

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produkta uzturvērtība / Пищевая ценность / Nutritional Value / Ravintosisältö / Näringsvärde / Nährwert / Valeur nutritionnelle du produit / 营养价值 / القيمة الغذائية | 100 g/r جر | 1 porcija (85 g) / 1 порция (85 г) / 1 portion (85 g) / 1 annoksessa (85 g) / En portion (85 g) / 1 Portion (85 g) / 1 portion (85 g) / 1 人份 (85 g) / 1 جزء (85 جر) | % no ieteicamās dienas devas* / % от рекомендованной дневной дозы* / % of the recommended daily intake* / % päivittäisestä saantisuosituksesta* / % av dagligt referensintag* / % des Richtwertes für die Tageszufuhr / % d'apport journalier recommandé* / 建议每日摄入量 (%) / % من المقدار اليومي الموصى به |
| Enerģētiskā vērtība / Энергетическая ценность / Energy Value / Energiaa / Energi / Brennwert / Valeur énergétique / 能量值 / القيمة الحرارية | 1532 kJ/кДж 362 kcal/ккал سعر حراري | 1302 kJ/кДж 308 kcal/ккал سعر حراري | 15% |
| Tauki / Жиры / Fat / Rasvaa / Fett / Fett / Matières grasses / 脂肪 / الدهون | 2,2 g/r جر | 1,9 g/r جر | 2,7% |
| No tiem piesātinātās taukskābes / Из которых насыщенные жиры / Of which Saturated Fatty Acids / josta tydyttyneitä rasvahappoja / varav mättat fett / Davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés / 饱和脂肪酸 / بما في ذلك الأحماض الدهنية المشبعة | 0,4 g/r جر | 0,3 g/r جر | 1,5% |
| Ogļhidrāti / Углеводы / Carbohydrate / Hiilihydraattia / Kolhydrat / Kohlenhydrate / Glucides / 碳水化合物 / كربوهيدرات | 72,0 g/r جر | 61,2 g/r جر | 23,5% |
| No tiem cukuri / Из которых сахара / Of which Sugars / josta sokereita / varav sockerarter / Davon Zucker / dont sucres / 糖类 / بما في ذلك السكريات | 3,4 g/r جر | 2,9 g/r جر | 3,2% |
| Šķiedrvielas / Клетчатка / Fibre / Ravintokuitu / Fiber / Ballaststoffe / Fibres alimentaires / 纤维 / ألياف | 4,8 g/r جر | 4,1 g/r جر | |
| Olbaltumvielas / Белки / Protein / Proteiinia / Protein / Eiweiß / Protéines / 蛋白质 / بروتين | 12,3 g/r جر | 10,5 g/r جر | 19,0% |
| Sāls / Соль / Salt / Suolaa / Salt / Salz / Sel / 盐 / ملح | 0,01 g/r جر | 0,009 g/r جر | 0,15% |

* Ieteicamā deva vidusmēra pieaugušajam (8400 kJ vai 2000 kcal) / Рекомендованная доза для среднего взрослого человека (8400 кДж или 2000 ккал) / Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal) / Saantisuositus aikuiselle (8400 kJ/2000 kcal) / Dagligt referensintag för en genomsnittlig vuxen (8400 kJ /2000 kcal) / Empfohlene Tageszufuhr eines durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ oder 2000 kcal) / * apport journalier recommandé pour un adulte (8400 kJ ou 2000 kcal) / 成人建议每日摄入量 (8400 kJ 或 2000 kcal) / المقدار اليومي الموصى به لشخص بالغ (8.400 كيلوجول أو 2000 سعر حراري)

Uzglabāt sausā un vēsā vietā! / Хранить в сухом и прохладном месте! / Store in a cool, dry place! / Säilytä kuivassa ja viileässä! / Förvaras svalt och torrt! / Kühl und trocken lagern! / Conserver au frais et au sec! / [贮藏] 密闭, 置阴凉处 / المصنوعة بأفضل التقاليد مع نواة صلبة متماسكة قليلاً.

Ieteicams līdz / Рекомендовано до / Best before / Parasta ennen / Bäst före / Mindestens haltbar bis / De préférence avant / [有效期] / يستهلك قبل / Partijas Nr. / Номер партии / Batch No. / Eränro. / Satsnummer / Chargen-Nr. / N° de lot / 产品批号 / رقم دفعة الإنتاج



Pasta di semola di grano duro

Fusilli

Nr. 133

al dente 7 min / 9 min
500 g

100% durum

premium quality



LV PASTA „FUSILLI” 500 g

SASTĀVDALĀS: cieto kviešu manna, ūdens. PAGATAVOŠANA: 100 g pastas nepieciešams aptuveni 1 l ūdens. Ūdeni uzvāra, pievieno sāli un iebēr tajā pastu. Vāra 7 min (al dente) līdz 9 min. Nokās caurdurī.

“Al dente” – no itāliešu valodas „uz zoba”. Šādi apzīmē pēc labākajām tradīcijām pagatavotu pastu ar nedaudz cietu, kraukšķīgu vidu.

RU ПАСТА „FUSILLI” 500 г

СОСТАВ: манна из твердой пшеницы, вода. СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: на 100 г пасты требуется приблизительно 1 л воды. Воду вскипятить, добавить соль и всыпать пасту. Варить от 7 мин (al dente) до 9 мин. Слить воду через дуршлаг.

Al dente по-итальянски означает «на зубе». Это – приготовленная по лучшим традициям паста с твердой, хрустящей серединкой.

EN PASTA „FUSILLI” 500 g

INGREDIENTS: durum wheat semolina, water. COOKING DIRECTIONS: for 100 g of pasta about 1 l of water is needed. Bring the water to boiling, add salt and pasta. Boil for 7 min (al dente) up to 9 min. Strain.

Al dente – from Italian “to the bite”. Used to describe pasta that is prepared according to the best traditions with a slightly hard, crunchy middle.

FI PASTA „FUSILLI” 500 g

AINESOSAT: durumvehnä , vesi VALMISTUS: Mittaa noin 1 l vettä 100 g pastaa kohden. Kuumenna vesi kiehuvaksi, lisää suolaa ja laita pasta veteen. Kypsennä 7–9 minuuttia (7 minuuttia al dente -kypsyyden saamiseksi). Kaada siivilään ja valuta keitinvesi pois.

“Al dente” – Al dente on parhaiden perinteiden mukaan kypsytetty pasta, jossa pastan ydin on hieman kova ja rapea.

SE PASTA „FUSILLI” 500 g

INGREDIENSER: durumvete, vatten. TILLREDNING: För 100 g pasta behövs ca 1 l vatten. Koka upp vattnet, tillsätt salt och häll i pastan. Koka i mellan 7 minuter (al dente) till 9 min. Häll av i ett durkslag.

“Al dente” – så kallas traditionellt tillagad pasta med lite hård och krispig yta.

DE PASTA „FUSILLI” 500 g

ZUTATEN: Hartweizengrieß, Wasser. ZUBEREITUNG: Für 100 g Nudeln braucht man ca. 1 l Wasser. Wasser kochen lassen, Salz hinzugeben und Pasta in das kochende Wasser geben. 7 (al dente) bis 9 Minuten kochen. In einem Sieb abgießen.

„Al dente” – aus dem Italienischen „bissfest”. So bezeichnet man eine nach besten Traditionen zubereitete Pasta mit einem etwas festen, knusprigen Kern.

FR PÂTES „FUSILLI” 500 g

INGRÉDIENTS : semoule de blé dur, eau. PRÉPARATION : 100 g de pâtes nécessitent environ 1 l d'eau. Faire bouillir l'eau, ajouter du sel et y verser les pâtes. Cuire pendant 7 min (al dente) à 9 min. Egoutter les pâtes à l'aide d'une passoire.

« Al dente » – de l'italien « sur la dent ». C'est ainsi que sont appelées les pâtes légèrement croquantes à cœur et préparées selon la meilleure tradition.

ZH „FUSILLI” 意大利面 500 g

配料: 杜兰小麦粉, 水 烹饪方法: 煮 100 g 意大利面大约需要 1 升水。将水煮沸, 加盐并放入意大利面。各种意大利面的烹饪时间说明如下。取出沥干。 “Al dente” – 在意大利语中指 “有嚼劲”。用来形容根据最佳的传统标准煮食的意大利面, 口感略硬、中间能咬断。

AR عربي معكرونة بيني ريجيت 500 جر

المكونات: قمح صلب دقيق الشميد, ماء التحضير: خذ حوالي 1 لتر من الماء لكل 100 جرام من المعكرونة. يُغلى المزيج ويُضاف الملح وتوضع المعكرونة فيه. يتم الطهي لمدة 7 (الديتي) إلى 9 دقائق. تصب في مصفاة للحصول على الماء للتشغيل. “الديتي” – من اللغة الإيطالية تعني “على الأسنان”. يصف هذا المصطلح المعكرونة

Ražotājs / Производитель / Producer / Valmistaja / Tillverkare / Hersteller / Fabricant / [生产企业家] / عَنصر مرلا ءكشر ليا

AS Dobeles dzirnavnieks” Spodriības iela 4, Dobele Dobeles nov., LV-3701, Latvija Tālr: +371 63723289 Fakss: +371 63781329



www.dzirnavnieks.lv