

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. / Eräno. / Satsnummer / Chargen-Nr. /
N° de lot / 产品批号 / رقم دفعة الإنتاج /

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 /
المطبوخة بأفضل التقاليد مع نواة صلبة متماسكة قليلاً.

Dobele
DOBELES DZIRNAVNIKS

Latvian traditional pasta

Spaghetti

Nr.17



Ražotājs / Производитель / Producer / Valmistaja /
Tillverkare / Hersteller / Fabricant / [生产企业] /
مُصنِّع / مَرَل / مَكْرَشَلَا
AS „Dobele dzirnavnieks”
Spodriņas iela 4, Dobele
Dobele nov., LV-3701, Latvija
Tālrunis: +371 63723289
Fakss: +371 63781329
www.dzirnavnieks.lv



100% durum
premium
quality

al dente 8 min
10 min
500 g

1. PASTA „SPAGHETTI” 500 g. SASTĀVDAĻAS: cieto **kviešu** manna, ūdens. PAGATAVOŠANA: 100 g pastas nepieciešams aptuveni 1 l ūdens. Ūdeni uzvāra, pievieno sāli un ieliek tajā pastu. Vāra 8 min (*al dente*) līdz 10 min. Nokās caurdurī. **“Al dente”** – no itāliešu valodas „uz zoba”. Šādi apzīmē pēc labākajām tradīcijām pagatavotu pastu ar nedaudz cietu, kraukšķīgu vidu. **2.** PASTA „SPAGHETTI” 500 g. СОСТАВ: манна из твердой **пшеницы**, вода. СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: на 100 г пасты потребуется приблизительно 1 л воды. Воду вскипятить, добавить соль и всыпать пасту. Варить от 8 мин (*al dente*) до 10 мин. Слить воду через дуршлаг. **Al dente** по-итальянски означает «на зубе». Это – приготовленная по лучшим традициям паста с твердоватой, хрустящей серединкой. **3.** PASTA „SPAGHETTI” 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 8 min (*al dente*) up to 10 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. **4.** PASTA „SPAGHETTI” 500 g. AINESOSAT: durum**vehnā**, ūdenis. VALMISTUS: Mittaa noin 1 l vettä 100 g pastaa kolden. Kuumenna vesi kiehuvaaksi, lisää suolaa ja laita pasta veteen. Keitä 8 (*al dente*) – 10 minuuttia. Valuta. **“Al dente”** – Al dente on parhaiden perinteiden mukaan kypsytetty pasta, jossa pastan ydin on hieman kova ja rapea. **5.** PASTA „SPAGHETTI” 500 g. INGREDIENSER: durum**vet**e, vatten. TILLREDNING: För 100 g pasta behövs ca 1 l vatten. Koka upp vattnet, tillsätt salt och häll i pastan. Koka i mellan 8 minuter (*al dente*) till 10 min. Häll av i ett durkslag. **“Al dente”** – så kallas traditionellt tillagad pasta med lite hård och krispig yta. **6.** PASTA „SPAGHETTI” 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. 8 (*al dente*) bis 10 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. **7.** PÂTES „SPAGHETTI” 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 8 min (*al dente*) à 10 min. Égoutter 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. **8.** „SPAGHETTI” 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 **al dente** 均指意大利面中间有嚼劲。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。

9. عربي معكرونة ينوي ريجيت 500 جم. المكونات: قمح صلب دقيق الشعير. ماء التحضير: خذ حوالي 1 لتر من الماء لكل 100 جرام من المعكرونة. يُغلى المزيج ويُضاف الملح وتوضع المعكرونة فيه. يتم الطهي لمدة 10 (الدنتي) 12 دقائق. تصب في مصفاة للحصول على الماء للتشغيل. “الدنتي” - من اللغة الإيطالية تعني “على الأسنان”. يصف هذا المصطلح المعكرونة

Produkta uzturvērtība / Пищевая ценность / Nutritional Value / Ravintosisältö / Näringsvärde / Nährwert / Valeur nutritionnelle du produit / 营养价值 / القيمة الغذائية	100 g/r 100 جم
Energētiskā vērtība / энергетическая ценность / Energy Value / Energia / Energi / Brennwert / Valeur énergétique / 能量值 / القيمة الحرارية	1531 kJ/кДж 1531 كيلوجول 361 kcal/ккал 361 سعر حراري
Tauki / Жиры / Fat / Rasvaa / Fett / Fett / Matières grasses / 脂肪 / الدهون	1,7 g/r 1,7 جم
tostarp piesātinātās taukskābes / Из которых насыщенные жиры / Of which saturates / josta tydytynneitä rasva- happoja / varav mättat fett / Davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés / 饱和脂肪酸 / المشبعة الأحماض الدهنية	0,4 g/r 0,4 جم
Ogļhidrāti / Углеводы / Carbohydrate / Hiilihydraattia / Kolhydrat / Kohlenhydrate / Glucides / 碳水化合物 / كربوهيدرات	72,5 g/r 72,5 جم
tostarp kukuri / Из которых сахара / Of which Sugars / josta sokereita / varav sockerarter / Davon Zucker / dont sucres / 糖类 / بروتين / ذلك السكريات	2,45 g/r 2,45 جم
Šķiedrvielas / Клетчатка / Fibre / Ravintokuitu / Fiber / Ballaststoffe / Fibres alimentaires / 纤维 / ألياف	3,3 g/r 3,3 جم
Olbaltumvielas / Белки / Protein / Proteiinia / Protein / Eiweiß / Protéines / 蛋白质 / بروتين	12,3 g/r 12,3 جم
Sāls / Соли / Salt / Suolaa / Salt / Salz / Sel / 盐 / ملح	0,01 g/r 0,01 جم