



# BARILLA

STORHUSHOLDNING



MED SMAK AV ITALIA

# Pasta skal alltid serveres «al dente»

Bevar næringsinnholdet og løft smaksopplevelsen. Å lage store mengder pasta «al dente» er en kunst. Det er derfor restauranter og storhusholdninger stiller store krav til råvaren pasta. Krav som ekte italiensk Barillapasta alltid oppfyller. Høykvalitets durumhvete i pastaen gir ikke bare bedre smak, men

også evne til å ta til seg saus på en ypperlig måte. Strukturen i pastaen er kompakt slik at vannet trenger sakte inn ved koking. Dette er hemmeligheten bak hvordan Barillas pasta holder på spensten. Vår pasta er dessuten godt egnet til både dobbeltkoking og varmeholding, som er å foretrekke i et restaurantkjøkken.

## Ekspresskoking

1 kg

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. det som står anbefalt på pakken.

## Dobbelkoking

1 kg

Dobbelkoking

– el. forkoking (50 % av koketiden)

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 holdes avkjølt til pastaen skal brukes (0-3 grader).



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

## Varmeholding

1 kg

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 3-4 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 varmeskapet 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).

# Klassikere

BLUE BOX er Barillas klassikere laget av 100% durumhvete, over 130 års erfaring og italienske mattradisjoner. Sortimentet rommer pastaformer for enhver anledning og er en av grunnene til at Barilla er verdens mest solgte pasta. Finnes også i mindre forpakninger – se vår produktkatalog.



## Spaghetti

**EPD:** 528091

**Vekt:** 3x5 kg

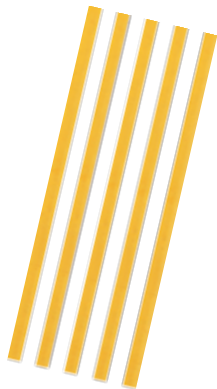
**Pall:** 48 kartonger

**Innhold:** Durumhvete og vann.  
Ingen konserveringsmiddel

**Koketid:** 8 min

**Holdbarhet:** 32 mnd

**Serveringstips:** Passer til nesten alt fra Bolognese til Carbonara eller Pesto



## Farfalle

**EPD:** 191635

**Vekt:** 3x5 kg

**Pall:** 18 kartonger

**Innhold:** Durumhvete og vann.  
Ingen konserveringsmiddel

**Koketid:** 10 min

**Holdbarhet:** 32 mnd

**Serveringstips:** Passer bra til både tomatbaserte sauser og til ost- og skinkesauser



## Penne Rigate

**EPD:** 191668

**Vekt:** 3x5 kg

**Pall:** 18 kartonger

**Innhold:** Durumhvete og vann.  
Ingen konserveringsmiddel

**Koketid:** 11 min

**Holdbarhet:** 32 mnd

**Serveringstips:** Passer bra til mange sauser, samt ovsretter



## Gnocchi

**EPD:** 554469

**Vekt:** 3x5 kg

**Pall:** 18 kartonger

**Innhold:** Durumhvete og vann.  
Ingen konserveringsmiddel

**Koketid:** 14 min

**Holdbarhet:** 32 mnd

**Serveringstips:** Passer bra til saus med hele biter av tomat eller kjøtt



## Fusilli

**EPD:** 191619

**Vekt:** 3x5 kg

**Pall:** 12 kartonger

**Innhold:** Durumhvete og vann.  
Ingen konserveringsmiddel

**Koketid:** 13 min

**Holdbarhet:** 32 mnd

**Serveringstips:** Passer bra til fyldige sauser med kjøtt eller ost, samt perfekt i pastasalater med feks. tunfisk



## Mezze Penne Tricolore

**EPD:** 686097

**Vekt:** 3x5 kg

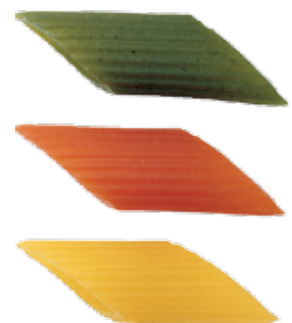
**Pall:** 18 kartonger

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

**Koketid:** 11 min

**Holdbarhet:** 10 mnd

**Serveringstips:** Passer til bla. lettflytende tomatbaserte sauser



# Spesialpasta

Barilla er verdens største pasta produsent og sortimentet er også deretter. Enten du skal ha pastaplater eller vil prøve en mer uvant pasta type som spinat tagliatelle, kan du alltid være sikker på at produktet holder høyeste kvalitet. Finnes også i mindre forpakninger – se vår produktkatalog.



## Tagliatelle Egg

**EPD:** 474593  
**Vekt:** 6 kg  
**Pall:** 24 kartonger  
**Innhold:** Durumhvete, vann og egg. Ingen konserveringsmiddel  
**Koketid:** 7-8 min  
**Holdbarhet:** 20 mnd  
**Serveringstips:** Passer spesielt til ost- og fløtebaserte sauser



## Tagliatelle Spinat

**EPD:** 285742  
**Vekt:** 6 kg  
**Pall:** 18 kartonger  
**Innhold:** Durumhvete, vann og tørket spinat (1,1%). Ingen konserveringsmiddel  
**Koketid:** 7-8 min  
**Holdbarhet:** 10 mnd  
**Serveringstips:** Passer best til en lys og kremete ostesaus som kontrast til den grønne pastaen



## Lasagneplater

**EPD:** 241034  
**Vekt:** 5 kg  
**Pall:** 64 kartonger  
**Innhold:** Durumhvete og vann. Ingen konserveringsmiddel  
**I ovn:** 35 min  
**Holdbarhet:** 32 mnd  
**Serveringstips:** Passer bra når du skal lage store porsjoner og smidighet er viktig



Ved koking av pasta i storhusholdninger anbefaler vi å maksimalt koke 5 kg tørr pasta av gangen. Pastaen kokes etter følgende forhold: 350g salt, 5 kg pasta, 50 l vann.

## Kan du telle til 7-100-1000?

For å få den absolutt beste pastaopplevelsen bruker man i Italia den såkalte «sju-hundre-tusen-regelen». Like enkelt som genialt beskriver den forholdet mellom salt, pasta og vann. Vannet skal alltid koke før man har i saltet og pastaen. For en porsjon, eller 100 g tørr pasta, skal du bruke 7 g (ca en halv teskje) salt og 1000 g (1 liter) vann.

Husk denne regelen – da får du alltid pastaen passe saltet, og i tillegg nok rom i kjelen til at pastaen ikke kleber seg sammen.

## Kok pasta al dente

Matinteresserte nordmenn er stadig mer opptatt av kvalitet på råvarer samtidig som italiensk mattradisjon er økende i popularitet. En kresen gjest forventer å få servert pastaen perfekt al dente. Men hvordan gjør man det? Og hvor mye vann skal man bruke? Velg ekspresskoking, dobbeltkoking eller varmeholding ut fra hva som passer dine forutsetninger og forhold best. – Les mer om dette i vår egen folder med «Kokemetoder».



# Fullkorn for smakens skyld

Fullkornspasta er stadig mer populært. Barilla har evnet å fange den unike smaken, samt å beholde pastaens fysiske egenskaper. Resultatet er en sunnere pasta med den unike Barilla smaken som også gir den perfekte «al dente»-følelsen.

## Pennette Fullkorn

**EPD:** 1564897

**Vekt:** 9x1 kg

**Pall:** 32 kartonger

**Innhold:** Fullkornsdurumhvete og vann.  
Ingen konserveringsmiddel

**Koketid:** 11 min

**Holdbarhet:** 15 mnd

**Serveringstips:** Passer bra til de fleste typer sauser



## Fusilli Fullkorn

**EPD:** 1564905

**Vekt:** 9x1 kg

**Pall:** 24 kartonger

**Innhold:** Fullkornsdurumhvete og vann.  
Ingen konserveringsmiddel

**Koketid:** 11 min

**Holdbarhet:** 15 mnd

**Serveringstips:** Passer bra til fylldige sauser med kjøtt eller ost, eller i pastasalater



100% fullkorn  
100% durumhvete  
6% fiber

## Pastaens 3 bud

Det er forskjell på pasta! Variasjonen i egenskaper og utseende kan være stor, men følgende tre tips bør du kunne for å gjenkjenne kvalitetspasta:

### 1. Kvalitetspasta er laget på 100 % durumhvete

Pasta laget på durumhvete er ikke bare vakker og gyldengul – den avgir også mindre stivelse som fører til at pastaen ikke kleber seg så mye. Dessuten tåler den å dobbeltkokes og holdes varm, uten tap av hverken elastisitet eller farge.

### 2. Kvalitetspasta er prikkfri

Pastaen får svarte prikker om ikke hveteskallet skilles ordentlig fra hvetekjernen. Prikkene synes enda bedre etter koking, og du får en mindre delikat pasta. Om pastadeigen ikke har blitt bearbeidet skikkelig, får pastaen hvite prikker. Prikkene er seige og mjølaktige klumper. Kvalitetspasta har verken svarte eller hvite prikker.

### 3. Kvalitetspasta har ingen sprekker

Får pastaen for kort tørketid eller for høy temperatur vil den danne grunnlag for sprekker. Ved koking vil da pastaen miste sin form eller sprekke. Kvalitetspasta tørker i 8-12 timer for å unngå sprekkdannelser.

# Pastasauser

Barillas pastasauser er laget med respekt for den tradisjonsrike, italienske matkulturen. I hvert eneste glass har vi fanget essensen av middelhavets råvarer som gir måltidet den ekte smaken av Italia uansett hvor i verden det serveres.



## Sugo al Pomodoro Basilico

**EPD:** 1164797

**Vekt:** 4x2 kg

**Pall:** 46 kartonger

**Holdbarhet:** 18 mnd

**Innhold:** Hakkede tomater, tomatkonsentrat, basilikum sukker, olivenolje, salt, hvitløk, naturlige aromaer og pe  
Ingen konserveringsmidler



## Ragu Bolognese Carne

**EPD:** 1161785

**Vekt:** 4x1 kg

**Pall:** 115 kartonger

**Holdbarhet:** 15 mnd

**Innhold:** Hakkede tomater, fleskekjøtt (16,4%), oksekjøtt (14,3%), tomatkonsentrat, vann, gulrøtter, løk, selleri, skinke (2%), salt, olivenolje, rødvin, sukker, pepper, lagerblad og kryddernellik.  
Ingen konserveringsmidler



Håper det smaker!



## Spaghetti Bolognese

100 porsjoner

### Ingredienser:

- 10 kg Barilla Spaghetti no 5
- 5 dl matolje
- 4 kg perleløk/småløk
- 4 dl sukker
- 15 l Barilla Bolognese saus
- 2 kg smaksrik ost, f.eks. Provolone (som på bildet) eller Parmesan
- 7,5 dl rosmarinblader
- Salt og svartpepper

### Tilberedning:

- Stek perleløken i oljen.
- Tilsett sukker og stek ytterligere noen minutter (lett karamellisering).
- Tilsett rosmarin og Barilla Bolognese saus, gi et oppkok. Smak til med svartpepper og salt.
- Bland sausen med nykokt pasta og tilsett osten før servering.



## Penne Rigate alla Puttanesca

10 porsjoner

### Ingredienser:

- 1 kg Barilla Penne Rigate
- 1 dl olivenolje
- 3 bokser (ca 120 g) ansjos (hakkert)
- 10 stk hvitløksfedd (finskivet)
- 1 teskje tørket chili
- 1 liter Barilla Basilico saus
- Ca. 40 svarte oliven skåret i to
- 1 1/2 dl kapers etter ønske
- 1 1/2 dl hakkert persille
- Persille til å drysse over

### Tilberedning:

- Varm opp oljen i en dyp panne eller gryte. Stek hvitløk og ansjos.
- Tilsett chilien og la det steke ytterligere et par minutter.
- Tilsett Basilico saus, oliven, kapers og la det hele småkoke i ca 15-20 minutter.
- Tilsett persille og la det småkoke enda noen minutter.
- Kok pastaen «al dente».
- Bland pastaen med sausen, legg på tallerken og topp med frisk persille.

Du finner flere tips og oppskrifter på [barilla.no](http://barilla.no)

---

## Barilla Norge AS

Sentralbord: +47 62 58 27 00  
 Ordre mail: customerservice.hamar@barilla.com  
 Annen kontakt: info-no@barilla.com  
 Besøksadresse: Sandvikaveien 55, 2312 Ottestad  
 Postadresse: Boks 4451, Bedriftssenteret, 2326 Hamar

Barilla Norge AS er ledende innen flatbrød, knekkebrød og italiensk pasta i Norge. På storhusholdning selges produktene våre gjennom salgsselskapet Baxt AS.

Hvis du ønsker å bestille nye produkter eller ønsker mer informasjon, vennligst kontakt Baxt gjennom våre distrikts-ansvarlige, eller ring Baxt sentralt. Du kan selvfølgelig også stille spørsmål om produktene direkte til oss.

---

## BAXT SALGSORGANISASJON

Oslo, Akershus	Tonje Håtun	977 38 290	tonje.haatun@baxt.no
Oslo, Akershus, Nedre Buskerud	Heidi Liane	930 94 510	heidi.liane@baxt.no
Oslo, Akershus, Østfold	Lars Kristian Høgåsen	488 94 253	lars.kristian.hoegaasen@baxt.no
Aust / Vest Agder, Telemark, Vestfold	Henriette Gissum	918 80 377	henriette.gissum@baxt.no
Vest Agder	Bjørn Johannessen	481 33 790	bjorn.johannessen@baxt.no
Hedmark, Oppland, Øvre Buskerud	Dag Olav Vikersveen	970 17 538	land-sk@online.no
Hedmark, Oppland, Øvre Buskerud	Trond Vikersveen	481 46 186	cvikersv@online.no
Hedmark, Oppland, Øvre Buskerud	Annika Solli	993 88 759	land-sk@online.no
Rogaland, Hordaland, Sogn og Fjordane	Frode Veland	913 83 992	frode@vestmat.no
Trøndelag, Nordland til Saltfjellet	Einar Hangerhagen	915 51 038	firmapost@hollup.no
Trøndelag, Nordland til Saltfjellet	Asbjørn Hauan	917 22 030	asbjorn.hauan@hollup.no
Trøndelag, Møre og Romsdal	Nils Arne Skår	913 21 284	nils.arne.skaar@hollup.no
Troms, Finnmark, Nordland	Kjell Håkon Jensen	958 29 763	kjell.hakon@matinord.no
Troms, Finnmark, Nordland	Kjell Ivar Larsen	916 19 122	kjell.ivar@matinord.no
Nordland	Konrad With	469 99 575	konrad@matinord.no
<b>SALGSAVDELING SENTRALT:</b>			
Marius Johannesen	Salgsdirektør Storhusholdning	908 66 977	marius.johannesen@baxt.no
Åge Thomassen	Salgssjef Storhusholdning	992 80 918	aage.thomassen@baxt.no