



V108



Ingredienti della sfoglia

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

Ingredienti del ragù

Carne 47% (carne di bovino 51%, carne di suino 49%), 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.

Può contenere: senape, soia.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kcal 119 – Energia kJ 500 – Proteine g 4,2 – Carboidrati g 7,9 di cui zuccheri g 2,8 – Grassi g 7,6 di cui acidi grassi saturi g 2,9 – Fibre g 1,3 – Sodio g 0,33 – Sale g 0,83

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.

Lasagne caserecce con carni di bovino e suino

MIN

45'-80'

TEMPO DI COTTURA

MAX

2,5kg ?

2 TEGLIE A CARTONE

Scheda di prodotto

%

17

PERCENTUALE DI PASTA

%

83

PERCENTUALE DI SALSA

