



V100



Lasagne alla bolognese

MIN

45'-80'
TEMPO DI COTTURA2,5kg ?
2 TEGLIE A CARTONE

Ingredienti della sfoglia

Semola di grano duro, uova 18,5%, acqua.

Ingredienti del ragù

Carne di bovino 44%, polpa di pomodoro, ortaggi in proporzione variabile (sedano, carote, cipolla), doppio concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, vino, sale, rosmarino, pepe, antiossidante: estratto di rosmarino. Parmigiano Reggiano DOP (latte, sale, caglio) spolverato in superficie.

Ingredienti della besciamella

Latte intero fresco pastorizzato, farina di frumento, burro, sale, noce moscata.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 514 – Energia kcal 123 – Grassi g 5,6 di cui acidi grassi saturi g 2,6 – Carboidrati g 12 di cui zuccheri g 2,4 – Fibre g 1,6 – Proteine g 5,8 – Sale g 1,1

Preparazione

Forno tradizionale (180°C): 1 h 20 min a piatto aperto e surgelato.

Forno ventilato (180°C): 45 min a piatto aperto e surgelato.



Scheda di prodotto

%

20
PERCENTUALE DI PASTA

%

80
PERCENTUALE DI SALSA

Smaltimento