



V101



Lasañas verdes a la boloñesa



80'

TIEMPO DE COCCIÓN



2,5kg e

2 BANDEJAS POR CARTÓN

Ingredientes de la pasta

Sémola de trigo duro, huevos, espinaca deshidratada, agua, sal.

Ingredientes de la salsa

Carne de vacuno estofada con verduras y plantas aromáticas 47%, pulpa de tomate, vino tinto, aceite de oliva virgen extra, mantequilla, sal. Parmigiano Reggiano DOP rallado para rematar el plato.

Ingredientes de la bechamel

Leche integral, harina de trigo blando, mantequilla, sal.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 514 – Valor energético kcal 123 – Grasas g 5,6 de los cuales ácidos grasos saturados g 2,6 – Los hidratos de carbono g 11,5 de los cuales azúcares g 2,4 – Fibras g 1,6 – Proteínas g 5,8 – Sodio g 0,44 – Sal g 1,10

Preparación

Horno tradicional (180°C): 1 h 20 min

Horno ventilado (180°C): 45 min

Ficha de datos

%

20

PORCENTAJE DE PASTA

%

80

PORCENTAJE DE SALSAS