



● V108



## Lasagne caserecce con carni di bovino e suino

### 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.

**45'-80'**

TEMPO DI COTTURA

**2,5kg ?**

2 TEGLIE A CARTONE

### Scheda di prodotto

**%****17**

PERCENTUALE DI PASTA

**%****83**

PERCENTUALE DI SALSA