



V107



Lasaña de verduras

2,5 kg

MIN

45'-80'
TIEMPO DE COCCIÓN

CARTÓN

2,5kg ?
2 BANDEJAS POR CARTÓN

Ingredientes de la pasta

Sémola de trigo duro, huevos, agua, sal.

Ingredientes de la salsa

Hortalizas 45% (calabacines, zanahorias, apio, espárragos, cebolla, berenjenas, guisantes), setas mixtas 4% (champiñón, gírgola, Setas Boletus, shiitake, seta nameko), bechamel (leche integral, harina de trigo, margarina vegetal, fécula de patata, sal), Edamer, Grana Padano DOP, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, albahaca, sal. Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.

Ficha de datos

%	%
20 PORCENTAJE DE PASTA	80 PORCENTAJE DE SALSA

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético – kcal 140 – Valor energético kJ 586 – Proteínas g 5,5 – Los hidratos de carbono g 16,0 de los cuales azúcares g 1,6 – Grasas g 5,4 de los cuales ácidos grasos saturados g 2,4 – Fibras g 2,8 – Sodio g 0,30 – Minerales g 1,6 – Sal g 0,76

Preparación

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

Horno ventilado (180°C): 45 min envase cerrado y ultracongelado

