



V100



Lasaña boloñesa

MIN

45'-80'
TIEMPO DE COCCIÓN

kg

2,5kg ?
2 BANDEJAS POR CARTÓN

Ingredientes de la pasta

Sémola de trigo duro, huevos, agua, sal.

Ingredientes de la salsa

Carne de vacuno asada con verduras y plantas aromáticas 47%, pulpa de tomate, vino tinto, aceite de oliva virgen extra, mantequilla, sal. Parmigiano Reggiano DOP rallado para rematar el plato.

Ingredientes de la bechamel

Leche integral, harina de trigo blando, mantequilla, sal.

Ficha de datos

%

20
PORCENTAJE DE PASTA

%

80
PORCENTAJE DE SALSA

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 514 – Valor energético kcal 123 – Grasas g 5,6 de los cuales ácidos grasos saturados g 2,6 – Los hidratos de carbono g 12 de los cuales azúcares g 2,4 – Fibras g 1,6 – Proteínas g 5,8 – Sal g 1,1

Preparación

Horno tradicional (180°C): 1 h 20 min envase cerrado y ultracongelado
Horno ventilado (180°C): 45 min envase cerrado y ultracongelado