

**CATEGORIA: PRIMI PIATTI** 

# LASAGNE ALLA BOLOGNESE

**500g** 

Classica specialità con ragù di manzo e lasagna all'uovo.



### **INGREDIENTI**

Besciamella 49%: latte, olio di girasole, farina di grano tenero tipo "0", burro, sale.

Ragù di manzo 27%: carne bovina macinata 43% (12% nel prodotto finito), polpa di pomodoro, cipolla, carota, olio di oliva, olio di girasole, vino bianco, sale, aglio, spezie, erbe aromatiche, antiossidante (estratto di rosmarino).

Lasagna 20%: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", acqua, uova, sale.

Formaggio a pasta filata (latte, sale, caglio, fermenti lattici), formaggio Grana Padano (latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uova).

Può contenere soia.

Nelle eventuali denominazioni indicate in grassetto figurano gli ingredienti che provocano allergie o intolleranze, come da "Allegato II – Reg. (UE)

N 1169/2011"



#### **CONSERVAZIONE**

Prodotto surgelato

Conservare ad una temperatura uguale o inferiore a -18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato, consumarlo entro 24 ore conservandolo in frigorifero (0-4°C).





## **MODALITA' DI PREPARAZIONE**

Da consumarsi previa cottura. Prescongelare il prodotto riduce il tempo di preparazione di circa il 30%. Per 500g di prodotto (2/3 porzioni circa)



**In forno**: Preriscalda il forno a 200°C, togli il coperchio e metti il prodotto surgetalo:

- nel forno ventilato per circa 30 minuti.
- nel forno tradizionale per circa 40 minuti



In microonde: togli il coperchio e metti il prodotto ancora surgelato nel forno alla potenza di 600W (media potenza) per circa 15 minuti.

Attenzione: è possibile che tu debba adeguare il tempo di cottura in base alle prestazioni del tuo forno a microonde.

## VALORI NUTRIZIONALI

	1
Parametri	Per 100g di prodotto
Energia(kj/Kcal)	670/160
Grassi	7,5 g
di cui acidi grassi saturi	3,4 g
Carboidrati	15 g
di cui zuccheri	4,2 g
Fibre	1,2 g
Proteine	7,5 g
Sale	0,4 g

Emesso il: 04.01.21

