V107

Lasagne aux légumes – Linea catering

80'
TEMPS DE CUISSON

5kg

Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, oeufs, eau, sel.

Ingrédients de la sauce

Légumes 40% (courgettes, carottes, cèleri, aubergines, asperges, pommes de terre, tomates, oignon), lait entier, farine de froment, fécule 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.

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**

Fiche technique

%
20
POURCENTAGE DE PÂTES

%
80
POURCENTAGE DE SAUCE