



V100



## Lasagne nach Bologneser art 2,5 kg

MIN

45'-80'  
KOCHEN ZEIT2,5kg ?  
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.

### Datenblatt

%

20  
ANTEIL VON NUDELN

%

80  
PROZENTSATZ DER SOSSE

### 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

