V100

Lasagne alla bolognese

80'
TEMPO DI COTTURA

5kg e

Scheda di prodotto

%
20
PERCENTUALE DI PASTA

%
80
PERCENTUALE DI SALSA

Ingredienti della sfoglia

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

Ingredienti del ragù

Carne di bovino 44%, polpa di pomodoro, ortaggi in proporzione variabile (**sedano**, carote, cipolla), doppio concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, vino, sale, rosmarino, pepe, antiossidante: estratto di rosmarino.
Parmigiano Reggiano DOP (**latte**, sale, caglio) spolverato in superficie.

Ingredienti della besciamella

Latte intero fresco pastorizzato, farina di **frumento**, **burro**, sale, noce moscata.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 514 – Energia kcal 123 – Grassi g 5,6 di cui acidi grassi saturi g 2,6 – Carboidrati g 12 di cui zuccheri g 2,4 – Fibre g 1,6 – Proteine g 5,8 – Sale g 1,1

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
ALU 41
alluminio

lamina
C/LDPE 90
plastica