



● V107



Lasaña de verduras

2,5 kg

**45'-80'**

TIEMPO DE COCCIÓN

**2,5kg ?**

2 BANDEJAS POR CARTÓN

Ingredientes de la pasta

Sémola de trigo duro, huevos, agua, sal.

Ingredientes de la salsa

Hortalizas 45% (calabacines, zanahorias, apio, espárragos, cebolla, berenjenas, guisantes), setas mixtas 4% (champiñón, gírgola, Setas Boletus, shiitake, seta nameko), bechamel (leche integral, harina de trigo, margarina vegetal, fécula de patata, sal), Edamer, Grana Padano DOP, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, albahaca, sal. Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.

Ficha de datos

%

20

PORCENTAJE DE PASTA

%

80

PORCENTAJE DE SALSÁ



Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético – kcal 140 – Valor energético kJ 586 – Proteínas g 5,5 – Los hidratos de carbono g 16,0 de los cuales azúcares g 1,6 – Grasas g 5,4 de los cuales ácidos grasos saturados g 2,4 – Fibras g 2,8 – Sodio g 0,30 – Minerales g 1,6 – Sal g 0,76

Preparación

Horno tradicional (180°C): **1 h 20 min** envase cerrado y ultracongelado

Horno ventilado (180°C): **45 min** envase cerrado y ultracongelado