



# R&D Artwork Brief

## General Information (For R&D reference only)

CU Product Information Record	720000083158/002
Valid From	Jul 29, 2025
Valid To	Dec 31, 9999
Status	In Process PL
Created By	MARGARET_C
Changed By	DE MARTINO_U

## CU Product Information Record Description

Language	Description
Czech	Knorr Professional Durum Semolina Farfalle 4x3 kg UFS
Dutch	Knorr Professional Durum Semolina Farfalle 4x3 kg UFS_NL
Dutch_BE	Knorr Professional Durum Semolina Farfalle 4x3 kg UFS_BE_NL
English	3PM Knorr Durum Semolina Farfalle 4x3 kg
French_BE	Knorr Professional Durum Semolina Farfalle 4x3 kg UFS_BE_FR
German_DACH	Knorr Professional Durum Semolina Farfalle 4x3 kg UFS_BE_DE
Hungarian	3PM Knorr Durum Semolina Farfalle 4x3 kg
Polish	Knorr Professional Durum Semolina Farfalle 4x3 kg UFS
Slovak	Knorr Professional Durum Semolina Farfalle 4x3 kg UFS

## Target Location Details

Validity Area	Language
Spain	Spanish



# R&D Artwork Brief

## CUC Product Information Record Data

### Product Name (For R&D reference only)

Language	Product Name
English	CUC_Farfalle_f65_DW_CR_Tef
English_EU	CoM: Italy

## Ingredient and Allergens/Diet Declarations

**Target Location/Language:** FOODS:ES/Spanish

**Legal Denominator:** Pasta alimenticia de calidad superior

### Ingredient List:

Ingredientes: Semolina de **TRIGO** duro. Puede contener **SOJA** y **MOSTAZA**.

## Additional Declarations

**Target Location/Language:** FOODS:ES/Spanish

### Measures :

Measure Type	Value	UOM	UOM Description
Peso neto	3	kg e	Kilogramos e

### Statements:

Purpose	Description
ALLERGEN LIST	Sin lactosa
SYMBOLS/LOGOS	EVU logo, suitable for vegans
PRODUCT ORIGIN	Producido en Italia
USE INSTRUCTIONS	Estable al baño María
PREP. INSTRUCTIONS	Preparación: Cocción tradicional: Verter la pasta en una olla con agua hirviendo ligeramente salada (1 kg de pasta por 10 L de agua), cocer durante 9 minutos o hasta que la pasta esté al dente, removiendo de vez en cuando. Escurrir y servir. Doble cocción: Cocer la pasta durante 7 minutos en agua ligeramente salada, luego escurrir y enjuagar con agua fría. Añadir 20 g de aceite y reservar en el frigorífico durante mín. 2h. Recalentar 40 segundos en agua hirviendo o 2 minutos en horno combi con vapor a 100°C.
SHELF LIFE	Consumir preferentemente antes del fin de:
STORAGE	Conservar en un lugar seco a temperatura ambiente.
SYMBOLS/LOGOS	EVU Approved - ID 0104
SYMBOLS/LOGOS	9 min
SYMBOLS/LOGOS	Please recycle
SYMBOLS/LOGOS	Suitable for double cooking <sup>2</sup> <sup>2</sup> Apta para doble cocción

## Nutrient Declarations



# R&D Artwork Brief

**Target Location/Language:** FOODS:ES/Spanish

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Información nutricional	Por 100 g de pasta seca
Valor energético	1494 kJ
Valor energético	357 kcal
Grasas	1,4 g
de las cuales saturadas	0,3 g
Hidratos de carbono	72 g
de los cuales azúcares	3,1 g
Fibra alimentaria	3,2 g
Proteínas	13 g
Sal	< 0,01 g

*End of CUC Product Information Record*



# R&D Artwork Brief

**Combination pack data**

**Product Name (For R&D reference only)**

Language	Product Name
English	CUC_Farfalle_f65_DW_CR_Tef