V103

Lasagne ai funghi

80'
TEMPO DI COTTURA

5kg

Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, **uova** 18,5%, acqua.

Ingredienti della salsa

Latte intero fresco pastorizzato, funghi in proporzione variabile 16% (Agaricus bisporus, Pleurotus ostreatus, Pholiota nameko, Boletus edulis e relativo gruppo, Lentinus edodes), scalogno, farina di **frumento**, fecola di patata, olio di semi di girasole, margarina vegetale (oli e grassi vegetali non idrogenati (grassi (cocco), olio (semi di girasole)), acqua), prezzemolo, olio extra vergine di oliva, sale. Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**) spolverato in superficie.

Scheda di prodotto

%	%
20	80
PERCENTUALE DI PASTA	PERCENTUALE DI SALSA

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kcal 154 – Energia kJ 645 – Proteine g 4,8 – Carboidrati g 14,0 di cui zuccheri g 2,1 – Grassi g 8,7 di cui acidi grassi saturi g 2,8 – Fibre g 0,9 – Sodio g 0,46 – Sale g 1,2

Preparazione

Forno tradizionale (180°C): **1 h 20 min** a piatto aperto e surgelato.
Forno ventilato (180°C): **45 min** a piatto aperto e surgelato.

Smaltimento

teglia	lamina
ALU 41	C/LDPE 90
alluminio	plastica