



V108



Lasañas caseras con carne de res y cerdo



80'

TIEMPO DE COCCIÓN



5kg e

2 BANDEJAS POR CARTÓN

Ingredientes de la pasta

Sémola de trigo duro, huevo, agua, sal.

Ingredientes de la salsa

Pulpa de tomate, carne de vacuno 24%, carne de cerdo 23%, verduras en proporciones variables (apio, zanahorias, cebolla), doble concentrado de tomate, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, vino, sal, romero, pimienta. Parmigiano Reggiano 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 kcal 119 – Valor energético kJ 500 – Proteínas g 4,2 – Los hidratos de carbono g 7,9 de los cuales azúcares g 2,8 – Grasas g 7,6 de los cuales ácidos grasos saturados g 2,9 – Fibras g 1,3 – Sodio g 0,33 – Sal g 0,83

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

%

17

PORCENTAJE DE PASTA

%

83

PORCENTAJE DE SALSAS

