V108

Lasagne maison avec viande de boeuf et porc – Linea catering

80'
TEMPS DE CUISSON

5kg

Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, oeufs, eau, sel.

Ingrédients de la sauce

Pulpe de tomates, viande de boeuf 24%, viande de porc 23%, légumes en proportion variable (cèleri, carotte, oignon), double concentré de tomates, huile d'olive vierge extra, huile de graines de tournesol, vin, sel, romarin, poivre. Parmigiano Reggiano râpé pour garnir le plat.

Ingrédients de la sauce béchamel

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

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 119 – Energie kJ 500 – Protéine g 4,3 – Hydrates de carbone g 7,9 dont sucres g 2,8 – Gras g 7,6 dont les acides gras saturés g 2,9 – Fibres g 1,3 – Sodium g 0,33 – Sel g 0,83

Préparation

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

Fiche technique

%	%
17	83
POURCENTAGE DE PÂTES	POURCENTAGE DE SAUCE