V107

Lasaña de verduras 2,5 kg

80'
TIEMPO DE COCCIÓN

5kg e

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.

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 azùcares 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

Ficha de datos

%	%
20	80
PORCENTAJE DE PASTA	PORCENTAJE DE SALSA