



V103



Lasagne aux champignons – Linea catering

MIN

45'-80'

TEMPS DE CUISSON



2,5kg ?

2 PLATEAUX PAR CARTON

Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, oeufs, eau, sel.

Ingrédients de la sauce

Lait entier, champignons 24% (cèpes, champignons de Paris, champignons shiitake, pleurotes, armillaires), farine de blé tendre, margarine végétale, sel, Grana Padano AOP, féculle de pomme de terre, huile d'olive vierge extra, oignon, persil. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 154 – Energie kJ 645 – Protéine g 4,8 – Hydrates de carbone g 14,0 dont sucres g 2,1 – Gras g 8,7 dont les acides gras saturés g 2,8 – Fibres g 0,9 – Sodium g 0,46 – Sel g 1,2

Fiche technique

%

20

POURCENTAGE DE PÂTES

%

80

POURCENTAGE DE SAUCE



Préparation

Four traditionnel (180°C): 1 h 20 min

Four ventilé (180°C): 45 min