Barilla ®MD

SANS GLUTEN FREE

GREAT TASTE, MADE WITH CORN & RICE
GOÛT EXQUIS, PRODUIT FAIT AVEC DU MAÏS ET DU RIZ

The demand for Gluten Free pasta on Canadian menus is soaring.
Over 45% of operators menu Gluten Free.*

Certified Gluten Free
Produced on a dedicated Gluten Free line
Made with a delicious blend of corn and rice
Classic 'al dente' pasta taste and texture
No GMO ingredients

Item Code	Production Description	UCC 14 Case Code	Unit UPC	Size	Pack
13624	Gluten Free Elbows	00076808006315	076808004038	340g	8
13597	Gluten Free Fettuccine	10076808006268	076808006261	340g	12
13622	Gluten Free Penne	00076808006292	076808004014	340g	8
13623	Gluten Free Rotini	00076808006308	076808004021	340g	8
11333	Gluten Free Spaghetti	10076808004004	076808004007	340g	12

Tips and Techniques from the Chef

- Keep your gluten free pasta dishes separate from other foods in your kitchen to avoid cross-contamination.
- Double cook gluten free pasta as you would traditional semolina pasta.
  - For optimal results, short cuts (Elbows, Rotini and Penne) are recommended for double cooking.
  - Penne is the best cut for double cooking as it holds the shape and texture in a foodservice environment.
- Agitate the pasta during the first 1-2 minutes of cooking to achieve balanced distribution and avoid clumping.
- When you are ready for service, just reheat and add the sauce immediately after draining gluten free pasta.
  - Too much time in the pan can lead to over thickening of the sauce.

For more information, please contact your local Barilla sales representative, call Barilla Customer Service at 1-800-922-7455 or visit www.barillafs.com

Certifié
Certified
GF
Gluten-Free
Sans Gluten

Region	Broker	Email	Telephone
Eastern Canada	ASM Waypoint	contactus@asmwaypoint.com	905 - 475 -9623
Western Canada	ASM Waypoint	contactus@asmwaypoint.com	604 - 507 - 3200
Quebec	Accord Food broker	info@accordcourtier.com	450 - 419 - 8666

NON GMO Project VERIFIED · PROJET SANS OGM VERIFIÉ

* Technomic Ignite Menu Data, Q2-2018 - Q2 2019

Barilla®MD

SANS GLUTEN FREE

GREAT TASTE, MADE WITH CORN & RICE
GOÛT EXQUIS, PRODUIT FAIT AVEC DU MAÏS ET DU RIZ

La demande envers des pâtes sans gluten sur les menus canadiens explose.
Plus de 45 % des exploitants offrent des pâtes sans gluten*.

Certifiées sans gluten.
Fabriquées sur une chaîne de production spécialisée sans gluten.
Préparées avec une délicieuse combinaison de maïs et de riz.
Saveur et texture *al dente* des pâtes classiques.
Sans ingrédients modifiés génétiquement.

Code d'article	Description du produit	Code de caisse UCC à 14 chiffres	CUP unitaire	Format	Emballage
13624	Sans Gluten Macaroni Coupé	00076808006315	076808004038	340g	8
13597	Sans Gluten Fettuccine	10076808006268	076808006261	340g	12
13622	Sans Gluten Penne	00076808006292	076808004014	340g	8
13623	Sans Gluten Rotini	00076808006308	076808004021	340g	8
11333	Sans Gluten Spaghetti	10076808004004	076808004007	340g	12

Conseils et techniques du chef

- Gardez les plats de pâtes sans gluten séparés des autres aliments dans votre cuisine pour éviter la contamination croisée.
- Faites cuire les pâtes sans gluten en deux temps comme vous le feriez avec des pâtes à la semoule traditionnelles.
  - Pour des résultats optimaux, les pâtes courtes (macaroni coupé, rotini et penne) sont recommandées pour la cuisson en deux temps.
  - Les penne sont la meilleure coupe pour la cuisson en deux temps puisqu'elles conservent leur forme et leur texture dans les environnements de services alimentaires.
- Remuez les pâtes pendant la première minute ou les deux premières minutes de cuisson pour les distribuer uniformément dans l'eau et les empêcher de coller.
- Au moment de servir, réchauffez les pâtes sans gluten dans l'eau bouillante, égouttez-les et ajoutez la sauce immédiatement.
  - Une trop longue période dans le poêlon peut faire en sorte que la sauce soit trop épaisse.

Pour plus d'information, veuillez contacter votre courtier, pour le service à la clientèle de Barila, composez le 1-800-922-7455 ou visitez le site www.barillafs.com

Certifié
Certified
GF
Gluten-Free
Sans Gluten

Region	Broker	Email	Telephone
Eastern Canada	ASM Waypoint	contactus@asmwaypoint.com	905 - 475 -9623
Western Canada	ASM Waypoint	contactus@asmwaypoint.com	604 - 507 - 3200
Quebec	Accord Food broker	info@accordcourtier.com	450 - 419 - 8666

NON GMO Project VERIFIED · PROJET SANS OGM VERIFIÉ

* Technomic Ignite Menu Data, T2-2018 - T2 2019