



## Lasaña boloñesa

80' 5kg €
TIEMPO DE COCCIÓN

### 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.

# 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 azùcares 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

#### Ficha de datos





V100