V103

Lasagne aux champignons – Linea catering

80'
TEMPS DE CUISSON

5kg

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, fécule 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

Préparation

Four traditionnel (180°C): **1 h 20 min**
Four ventilé (180°C): **45 min**

Fiche technique

%	%
20	80
POURCENTAGE DE PÂTES	POURCENTAGE DE SAUCE