



● Z219



## Lasagne alla bolognese

MIN

6'

TEMPO DI COTTURA



330g ?

4 PIATTI A CARTONE

### Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, **uova** da allevamento a terra 18,5%, acqua.

### Ingredienti del ragù

Polpa di pomodoro, carne di bovino 46%, ortaggi in proporzione variabile (**sedano**, carote, cipolla), olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, vino, sale, **burro**, antiossidante: estratto di rosmarino), Parmigiano Reggiano DOP (**latte**, sale, caglio) spolverato in superficie.

### Ingredienti della besciamella

**Latte** intero fresco pastorizzato, farina di **frumento**, margarina vegetale (oli e grassi vegetali non idrogenati (grassi (cocco), olio (semi di girasole)), acqua), sale.

Può contenere: **senape**, **soia**.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 512 – Energia kcal 122 – Grassi g 5,2 di cui acidi grassi saturi g 2,0 – Carboidrati g 12,8 di cui zuccheri g 1,8 – Fibre g 1,4 – Proteine g 5,9 – Sale g 0,84

### Preparazione

Forno a microonde (750w): **6 min** a piatto chiuso e surgelato.

Forno tradizionale (200°C): **25 min** a piatto aperto e surgelato.

### Scheda di prodotto

%

24

PERCENTUALE DI PASTA

%

76

PERCENTUALE DI SALSA