



FOR
PROFESSIONALS



GEMELLI

This unique shape is *two strands of pasta twisted together!*

They are *remarkably versatile*, holding the flavour of sauces beautifully while retaining the firm "al dente" texture that you expect from Barilla.

GEMELLI WITH ZUCCHINI, SQUASH, CHERRY TOMATOES, BASIL AND PARMIGIANO



SERVES 4

INGREDIENTS

- 1 Box. Barilla Gemelli
- 4 Tbsp. Extra virgin olive oil
- 1 Garlic clove, minced
- 2 Thyme sprigs, leaves
- 1 Zucchini, small dice
- 1 Squash, small dice
- 2 Pt. Multi-color Cherry tomatoes
- 2 Cup. Crushed Tomato
- ½ Cup. Fresh Basil, leaves
- ¼ Cup. Parmigiano, grated (optional)
- Sea salt to taste
- Black pepper to taste

PREPARATION TIME: 25 MINUTES

DIRECTIONS

1. Preheat oven to 350°F. Place a pot of water to boil.
2. Drizzle cherry tomatoes with 1 tbsp of extra virgin olive oil, thyme, salt, and pepper. Place in oven and bake for 7-10 min. then set aside.
3. In a skillet over medium heat add remaining extra virgin olive and garlic. Cook until soft, then add zucchini and squash. Cook for an additional minute. Add crushed tomatoes, season, and bring to a simmer.
4. Meanwhile, cook pasta according to package directions. Drain pasta well and add to the sauce. Add reserved cherry tomatoes, half of the basil and mix well.
5. Garnish with the remaining basil and Parmigiano.

For more information call Waypoint at 1 (888) 551 - 5777 or Accord at 1 (450) 419 - 8666.



| Region | Broker | Email | Telephone |
|----------|--------------------|---------------------------|----------------------|
| National | ASM Waypoint | contactus@asmwaypoint.com | 1 (888) - 551 - 5777 |
| Quebec | Accord Food broker | info@accordcourtier.com | 450 - 419 - 8666 |

| | |
|-----------|------------|
| Case Spec | 4.54Kg x 2 |
| GFS code | 1112996 |



FOR
PROFESSIONALS



Les GEMELLI

Leur forme unique consiste en **deux brins de pâtes torsadés ensemble!**

Elles sont **remarquablement polyvalentes** et retiennent admirablement la saveur des sauces tout en conservant la texture **"al dente"** de Barilla dont vous raffolez!

GEMELLI AUX ZUCCHINIS, COURGES, TOMATES CERISES, BASILIC ET PARMESAN

POUR
4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION :
25 MINUTES



Ingrédients

1 boîte. Barilla Gemelli
4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
1 gousse d'ail, émincée
2 branches de thym, en feuilles
1 courgette, en petits dés
1 courge, en petits dés
2 Pintes de tomates cerises multicolores
2 tasses de tomates concassées
½ tasse de basilic frais, en feuilles
¼ tasse de parmesan râpé (facultatif)
Sel de mer au goût
Poivre noir au goût

Préparation

Préchauffer le four à 350°F. Remplir une casserole d'eau et porter à ébullition.
Arroser les tomates cerises d'une cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge, de thym, de sel et de poivre. Placer au four et cuire pendant 7-10 min. Laisser reposer. Dans une poêle à feu moyen, ajouter le reste de l'huile d'olive extra vierge et l'ail.
Cuire jusqu'à ce que l'ail soit tendre, puis ajouter les zucchini et la courge.
Cuire une minute supplémentaire. Ajouter les tomates concassées, assaisonner et porter à frémissement. Pendant ce temps, faire cuire les pâtes selon les instructions de l'emballage.
Bien égoutter les pâtes et les ajouter à la sauce. Ajouter les tomates cerises réservées, la moitié du basilic et bien mélanger.
Garnir avec le reste du basilic et le parmesan.

Pour plus d'information, appelez Waypoint au 1 (888) 551-5777 ou Accord au 1 (450) 419-8666.



| Région | Courtier | Courriel | Téléphone |
|-------------------|-----------------------------|---------------------------|----------------------|
| Échelle nationale | ASM Waypoint | contactus@asmwaypoint.com | 1 (888) - 551 - 5777 |
| Québec | Accord Courtier alimentaire | info@accordcourtier.com | 450 - 419 - 8666 |

| | |
|-----------|------------|
| Case Spec | 4.54Kg x 2 |
| GFS code | 1112996 |



FOR
PROFESSIONALS



GEMELLI

This unique shape is *two strands of pasta twisted together!*

They are *remarkably versatile*, holding the flavour of sauces beautifully while retaining the firm "al dente" texture that you expect from Barilla.

GEMELLI WITH ZUCCHINI, SQUASH, CHERRY TOMATOES, BASIL AND PARMIGIANO



SERVES 4

INGREDIENTS

- 1 Box. Barilla Gemelli
- 4 Tbsp. Extra virgin olive oil
- 1 Garlic clove, minced
- 2 Thyme sprigs, leaves
- 1 Zucchini, small dice
- 1 Squash, small dice
- 2 Pt. Multi-color Cherry tomatoes
- 2 Cup. Crushed Tomato
- ½ Cup. Fresh Basil, leaves
- ¼ Cup. Parmigiano, grated (optional)
- Sea salt to taste
- Black pepper to taste

PREPARATION TIME: 25 MINUTES

DIRECTIONS

1. Preheat oven to 350°F. Place a pot of water to boil.
2. Drizzle cherry tomatoes with 1 tbsp of extra virgin olive oil, thyme, salt, and pepper. Place in oven and bake for 7-10 min. then set aside.
3. In a skillet over medium heat add remaining extra virgin olive and garlic. Cook until soft, then add zucchini and squash. Cook for an additional minute. Add crushed tomatoes, season, and bring to a simmer.
4. Meanwhile, cook pasta according to package directions. Drain pasta well and add to the sauce. Add reserved cherry tomatoes, half of the basil and mix well.
5. Garnish with the remaining basil and Parmigiano.

For more information call Waypoint at 1 (888) 551 - 5777 or Accord at 1 (450) 419 - 8666.



| Region | Broker | Email | Telephone |
|----------|--------------------|---------------------------|----------------------|
| National | ASM Waypoint | contactus@asmwaypoint.com | 1 (888) - 551 - 5777 |
| Quebec | Accord Food broker | info@accordcourtier.com | 450 - 419 - 8666 |



FOR
PROFESSIONALS



Les GEMELLI

Leur forme unique consiste en **deux brins de pâtes torsadés ensemble!**

Elles sont **remarquablement polyvalentes** et retiennent admirablement la saveur des sauces tout en conservant la texture **"al dente"** de Barilla dont vous raffolez!

GEMELLI AUX ZUCCHINIS, COURGES, TOMATES CERISES, BASILIC ET PARMESAN

POUR
4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION :
25 MINUTES

Ingrédients

1 boîte. Barilla Gemelli
4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
1 gousse d'ail, émincée
2 branches de thym, en feuilles
1 courgette, en petits dés
1 courge, en petits dés
2 pintes de tomates cerises multicolores
2 tasses de tomates concassées
½ tasse de basilic frais, en feuilles
¼ tasse de parmesan râpé (facultatif)
Sel de mer au goût
Poivre noir au goût

Préparation

Préchauffer le four à 350°F. Remplir une casserole d'eau et porter à ébullition.
Arroser les tomates cerises d'une cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge, de thym, de sel et de poivre. Placer au four et cuire pendant 7-10 min. Laisser reposer. Dans une poêle à feu moyen, ajouter le reste de l'huile d'olive extra vierge et l'ail.
Cuire jusqu'à ce que l'ail soit tendre, puis ajouter les zucchini et la courge.
Cuire une minute supplémentaire. Ajouter les tomates concassées, assaisonner et porter à frémissement. Pendant ce temps, faire cuire les pâtes selon les instructions de l'emballage.
Bien égoutter les pâtes et les ajouter à la sauce. Ajouter les tomates cerises réservées, la moitié du basilic et bien mélanger.
Garnir avec le reste du basilic et le parmesan.



Pour plus d'information, appelez Waypoint au 1 (888) 551-5777 ou Accord au 1 (450) 419-8666.



| Région | Courtier | Courriel | Téléphone |
|-------------------|-----------------------------|---------------------------|----------------------|
| Échelle nationale | ASM Waypoint | contactus@asmwaypoint.com | 1 (888) - 551 - 5777 |
| Québec | Accord Courtier alimentaire | info@accordcourtier.com | 450 - 419 - 8666 |



FOR
PROFESSIONALS



CELLENTANI

Scooby-Doo

This *corkscrew-shaped pasta* is as fun to look at as it is to eat.

With its tubular center and ridged surface, it **captures every drop of sauce**. A favourite shape for cold pasta salads, casseroles, and elevated mac & cheese

CELLENTANI MAC AND CHEESE WITH TOASTED BREADCRUMBS



SERVES 4

INGREDIENTS

For Pasta

- 1 Box. Barilla Cellentani
- 2 Cup. Heavy Cream
- 1 Cup. Aged White Cheddar cheese, grated
- ½ Cup. Monterrey Jack cheese, grated
- ¼ Cup. Parmigiano, grated
- ¼ Cup. Gouda cheese, grated
- Salt to taste
- White Pepper to taste

For Breadcrumbs

- ½ Cup. Panko breadcrumbs
- 1 Garlic clove, minced
- 1 Tbsp. Parsley, chopped

PREPARATION TIME: 20 MINUTES

DIRECTIONS

1. In a skillet over medium heat add olive oil, garlic, and breadcrumbs.
2. Toast for 1-2 min or until golden brown.
3. Mix in parsley and set aside.
4. Bring a pot of water to a boil and cook pasta according to package directions.
5. Meanwhile, in a saucepot over low heat bring the heavy cream to a simmer. Whisk in cheese, seasoning to taste.
6. Drain pasta well and mix with cheese sauce. Top with breadcrumbs.

For more information call Waypoint at 1 (888) 551 - 5777 or Accord at 1 (450) 419 - 8666.



| Region | Broker | Email | Telephone |
|----------|--------------------|---------------------------|----------------------|
| National | ASM Waypoint | contactus@asmwaypoint.com | 1 (888) - 551 - 5777 |
| Quebec | Accord Food broker | info@accordcourtier.com | 450 - 419 - 8666 |

| | |
|-----------|------------|
| Case Spec | 4.54Kg x 2 |
| GFS code | 1245764 |

DAL 1877

Barilla®FOR
PROFESSIONALS

Les CELLENTANI

Scooby-Doo

Ces **pâtes en forme de tire-bouchon** sont aussi agréables à regarder qu'à manger!

Avec leur centre tubulaire et leur surface striée, elles **capturent chaque goutte de sauce** à la perfection! On les choisit pour les salades de pâtes froides, les ragoûts et les macaronis au fromage revisités!

MACARONIS AU FROMAGE CELLENTANI AVEC GARNITURE CROUSTILLANTE



POUR
4 PERSONNES

Ingrédients

Pour les pâtes

- 1 boîte de pâtes Barilla Cellentani
- 2 tasses de crème fraîche
- 1 tasse de cheddar blanc vieilli, râpé
- ½ tasse de fromage Monterrey Jack, râpé
- ¼ tasse de parmesan, râpé
- ¼ tasse de gouda, râpé
- Sel au goût
- Poivre blanc au goût

Pour la garniture

- ½ tasse de chapelure Panko
- 1 gousse d'ail, émincée
- 1 c. à soupe de persil haché

TEMPS DE PRÉPARATION :
20 MINUTES

Préparation

Dans une poêle à feu moyen, ajouter l'huile d'olive, l'ail et la chapelure. Faire griller pendant 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré. Incorporer le persil et réserver. Porter une casserole d'eau à ébullition et faire cuire les pâtes selon les instructions de l'emballage. Entre-temps, dans une casserole à feu doux, porter la crème fraîche à frémissement. Incorporer le fromage en fouettant et assaisonner au goût. Bien égoutter les pâtes et les mélanger à la sauce au fromage. Recouvrir de la garniture croustillante.

Pour plus d'information, appelez Waypoint au 1 (888) 551-5777 ou Accord au 1 (450) 419-8666.



| Région | Courtier | Courriel | Téléphone |
|-------------------|-----------------------------|---------------------------|----------------------|
| Échelle nationale | ASM Waypoint | contactus@asmwaypoint.com | 1 (888) - 551 - 5777 |
| Québec | Accord Courtier alimentaire | info@accordcourtier.com | 450 - 419 - 8666 |

| | |
|-----------|------------|
| Case Spec | 4.54Kg x 2 |
| GFS code | 1245764 |



FOR
PROFESSIONALS



CELLENTANI

Scooby-Doo

This *corkscrew-shaped pasta* is as fun to look at as it is to eat.

With its tubular center and ridged surface, it **captures every drop of sauce**. A favourite shape for cold pasta salads, casseroles, and elevated mac & cheese

CELLENTANI MAC AND CHEESE WITH TOASTED BREADCRUMBS



SERVES 4

INGREDIENTS

For Pasta

- 1 Box. Barilla Cellentani
- 2 Cup. Heavy Cream
- 1 Cup. Aged White Cheddar cheese, grated
- ½ Cup. Monterrey Jack cheese, grated
- ¼ Cup. Parmigiano, grated
- ¼ Cup. Gouda cheese, grated
- Salt to taste
- White Pepper to taste

For Breadcrumbs

- ½ Cup. Panko breadcrumbs
- 1 Garlic clove, minced
- 1 Tbsp. Parsley, chopped

PREPARATION TIME: 25 MINUTES

DIRECTIONS

1. In a skillet over medium heat add olive oil, garlic, and breadcrumbs.
2. Toast for 1-2 min or until golden brown.
3. Mix in parsley and set aside.
4. Bring a pot of water to a boil and cook pasta according to package directions.
5. Meanwhile, in a saucepot over low heat bring the heavy cream to a simmer. Whisk in cheese, seasoning to taste.
6. Drain pasta well and mix with cheese sauce. Top with breadcrumbs.

For more information call Waypoint at 1 (888) 551 - 5777 or Accord at 1 (450) 419 - 8666.



| Region | Broker | Email | Telephone |
|----------|--------------------|---------------------------|----------------------|
| National | ASM Waypoint | contactus@asmwaypoint.com | 1 (888) - 551 - 5777 |
| Quebec | Accord Food broker | info@accordcourtier.com | 450 - 419 - 8666 |

DAL 1877

Barilla®FOR
PROFESSIONALS

Les CELLENTANI

Scooby-Doo

Ces **pâtes en forme de tire-bouchon** sont aussi agréables à regarder qu'à manger!

Avec leur centre tubulaire et leur surface striée, elles **capturent chaque goutte de sauce** à la perfection! On les choisit pour les salades de pâtes froides, les ragoûts et les macaronis au fromage revisités!

MACARONIS AU FROMAGE CELLENTANI AVEC AVEC GARNITURE CROUSTILLANTE



POUR
4 PERSONNES

Ingrédients

Pour les pâtes

- 1 boîte de pâtes Barilla Cellentani
- 2 tasses de crème fraîche
- 1 tasse de cheddar blanc vieilli, râpé
- ½ tasse de fromage Monterrey Jack, râpé
- ¼ tasse de parmesan, râpé
- ¼ tasse de gouda, râpé
- Sel au goût
- Poivre blanc au goût

Pour la garniture

- ½ tasse de chapelure Panko
- 1 gousse d'ail, émincée
- 1 c. à soupe de persil haché

TEMPS DE PRÉPARATION :
20 MINUTES

Préparation

Dans une poêle à feu moyen, ajouter l'huile d'olive, l'ail et la chapelure. Faire griller pendant 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré. Incorporer le persil et réserver. Porter une casserole d'eau à ébullition et faire cuire les pâtes selon les instructions de l'emballage. Entre-temps, dans une casserole à feu doux, porter la crème fraîche à frémissement. Incorporer le fromage en fouettant et assaisonner au goût. Bien égoutter les pâtes et les mélanger à la sauce au fromage. Recouvrir de la garniture croustillante.

Pour plus d'information, appelez Waypoint au 1 (888) 551-5777 ou Accord au 1 (450) 419-8666.



| Région | Courtier | Courriel | Téléphone |
|-------------------|-----------------------------|---------------------------|----------------------|
| Échelle nationale | ASM Waypoint | contactus@asmwaypoint.com | 1 (888) - 551 - 5777 |
| Québec | Accord Courtier alimentaire | info@accordcourtier.com | 450 - 419 - 8666 |