lite, vilket minskar fraktens miljöpåverkan. Dessutom håller en bra, torr pasta som Barillas upp till 32 månader. Inte illa för ett livsmedel! Läs mer om Dubbelpyramiden på sidan 6.

Gör du en delikat vegetarisk sås till din pasta, har du påverkat miljön väldigt lite. Testa till exempel någon av kocken Marco Baudones fina såser på sidan fyra. Dessutom är pastan mättande och en perfekt bas för dig som ska träna dig i form inför badsäsongen. Pasta innehåller kolhydrater

som din kropp behöver för att orka prestera – och inte minst för att kunna tänka. Det är något att komma ihåg!

ANDERS BRODIN



ANDERS BRODIN

För mer pastafakta, receptinspiration och aktuella tävlingar, besök www.barillafoodservice.se.

134 ÅR MED BARILLA



GRUPPFOTO FRÅN 1923 MED ALLA MEDARBETARE PÅ BARILLA.

1877 – Pietro Barilla öppnar ett bageri för bröd och pasta i Parma.

1910 – Varumärket Barilla registreras. Pietros söner Ricardo och Gualtiero tar över verksamheten och den första fabriken byggs i Parma.

1947 – Barilla skaffar sig nationell distribution. Ricardo avlider och hans söner Pietro och Gianni tar över verksamheten.

1952 – Den numera klassiska, äggformade Barilla-logon skapas.

1969 – Barilla bygger världens största pastafabrik Pedrignano i Parma.

1971 – Pietro och Gianni Barilla säljer majoriteten av sina aktier i företaget till amerikanska Grace.

1979 – En åttaårig dröm infrias då Pietro Barilla köper tillbaka företaget. Nu har Barilla 1 600 anställda.

1985 – Barillas kända reklamkampanj Rigatoni visas. Bakom den står en av Italiens främsta regissörer, Federico Fellini.

1989 – Barillas pastasåser introduceras.

1993 – Pietro Barilla avlider och hans tre söner Guido, Luca och Paolo tar över verksamheten.

1999 – Barilla förvärvar Wasabröd.

2001 – Barillas fabrik i Pedrignano slår alla rekord och tillverkar 300 000 ton pasta under årets gång.

2009 – Barilla inviger världens största inomhuskvarn för durumvete.

2009 – Barilla Center for Food and Nutrition, som arbetar för att förstå hur vi bäst äter gott och näringsrikt i dagens samhälle, grundas.

MARCO TIPSAR:

Hälsa våren vegetariskt!

Under våren lockar grönsaksdiskarna med purfärskt klorofyll. Kocken Marco Baudone hälsar våren med två vegetariska recept som får sinnet att kvickna till.

Marco Baudone kupar händerna runt en ångande het tallrik minestrone-soppa. I tallriken samlas en smakrik buljong tillsammans med läckra grönsaker och sedanini-pasta från Barillas Selezione Oro Chef-sortiment.

– Jag tycker om att servera pasta på ett familjärt sätt, gärna i en stor skål som alla kan ta av, eller ännu hellre direkt ur kastrullen. Då blir det så som man tänker sig med italiensk mat, säger Marco med ett leende.

När familjen ska få mat hemma blir det just det som säsongen erbjuder som får styra. På våren lockar till exempel en härlig Primavera-pasta med tomat-sås och grönsaker.

– På våren är det lätt att hitta fina och färska råvaror. Eftersom pasta är en billig råvara som håller länge, kan man satsa lite på de övriga ingredienserna och köpa fina färska grönsaker, som smakar mycket, säger Marco.

Färska örtekryddor är ett absolut måste i Marcos skafferier. Rosmarin ger mycket smak, och lilla europeiska peperoncino-chilin är en ny favorit som ger en »lagom« hetta.

– Persilja är också en favoritkrydda, den passar till det mesta, har bra med näring och det blir vackert och gott. Gör du en vegetarisk pasta utan så mycket protein är det örtekryddorna som ger otroligt mycket. Dessutom finns de att få tag i året runt!



MARCO BAUDONE



Restaurang

Tortiglioni "Al Broccoli e pesto"

10 PORTIONER

BARILLA TORTIGLIONI SELEZIONE ORO CHEF	1 KG
TALEGGIOOST	200 G
BROCCOLI	2 HUVUDEN
COCKTAILTOMATER	10 ST
BARILLAS PESTO AL GENOVESE	500 G
ROSTADE PINJENÖTTER	
BASILIKA	½ ASK
SALT, SVARTPEPPAR	

- Koka 1 huvud broccoli i saltat vatten, mixa slätt med peston och smaka av med salt och peppar.
- Skär 1 huvud broccoli i små buketter och koka i saltat vatten
- Tärna Taleggio osten i kuber.
- Rosta pinjenötterna tills de får en gyllenbrun färg.

VID SERVERING, koka pastan enligt anvisningarna. Skölj med kallt vatten och ringla över lite olivolja. Värm försiktigt upp peston i en vid kastrull och häll i pastan. Garnera med de rostade pinjenötterna, Taleggioosten och broccolibuketterna. Lägg på en tomat och servera genast.



Storkök

Cellentani "Veg"

100 PORTIONER

BARILLA CELLENTANI	10 KG
TUNT SKIVADE MORÖTTER	2 KG
STRIMLAD PURJOLÖK	2 KG
NYHACKAD PERSILJA	1 ASK
VITT VIN	5 DL
GRÄDDE	1 LITER
PERSILJA	2 KNIPPEN
PARMESANOST	1 KG
OLIVOLJA	500 G
SALT, SVARTPEPPAR	

- Ta en stor kastrull och värm upp hälften av olivoljan. Häll i morotsskivorna och den strimlade purjolöken. Stek tills de börjar bli mjuka utan att ta färg. Häll på vinet och grädden. Smaka av med salt och peppar.
- Hacka persiljan grovt.
- Riv parmesanosten grovt.

KOKA PASTAN enligt anvisningarna, sila av pastan när den är klar och skölj den i kallt vatten. Ringla över resten av olivoljan. Häll i pastan tillsammans med grönsaks-såsen och toppa med nyhackad persilja och parmesanost.

Blue box – pasta i 5-kilospåsar

Barillas pasta och pastasåser innehåller bara naturliga ingredienser. Här finns inga tillsatser av konserveringsmedel eller färgämnen. Ändå håller Barillas pasta i 32 månader. Förutom former i Tricolore där hållbarheten är 10 månader och för Cellentani där hållbarheten är 18 månader.

Cellentani

ART. NR: 002435
KOKTID: 10 minuter

SERVERINGSTIPS: Passar bra till såser med fisk; gärna tonfisk.



Spaghetti

ART. NR 307005
KOKTID: 8 minuter

SERVERINGSTIPS: Passar till nästan allt från Bolognese till Carbonara eller Pesto.



Bavette

ART. NR 307013
KOKTID: 8 minuter

SERVERINGSTIPS: Passar bäst till tomat-baserade såser eller Pesto alla Genovese.



Gnocchi

ART. NR 835085
KOKTID: 14 minuter

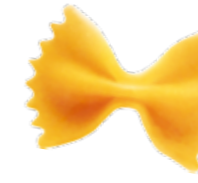
SERVERINGSTIPS: Passar bra till sås med hela bitar av tomat eller kött.



Farfalle

ART. NR 835065
KOKTID: 10 minuter

SERVERINGSTIPS: Passar bra till både tomat-baserade såser och till ost- och skinksåser.



Fusilli

ART. NR 835098
KOKTID: 13 minuter

SERVERINGSTIPS: Passar bra till fylliga såser med kött eller ost och passar utmärkt i pastasallader med exempelvis tonfisk.



Penne Rigate

ART. NR 835073
KOKTID: 11 minuter

SERVERINGSTIPS: Passar bra till många såser samt till ugnsrätter.



Mini Farfalle

ART. NR: 001812
KOKTID: 6 min

SERVERINGSTIPS: Passar bra till både tomatbaserade såser och till ost- och skinksåser.



Pipette Rigate

ART. NR 835086
KOKTID: 8 minuter

SERVERINGSTIPS: Passar till lätta tomat-baserade såser och ugnsrätter.



Mezze Penne Rigate

ART. NR 835070
KOKTID: 11 minuter

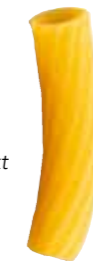
SERVERINGSTIPS: Passar perfekt i storkök eftersom formen är extra robust, och klarar t ex dubbelkokning.



Tortiglioni

ART. NR 835083
KOKTID: 12 minuter

SERVERINGSTIPS: Passar utmärkt till kraftigare såser, exempelvis med grädde och ost.



Pipe Rigate

ART. NR 835091
KOKTID: 10 minuter

SERVERINGSTIPS: Passar bra till nästan alla typer av såser.



Mini Penne Rigate

ART. NR: 001811
KOKTID: 6 min

SERVERINGSTIPS: Passar bra till många såser samt till ugnsrätter.



Fusilli tricolore

ART. NR: 002461
KOKTID: 13 minuter

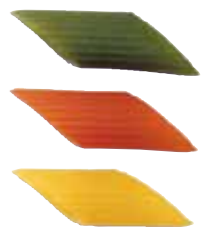
SERVERINGSTIPS: Passar till exempelvis lättflytande tomatbaserade såser.



Mezze Penne Tricolore

ART. NR 305078
KOKTID: 11 minuter

SERVERINGSTIPS: Passar till exempelvis lättflytande tomatbaserade såser.



ÄT KLIMATSMART MED BARILLA-PYRAMIDEN!

Går det att äta både sunt och klimatsmart? Absolut! Med hjälp av Barillas Miljöpyramid guidas du rätt på ett tydligt och lätt sätt.



»Du ska äta mat från hela kostcirkeln«, har vuxna förmanat sina barn genom tiderna. På 1970-talet dök Matpyramiden upp i Sverige för första gången genom tidningen Vi. Här fick vi lära oss hur mycket vi bör äta, och av vad, för att behålla en sund livsstil. Men under senare år har forskare börjat titta mer på hur maten vi äter påverkar miljön, utsläppen och naturresurserna. 2009 bildades Barilla Center for Food & Nutrition, BCFN, som forskar kring just dessa ämnen. Tanken är att samla kunskap från experter för att tillsammans komma fram till lösningar inför framtiden. Ett spännande resultat av forskningen är utvecklingen från den traditionella Matpyramiden till den dubbla pyramiden, eller Miljöpyramiden. I Miljöpyramiden tas hänsyn till hur stor inverkan på miljön de olika livsmedlen gör. Det handlar om allt från frakt, nedfrysning och vattenåtgång till naturresursåtgång och hur samhället i stort påverkas av produk-

tionen. Forskarna kom fram till att mycket i de båda pyramiderna var detsamma, men att man helt enkelt kunde vända upp och ned på pyramiden för att få mängderna att stämma.

– Det visade sig att de livsmedel som ger höga utsläpp att framställa, för det mesta också slukar mycket vatten och andra naturresurser, säger John M Reilly, lärare på programmet för Science and Policy of Global Change på MIT i Cambridge, USA. Han satt med i ett akademiskt råd som gick igenom resultaten som BCFN presenterar i sin Miljöpyramid.

– Den största skillnaden mellan de båda pyramiderna är att vi kan se att kakor och bakverk inte är så dåliga för miljön, men desto sämre för hälsan. En sak som förvånade mig i resultaten är den gigantiska skillnaden i hur mycket köttproduktion påverkar miljön jämfört med till exempel grönsaker och spannmål. Det krävs 15 000

liter vatten för att producera ett kilo nötkött, jämfört med 100 liter för grönsaker.

Naturligtvis är det upp till var och en att avgöra hur man vill använda Miljöpyramidens information.

– Resultaten i sig är kanske inte så förvånande, men presentationen i en Miljöpyramid är ett enkelt och bra redskap som både gemene man och beslutsfattare kan använda i det dagliga livet.

Visste du att...

... All Barillas pasta är gjord på durumvete? Durumvetet gör pastan vackert gul i färgen och släpper dessutom ifrån sig mindre stärkelse. Detta gör att den inte klibbar så mycket. Dessutom tål pastan att dubbelkokas och varmhållas, med bibehållen spänst och färg.

Snabb mat, men långt ifrån snabbmat



Vårt frysta pastasortiment kallas First Fast och passar dig som vill servera riktigt god pasta – snabbt. Med First Fast slipper du dessutom svinn eftersom du tillagar exakt så mycket pasta som du behöver. Kort sagt sparar du både tid och pengar.



Pennette

ART. NR: 001792
INNEHÅLL: Vatten, durumvetemjöl, salt. Kan innehålla spår av ägg. Fri från konserveringsmedel och tillsatser.
KOKTID: 30 sekunder
HÅLLBARHETSTID: 18 månader

SERVERINGSTIPS: Passar bra till många olika såser.



Fusilli

ART. NR: 001793
INNEHÅLL: Vatten, durumvetemjöl, salt. Kan innehålla spår av ägg. Fri från konserveringsmedel och tillsatser.
KOKTID: 30 sekunder
HÅLLBARHETSTID: 18 månader

SERVERINGSTIPS: Passar utmärkt till fylliga såser med kött eller ost.



Ravioloni ricotta & spenat

ART. NR: 001800
INNEHÅLL: Ricottaost (39%), durumvetemjöl, vatten, ägg (7,5%), grädde, spenat (2,5%), ströbröd, salt. Fri från konserveringsmedel och tillsatser.
KOKTID: 90 sekunder
HÅLLBARHETSTID: 15 månader

SERVERINGSTIPS: Passar bra till bland annat tomatås.

Frysta såser, färska smaker

Våra First Fast-såser är gjorda på italienska råvaror enligt traditionella recept. De vakuumpackas och fryses ned mycket snabbt, så att de färska smakerna bevaras till dess att du värmer upp dem. Ett enklare och snabbare sätt att servera en äkta italiensk måltid är svårt att hitta.



Bolognese

ART. NR: 689001
INNEHÅLL: Tomat (37%), nötkött (21%), tomatpuré, lök, morötter, selleri, solrosolja, rött vin, salt, tapiocastärkelse, rosmarin, lagerblad, peppar. Fri från konserveringsmedel och tillsatser.
HÅLLBARHETSTID: 15 månader



Tomatsås

ART. NR: 664001
INNEHÅLL: Tomat (80%), lök, tomatkoncentrat (6%), extra virgin olivolja (3,5%), tapiocastärkelse, salt, socker, basilika (0,5%), vitlök, peppar. Fri från konserveringsmedel och tillsatser.
HÅLLBARHETSTID: 15 månader



Carbonara

ART. NR: 001679
INNEHÅLL: Skummad mjölk, grädde, rökt pancetta (9,5%) (fläskkött, salt, aromer, socker, kryddor), äggula (9%), pecorinoost (3,7%), smör, vetemjöl, salt, tapiocastärkelse, peppar (0,15 %). Fri från konserveringsmedel och tillsatser.
HÅLLBARHETSTID: 15 månader

Fryst pasta

Frysta såser

Barillas specialsortiment

Tagliatelle Spenat

ART. NR 571167
VIKT: 6 kg
INNEHÅLL: Durumvete, vatten och torkad spenat (1,1 %).
KOKTID: 7–8 minuter
HÅLLBARHETSTID: 10 månader

SERVERINGSTIPS: Passar bäst till en ljus krämig ostsås som kontrast till den gröna pastan.



Lasagne Gastronorm (GN)

ART. NR 053196
VIKT: 5 kg
I UGN: 35 minuter
HÅLLBARHETSTID: 32 månader

SERVERINGSTIPS: Passar bra när stora portioner ska göras och smidighet är det viktigaste.

Pappardelle

ART. NR 506226
VIKT: 6x1 kg
KOKTID: 7 minuter
HÅLLBARHETSTID: 17 månader

SERVERINGSTIPS: Pappardelle är vår lyxpasta med extra mycket ägg. Passar utmärkt till lite mustigare och kraftiga såser som kan innehålla vilt, hummer eller svamp.

Tagliatelle Ägg

ART. NR 014129
VIKT: 6 kg
KOKTID: 7–8 minuter
HÅLLBARHETSTID: 20 månader

SERVERINGSTIPS: Passar främst till ost- och gräddbaserade såser.



RECEPT



Storkök

Lasagne "Spenat och lax"

100 PORTIONER	
BARILLA LASAGNE GN	10 KG
FÄRSK SPENAT	4 KG
BÉCHAMELSÅS	2 LITER
ÄGG	20 ST
RÖKT LAX	4 KG
PARMESANOST	2 KG
OLIVOLJA	500G
SALT, SVARTPEPPAR	

- Stek spenaten lätt i olivolja, smaka av med salt och peppar.
- Koka upp béchamelsåsen och mixa slätt med spenaten tills den är helt grön.
- Koka äggen i 8 minuter. Skölj i kallt vatten, skala äggen och tärna dem i centimeter stora bitar.
- Blanda äggen med spenatmixen, smaka av med salt och peppar.
- Tärna den rökt laxen i små kuber.

VARVA LASAGNEPLATTOR och spenatmixen i bläck alt. portionskoppar. Toppa med parmesanost och baka i ugnen på 175 grader i 50 minuter. Toppa med den tärnade laxen.

MARCO TIPSAR:

»Folk tar lätt på att koka pasta, men ska det bli perfekt ska man respektera pastan. Ta alltid största kastrullen, helst en 40-literkastrull med vatten. Salta. Våga smaka på vattnet innan du häller i pastan, på så vis vet du om det är lagom med salt i vattnet. Överkoka inte! Öva tills du vet hur just du vill ha det.«

Barillas fullkorns- pasta

Vår fullkornspasta är inte bara nyttig utan njutbar också! Hela 81 procent tycker att Barillas fullkornspasta är god eller mycket god, jämfört med 56 procent för vår närmaste konkurrent*. Och när tidningen Laga Lätt testade fullkornspasta gick Barilla vinande ur striden med betyget 5 och kommentaren »perfekt«**. Den goda smaken beror på att vår fullkornspasta görs med 100 procent fullkornsdurumvete – det gör den perfekt al dente vid både expresskokning och dubbelkokning.

*KÄLLA: IPSOS DIPSTICK TRACKING, C.A.W.I. JUNI 2006
**KÄLLA: LAGA LÄTT, NR 2, 2011.

Pennette Rigate Fullkorn

ART. NR 002379
VIKT: 9x1 kg
KOKTID: 11 minuter

SERVERINGSTIPS: Passar bra till de flesta typer av såser.

Spaghetti Fullkorn

ART. NR 002378
VIKT: 15x1 kg
KOKTID: 8 minuter

SERVERINGSTIPS: Passar bäst till mustiga såser och köttfärssåser.

Fusilli Fullkorn

ART NR: 002431
VIKT: 9x1 kg
KOKTID: 11 minuter

SERVERINGSTIPS: Passar bra till fylliga såser med kött eller ost, eller i pastasallader.

Selezione Oro Chef – kockens val

SELEZIONE ORO
CHEF

Tillsammans med Italiens bästa pastakockar har vi tagit fram en pasta speciellt för restauranger och storkök – Selezione Oro Chef.

Selezione Oro Chef är pasta som görs av extra starkt och högkvalitativt durumvete och torkas långsamt. Resultatet är att pastan kan dubbelkokas och varmhållas utan att tappa sin fantastiska smak och spänst. Den behåller också sin vackert gyllenbruna färg och den där perfekta al dente-känslan.

All pasta är gjord på durumvete och vatten samt innehåller inga konserveringsmedel.

Bavette

ART. NR 328013
VIKT: 12x1 kg
KOKTID: 8 minuter

SERVERINGSTIPS: Passar bäst till tomatbaserade såser eller Pesto alla Genovese.

Tortiglioni

ART. NR 001818
VIKT: 3x3 kg
KOKTID: 12 minuter

SERVERINGSTIPS: Passar utmärkt till kraftigare såser exempelvis med grädde och ost.

Mezze Maniche

ART. NR 600084
VIKT: 9x1 kg
KOKTID: 12 minuter

SERVERINGSTIPS: Passar bäst till tomatbaserade såser.

Fusilli

ART. NR 001819
VIKT: 3x3 kg
KOKTID: 11 minuter

SERVERINGSTIPS: Passar bra till fylliga såser med kött eller ost och passar utmärkt i pastasallader med exempelvis tonfisk.

Pennette Rigate

ART. NR 001817
VIKT: 3x3 kg
KOKTID: 11 minuter

SERVERINGSTIPS: Passar bra till de flesta typer av såser.

Spaghetti

ART. NR 001816
VIKT: 4x3 kg
KOKTID: 8 minuter

SERVERINGSTIPS: Passar till nästan allt från Bolognese till Carbonara eller Pesto.

Sedanini

ART. NR 600053
VIKT: 9x1 kg
KOKTID: 12 minuter

SERVERINGSTIPS: Passar bra till de flesta typer av såser men bäst till tomatsåser eller såser med kött eller ost.

Visste du att...

... kvalitetspasta får torka länge för att undvika sprickor? Barillas pasta torkar mellan åtta och tolv timmar och behåller sin fina form efter kokning.

Solmogna såser

Våra såsbaser är gjorda på solmogna råvaror och smaksatta enligt det italienska kökets traditioner. De är goda, enkla såsbaser gjorda för att förädlas – det enda som krävs är ett uppkok och din egen touch av exempelvis chili eller vitlök. Både våra tomatbaser och vår pesto är gluten- och laktosfria.



Såsbas Tomat & Basilika

ART. NR 001369
VIKT: 4x2 kg
HÅLLBARHETSTID: 15 månader

INNEHÅLL: Hackade tomater, tomatkoncentrat, basilika, lök, socker, olivolja, salt, vitlök, naturliga aromer och peppar. Fri från konserveringsmedel.



Pesto alla Genovese

ART. NR 009512
VIKT: 6x500 g
HÅLLBARHETSTID: 18 månader

INNEHÅLL: Solrosolja 44 %, basilika 31 %, cashewnötter, naturliga aromämnen, ost Grana Padano PDO 4,6 %, olivolja extra jungfru 3 %, salt, ost Pecorino Romano PDO 1,2 %, socker, basilikaextrakt, vitlök. Innehåller spår av ägg samt andra nötter.



Såsbas Tomat & Lök

ART. NR 001371
VIKT: 4x2 kg
HÅLLBARHETSTID: 15 månader

INNEHÅLL: Hackade tomater, tomatkoncentrat, lök, vatten, morötter, selleri, salt, socker och peppar. Fri från konserveringsmedel.



Såsbas Bolognese

ART. NR 001890
VIKT: 4x1 kg
HÅLLBARHETSTID: 15 månader

INNEHÅLL: Hackade tomater, fläskkött (16,4%), nötkött (14,3%), tomatkoncentrat, vatten, morötter, lök, selleri, skinka (2,0%), salt, olivolja, rödvin, socker, peppar, lagerblad och kryddnejlika. Fri från konserveringsmedel.

RECEPT



Restaurang

Sedanini "Minestrone"

10 PORTIONER

BARILLA SEDANINI SELEZIONE ORO CHEF	1 KG
BROCCOLI	1 HUVUD
TOMATER	2 ST
GRÖNA ÄRTOR	200 G
MOROT	2 ST
FÄNKÅL	2 ST
CHAMPINJONER	50 G
SALLADSLÖK	1 KNIPPE
BARILLA PESTO ALLA GENOVESE	1 BURK
SURDEGSBRÖD	10 SKIVOR
GRÖNSAKSBULJONG	1 ST
VITT VIN	1 DL
VATTEN	1 LITER
OLIVOLJA	
SALT	
SVARTPEPPAR	

- Koka upp vatten. Tillsätt vitt vin och grönsaksbuljongtärningen.
- Skär alla grönsaker i jämna tärningar.
- Skär surdegsbrödet i tärningar och rosta dem gyllenbruna i olivoljan.

VID SERVERING, koka pastan enligt anvisningar. Skölj i kallt vatten och ringla över olivolja.

Se till att buljongen är kokhet, tillsätt grönsakerna och pastan.

Servera med pesto och brödtärningarna vid sidan om.



SMAKA PÅ STOCKHOLM STARTADES 1991 OCH HAR VARJE ÅR NÄRMARE 500 000 BESÖKARE.



SMAKSTART PÅ SOMMAREN



I början av juni är det fest för smaklökarna. Då går matfestivalen Smaka på Stockholm av stapeln, där Barilla bjuder på pasta till hungriga besökare.

Låt oss hoppas att en stor, skinande sol gör oss sällskap den första veckan i juni. Det blir roligare att äta god mat utomhus om vädret är med en – även om det motsatta också går bra. Det vet Anna-Karin Kindmark, projektledare för Barillas medverkan i restaurangevenemanget Smaka på Stockholm. Anna-Karin är säljare på Barilla och har ett gediget förflutet som kock.

– Första året vi var med, för tre år sedan, var det iskallt och regnade. Men folk satt ändå i regnjackor i sex grader och åt pasta, säger Anna-Karin och skrattar.

Då lånade Barilla Operakällarens kök för att laga till all pasta. Det var ett enormt kånkande på tunga kastruller, eftersom man kokade vanlig pasta. Vis av erfarenheten bytte de sedan till First Fast-pasta påföljande år, en förkockt pasta som bara är att sänka ner

i varmt vatten i 30 sekunder. Genom det smidiga tillagningssättet gick det lätt att servera 9 000 portioner pasta till hungriga besökare i fjol.

– Med First Fast-pastan slipper man varmhållningen och kan servera pastan allt efter beställning. Det är en väldigt bra snabbmat, säger Anna-Karin som understryker att de som jobbar i Barillas mattält inte är proffs, utan »vanliga« privatpersoner som är med och hjälper till för att de helt enkelt tycker att det är så kul och trevligt med Smaka på Stockholm. Fascinerande nog kunde lekmanakockarna lätt servera en meny med tre rätter med hjälp av bara tre vanliga spisplattor.

– Det är jättehäftigt vad man kan göra med så små medel, säger Anna-Karin.

I år kommer det också att bli tre olika

rätter, alla med fina råvaror som räkor, rucola och parmesanost.

– Vi vill att det vi serverar ska genomsyras av kvalitet. Förra året rev vi 20 kilo parmesanost för hand, vi får se hur mycket det blir i år! 🍷

Visste du att...

... bra pasta saknar fläckar och färgförändringar? Om veteskalet inte skiljs från kärnan ordentligt, eller pastadegen inte har arbetats tillräckligt, blir det svarta och vita fläckar på pastan. Barillas pasta har självklart en lockande och jämn färg.

Näringstabell

	Energi kJ	Energi kcal	Protein g	Kolhydrater g	Fett g	Fiber g	Natrium g
Blue Box							
Spaghetti	1487	350	12,0	72,2	1,5	3,0	0,002
Bavette	1487	350	12,0	72,2	1,5	3,0	0,002
Gnocchi	1487	350	11,0	73,2	1,5	3,0	0,002
Farfalle	1487	350	11,0	73,2	1,5	3,0	0,002
Fusilli	1487	350	11,0	73,2	1,5	3,0	0,002
Cellentani	1487	350	11,0	73,2	1,5	3,0	0,002
Tortiglioni	1487	350	11,0	73,2	1,5	3,0	0,002
Pipe Rigate	1487	350	11,0	73,2	1,5	3,0	0,002
Pipette Rigate	1487	350	11,0	73,2	1,5	3,0	0,002
Penne Rigate	1487	350	11,0	73,2	1,5	3,0	0,002
Mezze Penne Rigate	1487	350	11,0	73,2	1,5	3,0	0,002
Mezze Penne Tricolore	1487	350	12,0	72,2	1,5	3,0	0,002
Fusilli Tricolore	1487	350	12,0	72,2	1,5	3,0	0,002
Mini Farfalle	1487	350	12,0	72,2	1,5	3,0	0,002
Mini Penne Rigate	1487	350	12,0	72,2	1,5	3,0	0,002
Fryst pasta							
Pennette	705	166	6,0	34,4	0,5	2,0	0,350
Fusilli	705	166	6,0	34,4	0,5	2,0	0,350
Ravioloni ricotta & spenat	972	233	6,0	20,7	14,0	3,5	0,240
Fryst sås							
Tomatsås	270	65	1,5	5,7	4,0	2,0	0,500
Bolognese	318	76	4,2	3,6	5,0	1,5	1,500
Carbonara	766	185	7,5	3,8	15,5	1,0	0,600
Special							
Lasagne GN	1487	350	13,0	71,2	1,5	3,0	0,002
Lasagne ägg	1524	360	14,0	68,0	3,5	3,0	0,030
Tagliatelle spenat	1487	350	13,5	70,7	1,5	3,0	0,002
Tagliatelle ägg	1534	362	14,5	67,0	4,0	3,0	0,030
Pappardelle	1544	365	15,0	66,0	4,5	3,0	0,003
Selezione Oro Chef							
SOC Spaghetti	1487	350	13,5	70,7	1,5	3,0	0,002
SOC Tortiglioni	1487	350	13,0	71,2	1,5	3,0	0,002
SOC Fusilli	1487	350	13,0	71,2	1,5	3,0	0,002
SOC Pennette Rigate	1487	350	13,0	71,2	1,5	3,0	0,002
SOC Sedanini	1487	350	13,0	71,2	1,5	3,0	0,002
SOC Mezze Maniche	1487	350	13,0	71,2	1,5	3,0	0,002
SOC Bavette	1487	350	13,5	70,7	1,5	3,0	0,002
Fullkorn							
Fusilli Fullkorn	1429	337	12,5	67,2	2,0	6,0	0,002
Pennette Rigate Fullkorn	1429	337	12,5	67,2	2,0	6,0	0,002
Spaghetti Fullkorn	1429	337	12,5	67,2	2,0	6,0	0,002
Såsbaser							
Såsbas Tomat & Lök	159	38	1,2	3,8	2,0	2,0	0,500
Såsbas Tomat & Basilika	261	62	1,5	9,5	2,0	2,0	0,550
Såsbas Bolognese	441	106	6,5	4,2	7,0	2,0	0,600
Pesto alla Genovese	2144	520	5,0	7,0	52,0	–	–

Näringstabellen gäller per 100 g.