

Gjelder fra 17.02.2025

DAL 1877

Barilla[®]



PRODUKTKATALOG 2025



I N N H O L D

Lær mer om pasta	3
Våre knep for å lykkes med pasta i storkjøkken	4
Barilla glutenfri pasta	5
Barilla fullkornpasta	6
Vegetar lasagne	7
Barilla klassikere	8
Barilla Collezione	11
Barilla Al Bronzo	12
Pesto pasta med mandler og ricotta	13
Barilla pizza saus	13
Barilla saus	14
Barilla pesto	15
Ulike pastaformer fra Barilla	16
Farfalle pastachips.....	17
Rundstykker med pesto genovese	18
Bra for deg, bra for planeten	19
Wasa og bærekraft	20
Wasa runde knekkebrød	22
Wasa tynne knekkebrød	23
Wasa rugsprø og glutenfritt	24
Wasa knekkebrød	25
Wasa klassikere	26
Wasa skorper, kavringer og griljermel	29
Wasa Sandwich	30
Wasa kjeks	32
Knekkebrødguiden	33
Knasende gode toppinger	34
Brødskala'n	38
Knekkebrødstasjon	39
Kontaktinfo	40

LÆR MER OM PASTA

1. Perfekt al dente?

- Det at pastaen har tyggemotstand er svært viktig for smaksopplevelsen.
- Al dente pasta holder også bedre på næringen.
- Pastaen vår er laget av 100% durumhvete av semulegryn og har et proteininnhold på minst 12%.

2. Hvor mye absorberer pastaen?

- Jo mer pasta du får ut av tørr pasta, jo bedre kjøkkenøkonomi oppnår du.
- Barilla sin pasta har en veldig god absorberingsevne på grunn av strukturen og dobler derfor sin vekt under tilberedning.

3. Hvor klebrig er pastaen?

- Pasta skal la sausen dekke til overflaten og skape en perfekt blanding i hver tilberedning.
- En riktig struktur gir riktig klebrighet uten at den blir klumpete eller gir en dårlig matopplevelse.

4. Hvordan håndterer pastaen varmebehandling?

- Drømmen er å alltid ha nykokt pasta, men i virkeligheten til det kommersielle kjøkkenet må de fleste typer pasta tåle å holdes varme under for eksempel en travel lunsj.

5. Smaker pastaen godt?

- Det er mange produkter som kaller seg pasta, men en god pasta har en karakteristisk smak av hvete som smaker godt bare med olivenolje, smør eller mer komplisert krydder.
- Uansett hvor en gjest eller kunde spiser; i kantinen eller en restaurant - har gjesten en forventning man skal møte og helst overgå.

7 – 100 – 1000 regelen

Barilla anbefaler 7-100-1000-regelen.

Da får pastaen tilstrekkelig boltreplass i vannet og riktig mengde salt. Tilsett saltet når vannet koker, før du tilsetter pastaen.

For en servering trenger du:

7 g salt

100 g tørr pasta

1000 ml vann (1 liter)



VÅRE KNEP FOR Å LYKKES MED PASTA I ET STORKJØKKEN!

Ekspresskoking

(100 % av koketiden)

Ekspresskoking er det vi gjør hjemme. Vi koker pasta hele koketiden og serverer direkte.



1 Kok opp 10 liter vann.



2 Tilsett 70 g salt og 1 kg pasta.



3 La pastaen fosskoke i h.t. anbefalt koketid som står på pakken.

Dobbelkoking

(50 % av koketiden)

Dobbelkoking eller forkoking. Kok opp pastaen etter 7-100-1000-regelen. Avbryt kokingen etter halve tiden av det som er angitt på pakken og kjøøl pastaen raskt ned. Umiddelbart før servering; legg pastaen i kokende vann i 60 sekunder.



1 Kok opp 10 liter vann.



2 Tilsett 70 g salt og 1 kg pasta.



3 La pastaen fosskoke halvparten av anbefalt koketid som står på pakken.



4 Hell vannet av pastaen og avkjøl.



5 Tilsett en dråpe olje, dekk til og hold avkjølt til pastaen skal brukes (0–3 grader).



6 Før servering; kok opp vann og la pastaen koke 60 sekunder.

Varmeholding

(75 % av koketiden)

Kok pastaen som under ekspresskoking, men bare 75 % av tiden. Hell av vannet og bland i litt olje. Legg pastaen i varmeholdende oppbevaring, minst 65 grader, og la pastaen koke ferdig i skapet. Klar for servering etter 45 minutter, eller innen de nærmeste 2 timene.



1 Kok opp 10 liter vann.



2 Tilsett 70 g salt og 1 kg pasta.



3 La pastaen fosskoke 75 % av anbefalt koketid som står på pakken.



4 Sett pastaen i varmeskap og tilsett olje. Pastaen blir ferdig i varmeskapet og kan serveres etter ca. 45 minutter. (Bør ikke stå i varmeskap i mer enn 2 timer).

Barilla glutenfri pasta

NY KODE



SPAGHETTI GLUTENFRI

Art. nr.: 1000023103

Vekt: 400 g

Antall: 12

Barilla Spaghetti Glutenfri har perfekt "al dente" kvalitet og smaker slik pasta fra Barilla skal smake. Barilla sin glutenfrie pasta er laget av en smakfull blanding av tre naturlige ingredienser; hvit og gul mais, og brun ris. Pastaen er i tillegg helt uten tilsatt stivelse.



GLUTENFRI

EPD: 6454789



TAGLIATELLE GLUTENFRI

Art. nr.: 1000014305

Vekt: 300 g

Antall: 8

Barilla Tagliatelle Glutenfri har perfekt "al dente"-kvalitet og smaker slik pasta fra Barilla skal smake. Barilla sin glutenfrie pasta er laget av en smakfull blanding av tre naturlige ingredienser; hvit og gul mais, og brun ris. Pastaen er i tillegg helt uten tilsatt stivelse.



GLUTENFRI

EPD: 5116231



PENNE RIGATE GLUTENFRI

Art. nr.: 1000011410

Vekt: 400 g

Antall: 14

Barilla Penne Rigate Glutenfri har perfekt "al dente"-kvalitet og smaker slik pasta fra Barilla skal smake. Barilla sin glutenfrie pasta er laget av en smakfull blanding av tre naturlige ingredienser; hvit og gul mais, og brun ris. Pastaen er i tillegg helt uten tilsatt stivelse.



GLUTENFRI

EPD: 4568119



FUSILLI GLUTENFRI

Art. nr.: 1000011411

Vekt: 400 g

Antall: 14

Barilla Fusilli Glutenfri har perfekt "al dente"-kvalitet og smaker slik pasta fra Barilla skal smake. Barilla sin glutenfrie pasta er laget av en smakfull blanding av tre naturlige ingredienser; hvit og gul mais, og brun ris. Pastaen er i tillegg helt uten tilsatt stivelse.



GLUTENFRI

EPD: 2950277



LASAGNE GLUTENFRI

Art. nr.: 1000016908

Vekt: 250 g

Antall: 10

Barilla Lasagne Glutenfri har perfekt "al dente"-kvalitet og smaker slik pasta fra Barilla skal smake. Barilla sin glutenfrie pasta er laget av en smakfull blanding av tre naturlige ingredienser; hvit og gul mais, og brun ris. Pastaen er i tillegg helt uten tilsatt stivelse.



GLUTENFRI

EPD: 5347547

Barilla fullkornspasta



FUSILLI FULLKORN

Art. nr.: 1000002431

Vekt: 1 kg

Antall: 9

Passer bra til fylldige sauser med kjøtt eller ost, som fanges opp i fusilliens spiral. 1 kilos pakning for storhusholdning.

Laget av fullkornsdurumhvete.



EPD: 1564905



PENNE RIGATE FULLKORN

Art. nr.: 1000002379

Vekt: 1 kg

Antall: 9

Pennette Rigate. 1 kilos pakning for storhusholdning.

Laget av fullkornsdurumhvete.



EPD: 1564897



SPAGHETTI FULLKORN 1 KG

Art. nr.: 1000002192

Vekt: 1 kg

Antall: 12

Vår fullkornspasta er laget av 100% fullkornsdurumhvete og inneholder 8% fiber. Vår fullkornspasta gir deg den samme gode smaken, "al dente"-konsistensen og kvaliteten du forventer av Barilla.



EPD: 2896223

NY KODE



PENNE RIGATE FULLKORN

Art. nr.: 1000023110

Vekt: 500 g

Antall: 14

Vår Penne Rigate Fullkorn er laget av 100% fullkornsdurumhvete og inneholder 8% fiber. God smak av fullkorn, al-dente-konsistens og den kvaliteten du forventer av Barilla.



EPD: 6456354

NY KODE



FUSILLI FULLKORN

Art. nr.: 1000023109

Vekt: 500 g

Antall: 12

Vår Fusilli Fullkorn er laget av 100% fullkornsdurumhvete og inneholder 8% fiber. God smak av fullkorn, al-dente-konsistens og den kvaliteten du forventer av Barilla.



EPD: 6456131

Vegetar lasagne

INGREDIENSER

4 porsjoner

10 plater Barilla Lasagne
100 g squash
100 g gulrot
200 g asparges
50 g erter
20 g extra virgin olivenolje
1 hvitløksfedd
60 g revet parmesanost
Persille
Pepper

Béchamelsaus (hvit saus):

900 g melk
50 g smør
50 g mel
Salt
Muskat

- Vask og kutt grønnsakene i strimler.
- Varm en stekepanne med litt extra virgin olivenolje og et hvitløksfedd. Stek grønnsakene i ca. 5 minutter. Fjern hvitløksfeddet og sett til side.
- Béchamel: smelt smøret, tilsett melet og rør. Ha i varm melk, litt om gangen. Kok opp og smak til med salt og muskat.
- Smør en ildfast form. Legg grønnsaker, etterfulgt av litt revet parmesanost, béchamel og deretter Barilla lasagneplater lagvis. Lasagnen skal ha totalt fem lag. Avslutt med béchamel og parmesanost.
- Stek vegetarlasagnen i ovnen på 180°C i 20 minutter. La den hvile 10 minutter før servering. Retten kan toppes med litt persille, parmesanost eller svart pepper.

Buon appetito!



DAL 1877
Barilla[®]
FOR
PROFESSIONALS

Barilla klassikere



MEZZE PENNE TRICOLORE

Art. nr.: 1000305078

Vekt: 5 kg

Antall: 3

Riflede pastarør med smak og farge av tomat og spinat. Laget av 100% durumhvete.
5 kilos pakning for storhusholdning.

EPD: 686097



FUSILLI

Art. nr.: 1000835098

Vekt: 5 kg

Antall: 3

Pastaskruer. Passer veldig godt i pastasalater.
Laget av 100% durumhvete.
5 kilos pakning for storhusholdning.

EPD: 191619



FARFALLE

Art. nr.: 1000835065

Vekt: 5 kg

Antall: 3

Pastasommerfugler. Perfekt i salater og sammen med lette sauser.
Laget av 100% durumhvete.
5 kilos pakning for storhusholdning.

EPD: 191635



GNOCCHI

Art. nr.: 1000835085

Vekt: 5 kg

Antall: 3

Pastaskjell. Egner seg til alle typer pastaretter.
Sausen fyller «skjellet». Laget av 100% durumhvete.
5 kilos pakning for storhusholdning.

EPD: 554469



PENNE RIGATE

Art. nr.: 1000835073

Vekt: 5 kg

Antall: 3

Store, riflede pastarør. Fine til fylldige sauser og kjøttsauser. Laget av 100% durumhvete.
5 kilos pakning for storhusholdning.

EPD: 191668

Barilla klassikere



SPAGHETTI

Art. nr.: 1000307005

Vekt: 5 kg

Antall: 3

Spaghetti n. 5 - verdens mest kjente pastaform!
100% durumhvete og pasta av ypperste kvalitet.
5 kilos pakning for storhusholdning.

EPD: 528091



SPAGHETTI

Art. nr.: 1000023009

Vekt: 500 g

Antall: 24

Spaghetti n. 5 i 500 g forpakning i resirkulerbar
emballasje. Verdens mest kjente pastaform!
100% ekte durumhvete og pasta av ypperste kvalitet.

EPD: 6397517

NY KODE



SPAGHETTI

Art. nr.: 1000023007

Vekt: 1 kg

Antall: 12

Spaghetti n. 5 - verdens mest kjente pastaform!
100% durumhvete og pasta av ypperste kvalitet.
1 kilos forpakning i kartong.

EPD: 6454649



BAVETTE

Art. nr.: 1000022985

Vekt: 500 g

Antall: 24

Bavette har samme form som en flat spaghetti.
Passer utmerket sammen med pesto, tomat-
og grønnsakssauser, og til fisk.
Laget av 100% durumhvete.

EPD: 6397533



RISONI

Art. nr.: 1000023004

Vekt: 500 g

Antall: 16

Denne lille pastaformen er formet som riskorn,
og passer perfekt som ingrediens i supper
og gryteretter.

EPD: 6397525

Barilla klassikere



GIRANDOLE TORSADES

Art. nr.: 1000023008

Vekt: 500 g

Antall: 12

"Lillebroren" til fusilli. God og nett pasta som passer perfekt til delikate sommersalater. Kortere koketid enn fusilli (6 minutter vs. 11 minutter). Laget av 100% durumhvete.

EPD: 6397483



FUSILLI

Art. nr.: 1000023006

Vekt: 500 g

Antall: 12

Pastaskruer. Nå med mer twist, for å fange sausen enda bedre. Passer veldig godt i pastasalater. Laget av 100% durumhvete.

EPD: 6397558



PENNE RIGATE

Art. nr.: 1000023029

Vekt: 500 g

Antall: 12

Store, riflede pastarør. Fine til fylldige sauser og kjøttsauser. Laget av 100% durumhvete.

EPD: 6397541



Barilla Collezione



TAGLIATELLE

Art. nr.: 1000014129

Vekt: 6 kg

Antall: 1

Båndspaghetti i nøster. Passer spesielt godt til krembaserte sauser. Laget av 100% durumhvete og inneholder egg. 6 kilos kartong for storhusholdning.

EPD: 474593



TAGLIATELLE

Art. nr.: 1000020252

Vekt: 500 g

Antall: 12

Båndpasta i nøster. Barilla Tagliatelle er passe ru og porøs, og passer spesielt godt til krembaserte sauser. Collezione er en samling kvalitetspasta laget av nøye utvalgt og utmerket durumhvete, skapt for å inspirere dine pastakreasjoner.

EPD: 5805924



LASAGNE

Art. nr.: 1000053196

Vekt: 5 kg

Antall: 1

En av de mest populære pastarettene i Norge bør lages av kvalitetspasta; Barilla Lasagneplater er laget av 100% durumhvete og er tilpasset GM-former. Inneholder ikke egg. 5 kilos pakning for storhusholdning.

EPD: 241034

NY KODE



LASAGNE

Art. nr.: 1000023093

Vekt: 500 g

Antall: 15

Rektangulære pastaplater med en porøs konsistens, som gir perfekt resultat. Laget av 100% durumhvete og inneholder ikke egg.

EPD: 6451314

NY KODE



FARFALLE

Art. nr.: 1000023320

Vekt: 500 g

Antall: 12

Pastasommerfugler. Perfekt i salater og sammen med lette sauser. Laget av 100% durumhvete.

EPD: 6457048

BARILLA AL BRONZO

Perfekt til å holde på enhver saus!

NY KODE
OG VEKT



BARILLA AL BRONZO SPAGHETTI

Art. nr.: 1000023668

Vekt: 500 g

Antall: 24

Verdens mest kjente pastaform, nå med en helt ny og sjenerøs tykkelse og ravgul farge, alltid perfekt Al Dente.

EPD: 6569511

NY KODE
OG VEKT



BARILLA AL BRONZO LINGUINE

Art. nr.: 1000023674

Vekt: 500 g

Antall: 24

Takket være dens flate og litt bredere form, passer den utmerket til pesto og andre tynne sauser.

EPD: 6569628

NY KODE
OG VEKT



BARILLA AL BRONZO FUSILLONI

Art. nr.: 1000023670

Vekt: 500 g

Antall: 16

Barilla Al Bronzo Fusilloni er store pastaskruer med robust tykkelse. Perfekt for en unik Al Dente opplevelse!

EPD: 6569685

NY KODE
OG VEKT



BARILLA AL BRONZO TORTIGLIONI

Art. nr.: 1000023707

Vekt: 500 g

Antall: 16

Den store diameteren og rillene både innvendig og utvendig, gjør Tortiglioni ideell for å holde på enhver saus.

EPD: 6581029

NY KODE
OG VEKT



BARILLA AL BRONZO MEZZI RIGATONI

Art. nr.: 1000023672

Vekt: 500 g

Antall: 16

Barilla Al Bronzo Mezzi Rigatoni er fyldige og store pastarør, som passer perfekt til kremede sauser eller i en god pastasalat.

EPD: 6569941

Pesto pasta med mandler og ricotta

Prøv vår oppskrift for Barilla Al Bronzo: Barilla Linguine al pesto, en bronsestøpt pasta av utvalgt durumhvete for en intens pastaopplevelse. Dette er en kremet pesto pasta vegetar med hjemmelaget mandelpesto, toppet med pisket ricotta.

INGREDIENSER

4 porsjoner

400 g Barilla Linguine Al Bronzo
0,5 dl pastavann

Pesto

50 g mandler
1 st hvitløksfedd
60 g ca. fersk basilikum
1,5 dl revet parmesanost
1,5 dl extra virgin olivenolje
Salt etter smak

Pisket ricotta

125 g ricotta
3 ss parmesanost
0,5 sitron, skallet
Noen dråper sitronsaft etter smak

Til servering, etter smak

Revet parmesanost, hakkede mandler, basilikum og sitronskall.

- Kok opp en stor kjele med vann og tilsett salt (7 gram pr. liter vann) når vannet koker. Kok Barilla Linguine Al Bronzo etter anvisningen på pakken. Spar på 0,5-1 dl av pastaens kokevann til senere.
- Lag pesto: skrell mandlene ved å koke dem i vann i noen minutter. Skyll i kaldt vann og skrell enkelt av skallet. Skrell hvitløken. Bland mandler og hvitløk i en blender eller foodprocessor. Tilsett basilikum (både blader og stilker) og bland. Ha i revet parmesanost og olivenolje, bland alt til en jevn, hjemmelaget pesto. Smak til med salt.
- Pisk ricottaen med revet parmesanost, sitronskall og noen dråper sitronsaft. Smak til med salt.
- Vend pastaen inn sammen med pestoen. Hell i 0,5 dl av pastaens kokevann og rør for en kremet konsistens. Tilsett mer pastavann om nødvendig.
- Anrett pastaen og topp med pisket ricotta, revet parmesanost, hakkede mandler og basilikum. Pynt med sitronskall og nyt! Denne oppskriften passer også godt sammen med Spaghetti pasta eller Linguine Al Bronzo. Oppdag flere av Barilla sine deilige pastaoppskrifter med den ekte smaken av Italia. For eksempel våre oppskrifter på pasta bolognese eller våre spaghettioppskrifter. Disse passer perfekt sammen med våre gode pastasauser, som grønn pesto eller våre tomat-sauser.

Nyt!



PESTO Barilla



PESTO ALLA GENOVESE

Art. nr.: 1000020265
Vekt: 190 g
Antall: 12

Pesto alla Genovese er en opplevelse, som kommer av kvaliteten på ingrediensene og på den forsiktige håndteringen i produksjonsprosessen. 100% italiensk basilikum. Ingen konserveringsmidler. **Glutenfri.**



GLUTENFRI

EPD: 5890686



PESTO ROSSO

Art. nr.: 1000020707
Vekt: 200 g
Antall: 12

Rød pesto med tomat, basilikum og Aceto Balsamico di Modena BGB. Uten tilsatte konserveringsmidler og **glutenfri.**



GLUTENFRI

EPD: 5889373



PESTO PEPERONCINO

Art. nr.: 1000020729
Vekt: 195 g
Antall: 12

Barilla Pesto Peperoncino er en grønn pesto, med 100% italiensk basilikum og peperoncino (sterk chilipepper). Den er helt uten tilsatte konserveringsmidler og i tillegg er den **glutenfri.**



GLUTENFRI

EPD: 5889100



NYHET!

BARILLA PIZZA SAUS

Art. nr.: 1000023957
Vekt: 400 g
Antall: 6

Består av 100% italienske tomater, og er uten konserveringsmidler. **Glutenfri.**



GLUTENFRI

EPD: 6569362



Barilla saus

NY KODE



CLASSICO

Art. nr.: 1000024009
Vekt: 400 g
Antall: 6

Klassisk tomatsaus som passer utmerket som basis for en bolognesesaus eller som pizzasaus. Ingen konserveringsmidler. Glutenfri.



EPD: 6594824



BASILICO

Art. nr.: 1000012348
Vekt: 400 g
Antall: 6

Tomatbasert saus med god smak av basilikum. Ingen konserveringsmidler. Glutenfri.



EPD: 4079687

NY KODE



BOLOGNESE

Art. nr.: 1000012441
Vekt: 400 g
Antall: 6

Bolognese er en tomatbasert saus som inneholder kjøtt. Ingen konserveringsmidler. Glutenfri.



EPD: 6602825



HVITLØK OG URTER

Art. nr.: 1000013150
Vekt: 400 g
Antall: 6

Tomatsaus med god smak av tomat, hvitløk og urter. Ingen konserveringsmidler. Glutenfri.



EPD: 4337531



ARRABBIATA

Art. nr.: 1000012349
Vekt: 400 g
Antall: 6

Godt krydret tomatsaus laget av italienske tomater og chili. Ingen konserveringsmidler. Glutenfri.



EPD: 4932463

Barilla pasta

Spaghetti

Innhold: Durumhvete og vann.
Ingen konserveringsmiddel

Koketid: 10 minutter

Holdbarhet: 32 måneder

Om: Spaghetti er en svært allsidig pastatype, takket være den tradisjonelle diameteren. Den kan brukes til de mest tradisjonelle oppskriftene, men også til de mer uvanlige og nyskapende. En spaghetti-rett er alltid perfekt, for alle anledninger.



Farfalle

Innhold: Durumhvete og vann.
Ingen konserveringsmiddel

Koketid: 12 minutter

Holdbarhet: 32 måneder

Om: Ekte farfalle er grasjøs og livlig, mens fargen har den gylne tonen av hvete og sol. Ingenting er bedre enn Barilla Farfalle for å muntre opp bordet med litt fantasi. Den glatte overflaten gjør de ekstra velegnede til lette, delikate grønnsaker.



Penne Rigate

Innhold: Durumhvete og vann.
Ingen konserveringsmiddel

Koketid: 11 minutter

Holdbarhet: 32 måneder

Om: Den store diameteren, samt rillene på penne, gjør at sausen fester seg på hele overflaten, på innsiden og utsiden! Prøv penne rigate med tykke kjøtt-, grønnsaks- eller melkebaserte sauser, for eksempel kremet soppsaus, tomat saus eller krydrede sauser. Penne egner seg også svært godt til "Pasta al forno", ovnsbakt pasta.



Mezze Penne Tricolore

Innhold: Durumhvete, vann, tomat (8 %) og tørket spinat (0,6 %).
Ingen konserveringsmiddel

Koketid: 11 minutter

Holdbarhet: 32 måneder

Om: Barilla Mezze Penne Tricolore gjenspeiler fargene til det italienske flagget, med en av de mest populære pastaformene. Den er laget for de som leter etter nye smaker og farger, og kombinerer vår semolina pasta med deilig spinat- og tomatpasta.



Fusilli

Innhold: Durumhvete og vann.
Ingen konserveringsmiddel

Koketid: 11 minutter

Holdbarhet: 32 måneder

Om: Perfekt til tykke sauser laget av for eksempel kjøtt eller cottage cheese. Med Barilla Fusilli kan du ikke gjøre feil: den fremhever både enkle og mer forseggjorte sauser, og gir utmerkede resultater selv når du prøver deg på utfordrende kulinariske eksperimenter.



Lasagne

Innhold: Durumhvete og vann.
Ingen konserveringsmiddel

I ovn: 20 minutter

Holdbarhet: 32 måneder

Om: Barilla anbefaler smakfulle oppskrifter med grønnsaker, sjømat eller ost. For eksempel lasagne med gorgonzola, brokkoli og valnøtter. Den tradisjonelle lasagnen lager du med Bolognesesaus, som du finner i vårt sortiment. Tips: Lag en god béchamelsaus, den vil fremheve smaken av lasagneplatene på en ypperlig måte.



Tagliatelle

Innhold: Durumhvete og vann.
Ingen konserveringsmiddel

Koketid: 6 minutter

Holdbarhet: 20 måneder

Om: Tagliatelle er tilberedt av perfekt utkjevlet deig, passe ru og porøs til å holde på sausen og fremheve smakene. Prøv den for eksempel til en kremete saus med grønnsaker.



Penne Rigate Fullkorn

Innhold: Fullkorn durumhvete og vann.
Ingen konserveringsmiddel

Koketid: 9 minutter

Holdbarhet: 18 måneder

Om: Laget av 100 % fullkorndurumhvete, er Barilla Pennette Rigate Fullkorn en super kilde til fiber. Perfekt til alle som ønsker å øke fiberinntaket uten å måtte ofre smaken. God til lette sauser med fisk eller grønnsaker. Prøv den til for eksempel Basilicosaus, squash og aubergine.



Fusilli Fullkorn

Innhold: Fullkorn durumhvete og vann.
Ingen konserveringsmiddel

Koketid: 11 minutter

Holdbarhet: 18 måneder

Om: Barilla Fusilli Fullkorn er laget av 100 % fullkorndurumhvete og gir den samme gode smaken, "al dente"-konsistensen og kvaliteten som forventes av Barilla. Vår fullkornsfusilli er en velsmakende kilde til fiber og gir deg 56 g fullkorn i hver porsjon. Passer til tykke sauser med kjøtt- eller ostebaser, grønnsaker eller til salat.



Farfalle pastachips

INGREDIENSER 4-6 PORSJONER

500 g Barilla Farfalle

100 ml extra virgin olivenolje

2 ss sitronpepper. Eller lag din egen ved å bruke sitronzest og pepper, som du roaster i en panne.

Smak til med salt

- Kok pastaen dobbelt så lenge som på anvisningen på pakken. (Farfalle; 24 min)
- Tørk så pastaen på papir for å fjerne all fuktighet.
- Bland sammen olje, sitronpepper og pasta i en bolle, og miks godt.
- Spre farfalle jevnt utover bakepapir og stek på 170 grader i 15-20 min til de begynner å bli gylne. Snu pastaen og stek videre i 10 minutter til de er crispy.
- Legg pastaen på litt papir for å absorbere gjenværende olje og fuktighet.
- Sever med dipp!



DAL 1877
Barilla[®]
FOR
PROFESSIONALS

Rundstykker med Pesto alla Genovese

Pesto Barilla er smaken alle elsker og den er en allsidig ingrediens. Det er bare fantasien som setter grenser for hva den kan brukes til! Så hvorfor ikke prøve dine egne hjemmelagde rundstykker med Pesto Barilla alla Genovese?

INGREDIENSER

500 g hvetemel
260 ml vann
25 g bakepulver
½ teskje malt
50 g Pesto Barilla alla Genovese

- Bland sammen alle ingrediensene i en bakebolle, og elt i 10 minutter med kjøkkenmaskin.
- Dekk til bollen med et klede, og la deigen heve på et lunt sted i 30 minutter.
- Del deigen i emner på ca. 25 gram og form dem til rundstykker.
- Plasser emnene på et bakebrett og la de heve videre under klede i ca. 20 minutter. Lag gjerne noen pene snitt i deigen før de settes i ovnen.
- Stek rundstykkene på 220 grader, i ca. 20 minutter.

Bra for deg, bra for planeten

Matvarer som bør spises ofte er også de med lavest miljøbelastning



WASA 100% KLIMAKOMPENSERT

Alle Wasaprodukter er 100% CO₂-kompensert. Vi måler og reduserer kontinuerlig karbonfotavtrykket vårt fra åker til butikkhylle. I tillegg kompenserer vi for alle resterende utslipp ved å velge fornybar kraft og støtte vern av regnskog i samsvar med internasjonale standarder.

Les mer her:

<https://www.wasaco2.com/no/>

WASA – ET 100% CO₂-KOMPENSERT VAREMERKE





wasaCO2.com

VI MÅLER

Vi identifiserer, måler, håndterer og rapporterer våre CO₂-utslipp fra åker til butikkhylle. Både råmaterialene vi bruker, kraftforbruket vårt, produksjonen av emballasje, måten vi transporterer produktene våre og leverer til distributørene på, er eksempler på utslipp vi tar høyde for.

VI REDUSERER

Vi er alltid på utkikk etter nye måter å redusere utslippene våre på. Energieffektivisering, grønn logistikk og kjøp av 100% fornybar elektrisk kraft (med opprinnelsesgaranti) til produksjonsanleggene våre er eksempler på tiltak vi har iverksatt.

VI KOMPENSERER

For å kompensere for de resterende utslippene våre har vi valgt å bidra til å verne en regnskog og støtte bruk av solenergi gjennom VCS-sertifiserte prosjekter. VCS er verdens mest utbredte sertifiseringsprogram for reduksjon av CO₂-utslipp. Prosjekter som utvikles i samsvar med VSC-programmet, må gå gjennom en grundig vurderingsprosess for å bli sertifisert.

MADRE DE DIOS-PROSJEKTET

REGIONEN LIGGER I ET OMRÅDE MED ET UNIKT BIOLOGISK MANGFOLD

ØKONOMISKE GEVINSTER

100% PERUVANSK

470

LOKALE ARBEIDSPLASSE

MADRE DE DIOS LIGGER I PERU, BARE 400 KM FRA MACHU PICCHU

100 000 HEKTAR



MACHU PICCHU

REDUSERER AVSKOGING OG BEVARER 100 000 HEKTAR MED REGNSKOG. DET TILSVARER OMTRENT:

5 GANGER AREALET AV STOCKHOLM



ELLER 3 GANGER AREALET AV PARIS



VILTRESERVAT OG TILHOLDSSTED FOR

35 TRUEDE ARTER

FOR EKSEMPEL:



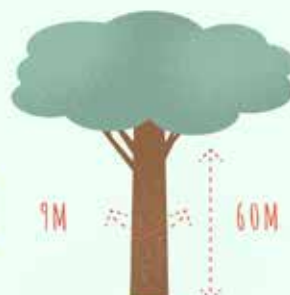
PUMAER



TAPIRER



LUE-KAPUSINER



9M

60M

126

TRUEDE OG SÅRBARE TREARTER VOKSER HER, FOR EKSEMPEL: SWIETENIA MACROPHYLLA (MAHOJNI), SOM KAN HA EN HØYDE PÅ OPPTIL 60 M OG EN OMKRETS PÅ 9 M

TAKKET VARE MADRE DE DIOS-PROSJEKTET UNNGÅR MAN UTSLEPP AV 700 000 TONN CO₂E-EKVIVALENTER I ATMOSFÆREN HVERT ÅR. WASAS KOMPENSASJON TILSVARER CA 17 000 TONN CO₂E.

WASA RUNDE KNEKKEBRØD



DIN STUND

Art. nr.: 1000015742

Vekt: 260 g

Antall: 12

Fiber: 21 g



Wasa Din Stund ble lansert i 2018 og har blitt en kjempesuksess! Rundt knekkebrød med 100% fullkorn, toppet med chiafrø og havsalt.

EPD: 5119946



MINI DIN STUND

Art. nr.: 1000019829

Vekt: 270 g

Antall: 12

Fiber: 21 g



En mini variant av Wasa Din Stund! Samme gode smak og egenskaper.

EPD: 5732912



SESAM & HAVSALT

Art. nr.: 1000011470

Vekt: 290 g

Antall: 12

Fiber: 6 %

Rundt og sprøtt knekkebrød bakt på hvete med en god smak av sesam og havsalt.

Smakfullt og kan nytes uten noe på eller med ditt favorittpålegg.

EPD: 2948073



KANEL

Art. nr.: 1000070544

Vekt: 330 g

Antall: 12

Fiber: 6 %

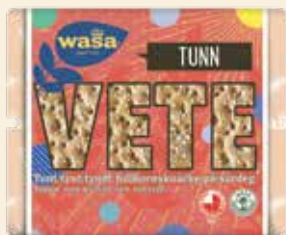
Rundt og sprøtt knekkebrød bakt på hvete med en god smak av kanel.

Smakfullt og kan nytes uten noe på eller med ditt favorittpålegg.

EPD: 2559383



WASA TYNNE KNEKKEBRØD



WASA TYNN HVETE

Art. nr.: 1000022949

Vekt: 230 g

Antall: 12

Fiber: 8,6 %

Et sprøtt og smakfullt fullkorns knekkebrød. Bakt med surdeig og toppet med quinoa og havsalt.



EPD: 6334239



TYNN HAVRE

Art. nr.: 1000018237

Vekt: 265 g

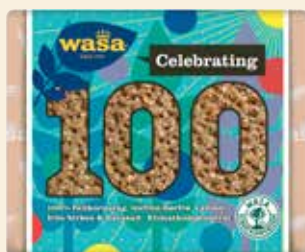
Antall: 12

Fiber: 10 %

Ekstra tynt havreknekkebrød, knasende sprøtt og toppet med havreflak og havsalt.



EPD: 5561873



WASA 100 FRØ & HAVSALT

Art. nr.: 1000016929

Vekt: 245 g

Antall: 12

Fiber: 21 %

Tynt og smakfullt knekkebrød bakt på 100% fullkornsrug. Toppet med havsalt og valmuefrø.



EPD: 5272836



ROSMARIN & HAVSALT

Art. nr.: 1000020069

Vekt: 190 g

Antall: 10

Ekstra tynt knekkebrød toppet med rosmarin og havsalt. Bakt med fullkornshvetemel, høyt innhold av fiber og 55% grovhet på Brødskala'n. Kan brukes uendelig mange måter!



EPD: 5805908



IDEAL FLATBRØD

Art. nr.: 1000021764

Vekt: 190 g

Antall: 10

Ble relansert i 2022. Tykkere og med mer god smak, har IDEAL nå flere bruksområder enn før. Prøv den til tapas, frokost, snacks eller tilbehør til middagen



EPD: 6055057

WASA RUGSPRØ OG GLUTENFRITT



RUGSPRØ ORIGINAL

Art. nr.: 1000071092

Vekt: 200 g

Antall: 18

Fiber: 19 %



Tynt og sprøtt surdeigsbrød bakt på fullkornsrugmel. Bakt på samme måte i dag som da vi startet i 1919. Bakt på 100% fullkornsrug.

EPD: 959270



RUGSPRØ HAVRE

Art. nr.: 1000006848

Vekt: 180 g

Antall: 18

Fiber: 16 %



Tynt og sprøtt brød med en god og mild smak, bakt på 96% fullkornsmel fra rug og havre.

EPD: 1833011



GLUTENFRI NATURELL

Art. nr.: 1000014774

Vekt: 240 g

Antall: 10

Fiber: 6,7 %

Glutenfritt knekkebrød. Pakket i praktiske porsjonspakninger for å bevare knekkebrødets gode smaker og holdbarhet.

EPD: 4831392



GLUTENFRI SESAM & HAVSALT

Art. nr.: 1000014775

Vekt: 240 g

Antall: 10

Fiber: 6,5 %

Glutenfritt knekkebrød med ristede sesamfrø og et hint av havssalt – utmerket smak og herlig sprøhet! Pakket i praktiske porsjonspakninger for å bevare knekkebrødets gode smaker og sprøhet.

EPD: 4831368



WASA KNEKKEBRØD



SURDEIG RÅG

Art. nr.: 1000011764
Vekt: 305 g
Antall: 12
Fiber: 19 %



Surdeig Råg er et tynt og ekstra sprøtt knekkebrød med det lille ekstra. Bakt med vår egen oppskrift på ekte surdeig, 100 % rugmel og en anelse malt gir det deg et knekkebrød med en herlig ristet smak av rug og surdeig.

EPD: 4004610



FALU CHIA & HAVSSALT

Art. nr.: 1000022413
Vekt: 235 g
Antall: 12
Fiber: 20 %



Et smakfullt og sprøtt knekkebrød fra Wasa. Falu karakteriseres av de luftige putene, som gir en eksepsjonelt sprø opplevelse. Toppet med chiafrø og havsalt.

EPD: 6330526



DELIKATESS SESAM

Art. nr.: 1000075872
Vekt: 285 g
Antall: 24
Fiber: 21 %



Tynt og lekkert fullkornsknekkebrød med sesamfrø, som gir en god og rund smak. Bakt på 100% fullkornsrug.

EPD: 1352798



FIBER BALANCE

Art. nr.: 1000007824
Vekt: 230 g
Antall: 12
Fiber: 26 %



Tynt fullkornsknekkebrød med sesamfrø, som er godt for magen. Høyt fiberinnhold.

EPD: 2105880



WASA KLASSIKERE



SURDEIG FLERKORN

Art. nr.: 1000010727
Vekt: 275 g
Antall: 12
Fiber: 18 %

Grovt knekkebrød med surdeig. Surdeig av rug, fullkornsrug, fullkornshvete, fullkornshavre og fullkornsbygg. Toppet med rugkli og havreflak.



EPD: 2697563



FRUKOST

Art. nr.: 1000071942
Vekt: 240 g
Antall: 24
Fiber: 6 %

Sprøtt og lett knekkebrød, toppet med ristede valmuefrø. En sprø start på dagen.

EPD: 549717



FRUKOST

Art. nr.: 1000070453
Vekt: 480 g
Antall: 12
Fiber: 6 %

Sprøtt og lett knekkebrød, toppet med ristede valmuefrø. En sprø start på dagen. Stor pakning.

EPD: 553701



FRUKOST

Art. nr.: 1000800881
Vekt: 1,34 kg
Antall: 3
Fiber: 6 %

Sprøtt og lett knekkebrød, toppet med ristede valmuefrø. Hendig brett for storhusholdning. Antall skiver pr. brett: 100.

EPD: 1369446



FRUKOST FULLKORN

Art. nr.: 1000071530
Vekt: 320 g
Antall: 12
Fiber: 11 %

Bakt på fullkornshvetemel, og toppet med valmuefrø.



EPD: 1199462

WASA KLASSIKERE



HUSMAN

Art. nr.: 1000070241

Vekt: 260 g

Antall: 24

Fiber: 20 %



Et grovt og sprøtt knekkebrød med herlig rugsmak. Bakt etter samme oppskrift siden 1933. Bakt på 100 % fullkornrug.

EPD: 1026525



HUSMAN

Art. nr.: 1000070794

Vekt: 520 g

Antall: 12

Fiber: 20 %



Et grovt og sprøtt knekkebrød med herlig rugsmak. Bakt etter samme oppskrift siden 1933. Stor pakning. Bakt på 100 % fullkornrug.

EPD: 1026541



HUSMAN

Art. nr.: 1000008591

Vekt: 1,1 kg

Antall: 3

Fiber: 20 %



Et grovt og sprøtt knekkebrød med herlig rugsmak. Bakt etter samme oppskrift siden 1933. Hendig brett for storhusholdning. Antall skiver pr. brett: 100. Bakt på 100 % fullkornrug.

EPD: 2217537



SPORT

Art. nr.: 1000070391

Vekt: 275 g

Antall: 24

Fiber: 20 %



Et grovt og tykt knekkebrød bakt på fullkornrug, som gir kroppen nyttig energi. Bakt på 100% fullkornrug.

EPD: 938084



SPORT+

Art. nr.: 1000021920

Vekt: 210 g

Antall: 12

Fiber: 21 %



Et sprøtt og rustikt knekkebrød, proppet av sunnhet. Bakt med fullkornrugmel, linfrø og hvetekim.

EPD: 663154

WASA KLASSIKERE



HAVRE

Art. nr.: 1000012544

Vekt: 300 g

Antall: 24

Fiber: 9 %



Et ekstra knasende og luftig knekkebrød bakt på fullkornsmel av havre. Passer godt som knekkebrød i matpakke.

EPD: 4084117



HAVRE

Art. nr.: 1000012545

Vekt: 600 g

Antall: 12

Fiber: 9 %



Et ekstra knasende og luftig knekkebrød bakt på fullkornsmel av havre. Passer godt som knekkebrød i matpakke. Stor pakning.

EPD: 4084133

NY OPPSKRIFT! NÅ ENDA BEDRE





WASA SKORPER, KAVRINGER OG GRILJERMEL



FULLKORN SKORPA

Art. nr.: 1000072173

Vekt: 300 g

Antall: 10

Usøtete fullkornskorper er både gode og sunne. De er bakt på fullkornshvete og er ikke tilsatt hverken sukker eller malt.

EPD: 532424



KAVRINGER

Art. nr.: 1000021071

Vekt: 350 g

Antall: 8

Kavring har lang tradisjon i norsk kosthold, og har i flere tiår blitt brukt som mellommåltid eller dessert med melk og syltetøy på.

EPD: 5982350



IDEAL GRILJERMEL

Art. nr.: 1000008511

Vekt: 400 g

Antall: 12

Ideal Griljermel er laget av ferskt, nystekt knekkebrød bakt av hvete og rug. Det har en nøytral og ren smak og passer godt til panering, desserter og baking.

EPD: 2153435

WASA SANDWICH



SANDWICH BRUNOST

Art. nr.: 1000003796

Vekt: 36 g

Antall: 24

Fiber: 13 %

Sandwich Brunost er bakt på fullkornsrug og har et herlig fyll med smøremyk krem av brunost.

EPD: 1748276



SANDWICH GRESSLØK

Art. nr.: 1000072984

Vekt: 37 g

Antall: 24

Fiber: 13 %

Sandwich Gressløk er bakt på fullkornsrug og har et herlig fyll av kremet smøreost, som smaker friskt av gressløk.

EPD: 1465145



SANDWICH FRANSKE URTER

Art. nr.: 1000008498

Vekt: 30 g

Antall: 24

Fiber: 14 %

Sandwich Franske Urter er bakt på fullkornsrug og har et herlig fyll av kremet smøreost, med smak av franske urter.

EPD: 2153526



SANDWICH PAPRIKA

Art. nr.: 10000009270

Vekt: 37 g

Antall: 24

Fiber: 12 %

Sandwich Paprika er bakt på fullkornsrug og har et kremete fyll med smak av ost og paprika.

EPD: 4928347

BLI MED PÅ STOLPEJAKTEN!



Stolt sponsor av Stolpejakten!

WASA SANDWICH



SANDWICH PESTO

Art. nr.: 1000022723

Vekt: 37 g

Antall: 24

Fiber: 10 %

Sandwich Pesto er et ferdig smurt rugknekkebrød, med ostefyll og deilig smak av pesto. Rik på fullkorn og fiber.

EPD: 6334163



SANDWICH PIZZA

Art. nr.: 1000020284

Vekt: 37 g

Antall: 24

Fiber: 13,5 %

Rugknekkebrød ferdig smurt med kremete ostefyll med smak av tomat og basilikum. Rikt på fullkorn og fiber.

EPD: 5804992



SANDWICH SOUR CREAM & ONION

Art. nr.: 1000017420

Vekt: 33 g

Antall: 24

Fiber: 9,6 %

Tynt rugknekkebrød med havrebasert fyll, med smaksfavoritten Sour Cream & Onion. Vegansk.

EPD: 5344312



SANDWICH TOMAT & BASILIKUM

Art. nr.: 1000008496

Vekt: 40 g

Antall: 24

Fiber: 5 %

Sandwich Tomat & Basilikum er bakt på hvete med fyll med smak av ost, tomat og basilikum.

EPD: 4683298

MATERIELL TILGJENGELIG:



Piggheng



Plexikassett –
kan stables



Stativ



Brett



Stripsheng

WASA KJEKS

WASA CHOCOLATE CHIP



Art. nr.: 1000017989

Vekt: 270 g

Antall: 18

Lys kjeks med herlige biter av sjokolade.
Fri for palmeolje, rik på fiber og ikke minst
– god på smak!

EPD: 6115620

WASA CRUNCHY OAT FLAKES



Art. nr.: 1000017990

Vekt: 250 g

Antall: 18

Wasa Crunchy Oat Flakes, bakt med
fullkorns-hvetemel og havregryn. Rik på fiber,
100% klimakompensert og fri fra palmeolje.

EPD: 5676598

WASA DARK CHOCOLATE



Art. nr.: 1000017988

Vekt: 230 g

Antall: 18

Wasa Dark Chocolate, bakt med fullkornshvete-
mel, havregryn og mørk sjokolade. Rik på fiber,
100% klimakompensert og fri fra palmeolje.

EPD: 5677414

EN OVNSBAKT, SALT KJEKS FRA WASA!

SUPER CRUNCHY, OG PERFEKT
TIL OST ELLER DIPP!



WASA DELICATE CRACKER SEASALT

Art. nr.: 1000018349

Vekt: 180 g

Antall: 12

EPD: 6119440





KNEKKEBRØDGUIDEN

Det er forskjell på knekkebrød. Du kjenner det på smaken i hvert sprø tygg, og du ser det på formen. Her går vi gjennom de vanligste knekkebrødstypene, slik at du kan imponere dine gjester.

Vi kan først og fremst dele knekkebrød inn i disse to hovedkategoriene:

VARMBAKT KNEKKEBRØD

Å varmbake knekkebrød er den vanligste måten å bake knekkebrød på. Brødet hever to ganger, kjevles og skjæres til og stekes deretter på høy varme i ovner som er opp til 100 meter lange.

KALDBAKT KNEKKEBRØD

Knekkebrød som er kaldbakt er bakt uten gjær, noe som gir et mer sprøtt knekkebrød. I stedet for å heve vispes deigen slik at den blir luftig.

Deretter kan man oppleve en smaksforskjell på knekkebrød ut i fra ulike mønster og hvilken type mel som er benyttet under bakingen:

MØNSTER

Knekkebrød med forskjellige mønstre smaker forskjellig. Tette eller vide mønster, symmetriske eller usymmetriske, dype eller grunne mønstre - påvirker smak og følelse.

MELTYPER:

De fleste knekkebrødene våre inneholder rugmel som grunningrediens. Men hvetemel, surdeigs- eller rugmel kan tilføre ulike smaker og konsistenser til knekkebrød

HVETE

Knekkebrød som er bakt på hvete gir knekkebrødet en mild smak som lar andre smaker tre frem. Hvete gjør også brødet litt mørere i konsistensen og lettere å bite i. Den milde hveten passer ypperlig sammen med søte pålegg som syltetøy og marmelader.

SURDEIG

Selv om knekkebrød bakt på surdeig er forholdsvis nytt, er surdeigsbrød en klassiker. Surdeigsknekkebrød bakes med rug, hvis kraftige smak balanseres og forsterkes av surdeigen. Resultatet blir en fin og ren smak og en herlig tyggemotstand.

RUG

Knekkebrød bak på rug er knekkebrødets opprinnelse. Rugknekkebrød bakes på 100 % fullkorn, noe som nesten er umulig når det kommer til mykt brød. Masse sunn fiber – gir en kraftig rugsmak og en sprø struktur.



KNASENDE GODE TOPPINGER

Hva skjer når det lille skandinaviske knekkebrødet møter resten av verden?
Her er noen nye smaker for deg som vil ha noe knasende godt.

WASA RUGSPRØ MED CAPRESESALAT OG PLOMMER

Wasa Rugsprø

1 stk fersk mozzarella

2 stk nektarin i skiver

Rødløk

En neve frisk basilikum

Balsamicoglaze

Extra virgin olivenolje

Flaksalt

Pepper

Riv opp litt fersk mozzarella. Finhakk rødløk og skjær nektarin i tynne skiver. Dandèr mozzarella og skiver med nektarin på Wasa Rugsprø, og dryss over litt

rødløk og basilikumblader. Topp med litt balsamico-glaze og olivenolje. Krydre med flaksalt og litt kvernet sort pepper. Nyt!



WASA 100 FRØ & HAVSALT MED HUMMUS OG OVNSBAKTE GRØNNSAKER

Hummus

1 boks økologiske kokte kikerter
½ ts bakepulver
2 stk hvitløksfedd
1 ts spisskummen
1 ts paprikapulver
3 ss tahini
4 ss extra virgin olivenolje
Saften fra en halv sitron
Salt og pepper

Sil saften av kikertene og skyll. Ha så alle ingrediensene i en food processor og kjør til en jevn masse. Smak til med mer salt eller sitron om du ønsker en kraftigere eller friskere smak. Topp med olivenolje, litt revet sitronskall og paprikapulver.

Ovnsbakte grønnsaker

1 rød spisspaprika
1 mellomstor aubergine
2 gulrot
Olivenolje
1 ts spisskummen
Salt og pepper

Forvarm ovnen til 180 grader. Helst varmluft, men over og undervarme fungerer også. Kutt alle grønnsakene i skiver på 2x2 cm. Ha de over i en ildfast form eller stekebrett med bakepapir. Dryss over generøst med olivenolje. Krydre så med olivenolje, salt, pepper og gjerne litt sitronzest om du har.

Stek i ca 20-30 minutter i den forvarmede ovnen. Server hummusen i en skål, og legg grønnsakene over. Server med Wasa 100 ved siden av. Eller dander knekkebrødet med en deilig topping av hummus og grønnsaker.



WASA DIN STUND MED GUACAMOLE OG SPICY RØDLØK

Guacamole

2 stk store, modne avokado
½ rødløk finkuttet
Juice fra 1 lime
Salt

Mos avokadoen og tilsett finhakket rødløk. Smak til med ferskpresset limejuice og salt. Nøkkelen til en god guacamole er å bruke nok salt og limejuice til at den smaker mye og er frisk i smaken. Så enkelt kan det gjøres.

Syltet rødløk

2 stk rødløk i tynne skiver
2 dl hvit eddik
2 dl vann
Isbiter
1 ts oregano
1 ts chilipulver
½ ts spisskummen
2 ts salt

Kutt rødløk i tynne skiver og ha i en bolle. Kok opp eddik, vann og krydderet før du heller det over rødløken. La det stå i cirka fem minutter. Ha så i isbiter og sett kaldt. Dette vil gi rødløken en sjokkendring i temperatur, og den vil få en fin sjokkrosa farge. I en lufttett beholder vil denne holde lenge.

Salsa matcha

5 stk arbol chili
2 stk ancho chili
2 stk guajillo chili
4 hvitløksfedd
4 dl rapsolje
1 ss sesamfrø
1 ts oregano
1 ts sukker
1 ts eplecidereddik
Salt

Fjern stilken og frøene fra chilien og kutt i mindre biter (du kan bruke vanlig eller tørket chili hvis det er det du har). Ha olje, hvitløk og sesamfrø i en kjele og varm opp på medium høy varme i cirka 5 minutter, eller til hvitløken og frøene er gyllenbrune. Sett så til side, tilsett chiliene og la hvile i 10 minutter. Tilsett så eddik, oregano, sukker og salt. Ha blandingen i en blender eller food processor og kjør til en grov miks. Denne er kjempegod på taco og holder seg lenge i kjøleskapet.

Smør guacamolen i et tykt lag på Wasa Din Stund Chia og Havsalt. Topp med syltet rødløk, salsa matcha og gjerne litt frisk koriander og finkuttet rødløk. Server med en limebåt på siden.



DIN STUND MINI MED REFritos, FETA OG TOMATSALSA

Refritos

1 boks kokte sorte bønner
1 dl olje
½ rødløk
2 hvitløksfedd
1 stk arbol chili uten frø
Salt

Ha olje, skivet rødløk, hvitløksfedd og arbol chili (vanlig chili funker også) i en kjele og varm opp på medium varme til løken er mør og hvitløken er gyllenbrun. Skyll og tilsett de sorte bønnene. Ha på en halv dl vann og kok inn. Kjør med stavmikser til en jevn puré, og smak til med salt.

Syltet rødløk

2 stk rødløk i tynne skiver
2 dl hvit eddik
2 dl vann
Isbiter
1 ts oregano
1 ts chilipulver
½ ts spisskummen
2 ts salt

Kutt rødløk i tynne skiver og ha i en bolle. Kok opp eddik, vann og krydderet før du heller det over rødløken. La det stå i ca. fem minutter. Ha så i isbiter og sett kaldt. Dette vil gi rødløken en sjokkending i temperatur, og den vil få en fin sjokkrosa farge. I en lufttett beholder vil denne holde lenge.

Salsa roja

3 stk tomater
2 stk hvitløksfedd
1 stk rød chili
1 rødløk
Eplecidereddik
Salt

Forvarm ovnen til 230 grader. Ha tomatene, hvitløksfeddene, rødløken og chilien på et brett med bakepapir og stek i ovnen til alt er brent. Dette er en tatemada style salsa der man vil ha den sorte, brente fargen. Dette tilsetter god røyksmak, men gir også en fin, mørk farge. Det vil ta alt fra 20-40 minutter.

Ha så alle ingrediensene i en blender og kjør til en jevn salsa. Smak til med salt og gjerne litt chilipulver eller Tabasco om man ønsker den sterkere.

Smør refritos på Wasa Din Stund Mini. Topp med salsa roja, syltet rødløk og naturell fetaost. Pynt gjerne med litt friske korianderblader.



BRØDSKALA'N

– SPIS LITT GROVERE

Brødskala'n ble lansert i 2006 og er utarbeidet i samråd med Helsedirektoratet, Mattilsynet og Forbrukerrådet. Helsemyndighetene har satt som mål at befolkningen skal spise 20 prosent mer av denne typen matvarer innen 2021 #MerAv.

- Helsemyndighetene anbefaler at vi spiser mer grove kornvarer.
- Grove kornprodukter inneholder flere næringsstoffer enn fine kornprodukter.
- De grove kornproduktene er en god og viktig kilde til kostfiber, i tillegg til flere vitaminer og mineraler.
- Et grovt knekkebrød er der innholdet av sammalt mel utgjør mer enn 50% av totalt innhold av mel.
- Med sammalt mel menes mel som inneholder alle kornets bestanddeler. Det er i skalledelene, kli som inneholder det aller meste av kostfiber, vitaminer og mineraler i kornet.



25%



50%



75%



100%

I tillegg til smak er Brødskalamerket det viktigste kriteriet som brukes når forbruker velger brød, viser en nylig gjennomført undersøkelse.

GJØR LITT EKSTRA STAS PÅ DIN KNEKKEBRØDSTASJON

KNEKKEBRØD

– BRA FOR GJESTENE DINE OG BRA FOR PLANETEN

- Knekkebrød gir svært lite matsvinn med tanke på sin lange holdbarhet.
- Mange knekkebrød har et høyt innhold av fiber og fullkorn, som er en viktig del av et godt kosthold.

waså

KNEKKEBRØDSTATIV I TRE

Et praktisk stativ med to etasjer, som gjør det enklere å eksponere flere typer knekkebrød.

TINNBOKSER

Diskréte bokser i tinn til rektangulære knekkebrød, optimale spesielt for glutenfrie knekkebrød.

STATIV TIL WASA DIN STUND

Delikat stativ i heltre eik til våre runde knekkebrød.

waså

TA KONTAKT MED DIN SALGSKONSULENT FOR EKSPONERINGSLØSNINGER.

BAXT SALGSAPPARAT 2025

DISTRIKT

Oslo, Akershus, Nedre Buskerud
Oslo, Akershus, Østfold
Oslo, Akershus
Telemark, Vestfold, Agder
Rogaland - Agder
Vestland
Hedmark, Oppland, Øvre Buskerud
Hedmark, Oppland, Øvre Buskerud
Trøndelag, Nordland til Saltfjellet
Trøndelag, Nordland til Saltfjellet
Trøndelag, Møre & Romsdal
Troms, Finnmark, Nordland

Marius Johannesen
Åge Thomassen
Merete Strand

FAGKONSULENT

Heidi Liane
Tor Gunnar Kvande -Pettersen
Tor Mikalsen
Merete Dreng Kristoffersen
Andre Walvik Meling
Ørjan Nilsen
Dag Olav Vikersveen
Trond Vikersveen
Einar Hangerhagen
Asbjørn Hauan
Nils Arne Skår
Frode Moen

Direktør Servering
Salgssjef Servering
Fagsjef Servering

TELEFON

930 94 510
997 08 494
954 99 212
452 88 129
465 01 668
481 57 124
970 17 538
481 46 186
915 51 038
917 22 030
913 21 284
913 95 708

908 66 977
992 80 918
907 45 886

E-MAIL

heidi.liane@baxt.no
tor.kvande-pettersen@baxt.no
tor.mikalsen@baxt.no
merete.kristoffersen@baxt.no
andre.meling@baxt.no
orjan.nilsen@baxt.no
dag.olav.vikersveen@baxtsalg.no
trond.vikersveen@baxtsalg.no
einar.hangerhagen@baxtsalg.no
asbjorn.hauan@baxtsalg.no
nils.arne.skaar@baxtsalg.no
frode.moen@baxtsalg.no

marius.johannesen@baxt.no
aage.thomassen@baxt.no
merete.strand@bxt.no



Barilla

The Italian Food Company. Since 1877.

Barilla Norge AS

www.barilla.no / www.wasa.no

Sentralbord: +47 62 58 27 00

Ordremail: customerservice.hamar@barilla.com

Annen kontakt: info-no@barilla.com

Besøksadresse: Sandvikaveien 55, 2312 Ottestad

Postadresse: Postboks 4451, 2326 Hamar