



V107



Lasagne aux légumes – Linea catering

MIN

45'-80'
TEMPS DE CUISSON2,5kg ?
2 PLATEAUX PAR CARTON

Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, oeufs, eau, sel.

Ingrédients de la sauce

Légumes 40% (courgettes, carottes, céleri, aubergines, asperges, pommes de terre, tomates, oignon), lait entier, farine de froment, féculé de pomme de terre, beurre, champignons 5% (champignons de Paris, pleurotes, cèpes, champignons shiitake, armillaires), Edamer, Grana Padano AOP, huile d'olive vierge extra, huile de graines de tournesol, basilic, sel. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

Fiche technique

%

20
POURCENTAGE DE PÂTES

%

80
POURCENTAGE DE SAUCE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 140 – Energie kJ 586 – Protéine g 5,5 – Hydrates de carbone g 16,0 dont sucres g 1,6 – Gras g 5,4 dont les acides gras saturés g 2,4 – Fibres g 2,8 – Sel g 0,76

Préparation

Four traditionnel (180°C): 1 h 20 min

Four ventilé (180°C): 45 min