



Gjelder fra 16.02.2026



Produktkatalog 2026





INNHOLD

Lær mer om pasta	3
Våre knep for å lykkes med pasta i storkjøkken	4
Barilla glutenfri pasta	5
Barilla fullkornpasta	6
Traditional Pesto Lasagna	7
Barilla klassikere	8
Barilla Collezione	11
Barilla Al Bronzo	12
Pesto Barilla	14
Barilla saus	16
Pastasalat med feta.....	18
Bra for deg, bra for planeten	19
Wasa og bærekraft	20
Wasa runde knekkebrød	22
Wasa knekkebrød	23
Wasa tynne og glutenfri	24
Wasa knekkebrød	25
Wasa klassikere	26
Wasa skorper, kavringer og griljermel	29
Wasa Sandwich	30
Wasa kjeks	32
Knekkebrødguiden	33
Brødskala'n	34
Knekkebrødstasjon	35
Kontaktinfo	36

Lær mer om pasta

1. Perfekt al dente?

- Det at pastaen har tyggemotstand er svært viktig for smaksopplevelsen.
- Al dente pasta holder også bedre på næringen.
- Pastaen vår er laget av 100% durumhvete av semulegryn og har et proteininnhold på minst 12%.

2. Hvor mye absorberer pastaen?

- Jo mer pasta du får ut av tørr pasta, jo bedre kjøkkenøkonomi oppnår du.
- Barilla sin pasta har en veldig god absorberingsevne på grunn av strukturen og dobler derfor sin vekt under tilberedning.

3. Hvor klebrig er pastaen?

- Pasta skal la sausen dekke til overflaten og skape en perfekt blanding i hver tilberedning.
- En riktig struktur gir riktig klebrighet uten at den blir klumpete eller gir en dårlig matopplevelse.

4. Hvordan håndterer pastaen varmebehandling?

- Drømmen er å alltid ha nykokt pasta, men i virkeligheten til det kommersielle kjøkkenet må de fleste typer pasta tåle å holdes varme under for eksempel en travel lunsj.

5. Smaker pastaen godt?

- Det er mange produkter som kaller seg pasta, men en god pasta har en karakteristisk smak av hvete som smaker godt bare med olivenolje, smør eller mer komplisert krydder.
- Uansett hvor en gjest eller kunde spiser; i kantinen eller en restaurant - har gjesten en forventning man skal møte og helst overgå.

7 – 100 – 1000 regelen

Barilla anbefaler 7-100-1000-regelen.

Da får pastaen tilstrekkelig boltreplass i vannet og riktig mengde salt. Tilsett saltet når vannet koker, før du tilsetter pastaen.

For en servering trenger du:

7 g salt

100 g tørr pasta

1000 ml vann (1 liter)



Våre knep for å lykkes med pasta i et storkjøkken!

Ekspresskoking

(100 % av koketiden)

Ekspresskoking er det vi gjør hjemme. Vi koker pasta hele koketiden og serverer direkte.



Dobbelkoking

(50 % av koketiden)

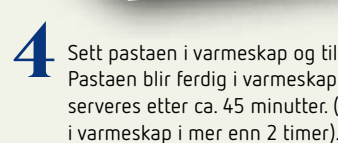
Dobbelkoking eller forkoking. Kok opp pastaen etter 7-100-1000-regelen. Avbryt kokingen etter halve tiden av det som er angitt på pakken og kjøøl pastaen raskt ned. Umiddelbart før servering; legg pastaen i kokende vann i 60 sekunder.



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 2 timene.



Barilla Glutenfri Pasta



Spaghetti Glutenfri

Art. nr.: 1000023103

Vekt: 400 g

Antall: 12

Spaghetti er verdens mest kjente pastaform. Barilla glutenfri Spaghetti er laget med hvit og gul mais, og brun ris. Helt uten tilsatt stivelse.



GLUTENFRI

EPD: 6454789



Tagliatelle Glutenfri

Art. nr.: 1000014305

Vekt: 300 g

Antall: 8

Båndspaghetti i nøster. Passer spesielt godt til kremede sauser. Laget med hvit og gul mais, og brun ris. Helt uten tilsatt stivelse.



GLUTENFRI

EPD: 5116231



Penne Rigate Glutenfri

Art. nr.: 1000011410

Vekt: 400 g

Antall: 14

Store riflede pastarør. Fin til fylldige sauser. Laget på hvit og gul mais, og brun ris. Uten tilsatt stivelse



GLUTENFRI

EPD: 4568119



Fusilli Glutenfri

Art. nr.: 1000011411

Vekt: 400 g

Antall: 14

Pastaskruer laget på mais og ris. Godt egnet i pastasalater. Helt uten tilsatt stivelse.



GLUTENFRI

EPD: 2950277



Lasagne Glutenfri

Art. nr.: 1000016908

Vekt: 250 g

Antall: 10

Lasagneplater laget med mais og ris, helt uten tilsatt stivelse.



GLUTENFRI

EPD: 5347547

Barilla Fullkornspasta



Fusilli Fullkorn

Art. nr.: 1000002431

Vekt: 1 kg

Antall: 9

Passer bra til fylldige sauser med kjøtt eller ost, som fanges opp i fusilliens spiral. 1 kilos pakning for storhusholdning.

Laget av fullkornsdurumhvete.



EPD: 1564905



Penne Rigate Fullkorn

Art. nr.: 1000002379

Vekt: 1 kg

Antall: 9

Pennette Rigate. 1 kilos pakning for storhusholdning.

Laget av fullkornsdurumhvete.



EPD: 1564897



Spaghetti Fullkorn 1 kg

Art. nr.: 1000002192

Vekt: 1 kg

Antall: 12

Vår fullkornspasta er laget av 100% fullkornsdurumhvete og inneholder 8% fiber. Vår fullkornspasta gir deg den samme gode smaken, "al dente"-konsistensen og kvaliteten du forventer av Barilla.



EPD: 2896223



Penne Rigate Fullkorn

Art. nr.: 1000023110

Vekt: 500 g

Antall: 14

Vår Penne Rigate Fullkorn er laget av 100% fullkornsdurumhvete og inneholder 8% fiber. God smak av fullkorn, al-dente-konsistens og den kvaliteten du forventer av Barilla.



EPD: 6456354



Fusilli Fullkorn

Art. nr.: 1000023109

Vekt: 500 g

Antall: 12

Vår Fusilli Fullkorn er laget av 100% fullkornsdurumhvete og inneholder 8% fiber. God smak av fullkorn, al-dente-konsistens og den kvaliteten du forventer av Barilla.



EPD: 6456131



Traditional Pesto Lasagna

TIPS:

Har du ikke tid til å lage pestoen fra bunnen av?

Da kan du gjerne bruke Barilla sin egen pesto.



4 porsj.



1 time

8 plater lasagneplater
100 g poteter
50 g grønne bønner

Pestosaus:

75 g basilikumblader
25 g pinjekjerner
50 g revet Parmigiano
25 g revet sardinsk Pecorino
1 fedd hvitløk
40 ml olivenolje

Béchamelsaus (hvit saus):

500 ml melk
30 g smør
25 g hvetemel
Salt etter smak

Fremgangsmåte

1. Start med å lage pestosausen: Kjør pinjekjernene og hvitløken i en blender. Tilsett de vasket og tørkede basilikumbladene og olivenoljen mens blenderen går. Deretter tilsetter du halvparten av Parmigiano (25 g) og Pecorino-osten, og justerer tykkelsen ved å tilsette mer olje om nødvendig.
2. Skrell og terningskjær potetene, rens og kutt de grønne bønnene. Kok poteter og bønner i kokende vann til de er «al dente», og tøm vannet.
3. Lag béchamel: Smelt smøret i en panne på middels varme. Tilsett melet og visp konstant for å unngå klumper. Hell i den varme melken og kok opp i et par minutter, salt etter smak.
4. Monter lasagnen: Ha litt béchamel, litt pesto, grønne bønner og poteter i bunnen av en ildfast form. Legg på et lag lasagneplater. Gjenta til du har fire lag totalt. På det øverste laget, dekk kun med béchamel, resten av Parmigiano-osten, og litt grønne bønner og poteter på toppen.
5. Stek lasagnen i ovnen ved 170 °C i 20-25 minutter. La den hvile i fem minutter før servering.

Barilla Klassikere



Mezze Penne Tricolore

Art. nr.: 1000305078

Vekt: 5 kg

Antall: 3

Riflede pastarør med smak og farge av tomat og spinat. Laget av 100% durumhvete.
5 kilos pakning for storhusholdning.

EPD: 686097



Fusilli

Art. nr.: 1000835098

Vekt: 5 kg

Antall: 3

Pastaskruer. Passer veldig godt i pastasalater.
Laget av 100% durumhvete.
5 kilos pakning for storhusholdning.

EPD: 191619



Farfalle

Art. nr.: 1000835065

Vekt: 5 kg

Antall: 3

Pastasommerfugler. Perfekt i salater og sammen med lette sauser.
Laget av 100% durumhvete.
5 kilos pakning for storhusholdning.

EPD: 191635



Gnocchi

Art. nr.: 1000835085

Vekt: 5 kg

Antall: 3

Pastaskjell. Egner seg til alle typer pastaretter.
Sausen fyller «skjellet». Laget av 100% durumhvete.
5 kilos pakning for storhusholdning.

EPD: 554469



Penne Rigate

Art. nr.: 1000835073

Vekt: 5 kg

Antall: 3

Store, riflede pastarør. Fine til fylldige sauser og kjøttsauser. Laget av 100% durumhvete.
5 kilos pakning for storhusholdning.

EPD: 191668

Barilla Klassikere



Spaghetti

Art. nr.: 1000307005

Vekt: 5 kg

Antall: 3

Spaghetti n. 5 - verdens mest kjente pastaform!
100% durumhvete og pasta av ypperste kvalitet.
5 kilos pakning for storhusholdning.

EPD: 528091



Spaghetti

Art. nr.: 1000023007

Vekt: 1 kg

Antall: 12

Spaghetti n. 5 - verdens mest kjente pastaform!
100% durumhvete og pasta av ypperste kvalitet.
1 kilos forpakning i kartong.

EPD: 6454649



Bavette

Art. nr.: 1000022985

Vekt: 500 g

Antall: 24

Bavette har samme form som en flat spaghetti.
Passer utmerket sammen med pesto, tomat-
og grønnsakssauser, og til fisk.
Laget av 100% durumhvete.

EPD: 6397533



Risoni

Art. nr.: 1000023004

Vekt: 500 g

Antall: 16

Denne lille pastaformen er formet som riskorn,
og passer perfekt som ingrediens i supper
og gryteretter.

EPD: 6397525



Girandole Torsades

Art. nr.: 1000023008

Vekt: 500 g

Antall: 12

"Lillebroren" til fusilli. God og nett pasta som
passer perfekt til delikate sommersalater.
Kortere koketid enn fusilli (6 minutter vs.
11 minutter). Laget av 100% durumhvete.

EPD: 6397483

Barilla Klassikere



Fusilli

Art. nr.: 1000023006

Vekt: 500 g

Antall: 12

Pastaskruer. Nå med mer twist, for å fange sausen enda bedre. Passer veldig godt i pastasalater. Laget av 100% durumhvete.

EPD: 6397558



Penne rigate

Art. nr.: 1000023029

Vekt: 500 g

Antall: 12

Store, riflede pastarør. Fine til fylldige sauser og kjøttsauser. Laget av 100% durumhvete.

EPD: 6397541



NYHET! Penne Rigate 1 kg

Art. nr.: 1000022999

Vekt: 1 kg

Antall: 15

Store pastarør.
Nå også i 1 kg forpakning

EPD: 6860266



Tagliatelle

Art. nr.: 1000014129

Vekt: 6 kg

Antall: 1

Båndspaghetti i nøster. Passer spesielt godt til krembaserte sauser. Laget av 100% durumhvete og inneholder egg. 6 kilos kartong for storhusholdning.

EPD: 474593



Lasagne

Art. nr.: 1000053196

Vekt: 5 kg

Antall: 1

En av de mest populære pastarettene i Norge bør lages av kvalitetspasta; Barilla Lasagneplater er laget av 100% durumhvete og er tilpasset GM-former. Inneholder ikke egg. 5 kilos pakning for storhusholdning.

EPD: 241034

Barilla Collezione



NYHET!

Conchiglie Rigate Collezione

Art. nr.: 1000023041

Vekt: 500 g

Antall: 12

Conchiglie Rigate er en av de mest populære pastaformene i Italia. Formen gjør at den passer til de fleste sauser.

EPD: 6742514



NYHET!

Fettuccine Collezione

Art. nr.: 1000023092

Vekt: 500 g

Antall: 12

Fettuccine er en båndpasta som minner om Tagliatelle. Fettuccine er imidlertid noe tykkere og smalere.

EPD: 6742662



Tagliatelle Collezione

Art. nr.: 1000020252

Vekt: 500 g

Antall: 12

Båndpasta i nøster. Barilla Tagliatelle er passe ru og porøs, og passer spesielt godt til krembaserte sauser. Collezione er en samling kvalitetspasta laget av nøye utvalgt og utmerket durumhvete, skapt for å inspirere dine pastakreasjoner.

EPD: 5805924



Lasagne Collezione

Art. nr.: 1000023093

Vekt: 500 g

Antall: 15

Rektangulære pastaplater med en porøs konsistens, som gir perfekt resultat. Laget av 100% durumhvete og inneholder ikke egg.

EPD: 6451314



Farfalle Collezione

Art. nr.: 1000023320

Vekt: 500 g

Antall: 12

Pastasommerfugler. Perfekt i salater og sammen med lette sauser. Laget av 100% durumhvete.

EPD: 6457048

Barilla Al Bronzo Spaghetti



Art. nr.: 1000023668

Vekt: 500 g

Antall: 24

Verdens mest kjente pastaform, nå med en helt ny og sjenerøs tykkelse og ravgul farge, alltid perfekt Al Dente.

EPD: 6569511

Barilla Al Bronzo Linguine



Art. nr.: 1000023674

Vekt: 500 g

Antall: 24

Takket være dens flate og litt bredere form, passer den utmerket til pesto og andre tynne sauser.

EPD: 6569628

Barilla Al Bronzo Fusilloni



Art. nr.: 1000023670

Vekt: 500 g

Antall: 16

Barilla Al Bronzo Fusilloni er store pastaskruer med robust tykkelse. Perfekt for en unik Al Dente opplevelse!

EPD: 6569685

Barilla Al Bronzo Tortiglioni



Art. nr.: 1000023707

Vekt: 500 g

Antall: 16

Den store diameteren og rillene både innvendig og utvendig, gjør Tortiglioni ideell for å holde på enhver saus.

EPD: 6581029

Barilla Al Bronzo Mezzi Rigatoni



Art. nr.: 1000023672

Vekt: 500 g

Antall: 16

Barilla Al Bronzo Mezzi Rigatoni er fyldige og store pastarør, som passer perfekt til kremede sauser eller i en god pastasalat.

EPD: 6569941

PERFEKT SAUSGREP PÅ ITALIENSK VIS



AL BRONZO
DAL 1877
Barilla®



PESTO Barilla



Pesto alla Genovese

Art. nr.: 1000020265

Vekt: 190 g

Antall: 12

Pesto alla Genovese er en opplevelse, som kommer av kvaliteten på ingrediensene og på den forsiktige håndteringen i produksjonsprosessen. 100% italiensk basilikum. Ingen konserveringsmidler. **Glutenfri.**



GLUTENFRI

EPD: 5890686



Pesto Rosso

Art. nr.: 1000020727

Vekt: 200 g

Antall: 12

Rød pesto med tomat, basilikum og Aceto Balsamico di Modena BGB. Uten tilsatte konserveringsmidler og **glutenfri.**



GLUTENFRI

EPD: 5889373



Pesto Peperoncino

Art. nr.: 1000020729

Vekt: 195 g

Antall: 12

Barilla Pesto Peperoncino er en grønn pesto, med 100% italiensk basilikum og peperoncino (sterk chilipepper). Den er helt uten tilsatte konserveringsmidler og i tillegg er den **glutenfri.**



GLUTENFRI

EPD: 5889100



NYHET!

Pesto alla Genovese



Laget med italiensk basilikum fra bærekraftig landbruk.



Tilberedt med Parmigiano Reggiano PDO



12 porsjoner, klar til servering



Enkel å åpne

Art. nr.: 1000009512

Vekt: 500 g

Antall: 6

EPD: 6854863

Grønn pesto laget med de fineste ingredienser fra Italia. Klar til bruk.



PESTO
DAL 1877
Barilla®

TIPS!

Du får et godt resultat
ved å bruke 40g pesto
for hver 80g pasta.



Nyhet!

Tomat & Basilikum saus

Art. nr.: 1000018793

Vekt: 2,5 kg

Antall: 3

100% Italienske tomater. Naturlig smaksrik.

Fri for tilsetningsstoffer og konserveringsmidler. Benyttes som ferdig saus eller base. Glutenfri.



GLUTENFRI

EPD: 5677547

Barilla saus



Classico

Art. nr.: 1000024009

Vekt: 400 g

Antall: 6

Klassisk tomatsaus som passer utmerket som basis for en bolognesesaus eller som pizzasaus. Ingen konserveringsmidler. Glutenfri.



GLUTENFRI

EPD: 6594824



Basilico

Art. nr.: 1000012348

Vekt: 400 g

Antall: 6

Tomatbasert saus med god smak av basilikum. Ingen konserveringsmidler. Glutenfri.



GLUTENFRI

EPD: 4079687



Bolognese

Art. nr.: 1000012441

Vekt: 400 g

Antall: 6

Bolognese er en tomatbasert saus som inneholder kjøtt. Ingen konserveringsmidler. Glutenfri.



GLUTENFRI

EPD: 6602825



Nyhet!

Barilla Pizzasaus

Art. nr.: 1000023957

Vekt: 400 g

Antall: 6

Består av 100% italienske tomater, og er uten konserveringsmidler. Glutenfri.



GLUTENFRI

EPD: 6569362





TIPS:

Hvis du ønsker litt sterkere smak, ha i halvparten av en rødløk, tynt skivet.

Pastasalat med feta



4 porsj.



20 min

320 g penne rigate
100 g pesto genovese
300 g cherrytomater
170 g fetaost
90 g sorte oliven, uten stein
1 ss olivenolje
Salt, etter smak

Pestosaus:

30 g basilikumblader
15 g pinjekjerner
15 g revet Parmigiano
15 g revet Pecorino
½ fedd hvitløk
200 ml olivenolje

Fremgangsmåte

1. Hvis du lager pestoen selv: Start med å blende pinjekjerner og hvitløk. Tilsett de vaskede og tørkede basilikumbladene, og med blenderen fortsatt på, hell i olivenoljen. Til slutt tilsetter du revet Parmigiano og Pecorino, og justerer konsistensen ved å tilsette mer olje om nødvendig.
2. Kok opp en stor kjele med vann. Kok pastaen én minutt kortere enn anvisning på pakken.
3. Hell av vannet og vend pastaen med litt olivenolje. Spre pastaen utover et bakebrett for å la den kjøle seg litt. Mens den kjøler, kutt fetaosten i biter omtrent samme størrelse som tomatene (fukt kniven mellom hvert kutt for å unngå at fetaen smuldrer).
4. I en stor bolle: kombiner den lett avkjølte pastaen, cherrytomater, sorte oliven, og fetaost.
5. Tilsett pestoen og ønsket mengde italiensk dressings (eller mer olivenolje om du vil). Vend godt sammen og server.

Bra for deg, bra for planeten

Matvarer som bør spises ofte
er også de med lavest miljøbelastning



WASA 100% KLIMAKOMPENSERT

Alle Wasaprodukter er 100% CO₂-kompensert. Vi måler og reduserer kontinuerlig karbonfotavtrykket vårt fra åker til butikkhylle. I tillegg kompenserer vi for alle resterende utslipp ved å velge fornybar kraft og støtte vern av regnskog i samsvar med internasjonale standarder.

Les mer her: <https://www.wasaco2.com/no/>

VI MÅLER

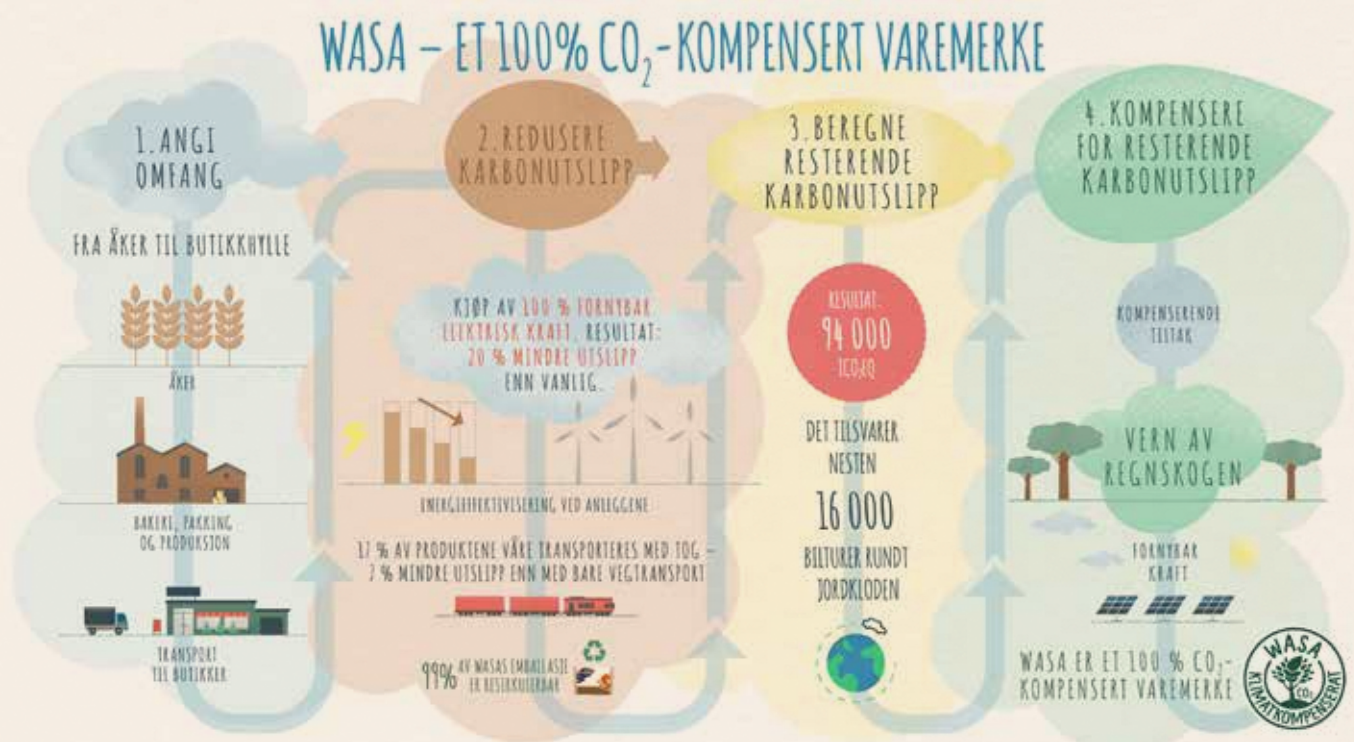
Vi identifiserer, måler, håndterer og rapporterer våre CO₂-utslipp fra åker til butikkhylle. Både råmaterialene vi bruker, kraftforbruket vårt, produksjonen av emballasje, måten vi transporterer produktene våre og leverer til distributørene på, er eksempler på utslipp vi tar høyde for.

VI REDUSERER

Vi er alltid på utkikk etter nye måter å redusere utslippene våre på. Energieffektivisering, grønn logistikk og kjøp av 100% fornybar elektrisk kraft (med opprinnelsesgaranti) til produksjonsanleggene våre er eksempler på tiltak vi har iverksatt.

VI KOMPENSERER

For å kompensere for de resterende utslippene våre har vi valgt å bidra til å verne en regnskog og støtte bruk av solenergi gjennom VCS-sertifiserte prosjekter. VCS er verdens mest utbredte sertifiseringsprogram for reduksjon av CO₂-utslipp. Prosjekter som utvikles i samsvar med VSC-programmet, må gå gjennom en grundig vurderingsprosess for å bli sertifisert.





NYHET! HARDT PROTEIN.



KJØR HARDT

*20% av energien i Wasa Protein+ kommer fra protein. Hvert 100g med produkt inneholder 20g protein.
Det er viktig å ha et balansert og variert kosthold og en sunn livsstil.

WASA RUNDE KNEKKEBRØD



DIN STUND

Art. nr.: 1000015742

Vekt: 260 g

Antall: 12

Fiber: 21 g



Wasa Din Stund ble lansert i 2018 og har blitt en kjempesuksess! Rundt knekkebrød med 100% fullkorn, toppet med chiafrø og havsalt.

EPD: 5119946



MINI DIN STUND

Art. nr.: 1000019829

Vekt: 270 g

Antall: 12

Fiber: 21 g



En mini variant av Wasa Din Stund! Samme gode smak og egenskaper.

EPD: 5732912



SESAM & HAVSALT

Art. nr.: 1000011470

Vekt: 290 g

Antall: 12

Fiber: 6 %

Rundt og sprøtt knekkebrød bakt på hvete med en god smak av sesam og havsalt.

Smakfullt og kan nytes uten noe på eller med ditt favorittpålegg.

EPD: 2948073



KANEL

Art. nr.: 1000070544

Vekt: 330 g

Antall: 12

Fiber: 6 %

Rundt og sprøtt knekkebrød bakt på hvete med en god smak av kanel.

Smakfullt og kan nytes uten noe på eller med ditt favorittpålegg.

EPD: 2559383



WASA KNEKKEBRØD



TYNN HAVRE

Art. nr.: 1000018237

Vekt: 265 g

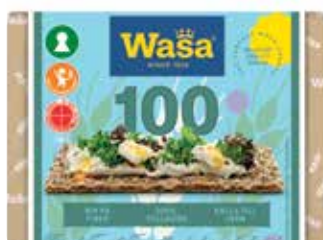
Antall: 12

Fiber: 10 %



Ekstra tynt havreknekkebrød, knasende sprøtt og toppet med havreflak og havsalt.

EPD: 5561873



WASA 100 FRØ & HAVSALT

Art. nr.: 1000016929

Vekt: 245 g

Antall: 12

Fiber: 21 %



Tynt og smakfullt knekkebrød bakt på 100% fullkornsrug. Toppet med havsalt og valmuefrø.

EPD: 5272836



ROSMARIN & HAVSALT

Art. nr.: 1000020069

Vekt: 190 g

Antall: 10

Fiber: 10 %



Ekstra tynt knekkebrød toppet med rosmarin og havsalt. Bakt med fullkornshvetemel, høyt innhold av fiber og 55% grovhet på Brødskala'n.

EPD: 5805908

NYHET!



PROTEIN+

Art. nr.: 1000024420

Vekt: 200 g

Antall: 12

Fiber: 9,5 %

EPD: 6739148

Wasa Protein+ er et smakfullt knekkebrød med hele 20g protein per 100g.



WASA TYNNE & GLUTENFRI



IDEAL FLATBRØD

Art. nr.: 1000021764

Vekt: 190 g

Antall: 10

Fiber: 14 %



Ble relansert i 2022. Tykkere og med mer god smak, har IDEAL nå flere bruksområder enn før. Prøv den til tapas, frokost, snacks eller tilbehør til middagen

EPD: 6055057



RUGSPRØ ORIGINAL

Art. nr.: 1000071092

Vekt: 200 g

Antall: 18

Fiber: 19 %



Tynt og sprøtt surdeigsbrød bakt på fullkornsrugmel. Bakt på samme måte i dag som da vi startet i 1919. Bakt på 100% fullkornsrug.

EPD: 959270



RUGSPRØ HAVRE

Art. nr.: 1000006848

Vekt: 180 g

Antall: 18

Fiber: 16 %



Tynt og sprøtt brød med en god og mild smak, bakt på 96% fullkornsmel fra rug og havre.

EPD: 1833011



GLUTENFRI NATURELL

Art. nr.: 1000014774

Vekt: 240 g

Antall: 10

Fiber: 6,7 %

Glutenfritt knekkebrød. Pakket i praktiske porsjonspakninger for å bevare knekkebrødet gode smaker og holdbarhet.

EPD: 4831392



GLUTENFRI SESAM & HAVSALT

Art. nr.: 1000014775

Vekt: 240 g

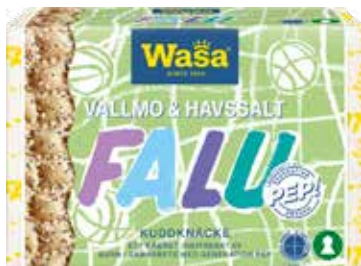
Antall: 10

Fiber: 6,5 %

Glutenfritt knekkebrød med ristede sesamfrø og et hint av havssalt – utmerket smak og herlig sprøhet! Pakket i praktiske porsjonspakninger for å bevare knekkebrødet gode smaker og sprøhet.

EPD: 4831368

WASA KNEKKEBRØD



FALU VALMUEFRØ

Art. nr.: 1000025038

Vekt: 235 g

Antall: 12

Fiber: 21 %



Knekkebrød med luftige puter.
Toppet med valmuefrø og havsalt.

NYHET!

EPD: 6829360



FALU CHIA & HAVSALT

Art. nr.: 1000022413

Vekt: 235 g

Antall: 12

Fiber: 20 %



Et smakfullt og sprøtt knekkebrød fra Wasa.
Falu karakteriseres av de luftige putene,
som gir en eksepsjonelt sprø opplevelse.
Toppet med chiafrø og havsalt.

EPD: 6330526



DELIKATESS SESAM

Art. nr.: 1000075872

Vekt: 285 g

Antall: 24

Fiber: 21 %



Tynt og lekkert fullkornsknekkebrød med
sesamfrø, som gir en god og rund smak.
Bakt på 100% fullkornsrug.

EPD: 1352798



FIBER BALANCE

Art. nr.: 1000007824

Vekt: 230 g

Antall: 12

Fiber: 26 %



Tynt fullkornsknekkebrød med sesamfrø,
som er godt for magen. Høyt fiberinnhold.

EPD: 2105880



SURDEG RÅG

Art. nr.: 1000011764

Vekt: 305 g

Antall: 12

Fiber: 19 %



Surdeig Råg er et tynt og ekstra sprøtt knekkebrød
med det lille ekstra. Bakt med vår egen oppskrift
på ekte surdeig, 100 % rugmel og en anelse malt
gir det deg et knekkebrød med en herlig ristet
smak av rug og surdeig.

EPD: 4004610

WASA KLASSIKERE



SURDEG FLERKORN

Art. nr.: 1000010727

Vekt: 275 g

Antall: 12

Fiber: 18 %

Grovt knekkebrød med surdeig. Surdeig av rug, fullkornsrug, fullkornshvete, fullkornshavre og fullkornsbygg. Toppet med rugkli og havreflak.



EPD: 2697563



FRUKOST

Art. nr.: 1000071942

Vekt: 240 g

Antall: 24

Fiber: 6 %

Sprøtt og lett knekkebrød, toppet med ristede valmuefrø. En sprø start på dagen.

EPD: 549717



FRUKOST

Art. nr.: 1000070453

Vekt: 480 g

Antall: 12

Fiber: 6 %

Sprøtt og lett knekkebrød, toppet med ristede valmuefrø. En sprø start på dagen. Stor pakning.

EPD: 553701



FRUKOST

Art. nr.: 1000800881

Vekt: 1,34 kg

Antall: 3

Fiber: 6 %

Sprøtt og lett knekkebrød, toppet med ristede valmuefrø. Hendig brett for storhusholdning. Antall skiver pr. brett: 100.

EPD: 1369446



FRUKOST FULLKORN

Art. nr.: 1000071530

Vekt: 320 g

Antall: 12

Fiber: 11 %

Bakt på fullkornshvetemel, og toppet med valmuefrø.



EPD: 1199462

WASA KLASSIKERE



HUSMAN

Art. nr.: 1000070241

Vekt: 260 g

Antall: 24

Fiber: 20 %



Et grovt og sprøtt knekkebrød med herlig rugsmak. Bakt etter samme oppskrift siden 1933. Bakt på 100 % fullkornsrug.

EPD: 1026525



HUSMAN

Art. nr.: 1000070794

Vekt: 520 g

Antall: 12

Fiber: 20 %



Et grovt og sprøtt knekkebrød med herlig rugsmak. Bakt etter samme oppskrift siden 1933. Stor pakning. Bakt på 100 % fullkornsrug.

EPD: 1026541



HUSMAN

Art. nr.: 1000008591

Vekt: 1,1 kg

Antall: 3

Fiber: 20 %



Et grovt og sprøtt knekkebrød med herlig rugsmak. Bakt etter samme oppskrift siden 1933. Hendig brett for storhusholdning. Antall skiver pr. brett: 100. Bakt på 100 % fullkornsrug.

EPD: 2217537



SPORT

Art. nr.: 1000070391

Vekt: 275 g

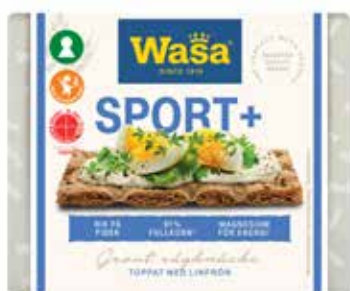
Antall: 24

Fiber: 20 %



Et grovt og tykt knekkebrød bakt på fullkornsrug, som gir kroppen nyttig energi. Bakt på 100% fullkornsrug.

EPD: 938084



SPORT+

Art. nr.: 1000021920

Vekt: 210 g

Antall: 12

Fiber: 21 %



Et sprøtt og rustikt knekkebrød, proppet av sunnhet. Bakt med fullkornsrugmel, linfrø og hvetekim.

EPD: 6103154

WASA KLASSIKERE



HAVRE

Art. nr.: 1000012544

Vekt: 300 g

Antall: 24

Fiber: 9 %



Et ekstra knasende og luftig knekkebrød bakt på fullkornsmel av havre. Passer godt som knekkebrød i matpakke.

EPD: 4084117



HAVRE

Art. nr.: 1000012545

Vekt: 600 g

Antall: 12

Fiber: 9 %



Et ekstra knasende og luftig knekkebrød bakt på fullkornsmel av havre. Passer godt som knekkebrød i matpakke. Stor pakning.

EPD: 4084133

KJØR HARDT





WASA SKORPER, KAVRINGER OG GRILJERMEL



FULLKORN SKORPA

Art. nr.: 1000072173

Vekt: 300 g

Antall: 10

Usøtete fullkornskorper er både gode og sunne. De er bakt på fullkornshvete og er ikke tilsatt hverken sukker eller malt.

EPD: 532424



KAVRINGER

Art. nr.: 1000021071

Vekt: 350 g

Antall: 8

Kavring har lang tradisjon i norsk kosthold, og har i flere tiår blitt brukt som mellommåltid eller dessert med melk og syltetøy på.

EPD: 5982350



IDEAL GRILJERMEL

Art. nr.: 1000008511

Vekt: 400 g

Antall: 12

Ideal Griljermel er laget av ferskt, nystekt knekkebrød bakt av hvete og rug. Det har en nøytral og ren smak og passer godt til panering, desserter og baking.

EPD: 2153435

WASA SANDWICH



SANDWICH BRUNOST

Art. nr.: 1000003796

Vekt: 36 g

Antall: 24

Fiber: 13 %

Sandwich Brunost er bakt på fullkornsrug og har et herlig fyll med smøremyk krem av brunost.

EPD: 1748276



SANDWICH GRESSLØK

Art. nr.: 1000072984

Vekt: 37 g

Antall: 24

Fiber: 13 %

Sandwich Gressløk er bakt på fullkornsrug og har et herlig fyll av kremet smøreost, som smaker friskt av gressløk.

EPD: 1465145



SANDWICH FRANSKE URTER

Art. nr.: 1000008498

Vekt: 30 g

Antall: 24

Fiber: 14 %

Sandwich Franske Urter er bakt på fullkornsrug og har et herlig fyll av kremet smøreost, med smak av franske urter.

EPD: 2153526



SANDWICH PAPRIKA

Art. nr.: 1000000927

Vekt: 37 g

Antall: 24

Fiber: 12 %

Sandwich Paprika er bakt på fullkornsrug og har et kremete fyll med smak av ost og paprika.

EPD: 4928347

BLI MED PÅ STOLPEJAKTEN!



Stolt sponsor av Stolpejakten!



WASA SANDWICH



SANDWICH Pesto

Art. nr.: 1000022723

Vekt: 37 g

Antall: 24

Fiber: 10 %

Sandwich Pesto er et ferdig smurt rugknekkebrød, med ostefyll og deilig smak av pesto. Rik på fullkorn og fiber.

EPD: 6334163



SANDWICH PIZZA

Art. nr.: 1000020284

Vekt: 37 g

Antall: 24

Fiber: 13,5 %

Rugknekkebrød ferdig smurt med kremete ostefyll med smak av tomat og basilikum. Rikt på fullkorn og fiber.

EPD: 5804992



SANDWICH SOUR CREAM & ONION

Art. nr.: 1000017420

Vekt: 33 g

Antall: 24

Fiber: 9,6 %

Tynt rugknekkebrød med havrebasert fyll, med smaksfavoritten Sour Cream & Onion. Vegansk.

EPD: 5344312



SANDWICH TOMAT & BASILIKUM

Art. nr.: 1000008496

Vekt: 40 g

Antall: 24

Fiber: 5 %

Sandwich Tomat & Basilikum er bakt på hvete med fyll med smak av ost, tomat og basilikum.

EPD: 4683298

MATERIELL TILGJENGELIG:



Piggheng



Stativ



Plexikassett
– kan stables



Brett

WASA KJEKS



NYHET!

WASA CHOCOLATE & ORANGE

Art. nr.: 1000024988

Vekt: 250 g

Antall: 18

Wasa Proteinkjeks med sjokolade og revet appelsin. 16 g protein per 100 g. Rik på fiber.

EPD: 6826861



WASA CRUNCHY OAT FLAKES

Art. nr.: 1000017990

Vekt: 250 g

Antall: 18

Wasa Crunchy Oat Flakes, bakt med fullkorns-hvetemel og havregryn. Rik på fiber, 100% klimakompensert og fri fra palmeolje.

EPD: 5676598



WASA DARK CHOCOLATE

Art. nr.: 1000017988

Vekt: 230 g

Antall: 18

Wasa Dark Chocolate, bakt med fullkornshvetemel, havregryn og mørk sjokolade. Rik på fiber, 100% klimakompensert og fri fra palmeolje.

EPD: 5677414



WASA DELICATE CRACKER SEASALT

Art. nr.: 1000018349

Vekt: 180 g

Antall: 12

En ovnsbakt, salt kjeks fra Wasa. Super crunchy, og perfekt til ost eller dipp!

EPD: 6119440

KNEKKEBRØDGUIDEN

Det er forskjell på knekkebrød. Du kjenner det på smaken i hvert sprø tygg, og du ser det på formen. Her går vi gjennom de vanligste knekkebrødstypene, slik at du kan imponere dine gjester.

Vi kan først og fremst dele knekkebrød inn i disse to hovedkategoriene:

VARMBAKT KNEKKEBRØD

Å varmbake knekkebrød er den vanligste måten å bake knekkebrød på. Brødet hever to ganger, kjevles og skjæres til og stekes deretter på høy varme i ovner som er opp til 100 meter lange.

KALDBAKT KNEKKEBRØD

Knekkebrød som er kaldbakt er bakt uten gjær, noe som gir et mer sprøtt knekkebrød. I stedet for å heve vispes deigen slik at den blir luftig.

Deretter kan man oppleve en smaksforskjell på knekkebrød ut i fra ulike mønster og hvilken type mel som er benyttet under bakingen:

MØNSTER

Knekkebrød med forskjellige mønstre smaker forskjellig. Tette eller vide mønster, symmetriske eller usymmetriske, dype eller grunne mønstre - påvirker smak og følelse.



MELTYPER:

De fleste knekkebrødene våre inneholder rugmel som grunningrediens. Men hvetemel, surdeigs- eller rugmel kan tilføre ulike smaker og konsistenser til knekkebrød

HVETE

Knekkebrød som er bakt på hvete gir knekkebrødet en mild smak som lar andre smaker tre frem. Hvete gjør også brødet litt mørere i konsistensen og lettere å bite i. Den milde hveten passer ypperlig sammen med søte pålegg som syltetøy og marmelader.

SURDEIG

Selv om knekkebrød bakt på surdeig er forholdsvis nytt, er surdeigsbrød en klassiker. Surdeigsknekkebrød bakes med rug, hvis kraftige smak balanseres og forsterkes av surdeigen. Resultatet blir en fin og ren smak og en herlig tyggemotstand.

RUG

Knekkebrød bak på rug er knekkebrødets opprinnelse. Rugknekkebrød bakes på 100 % fullkorn, noe som nesten er umulig når det kommer til mykt brød. Masse sunn fiber – gir en kraftig rugsmak og en sprø struktur.

BRØDSKALA'N

– SPIS LITT GROVERE

Brødskala'n ble lansert i 2006 og er utarbeidet i samråd med Helsedirektoratet, Mattilsynet og Forbrukerrådet.

- Helsemyndighetene anbefaler at vi spiser mer grove kornvarer.
- Grove kornprodukter inneholder flere næringsstoffer enn fine kornprodukter.
- De grove kornproduktene er en god og viktig kilde til kostfiber, i tillegg til flere vitaminer og mineraler.
- Et grovt knekkebrød er der innholdet av sammalt mel utgjør mer enn 50% av totalt innhold av mel.
- Med sammalt mel menes mel som inneholder alle kornets bestanddeler. Det er i skalledelene, kli som inneholder det aller meste av kostfiber, vitaminer og mineraler i kornet.



25%



50%



75%



100%

I tillegg til smak er Brødskalamerket det viktigste kriteriet som brukes når forbruker velger brød, viser en nylig gjennomført undersøkelse.

GJØR LITT EKSTRA STAS PÅ DIN KNEKKEBRØDSTASJON

KNEKKEBRØD

– BRA FOR GJESTENE DINE OG BRA FOR PLANETEN

- Knekkebrød gir svært lite matsvinn med tanke på sin lange holdbarhet.
- Mange knekkebrød har et høyt innhold av fiber og fullkorn, som er en viktig del av et godt kosthold.



KNEKKEBRØDSTATIV I TRE

Et praktisk stativ med to etasjer, som gjør det enklere å eksponere flere typer knekkebrød.



TINNBOKSER

Diskréte bokser i tinn til rektangulære knekkebrød, optimale spesielt for glutenfrie knekkebrød.



STATIV TIL WASA DIN STUND

Delikat stativ i heltre eik til våre runde knekkebrød.

Ta kontakt med din salgskonsulent for eksponeringsløsninger.

BAXT SALGSAPPARAT 2026

DISTRIKT	FAGKONSULENT	TELEFON	E-MAIL
Oslo, Akershus, Nedre Buskerud	Heidi Liane	930 94 510	heidi.liane@baxt.no
Oslo, Akershus, Østfold	Tor Gunnar Kvande -Pettersen	997 08 494	tor.kvande-pettersen@baxt.no
Oslo, Akershus	Tor Mikalsen	954 99 212	tor.mikalsen@baxt.no
Telemark, Vestfold, Agder	Merete Dreng Kristoffersen	452 88 129	merete.kristoffersen@baxt.no
Rogaland - Agder	Andre Walvik Meling (frem til 01.03.2026)	465 01 668	andre.meling@baxt.no
Vestland, Rogaland	Ørjan Nilsen	481 57 124	orjan.nilsen@baxt.no
Hedmark, Oppland, Øvre Buskerud	Dag Olav Vikersveen	970 17 538	dag.olav.vikersveen@baxtsalg.no
Hedmark, Oppland, Øvre Buskerud	Trond Vikersveen	481 46 186	trond.vikersveen@baxtsalg.no
Trøndelag, Nordland til Saltfjellet	Einar Hangerhagen	915 51 038	einar.hangerhagen@baxtsalg.no
Trøndelag, Nordland til Saltfjellet	Asbjørn Hauan	917 22 030	asbjorn.hauan@baxtsalg.no
Trøndelag, Møre & Romsdal	Nils Arne Skår	913 21 284	nils.arne.skaar@baxtsalg.no
Troms, Finnmark, Nordland	Frode Moen	913 95 708	frode.moen@baxtsalg.no
Marius Johannesen	Direktør Servering	908 66 977	marius.johannesen@baxt.no
Åge Thomassen	Salgssjef Servering	992 80 918	aage.thomassen@baxt.no
Merete Strand	Fagsjef Servering	907 45 886	merete.strand@bxt.no

Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.

Barilla Norge AS
www.barilla.no / www.wasa.no
Sentralbord: +47 62 58 27 00
Ordremail: customerservice.hamar@barilla.com
Annen kontakt: info-no@barilla.com
Besøksadresse: Sandvikaveien 55, 2312 Ottestad
Postadresse: Postboks 4451, 2326 Hamar