



V101



Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, oeufs, épinards déshydratés, eau, sel.

Ingrédients de la sauce

Viande de boeuf braisée aux légumes et aux herbes aromatiques 47%, pulpe de tomates, vin rouge, huile d'olive vierge extra, beurre, sel. Parmigiano Reggiano AOP râpé pour garnir le plat.

Ingrédients de la sauce béchamel

Lait entier, farine de blé tendre, beurre, sel.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 123 – Energie kJ 514 – Protéine g 5,8 – Hydrates de carbone g 11,5 dont sucres g 2,4 – Gras g 5,6 dont les acides gras saturés g 2,6 – Fibres g 1,6 – Sodium g 0,44 – Sel g 1,10

Préparation

Four traditionnel (180°C): 1 h 20 min

Four ventilé (180°C): 45 min

Lasagne vertes à la bolognaise – Linea catering

MIN

45'-80'

TEMPS DE CUISSON

MAX

2,5kg ?

2 PLATEAUX PAR CARTON

Fiche technique

%

20

POURCENTAGE DE PÂTES

%

80

POURCENTAGE DE SAUCE

