



FOR PROFESSIONALS

Barilla is an **Italian family owned company**, and we use more than 2,500,000 tons of durum wheat to produce our pasta. All Barilla products are made only with the best quality **Premium Durum Wheat** and **non-GMO ingredients**, and this is the Barilla difference and a key point of distinction.

1 QUALITY

- Premium pasta has a golden amber colour with no black spots or impurities
- High quality protein content has a low glycemic index, which keeps you fuller for longer
- With Barilla pasta you get better weight and yield*

Resilient against breakage, fraying, clumping and stickiness**



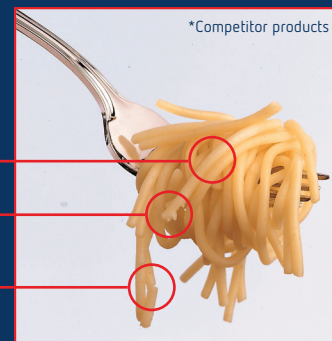
2 DURABILITY

- Delivers excellent results without the need for a highly skilled chef
- Holds up in a foodservice environment, and can withstand high cooking stress

Sticky

Frayed

Breaking



*Competitor products

3 CONSISTENCY

- Holds shape and firm texture better for longer periods of time
- Uniform and consistent in size, shape and colour***

Short cuts like Rigatoni will not collapse and hold it's shape better

ALWAYS 'AL DENTE'



Barilla selects only the **best quality** from the **top two Durum Wheat** grades, which ensures consistent quality regardless of each new crop's condition

Durum wheat with **High quality proteins** is essential to produce an **'al dente'** texture of pasta. With Barilla, you always have al dente pasta, which is the perfect base for any ingredients

*Barilla has higher moisture retention and increase in thickness after cooking versus the competition (George Brown, Product Testing & Validation Report, 2020) **Barilla releases a lower % of solids into the water after cooking versus the competition, confirming less breakage (George Brown, Product Testing & Validation Report, 2020). ***Barilla had a higher qualitative score for visual appearance both as a fresh product and 3 days after cooking than the competition (George Brown, Product Testing & Validation Report, 2020).



For more information call the Broker, Affinity Group,
at 1 (800) 658-1461 | info@affinitysales.ca



POUR PROFESSIONNELS

Barilla est une **entreprise familiale italienne** et nous utilisons plus de 2 500 000 tonnes de blé dur pour produire nos pâtes. Tous les produits Barilla sont préparés **uniquement avec du blé dur** et des **ingrédients sans OGM** de toute première qualité. C'est la différence Barilla et une caractéristique qui nous distingue.

1 QUALITÉ

- Nos pâtes de première qualité ont une couleur ambrée dorée et sont exemptes de taches noires et d'impuretés.
- Une teneur en protéines de grande qualité se traduit par un indice glycémique faible, ce qui prolonge la sensation de satiété.
- Avec les pâtes Barilla, vous obtenez un poids et un rendement supérieur*.

Résistent aux bris, à l'effilochage et à l'agglutination; ne collent pas**



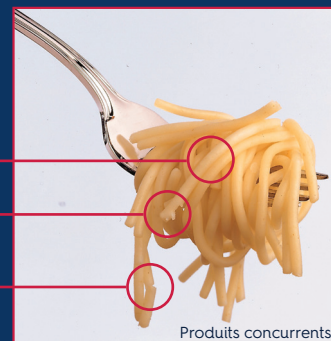
2 DURABILITÉ

- Produisent d'excellents résultats sans qu'il soit nécessaire de recourir à un chef hautement qualifié.
- Conservent leurs qualités dans un environnement de services alimentaires et peuvent tolérer un stress de cuisson élevé.

Collantes

Effilochées

Brisées



3 UNIFORMITÉ

- Conservent mieux leur forme et leur texture ferme pendant de plus longues périodes.
- Taille, forme et couleur uniformes***.

Les coupes courtes comme les rigatoni ne s'affaissent pas et conservent mieux leur forme

TOUJOURS 'AL DENTE'



Barilla **sélectionne uniquement** le blé dur de la meilleure qualité qui soit parmi les **deux catégories supérieures de blé dur**, ce qui garantit une qualité constante, quel que soit l'état de chaque nouvelle récolte.

Un blé dur renfermant des **protéines de grande qualité** est essentiel pour produire des pâtes à la texture **al dente**. Avec Barilla, vous avez toujours des pâtes al dente, lesquelles sont la base parfaite pour toute recette.

* Les pâtes Barilla retiennent mieux l'humidité et leur épaisseur augmente davantage après la cuisson par rapport à la concurrence (George Brown, Product Testing & Validation Report, 2020). ** Les pâtes Barilla libèrent un pourcentage plus faible de matière sèche dans l'eau après la cuisson par rapport à la concurrence, ce qui confirme qu'elles se brisent moins (George Brown, Product Testing & Validation Report, 2020). *** Les pâtes Barilla ont obtenu une note qualitative supérieure à celle de la concurrence en ce qui concerne l'aspect visuel du produit frais et trois jours après la cuisson (George Brown, Product Testing & Validation Report, 2020).



Pour plus d'information, communiquez avec Accord Courtier,
au (450) 419 - 8666 ou par courriel à info@accordcourtier.com.