



V103



## Lasagne ai funghi

MIN

45'-80'  
TEMPO DI COTTURA

MAX

2,5kg ?  
2 TEGLIE A CARTONE

### Ingredienti della sfoglia

Semola di grano duro, uova 18,5%, acqua.

### Ingredienti della salsa

Latte intero fresco pasteurizzato, funghi in proporzione variabile 16% (Agaricus bisporus, Pleurotus ostreatus, Pholiota nameko, Boletus edulis e relativo gruppo, Lentinus edodes), scalogno, farina di frumento, fecola di patata, olio di semi di girasole, margarina vegetale (oli e grassi vegetali non idrogenati (grassi (cocco), olio (semi di girasole)), acqua), prezzemolo, olio extra vergine di oliva, sale. Grana Padano DOP (latte, sale, caglio, lisozima da uovo) spolverato in superficie.

### Scheda di prodotto

%

20  
PERCENTUALE DI PASTA

%

80  
PERCENTUALE DI SALSA

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kcal 154 – Energia kJ 645 – Proteine g 4,8 – Carboidrati g 14,0 di cui zuccheri g 2,1 – Grassi g 8,7 di cui acidi grassi saturi g 2,8 – Fibre g 0,9 – Sodio g 0,46 – Sale g 1,2

### Preparazione

Forno tradizionale (180°C): 1 h 20 min a piatto aperto e surgelato.

Forno ventilato (180°C): 45 min a piatto aperto e surgelato.

### Smaltimento