



V100



Lasagne nach Bologneser art 2,5 kg



45'-80'
KOCHEN ZEIT



2,5kg ?
2 TABLETTS PRO KARTON

Pastazutaten

Hartweizengriess, Eier, Wasser, Salz.

Zutaten der Sosse

Geschmortes Rindfleisch mit Gemüse und Kräutern 47%, Tomatenfruchtfleisch, Rotwein, Extra Vergine Olivenöl, Butter, Salz. Geriebener Parmigiano Reggiano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

Zutaten Béchamelsosse

Vollmilch, Weichweizenmehl, Butter, Salz.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 123 – Energie kJ 514 – Eiweiss g 5,8 – Kohlenhydrate g 12 davon Zucker g 2,4 – Fett g 5,6 davon gesättigte Fettsäuren g 2,6 – Ballaststoffe g 1,6 – Salz g 1,1

Zubereitung

330 g Mikrowelle
6 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Datenblatt

%

20
ANTEIL VON NUDELN

%

80
PROZENTSATZ DER SOSSE

