V107

Lasagne alle verdure

45'-80'	2,5kg e
TEMPO DI COTTURA	2 TEGLIE

Ingredienti della sfoglia

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

Ingredienti della salsa

Ortaggi in proporzione variabile 40% (zucchine, carote, **sedano**, melanzane, asparagi, patate, pomodoro, cipolla), **latte** intero fresco pastorizzato, Edamer (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio), funghi in proporzione variabile 4% (Agaricus bisporus, Pleurotus ostreatus, Pholiota nameko, Boletus edulis e relativo gruppo, Lentinus edodes), Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, farina di **frumento**, fecola di patata, **burro**, basilico, sale.

Può contenere: **senape**, **soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kcal 140 – Energia kJ 586 – Proteine g 5,5 – Carboidrati g 16,0 di cui zuccheri g 1,6 – Grassi g 5,4 di cui acidi grassi saturi g 2,4 – Fibre g 2,8 – Sodio g 0,30 – Minerali g 1,6 – Sale g 0,76

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

Scheda di prodotto

%	%
20	80
PERCENTUALE DI PASTA	PERCENTUALE DI SALSA