



● V107



## Lasagne alle verdure



45'-80'

TEMPO DI COTTURA



2,5kg €

2 TEGLIE A CARTONE

### Ingredienti della sfoglia

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

### Ingredienti della salsa

Ortaggi in proporzione variabile 40% (zucchine, carote, **sedano**, melanzane, asparagi, patate, pomodoro, cipolla), **latte** intero fresco pastorizzato, Edamer (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio), funghi in proporzione variabile 4% (*Agaricus bisporus*, *Pleurotus ostreatus*, *Pholiota nameko*, *Boletus edulis* e relativo gruppo, *Lentinus edodes*), Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, farina di **frumento**, fecola di patata, **burro**, basilico, sale.

Può contenere: **senape**, **soia**.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kcal 140 – Energia kJ 586 – Proteine g 5,5 – Carboidrati g 16,0 di cui zuccheri g 1,6 – Grassi g 5,4 di cui acidi grassi saturi g 2,4 – Fibre g 2,8 – Sodio g 0,30 – Minerali g 1,6 – Sale g 0,76

### 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

teglia  
ALU 41  
**alluminio**

lamina  
C/LDPE 90  
**plastica**

### Scheda di prodotto

%

20

PERCENTUALE DI PASTA

%

80

PERCENTUALE DI SALSA

