



V100



## Lasagnes à la bolognaise – Linea catering

MIN

45'-80'

TEMPS DE CUISSON

kg

2,5kg ?

2 PLATEAUX PAR CARTON

### Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, oeufs, eau, sel.

### Ingrédients de la sauce

Viande de boeuf braisée aux légumes et aux herbes aromatiques 47%, pulpe de tomates, vin rouge, huile d'olive vierge extra, beurre, sel. Parmigiano Reggiano AOP râpé pour garnir le plat.

### Ingrédients de la sauce béchamel

Lait entier, farine de blé tendre, beurre, sel.

### Fiche technique

%

20

POURCENTAGE DE PÂTES

%

80

POURCENTAGE DE SAUCE



### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 123 – Energie kJ 514 – Protéine g 5,8 – Hydrates de carbone g 12 dont sucres g 2,4 – Gras g 5,6 dont les acides gras saturés g 2,6 – Fibres g 1,6 – Sel g 1,1

### Préparation

Four traditionnel (180°C): 1 h 20 min

Four ventilé (180°C): 45 min