



Lasagna Tradizionale

Direttamente dalla teglia al forno! In pochi minuti la squisita lasagna tradizionale sarà pronta per essere consumata.

Ideale per le attività che gestiscono un numero elevato di clienti ogni giorno e vogliono risparmiare tempo in preparazione. Dall'aspetto invitante come se fosse fatta dal tuo chef.

Ideale per le attività che necessitano di un pasto completo e gustoso, veloce da servire e che non richiede impegno. Da servire per aperitivi cenati e pausa pranzo. Condita con salsa di pomodoro a cottura lenta, macinato di carne bovina, formaggio grattugiato e mozzarella. Semplicemente irresistibile!

INGREDIENTI LASAGNA TRADIZIONALE: Pasta fresca all'uovo precotta surgelata (Ingredienti: farina di semola di grano duro, acqua, uova 12% sulla sfoglia e 1,5% sul totale); Salsa di pomodoro (ingredienti: pomodori, pelati, sedano, carote, cipolle, olio extravergine di oliva); Besciamella [Ingredienti: latte parzialmente scremato, farina di grano tenero "00", noce moscata, olio extravergine di oliva, burro (ingredienti: panna 97% e fermenti lattici 3%)]; Carne macinata cotta di vitello 12,5%; mozzarella (ingredienti: latte, caglio, sale, correttore di acidità acido citrico) 7,5%; miscela di formaggio grattugiato (ingredienti formaggi: latte, sale, caglio, agente antiagglomerante: cellulosa. EN) 6,25% ; olio extra vergine di oliva; vino bianco (contiene solfiti); sale fino.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

(valori medi per 100 gr di prodotto ricavati da calcolo)

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 g _Rapporto di prova N:0893/17 del 11/04/2017

Valore rilevato		157 kcal (658 kj)
Grassi	9,1 g	81,9 Kcal
di cui grassi saturi	2,8 g	25,2 Kcal
Carboidrati	10,9 g	43,6 Kcal
di cui zuccheri	1,1 g	4,4 Kcal
Fibre alimentari	1,1 g	g/100g
Proteine	7,4 g	29,6 Kcal
Sale (Na come Na CL)	0,52 g	g/100

Esami provenienti da laboratorio accreditato ACCREDIA, sistema di Qualità certificato UNI EN ISO 9001:2008 certificato n.2815/1 rilasciato dalla CERTIQUALITY)