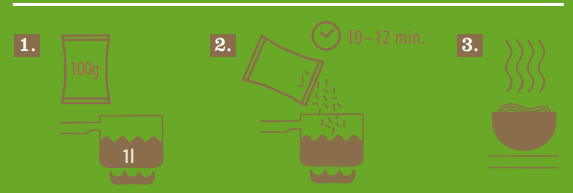
Produkta uzturvērtība / Пищевая ценность / Nutritional Value / Ravintosisältö / Näringsvärde / Nährwert / Valeur nutritionnelle du produit / 营养价值 / القيمةالغذائية	100 g/г جم	1 porcija (85 g) / 1 порция (85 g) / 1 portion (85 g) / 1 annoksessa (85 g)/ En portion (85 g) / 1 Portion (85 g) / 1 portion (85 g) / 1 人份 (85 g) / 1 جزء (85 جم)	% no ieteicamās devas* / % от рекомендованной нормы* / % of the recommended intake* / % saantisuosituksesta*/ % av referensinstag* / % der empfohlenen Aufnahme* / % d'apport énergétique recommandé* / 建议摄入量 (%) / % من المقدار الموصى به
Enerģētiskā vērtība / Энергетическая ценность / Energy Value / Energiaa / Energi / Brennwert / Valeur énergétique / 能量值 / القيمة الحرارية	1531 kJ/кДж كيلوجول 361 kcal/ккал سعر حراري	1301 kJ/кДж كيلوجول 307 kcal/ккал سعر حراري	15,4%
Tauki / Жиры / Fat / Rasvaa / Fett / Fett / Matières grasses / 脂肪 / الدهون	1,7 g/г جم	1,4 g/г جم	2,1%
tostarp piesātinātās taukskābes / Из которых насыщенные жиры / Of which saturates / josta tyydyttyneitä rasva- happoja / varav mättat fett / Davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés / 饱和脂肪酸/ بما في ذلك الأحماض الدهنية المشبعة	0,4 g/г جم	0,3 g/г جم	1,7%
Ogļhidrāti / Углеводы / Carbohydrate / Hiilihydraattia / Kolhydrat / Kohlenhydrate / Glucides / 碳水化合物 / كربوهيدرات	72,5 g/г جم	61,6 g/г جم	23,7%
tostarp cukuri / Из которых сахара / Of which Sugars / josta sokereita / varav sockerarter / Davon Zucker / dont sucres / 糖类 / بما في ذلك السكريات	2,5 g/г جم	2,1 g/г جم	2,4%
Šķiedrvielas / Клетчатка / Fibre / Ravintokuitu / Fiber / Ballaststoffe / Fibres alimentaires / 纤维 / ألياف	3,3 g/г جم	2,8 g/г جم	
Olbaltumvielas / Белки / Protein / Proteiinia / Protein / Eiweiß / Protéines / 蛋白质 / بروتين	12,3 g/г جم	10,5 g/г جم	42,5%
Sāls / Соль / Salt / Suolaa / Salt / Salz / Sel / 盐 / ملح	0,01 g/г جم	0,009 g/г جم	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 / المطبوخة 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 الانتاج

Dobele
DOBELES DZIRNAVNIEKS

Pasta di semola di grano duro

Gnocchi

Nr.205

100% durum
premium quality

al dente 10 min / 12 min

500 g

KVALITATĪVS PRODUKTS
RAŽOTS LATVIJĀ

LV PASTA „GNOCCHI“ 500 g

SASTĀVDAĻAS: cieto **kviešu** manna, ūdens.
PAGATAVOŠANA: 100 g pastas nepieciešams aptuveni 1 l ūdens. Ūdeni uzvāra, pievieno sāli un ieber tajā pastu. Vāra 10 min (*al dente*) līdz 12 min. Nokāš caurdurī.

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

RU ПАСТА „GNOCCHI“ 500 г

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 10 мин (*al dente*) до 12 мин. Слить воду через дуршлаг.

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

EN PASTA „GNOCCHI“ 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 10 min (*al dente*) up to 12 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 „GNOCCHI“ 500 g

AINESOSAT: durum**vehnä** , vesi
VALMISTUS: Mittaa noin 1 l vettä 100 g pastaa kohden. Kuumenna vesi kiehuvaksi, lisää suolaa ja laita pasta veteen. Kypsennä 10–12 minuuttia.

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

SE PASTA „GNOCCHI“ 500 g

INGREDIENSER: durum**vete,** vatten.
TILLREDNING: För 100 g pasta behövs ca 1 l vatten. Koka upp vattnet, tillsätt salt och häll i pastan. Koka i mellan 10 minuter (al dente) till 12 min. Häll av i ett durkslag.

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

DE PASTA „GNOCCHI“ 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. 10 (al dente) bis 12 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 „GNOCCHI“ 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 10 min (al dente) à 12 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.

ZH „GNOCCHI“ 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 جم

المكونات: قمح صلب دقيق السّميد, ماء
التحضير: خذ حوالي 1 لتر من الماء لكل 100 جرام من المعكرونة. يُغلى المزيج ويُضاف الملح وتوضع المعكرونة فيه. يتم الطهي لمدة 10 (الديني) إلى 12 دقائق. تصب في مصفاة للحصول على الماء للتشغيل.

"الديني" – من اللغة الإيطالية تعني "على الأسنان". يصف هذا المصطلح المعكرونة

Ražotājs / Производитель / Producer / Valmistaja / Tillverkare / Hersteller / Fabricant / [生产企业] / الشركة المصنّعة

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

www.dzirnavnieks.lv

5 PP

HALAL CONTROL